

Presse-Information

Hotel König Albert tischt Köstlichkeiten aus eigener historischer Kartoffelsorte auf

Januar 2018

Sie hat eine rote Schale, ihr Inneres ist gelb und rot marmoriert, der Geschmack leicht nussig – das Hotel König Albert in Bad Elster hat eine eigene Kartoffel, die exklusiv für das Vier-Sterne-Superior-Haus angebaut wird. „Meines Wissens ist es deutschlandweit einmalig, dass ein Hotel seinen Gästen eine hauseigene Kartoffel anbieten kann, die den Namen des Hauses trägt“, erläutert Marc Cantauw, Direktor des seit März 2016 in der vogtländischen Kultur- und Festspielstadt eröffneten Hotels. Die Kooperation zwischen dem 240-Betten-Haus und den lokalen Kartoffelbauern dokumentiert die Verwurzelung des luxuriösen Wellness-Hotels mit der Region.

Vogtländische Bauern waren nachweislich die ersten in Deutschland, die Kartoffeln auf ihren Feldern anpflanzten. Die Züchtung der König-Albert-Kartoffel gelang 2017 dem auf historische Kartoffelsorten spezialisierten Kulturbauernhof Gündels Kulturstall in Reichenbach. Sie ist eine Kreuzung der englischen Sorte Red Cardinal mit der Vogtländischen Blauen, die schon vor 150 Jahren im Vogtland angebaut wurde.

Das Küchen-Team des Hotel König Albert ist von der neuen Kartoffelsorte begeistert und hat zahlreiche Gerichte mit ihr auf die Speisekarte gesetzt. So können die Gäste beispielsweise Bambes-Burger mit in Sesam gebratenem Schafskäse und Wasabi-Gurkenspaghetti, Kartoffelschuppen oder Chips aus der exklusiven Kartoffel genießen.

Pressevertreter sind jederzeit herzlich zu einem Recherche-Aufenthalt eingeladen, bitte bei der Presseagentur PSMG, Manuela Geiger, Tel. 089/810 59 770 oder Manuela.Geiger@psmg.de melden.

Text- und Bildmaterial können Sie auf www.hotelkoenigalbert.de im Pressebereich (Navigationspunkt Service) herunterladen.

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