

## KURZ NOTIERT

**Gesprächsabend im Baha'i-Zentrum**

Am Donnerstag, 22. September, um 19.30 Uhr findet im Baha'i-Zentrum, Schilsweg 83 in Eupen, ein Gesprächsabend zum Thema „Einheit der Menschheit“ statt. In der Einladung heißt es: „Heute, mehr als je zuvor, ist uns allen klar, wie wir miteinander, über Landesgrenzen und Meere, über Kulturen und Religionen hinaus, verbunden sind. Nur wird diese Verbundenheit oft negativ aufgefasst. Anstatt unsere gemeinsame Menschlichkeit als Reichtum zu begreifen, empfinden wir sie mehr als eine Verpflichtung. Wie wir zu einem neuen Verständnis für die Bedeutung der Einheit für unserer aller Zukunft erweichen müssen, lehrt uns die Baha'i-Religion.“ Näheres über die Baha'i-Religion kann man unter [www.bahai.org](http://www.bahai.org) finden.

**Stadtverwaltung wegen Weiterbildung geschlossen**

Wie die Stadtverwaltung Eupen mitteilt, bleibt das Standesamt am Donnerstag, 22. September, ausnahmsweise geschlossen. Die Mitarbeiter befinden sich in einer Weiterbildung.

**Wohnungen für Personen mit Beeinträchtigung**

Ab 2017 stehen in Moresnet-Chapelle vier betreute Wohnungen für zwölf junge Personen mit Beeinträchtigung, aber mit genügend Autonomie im täglichen Leben, zur Verfügung. Diese völlig neu renovierten Wohnungen, die von der Interkommunalen von Moresnet verwaltet werden, befinden sich im Pflegezentrum St. Joseph (Klinik) in Moresnet-Kapelle. Dieses Gebäude wurde vorher von den Franziskanischen Schwestern belegt. Wer in den Gemeinden Bleyberg, Kelmis oder Aubel wohnt, und Interesse an diesem Projekt hat, ist eingeladen zu einem Informationstreffen am Mittwoch, 5. Oktober, um 19.30 Uhr, im Pflegezentrum St. Joseph in Moresnet. Wer an diesem Tag verhindert ist, erhält weitere Informationen telefonisch unter der Nummer 087/78 90 00.

**Prozession der Pfarre St. Josef**

Im Rahmen der Unterstädter Kirmes findet am Sonntag, 25. September die Prozession der Pfarre St. Josef statt. Treffpunkt ist um 9 Uhr im Ortsteil Obere Ibern. Dann wird die Prozession folgenden Weg gehen: Maria-Theresia-Straße (erster Segen), weiter durch den Habsburgerweg zur Bergstraße, Überqueren der Straße zum Lootenpark (zweiter Segen), durch „Ephatas“ Hof hindurch zur Bergkapellstraße, Olengraben, runter zur Haassstraße - Kirchplatz (dritter Segen).

**Werstoffhöfe bleiben an Kirmes geschlossen**

Die Stadtverwaltung Eupen teilt mit, dass am Montag, 26. September, die Büros der Stadtverwaltung, der Wertstoffhof der Oberstadt sowie der Wertstoffhof der Unterstadt geschlossen bleiben.

**OHNE GRENZECHO FEHLT DIR WAS.**



Auf Wunsch gibt es im Restaurant „Atelier“ von Marc Nüchtern (rechts) auch vegane Gerichte. Chefkoch Stefan Heinen (links) lässt sich dann etwas Kreatives einfallen. Foto: Helmut Thönissen

**Essenstrend: Das GrenzEcho hat Lokale auf ihre Veganfreundlichkeit getestet**

## Auch Veganer werden in Eupen satt

• EUPEN

**Vegane Ernährung ist derzeit im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Auch in Ostbelgien entscheiden sich immer mehr Menschen für den Verzicht auf alle Produkte tierischer Herkunft, wie Fleisch, Milch und Eier. Wer in Eupen außer Haus vegan essen möchte, hat es allerdings nicht leicht. Wir haben uns auf die Suche nach den kulinarischen veganen Hotspots begeben.**

VON LORENA DÜRNHOLZ

Wer glaubt, die vegane Lebensweise sei lediglich ein Trend für Großstädter und (noch) kein Thema in Eupen, der irrt. Mittlerweile gibt es beispielsweise gleich mehrere Facebook-Gruppen zum Austausch für Veganer aus der Gegend. Außerdem werden vegane Kochkurse angeboten. Schwieriger wird es allerdings, wenn man auf der Suche nach einem Imbiss ist oder ein Restaurant-Besuch ansteht. Denn speziell als solche gekennzeichnete vegane Gerichte sucht man in den meisten Eupener Lokalen noch vergebens.

**In die Bäckereien haben Pflanzenmilch und veganes Gebäck noch nicht Einzug gehalten.**

Doch auch hier gilt: Wer sucht, der findet. Und zumindest, was gesunde, vegane Snacks angeht, gibt es seit einigen Monaten eine klare Anlaufstelle: Bei „Fruiter“ (Klötzerbahn) gibt es nicht nur frische Säfte und Smoothies, sondern auf Nachfrage auch vegane Salate, Sandwichs, rohveganes Sushi und andere Kleinigkeiten für zwischendurch. Auch Joghurt und Kuh-

milch können durch eine pflanzliche Alternative ersetzt werden. Besonderes Highlight: der rohvegane Kuchen, der zwar nicht ganz preisgünstig ist, dafür geschmacklich aber sicher auch Nichtveganer überzeugen kann.

Damit hat „Fruiter“ bislang quasi eine Monopolstellung, was Kaffee und Kuchen angeht, denn in die alteingesessenen Eupener Cafés und Bäckereien haben Pflanzenmilch und veganes Gebäck bislang noch nicht Einzug gehalten. Lediglich in der „Genusseecke“ (Gospertstraße) gibt es Sojamilch auf Nachfrage.

Für veganes Kleingebäck muss man zum Biomarkt „Le bon wagon“ (Herbesthaler Straße) fahren, der täglich frisch von einer Bio-Bäckerei aus Deutschland beliefert wird. Auch das Reformhaus (Schulstraße) hat die veganen Teilchen der Bio-Bäckerei Schomaker ab und zu im Sortiment. In diesem Bereich gibt es also noch eine Marktlücke in Eupen. Dabei wäre ein veganer Kuchen sicherlich ein Verkaufsschlager, über den sich nicht nur Veganer, sondern auch Menschen mit Laktose-Intoleranz oder Ei-Allergie freuen würden.

Weniger problematisch ist es, wenn man auf der Suche nach einem einfachen, sättigenden Essen ohne hohe kulinarische Ansprüche ist. Hier gilt nämlich: Salat mit Gemüse in Essig und Öl, Nudeln mit Tomatensauce und vegetarische Pizza ohne Käse gehen (fast) immer. Bei „Mesopotamia“ und Salvatore (Aachener Straße) ist der Pizzateig beispielsweise milch- und eifrei, bei „Paparazzi“ (Marktplatz), „Bella Italia“ (Werthplatz) und im „Ratskeller“ (Klötzerbahn) gibt es vegetarische Salate, die bereits vegan sind oder vegan zubereitet werden können. Beim Inder „TajMahal“ (Gospertstraße) können Gerichte auf Nachfrage veganisiert werden. Auch „Neto's“ (Werthplatz) hat sich als veganfreundlich bewährt.

Bei der klassischen Portion Fritten gestaltet sich die Lage wieder etwas kniffliger, da viele Frittüren die beliebten Kartoffelstäbchen der Tradition zu Liebe noch in Rinderfett frittieren. Aufgrund der günstigeren Preise steigen allerdings immer mehr Ladenbesitzer zur Freude der veganen Bevölkerung auf pflanzliches Öl um.

**Die meisten Frittüren in Eupen bereiten die Fritten noch in Rinderfett zu.**

Wem eine Portion Fritten mittags zu ungesund ist, der könnte bei „FinEssen“ (Gospertstraße) fündig werden. Wenn man morgens zeitig einen Mittagstisch reserviert, ist es in der Regel möglich, ein veganes Mittagessen vorzubestellen. „Wir sind sehr flexibel und möchten immer dem Wunsch unserer Gäste nachkommen“, so Koch Dominique Keutgen. Jedoch sei es aufwendiger, für nur eine Person vegan zu kochen. Bei „FinEssen“

sind übrigens auch die hausgemachten Chutneys, Pestos, Salsas, Dressings, Marmeladen und andere Brotaufstriche vegan.

Als veganer Geheim-Tipp hat sich das italienische Restaurant „La Bottega“ (Gospertstraße) entpuppt. Hier bemüht sich das Personal stets, etwas Passendes zu finden und dem veganen Gast ein kreatives und leckeres italienisches Essen auf den Teller zu zaubern. Und wo wir schon beim Thema Italienisch sind: Sorbet ist per Definition vegan. So gibt es etwa bei „Panciera“ (Marktplatz) frisches veganes Fruchteis in verschiedenen Sorten und man kann problemlos einen der vielen Fruchtbecher auf der Karte ohne Sahne und nur mit Fruchteis bestellen.

Wer bereit ist, etwas tiefer in die Tasche zu greifen, sollte dem „Atelier“ (Hütte) einmal einen Besuch abstatten. Wenn man hier im Vorfeld ein veganes Menü anfragt, lässt sich das Team um Marc Nüchtern gerne etwas Kreatives einfallen. Dabei sei der große restauranteigene Gemüsegarten

von Vorteil, so Chefkoch Stefan Heinen. „Ich will dem Gast nicht einfach nur Gemüse auf den Teller knallen, sondern lasse mir jedes Mal etwas einfallen.“ Dazu gehöre auch ein veganes Dessert, etwa eine Minestrone mit Holunderblüten-sirup. Auch ein spontaner Besuch ist möglich, jedoch ist das Angebot in diesem Fall etwas eingeschränkt. Zum Beispiel müssen Hülsenfrüchte, die Heinen gerne für seine veganen Kreationen verwendet, über Nacht eingelegt werden. Im „Au Couleur Rouge“ (Gospertstraße) bereitet das Küchenteam ebenso auf Wunsch ein veganes Menü zu, auch ohne Reservierung. Zudem haben Veganer beim „Meeting Point“ (Hütte) gute Erfahrungen gemacht. Jedoch handelt es sich auch hier um Restaurants im gehobenen Preissegment.

**Viele Restaurants bieten auf Wunsch vegane Alternativen an.**

Fazit: Satt wird man als Veganer in Eupen allemal, aber es gibt noch Luft nach oben. Besonders diejenigen, die bereit sind, etwas mehr zu zahlen, dürfen sich über die ein oder andere vegane kulinarische Entdeckung freuen. Allerdings sind vegane Gerichte in der Regel nicht als solche gekennzeichnet. Als Veganer muss man also weiterhin bei der Bedienung nachfragen. Wem das zu aufwendig ist, dem sei ein Trip nach Aachen ans Herz gelegt. Hier gibt es in vielen Lokalen bereits ausgewiesene vegane Gerichte auf der Karte und mit dem „Pfannenzauber“ (Suermondtplatz) sogar ein rein veganes Restaurant.



Bei „Fruiter“ (Klötzerbahn) gibt es nicht nur frische Säfte und Smoothies, sondern auf Nachfrage auch vegane Salate, Sandwichs, rohveganes Sushi und andere Kleinigkeiten für zwischendurch. Foto: GE-Archiv

**f** „Ostbelgien vegan“, „Vegan in Eupen und Umgebung“