



# Halbzeit. Allzeit. Im Tivoli.



## TOPFGUCKER

### Klömpchensklub im Tivoli

Krefelder Straße 205  
Geöffnet: Mo. bis Fr., 11 bis 15 Uhr; von Okt. bis Apr. auch Do., ab 17 Uhr (Küche schließt um 21 Uhr); außerdem bei jedem Heimspiel,  
Telefon: 02 41/6 00 07 14  
[www.kloempchensklub.de](http://www.kloempchensklub.de)

# Kulinarischer Heimsieg

*Essen für Fans, Feinschmecker, Freunde und Familien – jeder ist willkommen.*

Schon mal Kalbsleber, Süßkartoffel-Quiche, Maronenknödel oder Gänsebraten im Fußballstadion gegessen? Noch nicht? Dann wird es langsam Zeit für einen kulinarischen Heimsieg. Denn der Klömpchensklub auf der ersten Etage des Tivoli-Stadions von Alemannia Aachen ist nicht nur für Fans der Schwarz-Gelben ein echter Volltreffer, sondern lädt auch jenseits des Spielbetriebs zu feinen Gaumenfreuden ein. Mit einem angenehmen, hellen Ambiente und hübsch eingedeckten Tischen ist vom typischen Stadionflair hier nicht viel zu spüren – es sei denn die Gäste verirren sich zwischen den Gängen mal auf den hinteren Balkon und werfen einen Blick ins Stadion. Doch genau das ist es, was die besondere Atmosphäre der Location ja auch ausmacht: sportlicher Fußballtempel auf der einen und gemütliches Restaurant auf der anderen Seite.

„Für viele ist es eine Hemmschwelle, den Tivoli zu betreten und einfach mal gucken zu kommen“, sagt Gastro-Leiterin Janna Schwab, die gleichzeitig auch die Gastronomie auf Gut Hebscheid führt. „Doch das ist gar nicht nötig. Im Klömpchensklub ist jeder herzlich willkommen und findet garantiert das passende Gericht für sich.“ Denn auf der regelmäßig wechselnden saisonalen Karte sind nicht nur verschiedene Küchenrichtungen vertreten, sondern auch Öcher Klassiker, Deftiges sowie vegetarische und vegane Alternativen.

Gäste haben die Wahl zwischen dem Mittagstisch, der montags bis freitags von 11 bis 15 Uhr mit abwechslungsreichen Tagesgerichten aufwartet, und den sogenannten *PetitEssen*, bei denen Chefköchin Angelika Kerkeling jeden Donnerstagabend zwischen Oktober und April ihre bekannt kreative Ader spielen lässt. Bei diesem speziellen Abendkonzept können die Gäste zwischen verschiedenen kleinen Köstlichkeiten wählen – ähnlich wie bei spanischen Tapas.

Kennenlernen können Öcher den Klömpchensklub auch bei einem der Events: Gänseessen am 11. November, Weihnachtsmenü am 25. Dezember oder zu Silvester am 31. Dezember. Wer sich eines dieser köstlichen Drei-Gänge-Menüs schmecken lassen will, sollte schnell reservieren und den kulinarischen Sieg heimfahren. nad

#### DER KLÖMPCHENSKLUB EMPFIEHLT:

### BEILAGEN ZUM GÄNSEESSEN

#### Feigensensauce:

**Zutaten:** 4 reife frische Feigen, 1 Messerspitze Zitronenthymian, 1 Schalotte feingehackt, 1,5 TL roter Feigensenf, 200 ml Gänsefond, 2 cl Grenadine, Meersalz, frischer Pfeffer, 1 EL Mondamin, 1 EL Butter.

**Zubereitung:** Schalottenwürfel und gehackten Zitronenthymian in Butter anschwitzen, mit Gänsefond auffüllen und reduzieren. Den Feigensenf, das Feigenfruchtfleisch und die Grenadine hinzufügen. Alles pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur gewünschten Konsistenz mit angerührter Speisestärke abbinden.

#### Maronenfalafel:

**Zutaten:** 250 g Kichererbsen aus der Dose, 2 gewürfelte Schalotten, 1 Limette (Schale und Saft), 1 TL gehackter frischer Koriander, 120 g geröstete, karamellierte und gehackte Maronen, 1 EL Mehl, 50 g Paniermehl, Salz, Pfeffer, Rapsöl.

**Zubereitung:** Kichererbsen abtropfen und mit dem Stabmixer pürieren. Alle Zutaten vermengen, abschmecken und zu walnussgroßen Bällchen formen. Portionsweise sechs bis sieben Minuten in Rapsöl frittieren.

*Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter [www.bad-aachen.net/](http://www.bad-aachen.net/)*

