



KÖSTLICHES VON IVO

Wer es gemütlich liebt und Feinstes aus der Landküche schätzt, der sollte bei Ivo Creusen vorbeischaun. Eingebettet in das liebeliche „Heuveland“ vor den Toren Aachens liegt Ivos Gasthaus „de Smidse“ in Epen.

Wenn Ivo Creusen in den Keller geht, strahlen seine Augen ganz besonders. Dort befinden sich seine Schätze. Die einfachen Holzregale sind von oben bis unten mit Einweckgläsern gefüllt. „Das ist die beste Form der Aufbewahrung“, sagt Koch, Gastwirt und Hotelier Creusen von „de Smidse“ (übersetzt „beim Schmied“).

Die Tradition, Gemüse und Obst einzulegen, hat er von seinen Tanten Mina und Tees übernommen – unverheiratete

Bauerntöchter, die ihren Unterhalt mit der einfachen Gastwirtschaft in der ehemaligen Schmiede bestritten. Daher auch der Name „de Smidse“.

Als 17-Jähriger stand der junge Ivo jedes Wochenende in ihrer Küche, half beim Kartoffelschälen und kellnerte zuweilen, wenn viele Wanderer kamen. Mina und Tees nutzten Land und Boden mit Bedacht. Heute würde man sagen, sie wirtschafteten nachhaltig. Denn alles Obst und Gemüse für die Kuchen und die einfachen

Gerichte wurde im eigenen Garten angebaut und für die Zeit, in der es keine frische Ware gab, eingeweckt. Für die Tanten stand der wirtschaftliche Nutzen im Vordergrund, bei Ivo Creusen spielen noch andere Aspekte eine Rolle. „Natürlich wäre es einfacher, die Lebensmittel zuzukaufen. Doch mit dem Einlegen und Einkochen kann ich nicht nur die Qualität der regionalen Saisonware nutzen, sondern auch eine bessere Konsistenz und einen speziellen Geschmack, der die Speisen interessanter macht, entwickeln“, erklärt er.

500 EINWECKGLÄSER

Kistenweise werden Gurken, Möhren, Kohl und Kürbisse, Äpfel, Beeren und Pflaumen nach der Ernte im eigenen Garten in einem kleinen Raum neben der Küche geschält und geschnitten. Auf dem traditionellen Gasherd in der Küche stehen dann die großen Töpfe zum Einkochen. Meistens wird nur eine bestimmte Linie zubereitet. Um die 500 Einweckgläser werden pro Saison gefüllt. Der Keller in dem Jahrhundert alten Haus mit einer konstanten Temperatur von rund

Ivo Creusen bäckt sein eigenes Dinkelbrot. Das Mehl kommt von einer kleinen, regionalen Mühle.

Fotos (3): Edda Neitz

fünf Grad Celsius ist optimal. Ein bewusster Umgang mit der Umwelt und der Region ist überhaupt die Maxime, die Ivo Creusen konsequent verfolgt. Wenn es kein Gemüse aus dem eigenen Garten gibt, dann kommt es von regionalen Bauern. Die Produkte sollen keine Weltreisen hinter sich bringen müssen, bevor sie auf den Tellern der Gäste landen. So hält Ivo Creusen auch eigene Hühner und Lämmer. „Meine Lämmer sind meine perfekten Rasenmäher“, fügt er schmunzelnd hinzu. Zutaten wie Butter, Joghurt, Milch, und Käse besorgt er von Bauernhöfen aus den Nachbarorten. Auf sein Schweinefleisch ist er besonders stolz. Es kommt von den seltenen Duroc-Schweinen, die außerdem Freilauf auf der Wiese erhalten. Und wie es sich für ein gutes niederländisches Gasthaus gehört, wird das Mehl für das selbst gebackene Dinkelbrot von einer kleinen, regionalen Mühle geliefert.

KOFFIE TASZ

„Koffie Tasz“ heißt die jüngste Erfolgsgeschichte im Hause Creusen. Begonnen hat es damit, wie es mit guten Ideen oft geht: spontan, beim gemütlichen Zusammensitzen – in diesem Fall mit Freund Adriaan Bos, den Ivo Creusen schon von der Schule her kennt und der das Restaurant „de bokkerrijder“ am Dreiländerpunkt führt. „Heute braut jeder sein Bier, wir haben unsere be-

sondere Kaffeemischung“, bringt es der Selfmademan auf den Punkt. Ein halbes Jahr hat das Duo getestet. Dann war es soweit und der individuelle „Koffie Tasz“ – aromatisch duftend, kräftig schmeckend – war geschaffen.

Aus dem einfachen Gasthaus seiner Tanten hat Ivo Creusen inzwischen einen beliebten Gastronomiebetrieb geschaffen. „De Smidse“ ist auch längst kein Geheimtipp mehr. Mit seiner Frau Paulina, die das kleine Hotel mit zehn Zimmern und sieben Appartements führt, hat er die beiden Gasträume liebevoll ausgestattet. Die vielen Accessoires auf den Tischen und Fensterbänken findet das Paar auf seinen zahlreichen Touren zu Trödel- und Antikmärkten in der Umgebung. „Das ist meine zweite Leidenschaft“, verrät Ivo Creusen. Sein Restaurant wird er nicht vergrößern. Wer nur ausbaut, verliert die Urseele des Betriebes, meint er. Für nächstes Jahr hat er sich das Projekt „Gemüsebeet“ vorgenommen. Die Auswahl der Gemüsesorten hat er schon getroffen, aber er braucht noch eine Person, die den Gemüsegarten kontinuierlich bearbeitet.

Edda Neitz

INFORMATIONEN

Hotel Herberge „de Smidse“,
Molenweg 9, 6285NJ Epen,
Niederlande,
Tel.: 0031/ 43/455 1253,
E-Mail: info@smidse.nl,
www.smidse.nl



Das Gasthaus setzt auf selbst angebautes Obst und Gemüse. Hauseigene Schafe halten die Grünflächen kurz. Foto: VVV Zuid Limburg



Kaffezeit: Ein beliebter Kuchen ist der „Sint Remigiusvlaai“. Dazu schmeckt ein duftender und kräftiger „Koffie Tasz“.



Wie in früheren Zeiten: Aus dem einfachen Gasthaus seiner Tanten hat Ivo Creusen einen beliebten Gastronomiebetrieb „geschmiedet“.