

Medienmitteilung vom 3. November 2017

## «Chez Alain» – Schweiz trifft auf belgische Kulinarik

Im Herzen Europas lebt eine Gruppe von besonderen Menschen. Sie sind tief mit ihrer Heimat verwurzelt, etwas kantig aber trotzdem herzlich und sehr anpassungsfähig. Die Rede ist von den deutschen Belgiern. Einer davon ist Alain Packes, der Gastgeber im APARTHOTEL Rotkreuz seit Oktober 2016. Seit mehreren Jahren trägt er den Wunsch in sich, seine Heimat und die belgische Kulinarik den Schweizern etwas näher zu bringen. Nun im APARTHOTEL Rotkreuz, wurde der Wunsch endlich Wirklichkeit und so ging der erste belgische Abend im Restaurant APART unter dem Titel «Chez Alain» am Freitag, 27. Oktober mit 60 Gästen äusserst erfolgreich über die Bühne.

Was kommt Ihnen bezüglich Belgien in den Sinn? Der Manneken Pis, Schokolade, Moules et Frites, Bier, EU-Hauptsitz, Chansons, Waffeln oder das Atomium? Alain Packes, gebürtiger Belgier, war vor dem Anlass sichtlich angespannt. Was erwarten die Gäste? Wie kommen die belgischen Spezialitäten bei den Gästen an? Bald war klar, diese Anspannung war nicht nötig. Bereits beim Apéro war die Stimmung bei den Gästen und dem Team ausgelassen. Während seiner offiziellen Begrüssung waren die Freude und der Stolz des Gastgebers spürbar, welche er gekonnt auf die Gäste übergehen liess.

### Belgischer Schinken reist nach Rotkreuz

Nach einem [kurzen Video über seine Heimat](#) – dem kleinen, deutschen Teil Belgiens – war es Zeit für den Überraschungsgast: Der Belgier Sacha Roos ist mit seinem Montener Ardenner Schinken extra für diesen Anlass in die Schweiz gereist. Das Küchenteam unter der Leitung von Thomas Gassner und speziell grossem Einsatz des APART Kochs Pascal Lanckohr (auch aus Belgien), hat den belgischen Schinken mit reichlich anderen Spezialitäten ergänzt (Käsekroketten, Kartoffellauchsuppe, Salade Liégoise etc). Als Hauptgang hat jeder Gast seinen eigenen Muscheltopf und Fritten als Beilage erhalten. Das Dessertbuffet mit unter anderem den berühmten belgischen Waffeln (Gauffres de Bruxelles) rundete den kulinarischen Abend ab.

### Körper & Seele

Als Durstlöscher gab es nebst einem guten belgischen Weisswein, diverse belgische Bier zur Auswahl. Unter anderen das Affligem, welches im Restaurant bereits im Offenausschank erhältlich ist und bei den Gästen sehr beliebt ist. Andi Reding, Vertreter von Heineken, hat den Gästen dann auch zelebriert, wie man den Körper und die Seele von diesem Bier trennen und separat trinken kann. Ob er das von den belgischen Mönchen gelernt hat?

Der Anlass war ein riesen Erfolg und für Alain Packes und sein Team ist klar, dass die belgische Kulinarik auch in Zukunft einen Platz im APARTHOTEL Rotkreuz haben soll.

### Medienverantwortliche

APART AG, Karin Müller, [karin.mueller@aparthotel-rotkreuz.ch](mailto:karin.mueller@aparthotel-rotkreuz.ch)  
Tel. +41 41 / 799 49 99, [www.aparthotel-rotkreuz.ch](http://www.aparthotel-rotkreuz.ch)



*Das Restaurant wurde passend zum Motto mit den Farben der belgischen Flagge dekoriert.*



*Das Vorspeisenbuffet mit belgischem Schinken, div. Krokette, Suppe & Salaten wurde gelobt.*



*Als Hauptgang servierte das APART Team traditionelle Moules et Frites.*



*Alain Packes stellt Andi Reding Eichhof vor, der über Körper & Seele des Affligen-Biers Bescheid weiss.*



*V.l.n.r.: Chefkoch Thomas Gassner, Direktor Alain Packes*



*Belgische Waffeln: ein Muss auf dem Dessertbuffet*