

Presse-Information

17.11.2017

Kulinarische Variationen der „König-Albert-Kartoffel“ kreiert

- **Im Hotel König Albert in Bad Elster wurde erstmal die hauseigene, im Vogtland angebaute Kartoffel von Chefkoch Josef Kloiber zubereitet und zur Verkostung präsentiert**
- **Ab 20. November finden Hotel-Gäste Spezialitäten aus und mit der König-Albert-Kartoffel in der neuen Speisekarte**

Die König-Albert-Kartoffel in verschiedensten kulinarischen Variationen hat Chefkoch Josef Kloiber am Donnerstagnachmittag (16.11.2017) erstmals im Hotel König Albert in Bad Elster präsentiert. Kartoffel-Ravioli mit Gemüsefüllung, Zander mit Kartoffelschuppen, gedämpfte Knollen mit Kräuterdip, Nussnudeln mit Sauerkirschen, das sind nur einige der Gerichte, die der Chefkoch des Vier-Sterne-Superior-Hotels aus und mit der hauseigenen Knolle kreiert und zur Verkostung präsentiert hat.

„Wir freuen uns sehr, dass wir als wohl einziges Hotel in Deutschland unseren Gästen mit einer hauseigenen Kartoffel etwas ganz Besonderes anbieten und ihnen genau sagen können, wo und wie sie angebaut wird“, betonte Michael Börner, Leiter Vertrieb und Marketing im Hotel König Albert.

Im Frühjahr war die außergewöhnliche Knolle auf den Namen König Albert Kartoffel getauft und in den Boden gebracht worden. Die Idee kam vom Verein Vogtländischer Knollenring. Dieser widmet sich der Erhaltung des Kartoffelanbaus in der Region, bauten doch vogtländische Bauern als erste in Deutschland Kartoffeln auf ihren Feldern an. „Dank der Zusammenarbeit mit dem Hotel König Albert sind wir ein gutes Stück vorangekommen, um die Kartoffel als außerordentlich gesundes Nahrungsmittel wieder stärker ins Gespräch zu bringen“, betonte Vereinsvorsitzender Gunther Dittmar.

Angebaut und geerntet wurde die Kartoffel von Landwirt Ulrich Gündel. Er hat sich mit „Gündels Kulturstall“ in Rotschau bei Reichenbach auf Züchtung und Vertrieb seltener und historischer Kartoffelsorten spezialisiert. Dabei kam es auch zu einer Kreuzung der englischen Sorte Red Cardinal und Vogtländischen Blauen, die im Frühjahr den Namen König-Albert-Kartoffel erhielt. „Es ist als Landwirt

schön zu erleben, was mit Kartoffeln kreiert werden kann. Das gibt mir Mut, weiter zu machen“, so Ulrich Gündel. Er liefert die zapfenförmige Kartoffel mit gelbem Fruchtfleisch unter der Schale und einem rot marmorierten Kern nur an das Hotel König Albert und bietet sie Kunden in seinem Hofladen an.

Chefkoch Josef Kloiber gefällt nicht nur die Farbe. „Sie hat einen nussigen Geschmack, kocht mehlig, lässt sich deshalb gut verarbeiten, wobei die Zubereitung etwas aufwändiger ist“, so der erfahrene Küchenmeister, der in seinem 40. Berufsjahr erstmals eine hauseigene Kartoffel verarbeitet.

„Sehr, sehr lecker“, so das Urteil von Detlef Schipke aus Bad Elster. „Die Vielfalt gefällt mir, sehr raffiniert“, fügt seine Frau Mechthild hinzu. Beide gehörten zu den ersten Gästen, die von den Variationen der König-Albert-Kartoffel gekostet haben.

Die König-Albert-Kartoffel den Gästen anzubieten, entspricht dem Konzept des vor knapp zwei Jahren eröffneten Hotels, nachhaltig mit regionalen Partnern zusammen zu arbeiten. Zu diesen gehören auch eine Hofkäserei und ein Bäcker, die Ziegenkäse und Weihnachtsstollen aus dem Vogtland für die Gäste des Hauses liefern.

Weitere Infos unter www.hotelkoenigalbert.de.

Fotos

Albert-Kartoffel-1

Freuen sich über die kulinarischen Variationen aus der König-Albert-Kartoffel: Gunther Dittmar, Michael Börner, Ulrich Gündel und Josef Kloiber (von links). (Copyright: Brand-Aktuell)

Albert-Kartoffel-2

Gunther Dittmar, Michael Börner, Ulrich Gündel und Josef Kloiber (von links) präsentieren die König-Albert-Kartoffel in ihren kulinarischen Variationen. (Copyright: Brand-Aktuell)

Albert-Kartoffel-3

Bei der Zubereitung seiner Kreationen aus der König-Albert-Kartoffel: Chefkoch Josef Kloiber. (Copyright: Brand-Aktuell)

Albert-Kartoffel-4

Chefkoch Josef Kloiber serviert sein Dessert mit der König-Albert-Kartoffel: Nussnudeln mit Sauerkirschen auf Vanille-Sahne. (Copyright: Brand-Aktuell)

Albert-Kartoffel-5

Eines der Gerichte mit der König-Albert-Kartoffel: Bambes-Burger mit in Sesam

gebratenem Schafskäse, Wasabi-Gurken-Spagetti und Blattsalat. (Copyright:
Brand-Aktuell)

Albert-Kartoffel-6

Einzigartig - die König-Albert-Kartoffel. (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