

In Belgien spricht man auch Deutsch

1

Die Landessprachen in Belgien sind längst keine unüberwindbaren Barrieren für Besucher mehr

Belgien ist kein klassisches Reiseziel. Dennoch spielt der Tourismus in diesem Land seit jeher eine große Rolle und ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Motoren dafür sind vor allem die europäische Hauptstadt Brüssel, die flämischen Kunststädte Brügge, Gent und Antwerpen, das wallonische Lüttich, aber immer mehr auch Wandergebiete in der Wallonie (Ardennen) und in Ostbelgien.

Belgien besteht aus den Regionen Flandern (niederländischsprachig), Wallonie (französischsprachig) und Ostbelgien (mit der Deutschsprachigen Gemeinschaft) sowie der Region Brüssel (französisch- und niederländischsprachig). Die Deutschsprachige Gemeinschaft genießt eine Sonderstellung. Eine der kleinsten Regionen mit Gesetzgebungshoheit in der EU mit gerade einmal rund 77.000 Einwohnern und der ersten Amtssprache Deutsch. Ein enormer Vorteil für deutschsprachige Gäste.

Ostbelgien ist vor allem einen Besuch wert aufgrund seines einzigartigen Naturreservats und Hochmoors, des Hohen Venns und des Premium-Radwanderwegs Vennbahn. Vor allem der französischsprachige Süden Belgiens (Wallonie) bildet vermeintlich für viele deutsche Reisende eine Sprachbarriere. Alle großen Attraktionen und bedeutenden touristischen Ziele sowohl in der Wallonie als auch in Flandern bieten jedoch deutschsprachige Führungen und deutschsprachige Kommunikation an. Das war nicht immer so.

Sehr ergiebige Informationsquellen in deutscher Sprache sind die touristischen Plattformen im Internet:

www.visitflanders.com/de

www.belgien-tourismus-wallonie.de

www.ostbelgien.eu/de

www.365.be (Attraktionen und Museen in der Wallonie und in Brüssel

[auch als App zum Download])



Eupen mit seinen vielen barocken Gebäuden – hier im Bild die St.-Nikolaus-Pfarrkirche – ist die Hauptstadt der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens

Gastronomie in kulinarischen Gastlandschaften

2

Vom Bruchsteinlandhaus über ehemalige Bankgebäude bis zum Surprise Truck

Schlemmen ist eine sehr angenehme Art, Belgien, seine Städte, Dörfer und Landschaften zu entdecken, die durch ihre Geschichte, ihre Kultur, ihr Brauchtum und ihr kulinarisches Erbe einzigartig bleiben. In diesem Land findet der Gast neben den exquisiten kulinarischen Verwöhneinheiten die warmherzige Atmosphäre der belgischen Gastlichkeit: einfach, rustikal, stilvoll, elegant, aber immer mit der ihr eigenen unkomplizierten Nonchalance.

In den Ardennen findet man sie noch: die Landhäuser, eine Auberge oder Hostellerie. Die Urlauber werden von passionierten Gastgebern empfangen und umsorgt. Besonders Familien sind willkommen wie in der Hostellerie La Claire Fontaine in La-Rochee-Ardenne. Direkt an der Ourthe gelegen, 1 Hektar Park am Haus, exzellente Feinschmeckerküche, Fachwerk, Eichenbalken, Bruchstein, offene Kamine, Blick auf das Grün.

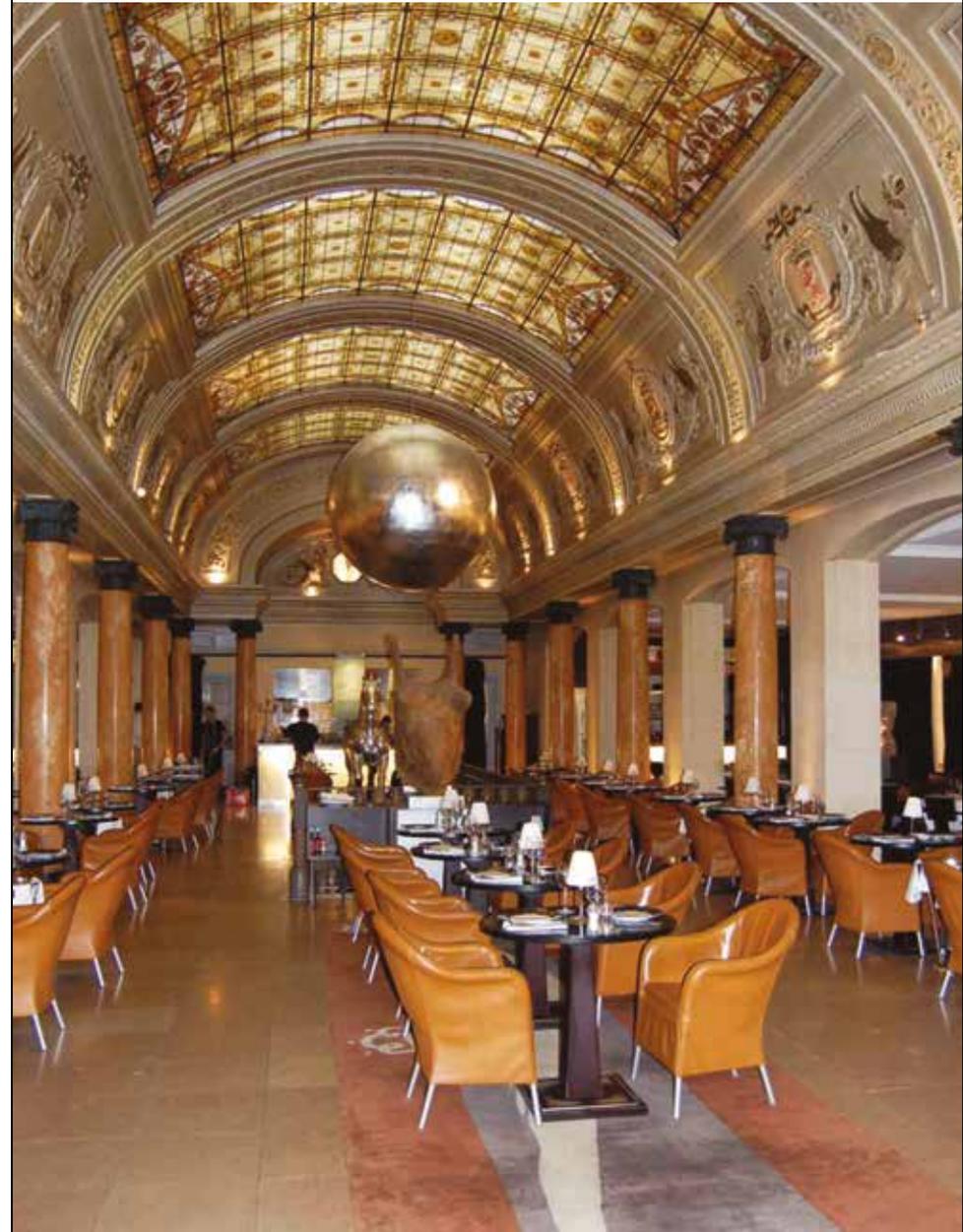
Ganz anders in Brüssel: das „Belga Queen“, ein Gastro-Szene-Restaurant mit traditioneller belgischer Küche. In einer ehemaligen Handelsbank wurde die pompöse Schalterhalle mit bunter Bleiglas-kuppel und Säulengalerie in einen Belle-Époque-Esstempel verwandelt – einfach umwerfend. Meeresfrüchtebar, Cocktailbar, Bierbar.

Im flämischen Antwerpen lautet der Slogan „Come hungry, leave happy“ von Seppe Nobels in seinem Restaurant am Graanmarkt 13. Eine ausgezeichnete vegetarische Küche steht ebenfalls auf der Karte. Für kulinarische Flaneure stellt der Chef seinen „Culinary Surprise Truck“ auf den Platz mit täglich frischem „Fast Slow Food“. Auch das ist das kulinarische Gastland Belgien. Eine gute Quelle für originelle Adressen ist „Logis de Belgique“. Gemäß der Philosophie ihrer Mitgliedshäuser lässt sich hier das Reisen als Lebenskunst (wieder-)entdecken.

www.logishotels.com/de

www.belgaqueen.be

www.graanmarkt13.com/restaurant



Wie eine Königin – Design- und Foodtempel „Belga Queen“ im Brüsseler Zentrum, nahe der Oper

Kult(o)ur in Cafés, Tavernen oder Estaminets

3

Das Galgenhäuschen, Die Tolle Grete,
Der Schnelle Tod, Das Elfte Gebot ...
willkommen in Belgiens Kultkneipen

Nicht nur im flämischen Gent sind viele davon Kult. Das kleinste Café von Gent ist Café 't Galgenhuis am Groentenmarkt. In dem Einraum-Winzling können im Erdgeschoss ein Dutzend Leute sitzen, dann wird es schon eng, und auf der Etage nur sieben, weil die alte Holzdecke nicht mehr Gewicht tragen kann. Im Galgenhäuschen (ganz früher stand dahinter ein Galgenbaum) wird schon seit 1776 ununterbrochen ausgeschenkt. Vis-à-vis bietet Kultwirt Pol stolze 200 Sorten Genever in seinem „T Dreupelkot“ an. Ganz korrekt geht es im „Dulle Griet“ („Tolle Grete“, so wird sowohl die große Kanone von Gent genannt als auch eine Kriegsheldin und ein Brueghel-Gemälde) am Vrijdagmarkt 50 zu. Ein Gast, der ein „Kwak“-Bier bestellt (eine von 500 hier ausgeschenkten Biersorten) – ein legendäres, ehemaliges Kutscherbier, das in einem großen eieruhrförmigen Glas im Holzgestell getrunken wird –, muss als Pfand einen Schuh abgeben. Der wandert in einen Metallkorb am Seil, den der Wirt dann unter Bimmeln eines Glöckchens hoch bis unter die Decke zieht. Beim Bezahlen kommt der Schuh wieder an den Tisch zurück und das edle Glas bleibt im Lokal.

Und in Brüssel? „La Mort Subite“, der schnelle Tod, so heißt auch ein bekanntes belgisches Bier, ist eine der typischsten belgischen Bierkneipen in der Stadt. Vor riesigen Spiegelflächen relaxt man auf lederbezogenen Langbänken zwischen deckenhohen Säulen. Berühmtester Gast: Jacques Brel. Oder Bier im Beichtstuhl? Das Elfde Gebod: Im Schatten der Liebfrauen-Kathedrale Antwerpens geduckt, verströmt diese älteste Traditionskneipe (von 1425) eine atmosphärische Extraklasse, vollgestopft mit sakralem Interieur und Hunderten von Heiligenfiguren.

www.galgenhuis.be

www.dullegriet.be

www.11gebod.com



Café 't Galgenhuis – In dem Einraum-Winzling können im Erdgeschoss maximal ein Dutzend Leute sitzen

Places to be – Bühnen der Lebensart

Belgiens grandiose Brasserien

4

Brüssel: Große Welt an Place de Brouckère 31: das Café Métropole im gleichnamigen legendären Hotel ist eine Rarität, ein funkelnendes Juwel des Jugendstils, erbaut 1890. Das vielleicht stilvollste und eleganteste Café Belgiens, High-End-Brasserie-Küche. Terrasse zum Sehen und Gesehenwerden.

Noch eine Institution in Brüssel – das Falstaff, seit 1903. Stilvolles Interieur, sorgfältig erhaltene Pracht des Jugendstils (schöne Holzvertäfelungen mit Spiegeln, farbigen Glasverzierungen, Leuchter, original Mobiliar), lebhaftes Brasserie-Atmosphäre, Gerichte von Garnelenkroketten bis hin zu Austern. Die Küche ist bis nach Mitternacht geöffnet. Markant: die riesige Terrasse mit Heizstrahlern und der Blick auf das Gebäude der Börse. Paris like.

In Ostende steht das einzige Palasthotel an der belgischen Küste – das Thermae Palace. Die hauseigene Brasserie Albert unter den königlichen Arkaden sucht ihresgleichen. Geräumiger Speisesaal, Ledersitzbänke, Spiegelgalerien, Stuckverzierungen, Kronleuchter, meterhohe Fenster, einzigartiger Blick aufs Meer und die Sonnenuntergänge. Klassische belgische Küche. Die überdachte königliche Galerie vor dem Hotel aus dem Jahr 1905 ist circa 400 m lang und bis heute ein Schutz vor Sonne, Wind und Regen. Sie erlaubt ein Flanieren bei jedem Wetter.

Das Bourla-Theater am Komedielaats in Antwerpen, das auf seiner Beletage die Brasserie De Foyer beherbergt, wurde 1827 entworfen. Es zeigt spätklassizistische Architektur. De Foyer wurde klassisch konzipiert, mit hohen Fenstern, samtrotten Vorhängen, halbrunder Kuppel mit Lüstern und Wandmalereien.

Und nicht zuletzt: In Namur steht die Brasserie François, ein Flirt des Art déco mit bourgeoisier Art de vivre.

www.metropolehotel.com/en/dining-food-and-beverage/cafe-metropole

www.lefalstaff.be

www.thermaepalace.be/nl/bistro

www.bourlaschouburg.nu/de-foyer

www.brasseriefrancois.be



Thermae Palace in Ostende

Mund auf und probieren - Echte belgische Gaumen- freuden (1)

5

Heimatboden, lokale, traditionelle Produkte wie Rosenkohl und Chicorée – Bitte(r)schön!

Wussten Sie, dass der Rosenkohl aus Belgien stammt? Erste Belege für den Anbau von Rosenkohl gehen auf das Jahr 1587 in den damaligen Spanischen Niederlanden, dem heutigen Belgien, zurück. Der französische Name ist Choux de Bruxelles (ndl.: Spruitjes), im deutschsprachigen Raum wurde er als „Brüsseler Sprossen“ oder „Brüsseler Kohl“ bekannt. Typisch belgisch: Bis heute gibt es eine Bruderschaft des Rosenkohls – Confrérie de l'Ordre des Kuulkappers – im Brüsseler Stadtteil Saint-Gilles. 1985 spendierte man dem berühmten Manneken Pis eine Ordenstracht, natürlich en miniature, es war das bis dahin 390. Kostüm des kleinen Burschen.

Und noch eines ist sicher: Den Chicorée (frz.: chicon, ndl.: witloof) haben die Belgier „zufällig“ erfunden. Nur wer und wo es genau war, darüber gibt es mehrere Versionen. Es heißt, der Chefgärtner des Botanischen Gartens in Brüssel suchte sich in den 1850er-Jahren eine wilde Zichorie und ließ sie Wurzeln im Dunklen austreiben. Das Ergebnis war erstaunlich. Die zarten süßlichen Blätter blieben weiß, waren fest und schmeckten. 1873 wurde er unter dem Namen Chicorée das erste Mal der Weltöffentlichkeit präsentiert. Im flämischen Kampenhout nahe Brüssel und Mechelen, dem belgischen Anbaugebiet, gibt es sogar ein Chicorée-Museum, das 2020 komplett renoviert eröffnet wird. Und wer sich von Kampenhout aus auf die Witloof-Route macht, kommt an vielen Chicorée-Höfen vorbei. Nicht verrückt, sondern lecker: Die Belgier machen aus Chicorée auch Konfitüre (Confiture de chicons/witloof confituur) ebenso wie aus Zwiebeln als süße Verführung zu Pasteten oder Wild. Erhältlich in den üppig sortierten belgischen Supermärkten oder im Feinkostladen.

www.kampenhout.be/product/511/witloofmuseum



Puristen schwören auf den bitter-süßlichen Geschmack. Je weißer der Chicorée ist, umso schmackhafter ist er. Die Ränder der Blätter müssen dabei blassgelb sein. Geschmort mit Orangenjus und zum Beispiel gebratenen Jakobsmuscheln ist er ein Genuss.

Mund auf und probieren – Echte belgische Gaumen- freuden (2)

6

Eine Nation der Nationalgerichte

Es gibt mindestens ein Dutzend belgischer Nationalgerichte. Einige der Klassiker werden hier vorgestellt.

Spargel flämische Art

Das Geheimnis: Einfache Zubereitung und hohe Qualität der Produkte. Weißer Spargel und Eier stehen für eine besonders köstliche Affäre, die durch die harmonisierenden Geschmacksnuancen und die Texturen bestimmt wird. Der Spargel aus der Region der Stadt Mechelen in der Nähe von Antwerpen gilt als einer der besten. „Mechelse witte“, der weiße Spargel aus der Region Mechelen, ist über die Grenzen hinaus bekannt wie auch das berühmte Mechelner Hähnchen, Mechelner Kuckuck genannt (ndl.: Mechelse koekoek, frz.: Coucou de Malines), und das mehrfach ausgezeichnete „Gouden Carolus Bier“. Sehr beliebt ist noch die Variante, bei der dem Ganzen exquisiter Kochschinken – am besten ist gekochter (warmer oder kalter) Knochenschinken (frz.: Jambon à l’os) – hinzugefügt wird. Weißer Spargel wird in Belgien auch sehr gern mit Rührei und Nordseekrabben (graue Garnelen) verfeinert. Eine Delikatesse!

Carbonnade à la flamande oder Vlaamse Stoofkarbonade

Biergulasch gehört in den meisten Restaurants zu den Hauptgerichten. Die Nuancen und die Auswahl des Biers sind sehr zahlreich. Die Aromen dieses Gulaschs werden noch mit Schokolade und/oder Lebkuchen bzw. Printen verfeinert. Biersauce passt auch zu Kaninchen wie Lapin à la Gueuze (Kaninchen in einer süßlichen Sauce mit Brüsseler Lambic oder Gueuze-Spezialbier).

Waterzooi

Ein Eintopf aus Flandern, der insbesondere in der tollen Stadt Gent bekannt ist. Hauptzutat ist Hähnchen/Poularde oder seltener auch Fisch wie Kabeljau oder Zander. Porree, Möhren, Sellerie, festkochende Kartoffeln, Bouquet garni für den Sud.

www.belgourmet.be



Die Küche in Belgien neigt auch zu Opulenz

Mund auf und probieren – Echte belgische Gaumen- freuden (3)

7

Eine Nation der Nationalgerichte –
Fleischklöße, die in Sauce baden

Kaum etwas passt besser zu belgischen Fritten als „Boulets liégeois“. Die Bezeichnung „boulet“ (Fleischkloß) hat ihren Ursprung im Wort „boulette“, die man schon in der Hochantike herstellte und verzehrte. Der Ausdruck „boulet“, wie er heute verwendet wird, erschien erst im 16. Jahrhundert, dank des Know-hows eines gewissen Lancelot de Casteau, der – aus Mons stammend – als Koch für gleich drei aufeinanderfolgende Lütticher Fürstbischöfe tätig war.

Das aktuelle Rezept der Lütticher Fleischklöße geht aber auf ein unveröffentlichtes und anonymes Manuskript aus dem 18. Jahrhundert zurück, das man in der Nähe von Havelange fand. Demnach werden die Fleischklöße aus gehacktem Rindfleisch und Speck hergestellt, es wird zudem erwähnt, dass die Fleischklöße noch besser schmecken, wenn sie aus Kalbfleisch zubereitet sind, das im 19. Jahrhundert als „königliches“ Fleisch galt. Damals konnten sich jedoch nur wohlhabende Menschen frisches Kalbfleisch, Rinderfett und Muskatnuss leisten. Erst seit dem letzten Jahrhundert entwickelten sich Fleischklöße zum Gericht für jedermann. Sie sind ein echter Schatz der Lütticher Küche, ein Gaumen- und Augenschmaus gleichermaßen, sie verführen sowohl die Nase als auch die Papillen. Als lukullische Institution sind sie in der Lütticher Gastronomie nicht mehr wegzudenken.

Die Lütticher Fleischklöße genießt man mit Lust und Laune, denn die Sauce (sauce lapin) aus Sirup- und Sultaninen ist eine grandiose Verführerin, vor allem, wenn belgische Fritten mit im Spiel sind. Und das sind sie eigentlich immer. Die belgische Bruderschaft für Fleischklöße, „Confrérie du Gay Boulet“, wurde 1992 gegründet und hat sich auf die Fahnen geschrieben, die handwerkliche Qualität der Lütticher Fleischklöße zu wahren. Jedes Jahr wird die Auszeichnung „Boulet de Cristal“ (Fleischkloß aus Glas) dem Lütticher Gastronom verliehen, der das beste Fleischklößegericht zubereitet.

www.gayboulet.be



Café Lequet in Lüttich – Refugium für Lütticher Fleischklöße

Mund auf und probieren – Echte belgische Gaumen- freuden (4)

8

Eine Nation der Nationalgerichte –
Graue Krevetten (Nordseegarnelen)

Über diese Delikatesse wird viel geschrieben: Ob man sie besser selbst kocht, gekocht kauft, beim Fischer oder im Fischhandel oder im Supermarkt, ob sie in Billiglohnländern gepuhlt werden oder vor Ort ... Fakt ist: Ich vertraue da meinem Gaumen, sie schmecken einfach köstlich (auch aus dem Delhaize-Supermarkt, dieser private Tipp sei erlaubt). Und ich behaupte auch frech, sie allein sind schon ein Grund, nach Belgien zu fahren. Man isst sie hier vor allem als Tomatengarnelen, in ausgehöhlten Tomaten, serviert mit einem Mayonnaisedressing, eleganter auf einem Carpaccio von Tomaten oder einfach als Fingerfood auf Schwarz- oder Graubrot mit gesalzener Butter.

Schwieriger ist es für den Gaumen schon mit den Garnelenkroketten – zum einen, weil man sich als Nichtkenner sofort an der heißen Farce die Zunge verbrennen kann. Zum anderen ist die Qualität sehr unterschiedlich. Hausgemacht sollten sie sein. In Oostduinkerke geht die Tradition des Krabbenfischens zu Pferd bis ins 16. Jahrhundert zurück, als sie noch an der gesamten Nordsee verbreitet war. Heute ist Oostduinkerke der einzige Ort weltweit, an dem dieses Metier am Leben gehalten wird. 2013 hat die UNESCO das beeindruckende Schauspiel auf die Liste des immateriellen Kulturerbes gesetzt.

Höhepunkt der Fischereisaison ist das Krabbenfest, das am letzten Wochenende im Juni stattfindet. Ein Tipp: Das „Oesterput“ in Blankenberge, ein Traditionslokal, das Piet Devriendt bereits in vierter Generation führt. Was 1885 als Großhandel für Fisch und Schalentiere begann, hat heute als Fischrestaurant Kultstatus. Im authentischen Ambiente der Lagerhalle werden alle Speisen – von den Garnelenkroketten bis hin zu den Tomatengarnelen – nach alten Familienrezepten zubereitet.

www.oesterput.com



Krabbenfischer in Koksijde