



Einst Reste-Essen,
heute eine beliebte
Eifeler Spezialität:
der Döppekuchen

Zu Gast in der Eifel



Einfach und frisch:
Feinschmecker entdecken
den Reiz der Eifeler Küche.
Das Gasthaus En de Höll
serviert Arme-Leute-Essen
auf höchstem Niveau

Text: Anne Meyer **Fotos:** Christof Mattes

Bad Münstereifel ist heimelig wie eine Puppenstube. Mittelalterliche Fachwerk- und Steinhäuser liegen da wie gemalt, gut bewacht von der Burg Münstereifel und fest umschlossen von einer lückenlos erhaltenen Stadtmauer. Nur die Erft – ein Seitenarm des Rheins – kann den Stadtkern unbehindert durchqueren. Vom Werther Tor aus schlängelt sich der Fluss leise plätschernd durch sein

Bett, folgt den Biegungen der Altstadt, passiert verträumte Cafés – wie das von Schlagersänger Heino im Kurhaus mit der legendären Haselnusstorte – und Ehrfurcht gebietende Kirchen, bis er die Ortschaft nahe dem Orchheimer Tor wieder verlässt.

Gleich hier, am südlichen Stadtausgang, residiert in einem schlanken Fachwerkhaus seit beinahe 400 Jahren das Wein- und Gasthaus En de Höll. Kleine geschnitzte Teufelchen

empfangen den Besucher, der einen rustikalen, aber freundlich-hellen Gastraum betritt. Die Sonne fällt durch farbige Butzenscheiben auf die Tische; es duftet kräftig nach gebratenen Zwiebeln. Zum Glück hat dieser Ort aber nichts Dämonisches an sich. Wirtin Alexandra Welter empfängt ihre Gäste mit herzlichen Worten und erklärt: „Der Name unseres Restaurants leitet sich keineswegs von der Hölle ab, sondern von dem kleinen

Hohlweg, der zwischen Gasthaus und Stadtmauer verläuft.“

Im Jahr 2007 übernahm Welter das alte Weinhaus, das 1618 auf einem uralten Gewölbekeller errichtet wurde und in dem noch heute kostbare Weine von Ahr und Mosel lagern. Mit ihrem Mann, dem Koch Markus Baum, tritt sie ein kostbares Erbe an: Immerhin ließen sich im Restaurant schon berühmte Gäste wie die Politiker Theodor Heuss, Willy Brandt und

Helmut Schmidt die leckeren Eifeler Spezialitäten schmecken.

Ob Forelle Müllerin, Eifeler Schinken oder Ferkelsbauchroulade – kaum zu glauben, dass die Gerichte der Eifeler Küche lange unterschätzt, ja geradezu verpönt waren als Arme-Leute-Essen. Sicher, die Region zwischen Aachen, Bonn und Trier besaß nicht viel und galt noch bis in die 1950er-Jahre als Preußisch-Sibirien. Die Hausfrauen brachten auf den Tisch, was Äcker und Wiesen hergaben. Oft waren das Breie, mit frischen Kräutern gewürzte, dicke Suppen und der sogenannte Kappes, also Weißkohl. „Täglich Brei und nix dabei“, sagte man über das hiesige Essen; und die Rheinländer

bezeichneten die Eifeler Kinder abfällig als Breipänz. Wobei Pänz für etwas Dickes, Kleines, Unförmiges steht.

Doch die Hausfrauen machten aus der Not eine Tugend: Ihre traditionellen Rezepte glänzten zwar nicht durch Überfluss, dafür aber durch Einfallsreichtum. Suppen mit Sauerampfer, Hühnchen, Kartoffeln und Sahne, dicke Bohnen mit Mettwurst oder die auch im Rheinland heiß geliebte Buttermilchsuppe – all das klingt vielleicht nicht spektakulär, „schmeckt aber himmlisch gut“, so Alexandra Welter, die selbst aus einer alteingesessenen Eifeler Familie stammt und stundenlang von den überlieferten Rezepten schwärmen kann. Seit dem Regierungsumzug vom nahe gelegenen Bonn nach Berlin speisen zwar weniger Politiker im En de Höll, doch auch heute ist weltgewandtes Publikum zu Gast: Drei Musiker aus den USA, die am Abend

in der Kölner Philharmonie gastieren, sitzen am Nebentisch und bekommen als Vorspeise einen Döppekuchen – original ausgesprochen als Döppekoochen – serviert. „Ein klassisches Gericht aus der tiefsten Vulkaneifel“, erklärt ihnen Alexandra Welter. Im Grunde ist der goldgelb gebackene Kartoffelkuchen mit den würzigen Speckscheiben und einer dicken, salzigen Kruste ein Reste-Essen. In die Kartoffel-Zwiebel-Masse wanderte früher alles Essbare, was man gerade übrig hatte: Gemüsestreifen, Kohl, Äpfel oder Speck. Den gusseisernen Topf, der dem Kuchen seinen Namen gab, stellte man damals beim Bäcker in den Ofen, wenn man selbst nichts zum Anheizen hatte.

Auch heute findet in der Eifel kein Martinszug ohne Döppekuchen-Essen der ganzen Gemeinde statt. Dennoch war das Gericht lange von den Speisekarten der Region verschwunden. Erst seit etwa zehn Jahren besinnt man sich wieder auf das bewährte Rezept. „Die Menschen haben sich so gefreut, als es

ihn wieder gab! Der Döppekuchen schmeckt nach Kindheit“, sagt Koch Markus Baum, der selbst mit dem Döppekuchen aufgewachsen ist.

Nicht nur der Topfkuchen erlebt zurzeit eine Renaissance. Feinschmecker entdecken den Reiz der kulinarischen Palette der Eifel. Zum Beispiel der Forelle, die aus den vielen Bachläufen der Region kommt. Im En de Höll serviert man sie kross angebraten auf Müllerin Art. Der Fisch unter der knusprigen Haut ist so zart, dass er auf der Zunge zergeht. Das zitronig-frische Aroma wird perfekt von den Salzkartoffeln ergänzt, die die Forelle begleiten. Ein so einfaches wie schmackhaftes Gericht – typisch Eifel eben.

„Wonderful!“, rufen die Amerikaner nebenan. Wen interessiert da noch, ob es mal ein Arme-Leute-Essen war?

» **Kontakt:** En de Höll, Orcheimer Str. 50–52, 53902 Bad Münstereifel; Tel. 0 22 53 / 68 72; www.en-de-hoell.eu



In der Küche hat Markus Baum das Sagen



Eifeler Spezialitäten in gemütlichem Ambiente – das gibt es im En de Höll in Bad Münstereifel



Küche regional
Eifel

Spezialitäten aus der Eifel: Döppekuchen (links) und Forelle Müllerin Art



Döppekuchen

(Zutaten für 4 Personen)

1 kg festkochende Kartoffeln • 200 g Zwiebeln • 200 g geräucherter Speck in dünnen Scheiben • etwas Butter • 2 Eier • Salz • Pfeffer • Muskat

1. Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. **2.** Speck und Zwiebeln in Butter anschwitzen, kurz abkühlen lassen und unter die geriebenen Kartoffeln arbeiten. **3.** Eier in die Masse rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. **4.** Masse in einen gusseisernen Topf oder eine gefettete Springform füllen und bei 180 Grad etwa 90 Minuten backen, bis eine schöne Kruste entsteht. Um zu testen, ob der Auflauf gar ist, steckt man einen Holzstab in die Mitte des Kuchens: Bleibt keine Kartoffel-

masse daran haften, ist der Döppekuchen fertig. Nach Belieben auf dem Teller anrichten und dekorieren.

Forelle Müllerin Art

(Zutaten für 4 Personen)

4 fangfrische Forellen • Salz • Pfeffer • etwas Mehl • 100 g zerlassene Butter • eine unbehandelte Zitrone in Scheiben

1. Die Forellen ausnehmen (oder küchenfertig kaufen) und waschen. Innen und außen jeweils mit Salz und Pfeffer einreiben. **2.** Dann die Forellen in Mehl wenden. **3.** Butter in einer Pfanne zerlassen und die Forellen von beiden Seiten langsam knusprig braun braten. Mit der zerlassenen Butter und Zitronenscheiben servieren. Dazu passen Salzkartoffeln und ein grüner Salat.