

Der besonderen Knolle auf der Spur - Kartoffelzeit im Sauerland

Die Kartoffel gehört zum Sauerland wie die Berge und die endlosen Wälder. Im Herbst hat die Kartoffel Hochsaison. Kartoffelhöfe, Traditions-Gasthäuser und Genussmenschen feiern die nahrhafte Knolle.

Kartoffelgenuss traditionell und modern

Schon mal was von Potthucke gehört? Nur so viel sei gesagt: Die Sauerländer Küche liebt die Kartoffel. Deshalb verkommt sie hier nicht zur Sättigungsbeilage – ihr wird oft eine Hauptrolle auf dem Teller zugestanden. So auch in der Potthucke, einem Kartoffelgericht mit Mettwürsten.

Die vielseitige Kartoffel wird im Herbst von zahlreichen Gasthöfen der Region gefeiert. Sie bringen traditionelle Gerichte wie die Potthucke auf den Tisch. Gern wird aber auch experimentiert und Neues ausprobiert. Beispielsweise beim Landgasthof Seemer (<https://seemer.de>). Die beiden Gastgeberinnen haben sich darauf spezialisiert, Klassiker neu zu interpretieren und sie ein wenig abzuwandeln. Besonders beliebt sind die Reibekuchenvariationen. Da der Gasthof die Slow-Food-Bewegung unterstützt und demzufolge Jahreszeitenküche anbietet, gibt es die Kartoffelgerichte vor allem im Herbst. Also nichts wie ran an die Knolle!

Ein besonderes Highlight im Herbst ist für die Sauerländer das Kartoffelfeuer, auch Kartoffelbraten genannt. Bei dieser Sauerländer Tradition werden Kartoffeln in der Glut eines abgebrannten Lagerfeuers gebacken und anschließend mit Butter oder Kräuterquark gegessen. Oft sind es Vereine, die zu den geselligen Treffen einladen, und auch Gäste sind dabei herzlich willkommen. Alle Termine im Überblick sind auf den Seiten der Tourismusorganisation zu finden (www.schmallenberger-sauerland.de) Hingehen lohnt sich! Denn schneller kann man den Sauerländer:innen wohl nicht in die Seele blicken, als beim Essen mit Freunden.

Kartoffeln in vierter Generation

Viele Kartoffeln, die auf Sauerländer Tellern landen, stammen vom Kartoffelhof Ax in Schmallenberg (<https://www.hof-ax.de/unser-hof/>). Hier weiß die Bauernfamilie die Kartoffel schon seit vier Generationen zu schätzen. Deshalb werden die Knollen auch besonders gepflegt. Statt sie wie üblich gewaschen in den Verkauf zu geben, werden die Kartoffeln der Familie Ax nur schonend gebürstet. So bleibt die Schale unversehrt, die Frucht länger lagerfähig und die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Die Familie freut sich über Besuch und lässt sich bei der Arbeit gern über die Schulter schauen.

Genuss für Zuhause

Ab Oktober bietet die Familie die Kartoffeln auf Märkten in der Umgebung an. Auch in den Selbstbedienungshofläden des Schmallenberger Sauerlandes werden Kartoffeln verkauft, neben Kaffee aus der Rösterei vor Ort, Senf aus der regionalen Mühle oder Suppen im Einmachglas. Diese regionalen Köstlichkeiten eignen sich besonders gut, um sich ein wenig Urlaubsgenuss mit nach Hause zu nehmen. Denn nichts wärmt an grauen Nieseltagen besser, als eine deftige Kartoffelsuppe und die Erinnerungen an den goldenen Herbst im Sauerland.

Auf der Website des Schmallenberger Sauerlands (www.schmallenberger-sauerland.de/lecker) finden sich die Adressen der Hofläden und Direktverkäufer. Rezeptideen gibt es auf der Website auch und so steht der sauerländischen Kartoffelzeit in den eigenen vier Wänden nichts mehr im Wege.

(3.238 Zeichen inklusive Leerzeichen)

Pressekontakt

Schmallenberger Sauerland Tourismus | Katja Streffing

Poststr. 7 • 57392 Schmallenberg

Telefon: 02972 9740-53 • Fax: 02972 9740-26

e-Mail: streffing@schmallenberger-sauerland.de

Internet: www.schmallenberger-sauerland.de