

Gastronomie: Gault&Millau mit viel Lob für Ricarda Grommes (Quadras) und Thomas Troupin (La Menuiserie)

Mit Hokkaido-Bouillon zur „Entdeckung“

● ST.VITH/WEISMES

„Ein Fest der Farben und Geschmäcke“ hat der Tester des Gault&Millau bei seinem Besuch im Restaurant Quadras in St.Vith erlebt. Und so ist Köchin Ricarda Grommes zur Entdeckung des Jahres in der Wallonie geworden.

VON PETRA FÖRSTER

Und das ist längst nicht die einzige Auszeichnung für Eifeler Köche in der aktuellen Ausgabe des Restaurantführers. Thomas Troupin, der im Restaurant La Menuiserie in Champagne am Herd steht, wurde zum jungen Küchenchef des Jahres gewählt. „Auch wenn diese Auszeichnung nicht das Wichtigste in unserem Leben ist, sind wir natürlich sehr zufrieden“, sagte Troupin der Tageszeitung L'Avenir.

Thomas Troupin servierte dem Kritiker Makrele und eine junge Taube.

Zusammen mit seiner Frau Marie-Charlotte Portois hat er die Auszeichnung am Montag in Brüssel entgegen genommen, zusammen mit ihr führt er auch das Restaurant, das vom Gault&Millau mit der Note 16/20 bedacht wurde und damit mit „Zur Post“ in St.Vith auf Augenhöhe liegt.

Vor 19 Monaten ist das Gastromomenpaar zum ersten Mal Eltern geworden, ein zweites Kind ist unterwegs. Verständlich, dass da der berufliche Erfolg zwar wichtig ist, aber nicht an allererster Stelle steht. „Was wir vor allem möchten, ist unser Gleichgewicht zu behalten“, so Troupin,

der den Gault&Millau-Tester mit auf der Haut gegrillter Makrele, serviert mit Sauerrahm und Kartoffel mit Blumenessig, gefolgt von Seezunge in Haselnussbutter und gebratener junger Taube überzeugt hat.

„Ein echter Handwerker, der die seltsamsten Kräuter und

Gemüse meisterlich mit herausragenden Produkten kombiniert“, schlussfolgerte der Kritiker und krönte Troupin zum jungen Küchenchef des Jahres 2017.

Ricarda Grommes vom Restaurant Quadras in St.Vith hatte sich eigentlich für die offizielle Vorstellung des Restau-

rantführers am Montagmittag abgemeldet. Am Donnerstag erhielt sie dann einen Anruf von Chefredakteur Philippe Limbourg, mit dem Hinweis, dass sie doch besser nach Brüssel kommen solle. „Wir wussten also, dass was kommt, aber wir wussten nicht was“, so die 32-Jährige. Die Weinkarte des Jahres, der Gastgeber des Jahres, der Sommelier des Jahres, das alles wurde an diesem Nachmittag vergeben.

„Wir warteten und warteten und dachten fast schon, das war's“, erzählt sie. Umso größer war die Freude, als sie dann zur „Entdeckung des Jahres“ in der Wallonie gekürt wurde.

An ihrer früheren Wirkungsstätte im „Le Luxembourg“ war die ambitionierte Köchin nie im Gault&Millau notiert worden. „Das war jedes Jahr eine Enttäuschung“, blickt sie zurück. Umso mehr freut sie sich jetzt über die Anerkennung ihrer Arbeit. Sehr viele Glückwünsche gingen am Montag bei ihr und ihrem

Mann Kevin Ohles ein, als die Nachricht die Runde machte.

Jedes einzelne Gericht sei ihm visuell und geschmacklich ein Vergnügen gewesen, schreibt der Tester. Sieben Gänge hat er bei seinem Besuch vor Ort zu sich genommen, daran kann Ricarda Grommes sich noch genau erinnern. Neben Hokkaido-Bouillon mit Kardamom gab es Ravioli mit Foie Gras und Kohlrabi. „Er saß alleine in der Brasserie und hat ziemlich viele Notizen gemacht. Einige Tage später kam eine Mail von Gault Millau mit der Bitte um einige Angaben.“

Einziges Wermutstropfen: Die Weinkarte sei nicht abwechslungsreich genug und könne noch um einige Tropfen ergänzt werden. „Das wissen wir“, zeigt die junge Köchin Selbstkritik. „Es ist halt eine sehr junge Karte, die sich noch entwickeln muss.“

Auch Couleur Rouge in Eupen wurde erstmals erwähnt.

Dem Team sei bewusst, dass hier Nachholbedarf bestehe, „aber mein Ehrgeiz liegt in der Küche, deshalb habe ich erst mal dort investiert.“

Neben der Sonderauszeichnung erhielt Ricarda Grommes bei dieser ersten Notierung im Gault&Millau die Note 14/20. Zum Vergleich: Das beste Restaurant in der Provinz Lüttich überhaupt, Arabelle Meirlaen in Marchin, wurde mit einer 18/20 bewertet.

Neben dem Quadras findet sich in der aktuellen Ausgabe des Restaurantführers übrigens ein weiteres ostbelgisches Restaurant zum ersten Mal Erwähnung, nämlich das Couleur Rouge in Eupen, dessen Küchenchefin Thi Kim Bon Le (41) ebenfalls über die Bewertung von 14/20 sehr positiv überrascht war.

Sie hatte dem Gastro-Kritiker Schwertfisch und eine auf der Haut gebratene Entenbrust serviert.

 gaultmillau.be



Ricarda Grommes in „ihrer“ Küche im Restaurant Quadras: „Vorher sind wir nie notiert worden, und jetzt das“, freut sie sich über die Anerkennung durch den Restaurantführer Gault&Millau. Foto: GE-Archiv/David Hagemann



Thomas Troupin (mit seiner Frau Marie-Charlotte Portois) ist Jungkoch des Jahres. Foto: GE-Archiv/C.Fischer

Gault & Millau 2016

Zur Post	St. Vith	16
La Menuiserie	Weismes	Jungchef des Jahres 16
Cyrano	Weismes	15
Couleur Rouge	Eupen	14
Bütgenbacher Hof	Bütgenbach	14
Quadras	St. Vith	Entdeckung des Jahres 14
Bistronomie	Weismes	14
Albert 1er	Malmedy	14
Hôtel du Moulin	Ligneuville	14
Fringshaus	Raeren	13
Pip-Margraff	St. Vith	13
Chez Gerty	Weismes	13
Le Gourmet	Eupen	Empfohlen
Casino	Eynatten	Empfohlen
Zum Onkel Jonathan	Raeren	Empfohlen
Hôtel des Bains	Robertville	Empfohlen

Quelle: Gault & Millau

KURZ NOTIERT

Jahreskonzert zum Thema Disney in Schönberg

Am kommenden Samstag, dem 12. November, um 20.15 Uhr möchte der Musikverein „Heimatklänge“ die Besucher in der Freizeithalle in Schönberg Kino-Atmosphäre versetzen. Der über 30 aktive Mitglieder zählende Musikverein unter der Leitung von Dieter

Keller wird bekannte „Walt Disney“-Melodien zu Gehör bringen. Dass parallel zu jedem Soundtrack einige Filmsequenzen auf der Videoleinwand gezeigt werden, wird sicherlich nicht nur die kleinen Konzertbesucher mit ihrer Popcorntüte zu begeistern wissen. Als Gastverein konnte der MV „Heimatklang“ Habscheid engagiert werden.



Eigentümer wollen Camping Waldecho winterfest machen

Der Eigentumsstreit um den Camping Waldecho in Schönberg geht in die nächste Runde. Nachdem das Gericht Erster Instanz in Eupen am 13. Juni entschieden hatte, dass die Eheleute Peeters-Roefs die rechtmäßigen Eigentümer der Anlage sind, landete die Akte gestern

wieder vor dem St.Vith Friedensgericht. Die Ausweisung der letzten Betreiber der Anlage, die ebenfalls deren Eigentum beanspruchen, ist nicht vollstreckbar, weil diese Berufung gegen das Urteil des Eupener Gerichts eingelegt haben. Dieses Verfahren wird allerdings erst

am 8. Juni 2017 vor dem Lütticher Berufungsgericht stattfinden. Dass sich das St.Vith Friedensgericht gestern dennoch erneut mit der Akte befasste, war auf einen Dringlichkeitsantrag der Eigentümer zurückzuführen. Sie wollen die Anlage winterfest machen, um

unwiderruflichen Schaden von ihr abzuwenden, werden daran nach eigenen Angaben aber durch Fahrzeuge gehindert, mit denen die Zufahrten zum Gelände versperrt sind. Das Friedensgericht will sich kommende Woche vor Ort ein Bild von der Situation machen.

RADIO 700

SCHLAGER UND OLDIES

UKW
90,1 MHz Eifel
101,2 MHz Euregio
101,7 MHz Eifel

Hörer-Telefon
+32-80-480105

www.radio700.eu