

Das Gute von nebenan

Spezialitäten - Spécialités régionales - Streekproducten

TÄGLICH, JÄHRLICH, IMMER WIEDER

ENCORE ET TOUJOURS

DAGELIJKS, JAARLIJKS, STEEDS WEER

Jede Gegend hat ihre Eigenheiten, mit denen sie sich von anderen Regionen abhebt und die nach außen stolz präsentiert werden. Das gilt vor allem für alles, was mit Essen und Trinken zu tun hat. Nicht zuletzt zu touristischen Zwecken wird mit solchen „regionalen Spezialitäten“ Werbung gemacht.



Abb. 1: Stinkt, aber schmeckt vorzüglich: Herve Käse.

Im Prinzip gibt es zwei Arten von Spezialitäten: Entweder betont man die besondere Qualität oder die Einzigartigkeit eines Produkts. Beispielsweise auf dem Markt in Aubel gelten der Kreis Heinsberg und die Gegend um Sittard als „Spargelland“ und der belgische Haspengauw (Region um Sint-Truiden/Borgloon) als „Obstgarten“ der Euregio. Der Spargel bzw. die Äpfel und Birnen, die dort wachsen, gelten als besonders gut – obwohl sie natürlich auch anderswo angebaut werden. Hier

ist die Landwirtschaft dadurch jedenfalls noch ein wichtiger Wirtschaftszweig. Oft schließen sich in solche Gegenden auch kleinere Landwirtschaftsbetriebe und regionale Händler zusammen, um unter einer bestimmten Marke (einem „Label“) ihre regionalen Produkte zu vermarkten.

Daneben gibt es aber auch eine Reihe von Produkten, die auf diese besondere Art tatsächlich nur oder zumindest hauptsächlich hier produziert werden. Beispiele dafür sind der **Ardenner Schinken** (z. B. aus Amel-Montenau) oder der **Monschauer Senf**. Sehr bekannt ist auch der **Herve Käse**, der einerseits wegen seiner Würfelform, vor allem aber wegen seines sehr pikanten Geschmacks berühmt ist (Abb. 1). Aber Vorsicht: Nicht umsonst heißt er auf Niederländisch auch „stinkkaas“!

Echte Kenner essen den Herve Käse zusammen mit dem tief-schwarzen **Sirup/stroop** oder „Apfelkraut“, das aus Äpfeln (und oft Birnen und Rüben) gemacht wird und gerne auch als zuckersüßer Brotaufstrich oder Kochzutat verwendet wird (Abb. 2). Beides, Sirup und Käse, sind zwei Verkaufsschlager auf dem Markt in Aubel. Dieser Markt zieht jeden Sonntag zahlreiche Touristen an – wegen seiner Spezialisierung auf regionale Produkte und sicher auch wegen des netten Städtchens (Abb. 3).

Eine große Vielfalt an regionalen Spezialitäten gibt es im Bereich der Backwaren. Vieles davon ist ein gern gesehenes Mitbringsel für Freunde und Bekannte, die weiter weg wohnen: so zum Beispiel der

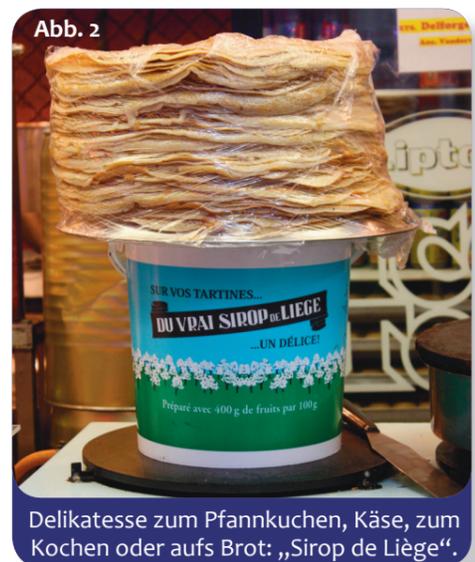


Abb. 2

Delikatesse zum Pfannkuchen, Käse, zum Kochen oder aufs Brot: „Sirop de Liège“.

„Hasseltse speculaas“ oder die „Aachener Printen“. Die beliebten Lütticher Waffeln, die in ganz Europa bekannt sind, sollte man aber lieber sofort essen, denn sie schmecken warm am besten (Abb. 6)!

Sehr typisch, v. a. für Belgisch- und Niederländisch-Limburg, ist auch der Obstfladen („Limburgse vlaai“). Am bemerkenswertesten ist aber der **Reisfladen** (Abb. 5): Die Milchreisfüllung ist für Fremde zunächst immer ein bisschen seltsam, aber nach dem ersten Bissen... Von manchen Dingen wissen die Einheimischen oft gar nicht, dass es sich um eine regionale Spezialität handelt: Das **Streuselbrötchen** kennt in Aachen z. B. jedes Kind, aber anderswo ist es kaum zu bekommen (Abb. 4).



Abb. 4

Streuselbrötchen gibt's fast nur in Aachen.

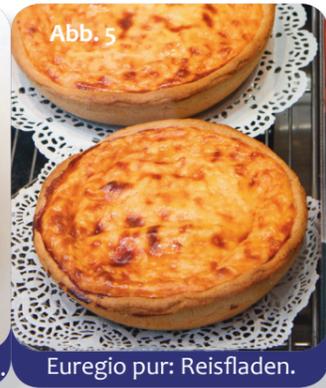


Abb. 5

Euregio pur: Reisfladen.



Abb. 3: Auf dem Markt in Aubel geht es mehrsprachig zu.



Abb. 6: Lütticher Waffel in Lüttich auch « gauff au suc »



Wochenmarkt im Nachbarland: Entdeckst du Produkte, die du von zu Hause nicht kennst? Nirgendwo lernt man übrigens schneller die ersten Wörter in der Nachbarsprache – wetten, dass du viele der Schilder lesen kannst?



Welches Gericht ist typisch für deine Heimatregion? Schreibe das Rezept auf und versehe es mit einer schönen Zeichnung.

Ein eigenes Kapitel sind sicher die Getränke. Für Kinder nicht geeignet, aber bei Erwachsenen beliebt sind Schnäpse: **Jenever** aus Hasselt, **Pekèt** aus Lüttich sowie **Els** aus der Eifel oder Limburg. Belgische Bierspezialitäten bekommt man mittlerweile auf der ganzen Welt, besonders werden Klosterbiere geschätzt (z. B. aus der Abtei Val-Dieu). Eins der erfolgreichsten Getränke aus der Euregio, das aber weit über ihre Grenzen bekannt ist, ist das zugleich das einfachste: Wasser aus **Spa** und **Chaudfontaine** kennt in den Niederlanden und Belgien jeder.



Auf NL ist Spa gleichbedeutend mit „Mineralwasser“ („Spa rood/bruis“: mit Kohlensäure, „Spa blauw/plat“: ohne).



Abb. 7 Brötchen (und Schwarzbrot) aus Deutschland gelten im Nachbarland als Spezialität.