

## Top-Köche freuen sich auf das Reitturnier

Bald öffnet in der Aachener Soers die Gourmet-Meile. **Erstmalig auf dem Turniervgelände zu erleben.**

**Aachen.** Bald ist es soweit, in der Aachener Soers steigt die Spannung, aber auch die Vorfreude. Wenn in diesem Jahr das Weltfest des Pferdesports über die Bühne geht, gibt es eine gravierende Neuerung. **Erstmalig** wird in der traditionellen Ladenstadt auf dem Turniervgelände auch eine Gourmet-Meile öffnen. Der Geschäftsführer der Reitturnier GmbH, Michael Mronz, und Reiner Calmund, populärer Manager und TV-Größe, haben sie erdacht und konzipiert.

Reiner Calmund kennt als ausgewiesener Genießer die Herd-Heroen, die ab Donnerstag, 28. Mai, in der Soers aufkochen werden, allesamt persönlich. Den Österreicher Johann Lafer zum Beispiel, der sich als kulinarischer Herr der Stromburg einen Namen gemacht hat und mittlerweile über ein kleines Gourmet-Imperium inklusive TV-Studio und eigener Delikatessen-Linie verfügt. Er gilt der Feinschmecker-Gemeinde insbesondere als Dessert-König. Ähnliches lässt sich auch von Lea Linster behaupten. Die luxemburgische Star-

köchin kann sich seit fast 30 Jahren mit einem der begehrten Michelin-Sterne schmücken. Gleichwohl ist sie bodenständig geblieben. Das beweist auch ihr Küchenmotto: „Einfaches richtig gut



machen“, sagt sie schlicht und wird bei „Aachen Gourmet 2015“ in der Soers dafür sicherlich den Beweis antreten.

Gleich drei Michelin-Sterne – die höchstmögliche Ehrung der Restauranttaster – kann sich Dieter Müller aus Bergisch-Gladbach an die Kochjacke heften. Der Bergisch-Gladbacher, der einst das Schlosshotel Lerbach zum kulinarische Hotspot gemacht hat, führt derzeit ein nach ihm benanntes Gourmet-Restaurant auf dem Kreuzfahrtschiff „MS Europa“ und fungiert darüber hinaus als Kü-

chendirektor des altehrwürdigen Münchener Luxushotels „Vier Jahreszeiten“.

Aus der Region kommen zwei ebenfalls Michelin-besternte Koch-Helden zum Aachener Reit-

turnier. Der Aachener Christof Lang verantwortet in der Kaiserstadt das „La Becasse“, eine kulinarische Institution, und der Heinsberger Rainer Hensen führt im idyllischen Randerath die Burgstuben-Residenz, in der er Top-Küche in Bio-Qualität liefert.

Ebenfalls als Lokalmatadore mit dabei: die Fleischspezialisten von Otto Gourmet. Das seit zehn Jahren bestehende Unternehmen hat sich bundesweit einen Namen gemacht als Lieferant des legendären japanischen Kobe- und Wagyu-Rindfleisches und versorgt einen

Großteil der bundesdeutschen Sterneköche mit der Delikatesse. Wie Geschäftsführer Wolfgang Otto mitteilte, sollen auf der Gourmet-Meile sieben Köche im Front-Cooking-Bereich agieren und bei den Besuchern für die entsprechende Fleischeslust sorgen.

„Wir bieten beim Weltfest des Pferdesports Sterneküche für jedermann. Auf der Gourmet-Meile in der Zeltstadt des Reitturniers kochen die Spitzenköche Gerichte in Probierrößen zu bezahlbaren Preisen“, sagt dazu Organisator Michael Mronz. Am Donnerstag, 28. Mai, ist zur Eröffnung von „Aachen Gourmet 2015“ der Eintritt frei, ebenso am Freitag, 29. Mai, ab 15 Uhr. Samstag, 30. Mai, ist ab 11 Uhr Einlass mit einer Eintrittskarte zum Reitturnier. Nach Ende des Sportprogramms gegen 18 Uhr ist der Eintritt wieder frei. Am Sonntag, 31. Mai, benötigt man dann zum Einlass eine Eintrittskarte.

(tei)

 Alle Infos im Netz: [www.chioaachen.de](http://www.chioaachen.de)