

Zwischenstopp zum Gourmet-Essen in Twist

Auszeichnungen für Landgasthof Backers vom Michelin Guide und „Der Feinschmecker“

Von Hermann-Josef Mammes

TWIST. Der Landgasthof Backers hat es erneut geschafft. Der Twister Betrieb von Irene und Helmut Backers ist in den neuesten Ausgaben sowohl des berühmten Michelin-Restaurantführers als auch in der „Der Feinschmecker“ vertreten.

„Der Feinschmecker“ stellt die 500 besten Restaurants Deutschlands vor. Auf Seite 213 findet sich „Twist-Bült“ wieder. Der Kritiker schreibt über das Team von „Chefkoch Helmut Backers“: „Wenn man denkt, außer Mooren, Kanälen und Pappeln kommt nichts mehr auf dem flachen

Emsland, steht man vor dem Backsteinhaus, aus dem es verführerisch duftet.“ Der Gourmet spricht speziell das „Kotelett vom Bunten Bentheimer Schwein mit Kohlrabigemüse, Dunkelbier-Speck-Sauce und Bamberger Hörnchen“ an. Dabei lobt der Restaurantführer, dass Backers strikt saisonal kocht. Zudem ziehe er seine Kräuter im eigenen Garten und auch Fichtenspitzsirup, Konfitüren, Gelees und Brotaufstriche seien selbst gemacht.

Aber auch im Guide Michelin ist der emsländische Landgasthof nicht zum ersten Mal vertreten. Dabei vertritt der Restaurantführer nicht nur die berühmten



Der Landgasthof Backers in Twist wurde erneut für seine hervorragende Küche ausgezeichnet. Foto: H.-Josef Mammes


Sterne für die Köche, sondern zusätzlich noch knapp 500 Bib-Gourmand-Auszeichnungen. Backers erhielt diese Auszeichnung als einziges Restaurant im Emsland.

Das Prädikat steht für „Genuss für bis zu 37 Euro sorgfältig zubereitete Produkte, eine moderate Rechnung und eine frische Küche mit exzellentem Preis-Leistungs-

verhältnis“. „Auf beide Einträge sind wir richtig stolz“, sagt Irene Backers.

Dabei gaben sich die Tester nicht vorab zu erkennen. Sie bestellen meistens ein Drei- bis Vier-Gänge-Menü. „Der Michelin-Gourmet bezahlte und gab sich wenigstens danach zu erkennen“, berichtet Helmut Backers. Er habe anschließend noch weitere Fragen zur Küche und ihren Spezialitäten gestellt. „Zum Abschluss überreichte er uns seine Visitenkarte von Michelin einschließlich Reifenwerbung“, ergänzt Irene Backers. Wann „Der Feinschmecker“ im Landgasthof gespeist hat, wissen die Backers gar nicht.

Zusätzlich investierte der Landgasthof im vergangenen Jahr in den Innenausbau. Die fünf Hotelzimmer waren 30 Jahre alt und wurden komplett für insgesamt 90 000 Euro renoviert. Die Restaurantgäste kämen aus der Region, aber auch aus den benachbarten Niederlanden. Das Einzugsgebiet des Hotels sei noch wesentlich größer. „Viele bleiben auch über Nacht“, so die Inhaberin. Immer häufiger würden Touristen der Ostfriesischen Inseln einen Zwischenstopp in Twist einlegen.

 **Bilder** vom Landgasthof und den Hotelzimmern auf www.noz.de/twist