



Topfgucker



Fotos: Andreas Schmitter

DREI ÖCHER NATIONALGERICHTE

Karl Zeiss weiß, wie man eine gute Grundlage für Karneval schafft

Kennen Sie Hötikies? Oder Waggelemanes? Dann vielleicht lieber Schlupphössje und schwazze Fränz? Zur Krönung dann noch ein paar Ferkenspüetche? Wer all das kennt, ist zumindest ein kundiger Aachener. Wer es zudem noch gerne verspeist, ist ein waschechter Öcher. Hötikies und Waggelemanes sind Namen für Sülze. Der schwazze Fränz ist eine gebratene Blutwurst, das Schlupphössje ein Eisbein. Und die Ferkenspüetche sind Schweinefüßchen. Alle zusammen sind herzhaftes Spezialitäten, die gerne als Grundlage vor Karnevalsfesten und anderen bierseligen Abenden genossen werden.

Hausmannskost mit Lokalkolorit

Überhaupt erlebt traditionelle Hausmannskost mit Öcher Lokalkolorit gerade ein Comeback, wie Karl Zeiss in seinem Fleischer-Bistro am Lindenplatz täglich bemerkt. „Gerade die Tage, an denen wir gutbürgerliche Spezialitäten anbieten, sind besonders gut besucht“, weiß der 44-jährige Meister. Und so haben Schweinshaxe XL und deftige Schnitzel einen festen Platz auf den wöchentlich wechselnden Speisekarten. Frische Produkte, liebevolle Zubereitung und die Verbindung zur hauseigenen Fleischerei zeichnen das Bistro aus. Hier kocht der Chef selbst – und ist zurecht stolz, dass er die Gäste mit seinem Aachener Sauerbraten in kulinarische Verzückungen bringt. „Öcher Nationalgerichte kommen an“, freut sich der Aachener, dessen Familie seit Jahrzehnten am Lindenplatz feine Kost vertreibt. Erst im vergangenen Jahr baute Karl Zeiss seine Fleischerei komplett um, modernisierte das Geschäftslokal und ergänzte den Bistrobereich. Ein Volltreffer! Neben dem Partyservice ist das Bistro die ideale Ergänzung zur Fleischerei. Die täglichen Scharen hungriger Studenten, RWTH-Mitarbeiter, Geschäftsleute, Renter und viele mehr möchten den Treff für beste Hausmannskost nicht mehr missen.

Auf zum Schmölle

Und so lässt es sich Karl Zeiss auch nicht nehmen, den BAD AACHEN-Lesern zur Karnevalszeit drei typische Köstlichkeiten vorzustellen: Hötikies mit Bratkartoffeln und Remouladensauce, Schlupphössje mit Sauerkraut sowie schwazze Fränz mit Kartoffelpüree und Apfelscheiben stehen auf der Speisekarte. „Echte Narren haben an den tollen Tagen Besseres zu tun, als lange in der Küche zu werkeln“, weiß Zeiss und rät deshalb zu den unkomplizierten Spezialitäten. „Die Fleischer bieten die herzhaftes Grundlage, die Beilagen sind schnell gemacht“, empfiehlt der Profi. Und steht schon am Herd und schwenkt die Eädäppl. Also, auf zum Schmölle – und Oche Alaaf! cf

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie als Download unter www.bad-aachen.net/



KARNEVALSGENUSS

Sie möchten die drei Öcher Nationalgerichte probieren? Karl Zeiss lädt zehn BAD AACHEN-Leser am Freitag nach Fettdonnerstag, 1. Februar, zum Mittagessen in sein Bistro am Lindenplatz 20 ein. Einsendungen mit Namen und Adresse bis **15. Januar 2008** an:

Stadtmagazin BAD AACHEN, Stichwort: Topfgucker, Ritterstraße 21, 52072 Aachen
Fax: 40 10 18-9, E-Mail: quiz@bad-aachen.net.

Das Zeiss Bistro ist immer montags bis freitags von 7.30 bis 18.30 Uhr geöffnet, samstags von 7.30 bis 15 Uhr.