

Knollenregion gibt sich die Ehre

Beim „1. Dehoga-Genießer-Treff“ drehte sich in Gündels Kulturstall alles um die Kartoffel. Gastronomen kamen direkt mit Erzeugern in Kontakt.

VON GERD BETKA

REICHENBACH/AUERBACH – Ulrich Wenzel, den Vorsitzenden des Vereins Vogtländischer Knollenring, treibt eine Vision um: „So wie der Spreewald mit der Gurke wirbt, so sind wir die Knollenregion in Sachsen.“ Immerhin waren die Vogtländer um 1650 die ersten in Deutschland, die Kartoffeln auf ihren Feldern anbauten. De Kartoffelbefehl des Preußenkönigs Friedrich II. folgte erst über 100 Jahre später.

„Die Kartoffeln sind für mich sowas wie meine Kinder.“

Ulrich Gündel Senior-Chef des Kulturstalls

Die Kartoffel, nicht als profane Sättigungsbeilage, sondern als kulinarisches Erlebnis, stand daher im Mittelpunkt des „1. Dehoga-Genießer-Treffs“ in Gündels Kulturstall in Rei-



Sie luden Gastronomen zum „1. Dehoga-Genießer-Treff“ in Gündels Kulturstall ein: Dieter Heymann, Geschäftsführer des Dehoga-Regionalverbandes Chemnitz, Ulrich Wenzel, Vorsitzender des Vogtländischen Knollenrings, Doreen Münch, Geschäftsführerin des Vereins Direktvermarktung in Sachsen, sowie Ulrich Gündel, Senior-Chef des Kulturstalls (von links). Im Mittelpunkt stand die Kartoffel.

FOTO: FRANKO MARTIN

chenbach. Zu der Veranstaltung, die 50 Plätze bot, hatten sich 20 Gastronomen angemeldet. Laut Dieter Heymann, Geschäftsführer des Dehoga-Regionalverbandes Chemnitz, sei dies „ein neuer Weg, um Gastro-

nomen direkt mit Erzeugern zusammenbringen“. Dabei greife man eine Idee aus Dresden auf, wo man mit der Reihe „Kulinarischer Dehoga-Treffpunkt“ bereits Netzwerke zwischen Gastronomen und Direktver-

marktern fördern konnte. Entscheidend für den Gast seien die Qualität und das kulinarische Erlebnis. „Wer heute eine Gaststätte besucht, erwartet regionale Produkte. Wir helfen den Gastronomen, die nötigen

Kontakte zu knüpfen“, sagte Doreen Münch, Geschäftsführerin des Vereins Direktvermarktung in Sachsen. Der Verein bezuschusst Netzwerke mit einem Gastronomiebetreiber und mindestens drei Direktvermarktern mit bis zu 3000 Euro. Im Vogtland existiert so bereits das Netzwerk „So schmeckt das Vogtland“ mit vier Gastronomen und zehn Erzeugern.

Ulrich Gündel, Senior-Chef des Kulturstalls, erklärte: „Das Landhotel Alt-Jocketa und der Bayerische Hof in Grünbach haben schon Kartoffeln von uns bezogen. Aber die breite Nachfrage blieb aus. Deshalb gehen wir nun in die Offensive.“ Familie Gündel ist der Kartoffel verfallen. Fast 100 historische Kartoffelsorten werden angebaut. „Die Kartoffeln sind für mich sowas wie meine Kinder. Ich tue alles, damit es ihnen gut geht“, bekennt Gündel.

Um den Gastronomen die enorme Geschmacksvielfalt von würzig-erdig bis samtweich erleben zu lassen, konnten sie zehn verschiedene Knollensorten probieren. Der Gaumenkitzel sollte ihre Fantasie beflügeln. Holger Streit regte ein Kartoffel-Neunerlei als regionales Gericht auf der Speisekarte an. Zudem gab es Gelegenheit, mit den Erzeugern ins Gespräch zu kommen.

TERMINE: Sonntag, 29. September, 10 bis 18 Uhr Kartoffelfest in Tirschendorf; ab Freitag, 4. Oktober, jeweils 19 Uhr in Gündels Kulturstall Kartoffelverkostung.

» www.guendels-kulturstall.de