

# Getarnt bis nach dem Essen

## Tester bewerten den Gasthof Backers in Twist

Von Manfred Fickers

**TWIST. Wenn Gäste von weiter zum Landgasthof Backers nach Twist-Bült kommen, ist das kein Zufall. Sie folgen den Empfehlungen von Restauranttestern.**

Zum Jahreswechsel bekam die Familie Backers die Nachricht, dass sie von den Inspektoren des Restaurantführers Guide Michelin mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet worden sind. „Seit 18 Jahren erhalten wir von den Testern diese gute Auszeichnung“, freut sich Helmut Backers. Die Begründung der Inspektoren für die Bewertung lautet: „Dass man bei Familie Backers (bereits die 5. Generation) gerne isst, liegt am behaglichen Ambiente und natürlich an der frischen Regionalküche.“

Der Bib Gourmand steht nach Angaben der Herausgeber des Restaurantführers für hochwertige Menüs zu überschaubaren Preisen. Neben dem Landgasthof Backers fällt im Landkreis noch der Emsland Ratskeller in Lingen in diese Kategorie.

Darüber beginnt die „Sterneküche“, die Elite der mit einem bis drei Sterne bedachten Spitzenrestaurants.

Die Inspektoren, wie die hauptberuflichen Tester des Guide Michelin sich nennen, besuchen Restaurants, lassen sich wie jeder andere Kunde bewirten und geben sich nach dem Bezahlen zu erkennen. „Die Bewertung erfahren wir aber erst Ende November“, sagt Irene Backers. 943 Restaurants in Niedersachsen wurden in diesem Jahr von den Inspektoren aufgesucht. 151 in den Guide Michelin aufgenommen, 20 mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet.

### Zutaten aus der Region

Aus seinem Erfolgsrezept macht der Koch Helmut Backers kein Geheimnis: frische Zutaten, jeweils der Jahreszeit entsprechend. Er ist seit Jahren ein überzeugter Vertreter der Slow-Food-Bewegung. Obst, Gemüse, Fleisch und Süßwasserfisch kauft er am liebsten bei Produzenten in der Region. Als Beispiel nennt er Schweinefleisch, das aus der Herde der

Bunten Bentheimer im Emsland-Moormuseum stammt. Gemüsesorten wie Pastinaken bezieht er ebenfalls aus der Nachbarschaft. Denn Slow Food will zum Erhalt alter Kulturpflanzensorten und Nutztierassen beitragen.

Irene Backers und ihre Mitarbeiter legen im Restaurant keine ganzjährig gültige oder besonders umfangreiche Speisekarte aus. Denn manche Lebensmittel gibt es nicht zu jeder Jahreszeit frisch. Die Gäste wissen auch aus anderen Gründen frisch zubereitete Mahlzeiten zu schätzen. So lässt sich auf Wunsch auch allergenfrei, vegetarisch oder vegan kochen.

Die Kritiker von anderen Restaurantführern kommen zu ähnlichen Bewertungen. Das Magazin „Der Feinschmecker“ vergab zwei von maximal fünf Punkten. Der Schlemmer Atlas zeigt zwei Kochlöffel für den Landgasthof Backers, ebenso für Altes Landhaus Buddenberg in Ringe, Zur Ems in Haren, Am Wasserfall in Lingen, Jagdhaus Wiedehage in Haselünne, Romantik Hotel Ase-lager Mühle in Herzlake und drei Kochlöffel für Keilings Restaurant in Bad Bentheim. Der Varta-Führer vergibt für das Restaurant in Twist-Bült zwei von fünf möglichen Diamanten, ebenso beim Jagdhaus Wiedehage, Haselünne und beim Mühlenrestaurant in Herzlake-Aselage.

 **Eine Auszeichnung**, für den Gasthof Backers: [www.noz.de/artikel/463437/](http://www.noz.de/artikel/463437/)



Über gute Bewertungen für den Gasthof Backers in Twist freuen sich Irene und Helmut Backers.  
Foto: Manfred Fickers

### Die Inspektoren des Guide Michelin

Der Restaurantführer Guide Michelin wurde zuerst 1900 in Frankreich von der Touristikabteilung des Reifenherstellers Michelin herausgegeben, in Deutschland

nach Angaben der heutigen Herausgeber seit 1966. Getestet werden von den fest angestellten Michelin-Mitarbeitern die Qualität der Produkte, die Zubereitung und der Ge-

schmack, die persönliche Note, die sich in den Gerichten ausdrückt, das Preis-Leistungs-Verhältnis und eine bei mehreren Besuchen gleichbleibende Qualität.

### KOMMENTAR

## Die Stärken des Regionalen

Hohe Qualität und dennoch erschwinglicher Preis, das haben Testesser unterschiedlicher Restaurantführer mehreren Restaurants in der Region bescheinigt. Eine Information, die nicht nur die Feinschmecker unter den Restaurantbesuchern interessieren sollte.

Denn Irene und Helmut Backers und ihre Kollegen zeigen mit ihrem Einkaufsverhalten Wege auf, die der



Von Manfred Fickers

regionalen Landwirtschaft und der Umwelt nutzen. Denn frische Produkte aus der näheren Umgebung bezogen, dazu noch in der ganzen Vielfalt, die sich aus selten gewordenen Pflanzensorten und Tierrasen ergibt, sollten eigentlich

in jeder Küche zu finden sein.

Offensichtlich denkt eine wachsende Zahl von Verbrauchern ebenso, wie sich in den vergangenen Jahren beim Markt der Genüsse im Emsland-Moormuseum zeigt. Qualitätsbewusste Kunden sichern die Vielfalt auf den Äckern, in den Obstgärten und Ställen. Eine erfreuliche Entwicklung.

[m.fickers@noz.de](mailto:m.fickers@noz.de)