



# Schlemmen für Entdecker



Staunen und (anschließend) Genießen:  
In Brüssel werden Pralinenträume wahr

## BELGIEN

Geht es um Belgien, denken die meisten Menschen an die Nordseeküste. Doch das kleine Nachbarland hat weitaus mehr zu bieten als Sand und Wellen. Zum Beispiel in der Wallonie: Der frankofone Süden lockt die Besucher mit wahren Geheimtipps - und belohnt mit Leckereien, die schon für sich allein eine Reise wert sind.

Von Françoise Hauser



**G**rob gehauene Mauern, die Treppen schief und uneben – keine zwei Meter ist der Eingang zur Gasse „Impasse des Ursulines“ breit. Wer die kleine Lücke zwischen den Häusern übersieht oder gar für einen privaten Gartenweg hält, läuft einfach vorbei an einem der spannendsten Viertel von Liège, in Deutschland eher unter dem Namen Lüttich bekannt. Die Stadt an der Maas ist auf den ersten Blick keine Schönheit, auch wenn sie auf eine lange Geschichte zurückblickt. Zu viel Industrie, zu wenig Geld für umfassende Restaurierungsarbeiten. So scheint es zumindest beim oberflächlichen Hinschauen. Doch der Eindruck täuscht: Lüttich versteckt seine idyllischen Ecken hinter dicken Mauern. Von der Rue Hors Chateau in der Altstadt Lüttichs zweigen immer wieder kleine Gässchen ab, die sogenannten Impasses: So schmal sind sie, dass der Besucher automatisch zögert: Was, wenn es doch nur eine Garageneinfahrt ist? Doch dahinter verbergen sich 90 Hektar verwinkelte Gassen, vergessene Gärten, herrschaftliche Villen neben windschiefen Häuschen. Zwischendrin ein Kloster, hier und da eine Parkbank und immer wieder Marienhäuschen. Den besten Einstieg findet man über besagten Impasse des Ursulines, dessen Zugang am Fuß des steilen Treppensteigs Montagne

„Wer die kleine Lücke zwischen den Häusern übersieht oder gar für einen privaten Gartenweg hält, läuft einfach vorbei an einem der spannendsten Viertel von Liège, in Deutschland eher unter dem Namen Lüttich bekannt“

Über den steilen Treppensteig  
Montagne de Buren gelangt man  
zu den idyllischen Ecken Lüttichs



de Buren liegt. Dann geht es über Treppen und Gärten den Berg hinauf, hoch über die Stadt und über mittelalterliche Kopfsteinpflaster wieder gen Altstadt zurück. Zwei bis drei Stunden sollte man dafür einplanen – und sich hinterher fürstlich belohnen, denn Lüttich ist nicht nur eine geheime Schönheit, sondern auch ein ausgewiesenes Feinschmeckerziel. Wer hier überspannte Kreationen à la Austern in Milch erwartet, darf aufatmen: Die belgische Küche ist handfest und trotzdem erfinderisch.

### Lüttichs bunte Versuchung

Für die Köche des Restaurants „A Piloni“ am Lütticher Marktplatz ist daher praktisch den ganzen Tag Rushhour. Während die Gäste entspannt auf der Straßenterrasse plaudern, hastet, ja rennt der Kellner immer wieder mit voll beladenen Tellern herbei: „Boulettes à la Liégeoise“, Fleischklößen in einer süßsaurigen Soße aus Zwiebeln und Apfelsirup, sind unbestreitbar die Spezialität schlechthin. Dass nur Pommes frites eine wirklich akzeptable Beilage sind versteht sich von selbst: Die frittierten Kartoffelstäbchen stammen nicht nur aus Belgien, sie sind auch nach wie vor Nationalkost. Gut 5.000 Frittenbuden fritkots oder fritures (je nach Sprachterritorium) zählt das Land. Über die Wahl der richtigen Bude können Belgier streiten wie die Fans gegnerischer Fußballclubs. Einig sind sich die Lütticher dagegen beim Absacker: Gut gegessen? Oder einfach nur in netter Runde in den Abend starten? Das ruft nach einem Pékèt im Maison du Pékèt am Rathaus gleich um die Ecke. Der 30-prozentige Wacholderschnaps wird mit allerhand süßen Sirupsorten gemischt und kommt daher meist in kleinen bunten Gläschen daher. So hübsch und ungefährlich wirkt der Pékèt, dass die meisten ihn völlig unterschätzen: Der kann doch gar nicht so stark sein ...

### Belgische Bier-Abenteuer

Doch Lüttich ist nur der Einstieg in die belgische Genusswelt. Von hier aus heißt es, sich entscheiden: Weiter in Richtung Brüssel? Logisch, dass die Hauptstadt die volle Bandbreite kulinarischer Spezialitäten bietet: Ein Muss

### REISEANGEBOTE BELGIEN

#### TUI: Brüssel

1 Übernachtung mit Frühstück  
3-Sterne-Hotel Ibis Brussels off Grand Place, zentrale Lage

ab **51** Euro p. P. im DZ

#### ADAC Reisen: Brüssel

3 Übernachtungen mit Frühstück  
4-Sterne-Hotel President Park

ab **288** Euro p. P. im DZ

ist der Mort subite, der „Plötzliche Tod“. Hinter dem furchterregenden Namen steckt ein Kriek, ein süßes Kirsch- oder Himbeer-Bier. Konservative deutsche Biertrinker betrachten das Kirschbier als Sakrileg am Reinheitsgebot und befürchten in der Tat den plötzlichen Tod, sollte es ihnen über die Lippen kommen. Die Wahrheit ist viel profaner: Der Name geht auf das Würfelspiel 421 zurück, dessen finaler Schlag als „mort subite“ bekannt war und das die Kunden des „Court royal“ besonders gerne spielten. 1910 nannte der Besitzer seine Kneipe danach um – und logischerweise auch das am meisten verkaufte Bier. Im Winter wird das Kriek sogar auch als „Glühbier“ angeboten! Für den Besucher mindestens genauso interessant sind die zahlreichen Pralinengeschäfte, die ihre Leckereien aufgrund des Andrangs gleich im Straßenverkauf recht preisgünstig unter das Volk bringen.

Wer nach Lüttich lieber noch ein wenig auf unbekanntem Pfaden wandelt, wendet sich jedoch gen Süden. Die Maas entlang, via Namur, der Hauptstadt der Wallonie, nach Dinant. Man muss dazu sagen: Trotz prächtiger Altbauten und grandioser Natur ist Dinant keine Stadt, die im Mittelpunkt des Weltgeschehens steht. Einen überaus berühmten Sohn hat die Stadt allerdings schon: Adolphe Sax, der Erfinder des Saxophons wurde im belgischen Dinant geboren. So oft begegnet der Besucher Adolphe Sax beziehungsweise dem famosen Instrument in der Stadt, dass ein nicht ganz unwichtiges Detail fast in Vergessenheit gerät. Monsieur Sax kam zwar in Dinant zur Welt, gelebt hat er hier allerdings nie. Im zarten Alter von zwei zog er mit seiner Familie nach Brüssel und ward nie wieder gesehen. Gut dass Dinant noch eine internationale Spezialität kennt: die Couques.

### Der Rulim reicht bis Japan

„Halt! Auf keinen Fall abbeißen!“ In letzter Sekunde schnappt sich Madame Bertholet, Inhaberin der Patisserie Jacobs von Dinant, die Lebkuchenkachel, bricht mit einem kräftigen Griff eine Ecke des betonharten Couque-Lebkuchens ab und demonstriert den richtigen Umgang mit der wahrscheinlich härtesten Backware der Welt: Ab damit in die Wange. Und dann heißt es lutschen und langsam zergehen lassen. Eine gefühlte Ewigkeit lang, denn die Couques bestehen ausschließlich aus Mehl und Honig. Der Beliebtheit der Couques tut dies keinen Abbruch. Sogar japanische Gruppen steuern Dinant regelmäßig an – just jenes Backwerks wegen! Dass sie dabei auch allerhand andere Spezialitäten mitnehmen, versteht sich von selbst: Zitronenmayonnaise, Waffeln, die kleinen dreieckigen Cuberdon-Geleebonbons, Pralinencreme ... Kenner tun es ihnen gleich, denn schließlich sind dies die Geheimnisse, die man sogar einpacken und mitnehmen kann.



Die Lebkuchenspezialität Couque de Dinant lässt man langsam im Mund zergehen



Wacholderschnaps mit süßem Sirup – der Pékèt hat es in sich



### REISEGESCHICHTE(N)

Belgien steht für Pralinen, Fritten, Sprachenstreit und Europäische Union. Weniger bekannt, aber in diesem Band zu entdecken, ist Belgien als Reich der Diamanten, des Bergbaus und der leidenschaftlichen Radrennfahrer. Vor allem aber ist es ein junges Land, das es historisch eigentlich gar nicht geben dürfte, dessen Bewohner Leben und Politik entlang der Sprachengrenze organisieren und sich in den wichtigsten Punkten dennoch einig sind: Genieße das Leben und trau niemals der Obrigkeit!

Françoise Hauser (Hg.), „Belgien fürs Handgepäck“, Unionsverlag, 208 Seiten, 10,90 Euro

### WEISETIPP BELGIEN

**Belgien für Comicfans:** Die Schlümpfe, Lucky Luke, Tim und Struppi – sie alle stammen aus dem Comic-El Dorado Belgien. Besonders in Brüssel und Umgebung können sich Besucher auf die Spuren ihrer bunten Sprechblasenhelden begeben, z. B. im belgischen Comiczentrum. Die dem Museum angeschlossene Bibliothek verfügt über die größte Comicauswahl der Welt. Im MooF, dem Museum of original Figurines, werden Asterix, Marsupilami und Co. sogar dreidimensional – von winzig klein bis überlebensgroß. Und in Louvain-la-Neuve erfahren Besucher im Hergé-Museum alles über das pfiffige Gespann Tim und Struppi sowie über deren Schöpfer.