

Presse-Information

27. April 2017

Frisch getaufte „König-Albert-Kartoffel“ ist nun im Boden

Für das Bad Elsteraner Vier-Sterne-Superior-Hotel wird eine traditionsreiche vogtländische Knolle exklusiv angebaut

„Wir taufen Dich auf den Namen König Albert Kartoffel“, erklärte die 1. Vogtländische Kartoffelprinzessin Selina heute am Rande eines Kartoffelfeldes im Reichenbacher Ortsteil Rotschau. In der Hand hielt sie eine der länglich ovalen, teils zapfenförmigen Knollen, die sie zuvor per Pferdekutsche in einem Korb zum Acker gebracht hatte.

„Es ist wohl deutschlandweit einmalig, dass ein Hotel seinen Gästen eine hauseigene Kartoffel anbieten kann, die den Namen des Hotels trägt und exklusiv für uns angebaut wird“, begründete Marc Cantauw, Direktor des Hotel König Albert in Bad Elster, mit einem Augenzwinkern die außergewöhnliche „Kartoffel-Taufe“. Gleichzeitig verwies er darauf, dass die König-Albert-Kartoffel ein weiteres Beispiel ist, wie sich das vor gut einem Jahr eröffnete Vier-Sterne-Superior-Haus in die Region einbringt und mit regionalen Partnern zusammenarbeitet. Diese Partner waren nun neben Marc Cantauw und Chefkoch Josef Kloiber „Taufpaten“ der König-Albert-Kartoffel.

Ulrich Gündel von Gündels Kulturstall und seine Mitarbeiterin Edda Tomat gehören dazu. Gündel sammelt auf seinem Hof historische Kartoffelsorten, züchtet sie aus Samen, baut sie an und vermarktet circa 70 Sorten. „Den Samen haben wir von der englischen Sorte Red Cardinal entnommen. Kreuzungspartner ist die Vogtländische Blaue, die schon vor 150 Jahren im Vogtland angebaut wurden. Sie standen dicht nebeneinander und es ist wohl zu einer spontanen Bestäubung gekommen.“ Edda Tomat war für die aufwändige Züchtung zuständig. Die neue Sorte vereint das Purpur der Roten Cardinal und die gelbe Fleischfarbe der Vogtländischen Blauen. Diese bisher namenlose Sorte wurde nun als König-Albert-Kartoffel „getauft“.

Die Knolle wurde nicht zuletzt deshalb ausgewählt, weil Josef Kloiber, Chefkoch im Hotel König Albert, Gefallen an ihr fand. Da sind zum einen die zwei Farben, denn unter der rötlichen Schale ist die Kartoffel gelb, in der Mitte rot marmoriert.

„Sie kocht eher mehlig, hat einen leicht nussigen Geschmack, lässt sich hervorragend in Kartoffelchips verwandeln, ist als Gnochi oder Stampf eine ausgezeichnete Beilage, kann mit Salat serviert werden“, hat der erfahrene Koch Ideen, wie er die König-Albert-Kartoffel servieren möchte. In seinem 40. Berufsjahr ist es für ihn etwas vollkommen Neues, eine hauseigene Kartoffel auf die Teller zu bringen.

Die Idee zur Kooperation stammt von einem weiteren Taufpaten, nämlich Ulrich Wenzel, Vorsitzender des Vereins Vogtländischer Knollenring Tirschendorf. Der Verein will unter anderem den Kartoffelanbau in der Region erhalten, weil vogtländische Bauern nachweislich die ersten in Deutschland waren, die Kartoffeln auf ihren Feldern anbauten. „Wir freuen uns, dass wir mit dem Hotel einen weiteren Partner gefunden haben, der dieses Anliegen unterstützt“, so Ulrich Wenzel.

Nachdem Kartoffelprinzessin Selina der Kartoffel ihren exklusiven Namen gegeben hatte, nahm sie den Korb und ging zum Feld. An den vorbereiteten Furchen verteilte sie die Pflanzkartoffeln, legte gemeinsam mit den Taufpaten die ersten Knollen in die Erde und wässerte sie aus einer Gießkanne mit den Worten: „Auf das du, liebe ‚König Albert Kartoffel‘, hier in unserer fruchtbaren vogtländischen Erde behütet heranwächst und gedeihst und uns immer eine reiche Ernte bescherst.“

Im Frühherbst soll die erste Ernte eingebracht werden und danach können Chefkoch Josef Kloiber und sein Team die Gaumen der Gäste im Hotel König Albert mit der hauseigenen König-Albert-Kartoffel verwöhnen.

Weitere Infos unter www.hotelkoenigalbert.de.

Fotos

Taufe-1

Josef Kloiber, Ulrich Wenzel, Kartoffelprinzessin Selina, Marc Cantauw, Ulrich Gündel und Edda Tomat (von links) bei der Taufe der König-Albert-Kartoffel. (Copyright: Brand-Aktuell)

Taufe-2

Die 1. Vogtländische Kartoffelprinzessin Selina, Josef Kloiber, Marc Cantauw, Edda Tomat, Ulrich Gündel und Ulrich Wenzel (von rechts) legen die ersten König-Albert-Kartoffeln in den vogtländischen Boden. (Copyright: Brand-Aktuell)

Taufe-3

Marc Cantauw, Kartoffelprinzessin Selina, Marc Cantauw und Ulrich Gündel (von rechts) legen gemeinsam die gerade getaufte König-Albert-Kartoffel in die Furchen. (Copyright: Brand-Aktuell)

Taufe-4

Die 1. Vogtländische Kartoffelprinzessin Selina tauft die König-Albert-Kartoffel und legt sie in den Boden. (Copyright: Brand-Aktuell)

Taufe-5

Josef Kloiber, Ulrich Gündel, Marc Cantauw, Kartoffelprinzessin Selina, Ulrich Wenzel und Edda Tomat (von links) kennzeichnen am Feldrand die Furchen, in denen die König-Albert-Kartoffel wachsen wird. (Copyright: Brand-Aktuell)

Taufe-6

Ulrich Wenzel, Marc Cantauw, Josef Kloiber, Edda Tomat, die 1. Vogtländische Kartoffelprinzessin Selina und Ulrich Gündel (von links) stoßen mit einem Kartoffelschnaps auf das gute Gedeihen der König-Albert-Kartoffel an. (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