



# Mit Genuss der Region verpflichtet

## Die Regionalmarke EIFEL

von Alice Gempfer

**D**ie Regionalmarke EIFEL steht für hochwertige Produkte und besten Service aus und in der Region – Brigitte und Jürgen Thiemann erfüllen mit ihrem „Rur-Café-Restaurant“ alle Kriterien – Ältestes Café-Restaurant in Monschau.

### Mit Prädikat

Im Moment ist der sonst so ausgeglichen wirkende Koch Jürgen Thiemann ein wenig nervös. „Ich warte auf mein Schwein!“, sagt er – allerdings mit einem Lächeln. Thiemann, der gemeinsam mit seiner Frau Brigitte das „Rur-Café-Restaurant“ im malerischen Ortskern von Monschau betreibt, meint ein deutsches Weideschwein. Das nämlich bezieht er seit kurzem vom Kommermer LVR-Freilichtmuseum, wo die alte

deutsche Rasse, eine Mischung aus Wild- und Hausschwein, zurückgezüchtet wurde. Genau das richtige für die Speisekarte der Thiemanns, die als Gastgeber des ältesten Café-Restaurants am Ort mit der „Regionalmarke EIFEL“ zertifiziert sind. Und nicht nur das: Als einer von zwölf der 50 ausgezeichneten Hotel- und Gastronomiebetriebe dürfen die Thiemanns zusätzlich das Prädikat „Eifel kulinarisch“ tragen. „Damit haben wir uns dazu verpflichtet, dass mindestens 50 Prozent unserer Speisen und Getränke direkt aus der Region kommen“, berichtet Thiemann, der das anhand seiner Wareneinkäufe am Jahresende auch nachweisen muss. Doch das sei kein Problem. Ihr Fleisch etwa beziehen die Thiemanns von einem – ebenfalls zertifizierten – Fleischer aus der Eifel. Deutlich prangt das markante, vierfarbig unterlegte „e“ auf den frisch eingeschweiß-

ten Stücken, die vom Eifel-Rind, -Schwein, -Lamm oder -Hirsch stammen. Daraus zaubert Thiemann Köstlichkeiten wie sein „Rumpsteak an Senfrahmsauce“, natürlich mit Senf aus der Monschauer Mühle, oder die „Ferkelsbauchroulade“, eine Roulade aus „magerem Bauch vom Eifelschwein“, die mit Schinken und Sauerkraut aus der Region gefüllt und mit Malzbier abgelöscht wird.

Auf Anregung der Regionalmarke EIFEL bietet das Rur-Café-Restaurant auch saisonal wechselnde Spezialitäten aus der Region an: „Im Frühling“, so Thiemann, „stehen viele Gerichte zum Thema Eifel-Lamm auf der Speisekarte und im Sommer dreht sich alles um das Rind.“ Dem mittlerweile weit über die Region hinaus bekannten Eifeler Kartoffelgericht „Döppekooche“ ist der Herbst gewidmet, während im Winter typische Gerich-

te mit Schwein serviert werden. Das Weideschwein, kommt Thiemann auf sein neues „Highlight“ zurück, locke mittlerweile Gäste an, die speziell deswegen kämen. Und dabei ganz neue Seiten an sich erlebten: „Es kommt vor“, berichtet der Koch schmunzelnd, „dass Gäste spontan auch noch die Knochen abnagen.“ Auch andere Eifeler Produkte sorgen für Überraschungen. Etwa der Ziegenkäse: „Anfang des Jahres bekamen wir auf einmal keinen mehr“, berichtet Thiemann. Irgendwann sei es ihm zu bunt geworden und er habe den Lieferanten angerufen: „Da habe ich erfahren, dass Ziegen natürlicherweise eine gewisse Zeit im Jahr keine Milch geben.“ In dieser Zeit könnten die Ziegen Kraft tanken und das Euter könne sich regenerieren. Im Gegensatz zur Massenproduktion, erläutert er weiter, unterstützen die Partnerbetriebe der Regionalmarke EIFEL diese „Melkpause“. „Wenn ich

den Gästen das erkläre, haben sie vollstes Verständnis.“ Ein Franzose, der selbst Käse produziert, habe ihm gar geantwortet: „Seien Sie stolz auf ihren Käse.“

### Stärkung der Region

Auch die Konditorei des Traditionsbetriebes, dessen Wurzeln bis in das Jahr 1770 zurückgehen, hat sich der Eifel verschrieben. Neben feinen Torten und Gebäck sind es etwa auch die süßen „Vennbrocken“, die Gäste weit über die Region hinaus zu schätzen wissen. Beinahe legendär sind mittlerweile die „Monschauer Dütchen“, ein Feingebäck, das Carl E. Breuer 1853 kreierte. Die Thiemanns, die das „Rur-Café-Restaurant“ 1994 gekauft haben, übernahmen das Rezept, für das Jürgen Thiemann heute ausschließlich das Mehl mit dem „e“ auf der Verpackung verwendet. „Die Regionalmarke steht nicht

nur für Qualität und kurze Wege“, erklärt Thiemann, warum er sich hat zertifizieren lassen, „sondern auch dafür, dass wir als Eifeler unsere Region stärken.“

Doch nicht nur in der Produktpalette heben die Betriebe der Regionalmarke EIFEL sich ab. Im Rahmen der Zertifizierung werden die Gastronomen auch zum Service am Gast geschult. Insgesamt sind mittlerweile – nach der entsprechenden Schulung – 169 Betriebe als Gastgeber der Regionalmarke EIFEL anerkannt. Neben den 50 Hotel- und Gastronomiebetrieben gehören dazu auch 108 Ferienwohnungen bzw. –häuser, neun Campingplätze und drei Cafés. (Stand Januar 2011)

Informationen unter:  
[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)

#### Döppekooche – das Eifeler Leibgericht für Genießer



#### Zutaten

1kg Kartoffeln, 200 g Speckscheiben, 2 Eier, 1 Zwiebel, Stärke, Salz, Muskat

#### Zubereitung

1 kg Kartoffeln werden geschält und grob gerieben. Kartoffelmasse in ein Tuch geben und auspressen. 2 Eier, 1 geriebene Zwiebel, 2 EL Stärke sowie Salz und Muskat zufügen und gut durchmengen. Einen gusseisernen Topf gut einfetten und mit 200g Speckscheiben auslegen, abwechselnd Kartoffelmasse und Speckscheiben einfügen, obenauf sollte Kartoffelmasse sein. Im Backofen bei 200 Grad ca. 2 Stunden backen, bis eine schöne braune Kruste entsteht.

*Guten Appetit!*

(aus: [www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de))



Im Herzen der malerischen Innenstadt von Monschau liegt das „Rur-Café-Restaurant“ von Brigitte und Jürgen Thiemann, die als Gastgeber der Regionalmarke Eifel zertifiziert sind.



Mit frischem Rosmarin geschmort, brauchen diese Filetstücke vom Eifel-Schwein nur ein paar frische Pfefferlinge und eine Scheibe Toastbrot, um zu einer köstlichen Mahlzeit zu werden.



Im Rur-Café-Restaurant werden Eifeler Köstlichkeiten angeboten. Erkennbar sind die Produkte aus zertifizierten Betrieben am markanten „E“ auf vierfarbigem Untergrund.



Jürgen Thiemann ist ein Koch mit Leidenschaft für seinen Beruf. Den Gästen im „Rur-Café-Restaurant“ bietet er daher Speisen und Getränke aus der Region, für deren Qualität er dank der Regionalmarke Eifel bürgen kann.