

Authentisch und fair

Restaurantbesucher aufgepasst: Der neue Gastroguide ist ab sofort im Handel erhältlich. Die Redakteure haben 150 Restaurants in der Euregio unter die Lupe genommen.

VON CYNTHIA LEMAIRE

Der Gastroguide feiert in diesem Jahr 15-jähriges Bestehen. Belinda Petri ist seit zehn Jahren dabei, seit letztem Jahr als Chefredakteurin.

Frau Petri, welche Neuerungen bietet die Jubiläumsausgabe?

Wir haben das Layout behutsam angepackt und ihm eine Frischzellenkur verpasst. Übersichtlichkeit ist das A und O bei einem Magazin, das fast 900 Adressen umfasst. Das Bewährte haben wir natürlich beibehalten.

Das wäre?

Vor allem die Reihenfolge. Wir beginnen mit den Top 5 in den elf Kategorien, dann folgen die großen Kritiken, wo wir wieder sechs Restaurants aus allen drei Ländern eine umfangreiche Reportage mit Porträtfoto des Küchenchefs oder Betreibers widmen. Dann folgt der Magazinteil, anschließend die Tests und die Adressen. 80 Tester waren für uns im Einsatz.

Das Testertreffen des Gastroguide hat in diesem Jahr im Robert-Schuman-Institut (RSI) in Eupen stattgefunden und wird auch im Heft thematisiert.

Richtig. Wir verbinden diesen Termin immer mit einem „pädagogischen“ Teil und waren beispielsweise schon mal im Lernhotel in Maastricht zu Gast. Im RSI haben die jungen Köche uns ein hervorragendes Menü zubereitet. Die Schüler haben es perfekt serviert und wir sind toll umsorgt worden. Für uns war es auch eine gute Gelegenheit, hinter die Kulissen eines Restaurantbetriebes zu schauen und die Abläufe live mitzuerleben. Auch der Austausch mit den Auszubildenden und den Lehrkräften über die Küchenführung war aufschlussreich.

Haben es Restaurants in der Euregio schwer, gutes Personal zu finden?

Ja, der Fachkräftemangel betrifft auch den Horeca-Bereich. Es ist eine Branche mit harten Arbeitsbedingungen und mit unterschiedlichem finanziellen Erfolg, je nachdem, wo man arbeitet. Deshalb schadet es prinzipiell nichts,

ein bisschen Werbung für die Gastronomie zu machen. Dabei sollte man wissen, dass man in allen drei Ländern die Möglichkeit hat, eine Ausbildung in der Gastronomie zu machen - mit sehr unterschiedlichen Ansätzen. Das Dreiländereck und die Euregio bieten wirklich eine privilegierte Lage. Ich glaube, dass es für jeden Topf ein Deckelchen gibt. Ob man in einer Großküche arbeiten will oder auf Sternekurs geht - man findet genug Vielfalt.

Im Gastroguide findet man viele Catering-Adressen, Feinkostläden oder Geschäfte, die Küchenbedarf anbieten. Sind das Bereiche, die immer wichtiger werden?

Beim Gastroguide hatten wir immer schon außergewöhnliche Anbieter im Auge. Wir halten immer Ausschau nach Feinkostläden, Weinhändlern sowie lokale Produzenten. Außerdem gibt es Moden in der Einrichtung und auch auf dem Teller. Es stimmt, dass das Thema Tischkultur an Stellenwert gewonnen hat. Im Restaurant aber auch privat legen die Menschen immer mehr Wert darauf, mit gutem Equipment zu arbeiten. Wer gut gekocht hat, möchte das Resultat auch auf schönem Geschirr und mit schönem Besteck genießen.

Die Branche ist schnelllebig. Regelmäßig schließen Restaurants oder neue Lokale eröffnen. Wie geht die Redaktion des Gastroguides damit um?

Dafür haben wir den monatlichen Newsletter, der unsere Leser über Neueröffnungen oder Schließungen informiert und mit dem neuesten Klatsch und Tratsch aus der Gastroszene versorgt. Der Worst Case, also dass ein Restaurant schließt, während wir noch im Druck sind, kommt sehr selten vor. Dieses Jahr hat es leider das Puur Varkwerk in Vaals getroffen, das uns allen gut gefallen hatte. Es hat vor wenigen Tagen geschlossen.

Die Gastronomie ist ein hartes Geschäft. Wie stark kann sich eine negative Kritik auf ein Lokal auswirken?

Ja, es ist eine schwierige Branche. Ich möchte betonen, dass wir auf gar keinen Fall je-

manden schlechtmachen möchten, auch wenn mal ein Test nicht so gut ausgefallen ist. Uns geht es darum, gute Adressen in der Euregio zu empfehlen. Wir möchten unsere Leser in alle drei Länder schicken, damit sie Neues entdecken.

Was braucht ein Restaurant, um bestehen zu können?

Gerade in der Gastronomie braucht man ein gutes Konzept und man muss sein Handwerk beherrschen. Wenn die Küchenleistung gut ist, der Service zuvorkommend und das Ambiente ansprechend, dann stimmt der Gesamteindruck.

Worauf achten Sie, wenn Sie privat ein Restaurant auswählen?

Das ist schwer zu beschreiben. Ich würde es unter Bauchgefühl zusammenfassen. Ich achte auf eine anspre-

chende Karte, auf der sich nicht 150 Gerichte befinden, sondern vielleicht fünf Vor- und fünf Hauptspeisen. Ich mag es auch, wenn ein Menü angeboten wird. So kann man zu einem vernünftigen Preis viel ausprobieren. Außerdem muss mir das Interieur gefallen. Aber da sind die Geschmäcker verschieden.

Welches ist für Sie die Restaurant-Entdeckung des Gastroguide 2017?

Bei der großen Vielfalt in der Euregio fällt es schwer, jemanden herauszupicken. Wir haben wirklich alles: Sterneköche, Restaurants in Schlössern, familienfreundliche Lokale, eine große internationale Küche etc. Ich bin immer begeistert, wenn jemand schwierige räumliche Herausforderungen meistern kann. Wie im neuen Kino Lumière in Maastricht.

Das Lumière zieht auch das Titelbild der Ausgabe.

Richtig. Dort wurde die schwierige Aufgabe gemeistert, in einem Kinobetrieb auch noch zwei Gastronomien unterzubringen: ein großes Restaurant und ein Café. Die Einrichtung ist so gelungen, dass sie auch in Design- und Architekturzeitschriften Platz findet.

Der Gastroguide hat in diesem Jahr zum ersten Mal einen Award verliehen. Er ging an Ricarda Grommes aus St.Vith. Waren Sie schon speisen im Quadras?

Ich selber war noch nicht da, aber es ist natürlich eine Topadresse in der Euregio, die auch international für Aufsehen gesorgt hat. Wir sind natürlich ein bisschen stolz, dass wir Ricarda Grommes schon lange auf dem Radar haben. Vor einigen Jahren, als sie blutjung ihren Weg einge-

schlagen hat, haben wir sie schon besucht. Auch dieses Jahr war unser Tester vollkommen begeistert.

Wie groß ist für den Gastroguide die Konkurrenz von Internetportalen mit Restaurantbewertungen?

Klar gibt es Plattformen wie Tripadvisor - die nutze ich auch. Aber unser Vorteil ist es, dass wir uns vor Ort auskennen und authentisch sind. Unser Ranking ist fair, weil wir eine Pizzeria nur mit einer Pizzeria vergleichen. Außerdem lernt man durch das Magazin, mit offenen Augen durch die Euregio zu fahren. Man kann es prima ins Auto legen und bei Bedarf hervorholen.

i Der Gastroguide ist für 6,90 Euro im Zeitschriftenhandel und in den Geschäftsstellen des GrenzEcho erhältlich.



Die Schüler der Abteilungen Hotelgewerbe und Feinkost am Robert-Schuman-Institut Eupen verwöhnten die Tester des Gastroguide beim großen Testertreffen nach allen Regeln der Kunst.
Foto: Dorit Peren



Der neue Gastroguide widmet sich auch dem Weinanbau in Limburg.

Foto: Rudi Zins



Hochwertiges Geschirr liegt im Trend.

Foto: Home by Asia