

150 Jahre „Le Jardin“ in Oudler: Von der Dorfsschänke zum kulinarischen Garten

GASTRONOMIE

 Von Gerd Hennen 15.11.2025 um 06:29 Uhr | Lesedauer: 4 min 

Wenn in Oudler das Gespräch auf Gastlichkeit und Kulinarik kommt, dann fallen seit eineinhalb Jahrhunderten fast unweigerlich die Namen der Familien Kohnen, Backes und Wickler. Was einst als Dorfgasthof mit Laden und Metzgerei begann, hat sich im Lauf der bislang fünf Generationen zum kulinarischen Fixpunkt im Süden Ostbelgiens entwickelt – und ist heute in Gestalt des Restaurants „Le Jardin“ ein Ort, an dem Tradition und Moderne in einem feinsinnigen Dialog verschmelzen.



Die Wurzeln reichen zurück in die Zeit um 1870, als Heinrich Kohnen mit seiner Frau Barbara Zeyen von Lascheid nach Oudler zog. Unweit der Kirche erwarben sie ein Anwesen mit breiter Straßenfront: Gasthof, Laden – damals „Handlung“ genannt – und eine kleine Metzgerei.

Es war der klassische Dreiklang des ländlichen Lebens. Schon um 1880 findet sich der Gasthof auf alten Postkarten – ein Hinweis darauf, dass sich hier ein Ort der Begegnung etabliert hatte. Der Gasthof diente nicht nur dem leiblichen Wohl. Er war Knotenpunkt für Nachrichten, ein Ort der Rast an der Straße nach Luxemburg, eine Bühne für das Dorfleben. Mit dem Kauf legte Heinrich Kohnen den Grundstein für eine Gastlichkeit, die bald über Oudler hinaus bekannt wurde.

Die Verantwortung wanderte konsequent von Frau zu Frau.

Mit der Jahrhundertwende trat die zweite Generation an. Michel Kohnen übernahm, doch die eigentliche Seele des Hauses war seine Frau Helena, geborene Streicher. Sie führte Wirtschaft und Kolonialwarenladen, während ihr Mann in der Eifel Handel trieb. Michel Kohnen engagierte sich auch sehr stark im Vereinsleben Oudlers. So war er 1923 der erste Präsident des neu gegründeten Musikvereins „Cäcilia“ und sponserte hierbei – ohne selbst ein Musiker zu sein – erste Instrumente.

Theateraufführungen, Tanzveranstaltungen und Konzerte fanden im Lokal von Michel Kohnen statt. In der Zwischenkriegszeit trat Tochter Rosa ins Rampenlicht. Verheiratet mit dem Lehrer Joseph Backes, leitete sie das Haus bis in die 1970er Jahre. Wieder war es die Wirtin, die das Alltagsgeschäft trug. So entstand ein Muster, das fast ein Jahrhundert gelten sollte: Von Frau zu Frau wurde die Verantwortung weitergegeben.



Dass Frauen die Leitung des Hauses innehaben, hatte schon früher Tradition.

1974 übernahm Annie Backes gemeinsam mit ihrem Mann Albert Wickler das Ruder. Mit ihr zog nicht nur ein neuer Name, sondern auch eine neue Ära ein. Das alte Stammhaus war inzwischen baufällig, die Lage an der immer stärker befahrenen Straße N62 unsicher. Albert, von Beruf Bauunternehmer, und Annie fassten einen mutigen Plan: Abriss und Neubau. 1974 entstand ein modernes Café-Restaurant mit Wohnungen darüber und einem großzügigen Parkplatz davor. Ein Neubeginn, der dem Haus neue Strahlkraft verlieh. Schon bald kamen Erweiterungen hinzu: Mitte der 1980er ein Saal für bis zu 120 Personen und eine Kegelbahn. In Zeiten des Kegelbooms wurde Oudler so zu einem beliebten Treffpunkt für Familien- und Firmenfeste.

Die 1980er und 1990er Jahre machten den neuen Saal zu einem gesellschaftlichen Zentrum. Hier wurden Hochzeiten gefeiert, Vereinsjubiläen begangen, Karnevalstanz und Firmenessen veranstaltet.

Das Café-Restaurant Wickler-Backes stand für Geselligkeit und Verlässlichkeit – Qualitäten, die über Generationen hinweg Vertrauen schufen. In dieser Umgebung wuchs Francine Wickler auf. 1979 geboren, besuchte sie die Hotelfachschule „Alexis Heck“ in Diekirch. 1998, mit einem „Premier Prix“ in der Tasche, hätte Francine Wickler die Welt bereisen können. Sie tat es auch – Praktika in Nizza, Grindelwald, Brüssel, Luxemburg. Doch im Jahre 2000 kehrte sie zurück nach Oudler in den elterlichen Betrieb. Dort reifte die Vision, das Haus nicht nur fortzuführen, sondern es neu zu erfinden. 2015 setzte sie den Traum um: Das Café-Restaurant Wickler-Backes wurde zur kulinarischen Genussoase „Le Jardin“ . Mit heller Architektur, offener Küche, klaren Linien in Grau, Schwarz und hellem Eichenholz entstand ein Raum, der das Auge atmen lässt. Wo einst dunkles Gebälk drückte, zieht heute Licht durch offene Durchgänge, Terrasse und Garten.



In den 1970ern wurde der Altbau abgerissen und durch ein neues Gebäude ersetzt.

Francine Wickler versteht sich nicht nur als Köchin, sondern als Gastgeberin. Ihre Küche ist regional verwurzelt – Spargel, Wild, Eifeler Gemüse – und zugleich weltoffen. „Le Jardin“ ist kein Tempel der Abgehobenheit, sondern ein Garten der feinen Zwischentöne. Ein Menü zur Fußball-EM, eine Hommage an belgische Klassiker, dazu Weine, die auch glasweise genossen werden können. Ihr Handwerk ist durchzogen von jener Leichtigkeit, die sie selbst als Philosophie beschreibt: „Das Auge isst mit – nicht nur auf dem Teller, auch im Raum, im Gespräch, im Moment.“

Heute steht „Le Jardin“ in der fünften Generation für das, was den Betrieb immer ausgezeichnet hat: Mut zur Veränderung, gepaart mit Verlässlichkeit. Aus dem Gasthof von 1875 ist ein ansprechendes Restaurant geworden. Doch wer an den Tischen sitzt, spürt mehr als nur den Geschmack feiner Gerichte – er kostet ein Stück Geschichte, in dem das Dorf, die Region und fünf Generationen Frauen und Männer eingeschrieben sind.

Über den Tellerrand hinaus – Leidenschaft, Leistung und Lernlust

Francine Wickler ist keine Köchin, die sich auf Erfolgen ausruht. Sie sucht ständig den Austausch mit Kollegen, um Neues zu entdecken und Bestehendes zu verfeinern. Ob bei Spitzenköchen wie Johann Lafer, Lea Linster oder Edouard Colonerus – überall sammelt sie Eindrücke, die ihren Stil prägen. „Ich möchte mich weiterentwickeln und meinen Gästen das Beste aus allen Welten bieten“, sagt sie. Ihr Ehrgeiz trägt Früchte. Bei der Olympiade der Köche in Erfurt gewann sie 2016 eine Bronzemedaille, 2018 folgte in Luxemburg beim Culinary World Cup die Silbermedaille. 2022 kehrte sie an denselben Ort zurück – diesmal als Vertreterin Ostbelgiens – und errang erneut Silber. Die Jury lobte ihre Präzision, ihr Auge fürs Detail und ihre Fähigkeit, Klassik und Modernität

zu verbinden. Der Gastroführer Gault & Millau ehrte sie auch in diesem Jahr mit einer Kochmütze, während sie im Guide Michelin als Renommee-Adresse gelistet ist. Für Francine Wickler ist das kein Endpunkt, sondern Antrieb: „Kochen ist Handwerk, Herz und Demut – und Lernen hört nie auf!“

Eine Zeitleiste zur Geschichte des Restaurants sowie weitere historische Fotos sind ab sofort unter [restaurantlejardin.be](https://www.restaurantlejardin.be/) (<https://www.restaurantlejardin.be/>) einsehbar.