

Presse-Information

3. Februar 2017

König-Albert-Kartoffel ist auf den Weg gebracht

Vogtländische Landwirte wollen exklusiv für das Vier-Sterne-Superior-Hotel eine traditionsreiche Knolle anbauen

Im Hotel König Albert Bad Elster werden Gäste noch in diesem Jahr mit einer hauseigenen Kartoffelsorte verwöhnt. Es wird die König-Albert-Kartoffel sein, die im Vogtland exklusiv für das Vier-Sterne-Superior-Haus angebaut wird. Eine entsprechende Kooperation haben Hoteldirektor Marc Cantauw und Chefkoch Josef Kloiber am Donnerstag (2.2.2017) gemeinsam mit Ulrich Wenzel, Vorsitzender des Vereins Vogtländischer Knollenring Tirschendorf, und Ulrich Gündel von Gündels Kulturstall in Reichenbach, auf den Weg gebracht.

„Mit dieser Zusammenarbeit wird unser königliches Hotel im wahrsten Sinn des Wortes noch intensiver im Vogtland verwurzelt und wir können unseren Gästen ein kulinarisches Extra bieten, das wohl weit und breit seinesgleichen sucht“, freut sich Marc Cantauw.

Als Erstes wurde eine spezielle Kartoffel aus dem Sortiment von Ulrich Gündel ausgesucht. Er sammelt auf seinem Hof historische Kartoffelsorten, züchtet sie aus Samen, baut sie an und vermarktet circa 70 Sorten. Für das Hotel König Albert wurde eine länglich ovale, teils zapfenförmige Knolle ausgewählt, die unter der rötlichen Schale gelb, in der Mitte rot marmoriert ist und mehlig kocht. „Sie stammt von einer Kartoffel ab, die schon vor 150 Jahren hier im Vogtland angebaut wurde, die aber noch keinen Namen hat“, erklärt der Kartoffel-Spezialist.

Auf den Weg gebracht hat die Kooperation der Kartoffelring-Verein. Die Mitglieder wollen unter anderem die Tradition der Kartoffel in der Region am Leben halten, waren doch die Bauern im Vogtland nachweislich die ersten in Deutschland, die Kartoffeln auf ihren Feldern anbauten. „Indem wir Erzeuger der historischen Kartoffelsorten und hochwertige Anbieter zusammenbringen, kann die Tradition des Kartoffelanbaus im Vogtland fortgesetzt werden“, erklärt Ulrich Wenzel.

Der Hotelier und sein Küchenchef legten am Donnerstag mit den beiden Landwirten den Fahrplan fest, bis die exklusive Knolle den Hotelgästen serviert werden kann. Ende April soll die Knolle „König-Albert-Kartoffel“ getauft werden, bevor sie in den Boden gelegt wird. Im Spätsommer geht es dann wie früher zum Kartoffellesen. Und im Oktober werden die Knollen zum ersten Mal in der Hotel-Küche zubereitet. Josef Kloiber, der neue Chefkoch des Hotel König Albert, hat schon erste Ideen: „Wir werden sie mit Salat servieren, ebenso als Stampf. Ein veganes Gericht wird es geben. Unsere Gäste können sich schon jetzt auf den besonderen Geschmack der König-Albert-Kartoffel freuen.“

Weitere Infos unter www.hotelkoenigalbert.de.

Foto: Marc Cantauw, Josef Kloiber, Ulrich Gündel und Ulrich Wenzel (von links) zeigen die Knollen, die in diesem Jahr angebaut und dann ab Herbst als König-Albert-Kartoffel im Vier-Sterne-Superior-Hotel in Bad Elster angeboten werden. (Copyright: Brand-Aktuell)

HKA Bad Elster Hotel Betriebs GmbH

Carl-August-Klingner-Straße 1

08645 Bad Elster

Tel. +49/ (0)37437/ 540 0

info@hotelkoenigalbert.de

www.hotelkoenigalbert.de

Presse-Kontakt Regionale Medien

Gunther Brand

Medienbüro Brand-Aktuell

Stöckigter Straße 30 b

08606 Schloditz

Tel. 037421/ 2 88 16

Mobil 0170/ 34 24 267

g.brand@brand-aktuell.com

www.brand-aktuell.com