


  
**Riesengroß in Stolberg!**
  
 Würselen
   
 Aachen nur 5 min | Dürren nur 7 min | Stolberg nur 19 min
   
**Büschel Automobile**
  
 Ein Unternehmen der Büschel Gruppe, Inh. Wolfgang Büschel
   
 www.buescher-gruppe.de

# SUPER Sonntag

24. Jahrgang · Nr. 50/2017

Sonntag, 17. Dezember 2017

Ausgabe: K1-531


  
**SPAREN SIE BEI IHRER INSPEKTION BIS ZU 50% BEIM LOHN!**
  
 Gültig für alle Opel und Kia Modelle in Verbindung mit dem 6er SparDepot®.
   
 Lohn pro Inspektion **NUR 44,83€**
  
 z.B. für den Opel Corsa, Opel Adam, Opel Karl, Kia Picanto oder den Kia Rio
   
 Alle Infos unter:
   
 www.autohaus-meures.de
   
 Autohaus *Autos und mehr!*
  
**meures**
  
 Autohaus Meures GmbH

**3. ADVENT**
  
 Liebe Leserinnen, liebe Leser,
   
 wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben einen schönen dritten Advent.



**HEILIGABEND**
  
**Stunden voller Emotionen**
  
 Martha Ernst hat schon viele Heilige Abende erlebt. Fest in ihrem Gedächtnis verankert sind die Feiern während des Zweiten Weltkriegs.
   

  
**➔ Seite 3**

**LUST AUF SCHNEE**
  
**Spektakuläre Rennen**
  
 Iris Mauderer aus Waldfeucht behauptet sich mit ihren Vierbeinern in einer Männer-Szene. Sie fährt Schlittenhundereennen.
   

  
**➔ Seite 17**

**LÖWENSAFARI**
  
**Sheriff sucht „Ehemalige“**
  
 Vor 50 Jahren entstand das „Safariland Tüddern“. Mike Roth baute dort in den 1980er Jahren eine Western-Show auf.
   

  
**➔ Seite 16**



Eine reich gedeckte Tafel gehört in vielen Ländern zu Weihnachten und Heiligabend einfach dazu. Foto: Fotolia.com

## Weihnachten: Andere Köche, andere Sitten

Reichen Kartoffelsalat und Würstchen? Franzosen, Polen und Kanadier mögen es üppig – Sternekoch Christof Lang verrät den Super Sonntag-Lesern ein leckeres Hauptgericht

**Von Wolfgang Wynands**
  
**R**indfleisch ist zu teuer, Schweinefleisch ist knapp, d'rum gehen wir zu Langhorn und kaufen uns „Trab Trab“ – ist ein lokaler „Schlager“, gerne gesungen in der Nachkriegszeit in einem Städtchen vor den Toren Aachens, wobei mit „Trab Trab“ das Pferdefleisch von Metzger L. gemeint ist, das – in der Kaiserstadt hört man das nicht gerne – zu Weihnachten als Sauerbraten auf den Tisch

kam. Sauerbraten ist immer noch eines der Gerichte, die in rheinischen Regionen an Heiligabend gerne serviert werden. Aber auch gefüllter Puter, oder der Weihnachtskarpfen sind beliebt. Mitunter wird Heiligabend aber auch ganz einfach „diniert“: mit Kartoffelsalat und Würstchen. Und was essen andere Länder mit anderen Sitten? Und was empfiehlt Sternekoch Christof Lang aus Aachen? Fasan an Wirsinggemüse. Er liefert das Rezept gleich

mit. Warum heißt es eigentlich „Essen wie Gott in Frankreich“? Weil der Franzose an Heiligabend so richtig hinlangt! „Réveillon – Nuit et fête de Noël“ nennt er das, wobei die Übersetzung „Weihnachtsschmaus“ für bis zu sieben Gänge plus diverse Desserts deutlich zu anmutig klingt. Austern, Pasteten und und und. Hauptgericht ist meist ein „Dinde aux Marons“, ein mit Maronen gefüllter Truthahn.

sich. In die „Schule“ von Paul Bocuse ist er quasi reingerutscht: „Es gab eine große Gesellschaft und ich war als Aushilfe engagiert. Nach dem Abend habe ich einfach gefragt und Bocuse hat mich genommen. Heutzutage würde so etwas sicher nicht mehr so einfach gehen.“ Heiligabend bleibt im Hause Lang die Küche kalt. „Meine Frau und ich laden Freunde ein. Es gibt dann unterschiedliche kalte Leckereien, viel Fisch.“ Mit den Kindern, die inzwischen eigene Familien gegründet haben – Christof Lang ist inzwischen Opa –, wird später gefeiert. Trotz kalter Heiligabend-Küche hat uns der Aachener Sterne-Koch ein leckeres Weihnachtsessen verraten. Wir haben es schon probiert. Es schmeckt himmlisch und die Zubereitung ist auch für Amateure am Herd machbar. Viel Spaß beim Nachkochen wünschen die Teams vom Super Sonntag und „La Bécasse“...

**THE NEW TOUR 2018**
  

  
**ZUSATZTERMIN WEGEN DER GROSSEN NACHFRAGE!**
  
 The National Dance Company of Ireland
   
**RHYTHM OF THE DANCE**
  
 www.rhythmofthedance.com
   
**16. + 17.01.18 Stadthalle Alsdorf**
  
 Tickets & Infos:
   
 02405 - 40 860 | www.meyer-konzerte.de

**Die Polen sind die Franzosen des Ostens**
  
 Die Polen stehen den Franzosen in nichts nach. Traditionell kommen an Heiligabend gleich zwölf unterschiedliche Gerichte auf die Tafel. Polen sind traditionell sehr gläubig und als Begründung für das leckere Dutzend werden dann gerne die „12 Apostel“ herangezogen. Die polnischen Küchen laufen schon zwei Tage vorher heiß, inklusive zweitem Kühlschrank, um alle Sachen auf den Tisch zu bringen: von der Rote-Bete-Suppe über panierte Champignons bis zum panierten Karpfen.

**Leidenschaft und Liebe sind das A und O“**
  
**Christof Lang,** Sternekoch aus Aachen
   
 (Schweiler). Kourabiedes sind ein Mürbegebäck und werden quasi in Puderzucker ertränkt. Griechische Bäcker türmen sie gerne zu wahren Schneepirramiden auf. Wichtig: Schafs- oder Ziegenbutter nehmen, der „Stallgeruch“ verfliegt dann beim Backvorgang. Während es bei Kourabiedes mächtig staubt und es vor dem Puderzucker kein Entrinnen gibt, sind Melomakarona eher das Gegenteil. „Sie werden in Honig-Zucker-Sirup gewälzt und kleben ganz schön an den Händen“, so die Restaurantbetreiberin.

**Der Patron empfiehlt Fasan an Wirsing**
  
 Auf die Idee zu kommen, sein Restaurant „Scolopax rusticola“ zu nennen, wäre schon sehr verwegen gewesen. Der wissenschaftliche Terminus bezeichnet eine Waldschnepfe, auf Französisch „La Bécasse“ – und schon sind wir mitten im Reich von Christof Lang, Sterne-Koch (Aufsteiger des Jahres 2016 bei „Gault & Millau“ und Michelin-Stern) aus Aachen. Das Geheimnis des Patrons, neben selbstredend gekanntem Handwerk, gelernt bei Paul Bocuse? „Liebe und Leidenschaft sind das A und O“, sagt er. Und ein engagiertes Küchenteam, das einen wichtigen Anteil an Stern und Gault-Millau-Auszeichnung hat. Patron Christof Lang kocht „etwa seit dem siebten Lebensjahr. Wir waren zu Hause mehrere Kinder, das ging dann reihum“, erinnert er



Sternekoch Christof Lang (r.), Küchenmeister Andreas Schaffrath (links daneben) und das Bécasse-Team. Langs Vorschlag für Heiligabend: Fasan. Zutaten und Zubereitung siehe Seite 14. Foto: Wolfgang Wynands

**Nasse Keller? Feuchte Wände? Schimmel?**
  

  
**AquaPren – wir lösen jedes Feuchtigkeitsproblem ohne zu baggern!**
  
 Mit Nasseschäden ist es wie mit Krankheiten, nur eine richtige Diagnose führt zum Erfolg. Wir kurieren nicht die Symptome – sondern beseitigen die Ursache!
   
 Unser AquaPren Fachbetrieb verfügt über speziell geschultes Personal und greift auf über 35 Jahre Know-how zurück.
   
**Besichtigung & Angebot kostenlos!**
  
**Tel. 022 34/435 20 38**
  
**AquaPren GmbH**
  
 Dr. Gottfried-Cremer-Allee · Halle 32/02
   
 50226 Frechen · www.aquapren.de
   
**AquaPren**
  
 Damit Wasser draußen bleibt!
   
