

# Kulinarisch gute Neuigkeiten

Zum Jahresbeginn tut sich etwas in der regionalen Restaurantwelt.



## La Fabrik

Eine historische Industriehalle im Frankenberger Viertel wird zum coolen Szenetreff: Mit *La Fabrik* wurde ein unverwechselbarer Ort für bis zu 400 Personen geschaffen, an dem die industrielle Vergangenheit Aachens den Rahmen für eine

Bachstraße 20  
Nähere Informationen zu den Öffnungszeiten demnächst unter:  
info@la-fabrik.de  
www.la-fabrik.de



Foto: Andreas Saumen

moderne Gastronomie bietet. Mit viel Leidenschaft und Hingabe haben Jannis Beckers (Foto, r.) und Jan Estor-Freyaldenhoven ein einzigartiges Restaurant mit Biergarten und Veranstaltungsräumen für Feiern, Feste und Empfänge jeder Art geschaffen. So ist ein innovatives Gasthaus mit neuen Konzepten in einer außergewöhnlichen Atmosphäre entstanden. Sowohl typische Biergartengerichte

als auch aufwendige Menüs finden ab Mitte Januar einen Platz auf der Karte. Das gesamte *La Fabrik*-Team freut sich darauf, diesen Ort mit Leben zu füllen – und ganz besonders auf seine Gäste!

## Gut Schwarzenbruch

Gut Schwarzenbruch 1  
Stolberg  
So., 12–15 Uhr (mit  
Vor Anmeldung)  
Telefon: 0 24 02/2 22 75  
www.schwarzenbruch.de



Gute Neuigkeiten für Vegetarier, aber auch für alle anderen, die gern mal sonntags gemütlich inmitten von Wiesen und Wäldern speisen: Im Restaurant Gut Schwarzenbruch gibt es jetzt immer sonntags von 12 bis 15 Uhr ein liebevoll gestaltetes Vегgie-Sonntagsbuffet, das eine wechselnde Auswahl an neuen und bereits bekannten sowie veganen Gerichten im Angebot hat. Das Gut Schwarzenbruch-Team bietet dabei stets nur das an, wovon es selbst zu 100 Prozent überzeugt ist, und es hofft, seine Gäste für das neue Buffet begeistern zu können. Wer die Location noch nicht kennt, hat damit die ideale Gelegenheit, das rund 250 Jahre alte Haus, in dem auch Feste und Feiern jeglicher



## Atelier

Stolze 25 Jahre sind vergangen, seit Ellen und Hans Kinkartz ihren Traum einer hochwertigen Küche im eigenen Restaurant verwirklicht haben. Hans Kinkartz kocht im *Atelier* im südlimburgischen Gulpen französisch mit frischem Touch und asiatischen Einflüssen, wurde 2022 sogar mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seine Frau Ellen führt den modern eingerichteten Betrieb als Gastgeberin und Sommelière. Ebenfalls 2022 wurde sie vom Verband Jeunes Restaurateurs zur *Hostess of the Year* gekürt. Nun steht mit dem Jubiläum ein weiterer Meilenstein an: Zum 25-jährigen Bestehen gibt es dienstags bis donnerstagsabends sowie freitagmorgens ein ganz besonders exquisites Menü: Als Aperitif können die Gäste sich auf ein Glas Sekt und Amuse-Gueules freuen. Danach verwöhnt ein 4-Gänge-Überraschungsmenü inklusive drei Gläser Weinbegleitung. Zudem werden Tafelwasser und Kaffee mit Süßigkeiten gereicht.

Markt 9, Gulpen (NL)  
Lunch: Fr./Sa., 12–12.30 Uhr  
(Ankunft)  
Dinner: Di.–Sa., ab 18.30 Uhr  
Telefon: 00 31/43/4 50 44 90  
www.restaurantatelier.nl/de



Art ausgerichtet werden, kennenlernen. Geöffnet ist das Restaurant nach den Weihnachtsferien wieder ab dem 14. Januar.

DIESEN UND ALLE WEITEREN BAD AACHEN-TOPFGUCKER FINDEN SIE AUCH UNTER WWW.BAD-AACHEN.NET!