

Kochlust mit der Knolle:**Menü und Wissenswertes zu bunten Kartoffeln vom Kaiserstuhl
Außergewöhnliche Gerichte für besondere Anlässe**

Das Fleisch ist marmoriert, rot, sonnengelb oder violett-blau, der Geschmack intensiv-würzig, fein nussig – oder erinnert an Esskastanien. Die Namen sind klangvoll: Vitelotte, Negrèsse, Truffe de Chine. Daraus wird ein Carpaccio oder ein süßer, bunter Nachtisch. Dahinter verbirgt sich: die Kartoffel! Und zwar alte, unbekannte, bunte Sorten, die in Forchheim am Kaiserstuhl auf dem Lindenbrunnenhof der Binders seit vielen Generationen angebaut werden.

Die Bäuerin und Kartoffel-Spezialistin Christa Binder und die Fünf-Elemente-Köchin Claudia Nietzel zeigen am 22. und 26. April, jeweils in stilvollem Küchenambiente in Freiburg und Bahlingen, wie aus farbenfrohen Knollen ganz neue Kartoffelerlebnisse entstehen. Kreiert wird ein Badisches Kartoffel-Spezialitäten Menü. Dazu gibt die begeisterte Bäuerin vom Lindenbrunnenhof Wissenswertes, nie Gehörtes und Interessantes zu den bunten Kartoffeln preis.

Der auf Direktvermarktung spezialisierte Betrieb pflanzt jährlich 20 verschiedene Kartoffelsorten an, die auf dem Lössboden und im warmen Klima des Kaiserstuhls ideal gedeihen. So die violettfleischige Trüffelkartoffel, der rotfleischige Red Kardinal oder die Gourmetkartoffel Les Rattes. Sie werden an den beiden Abenden die Hauptrolle spielen. Neben den hauptsächlich bei uns bekannten weiß-gelbfleischigen Kartoffeln mit brauner Schale gibt es nämlich über 200 Arten und mehr als 5000 Sorten der Knolle in den verschiedensten Farbschattierungen. Wobei die Farben nicht nur ein Fest fürs Auge, sondern aufgrund der pflanzlichen Pigmentstoffe auch noch gut für die Gesundheit sind.

Claudia Nietzel, Fünf-Elemente-Köchin mit eigenem Unternehmen namens „Kochlust“ in Freiburg, möchte mit diesen Koch-Seminaren die besonderen Spezialitäten der Region schmeckbar und die Menschen, die dahinter stehen, sichtbar machen. „Gerade auf den Wochenmärkten in Freiburg

findet man eine Vielfalt, die direkt hier im Umland produziert wird. Und zwar von Menschen, die mit viel Begeisterung, Engagement und einem enormen Wissen bei der Sache sind“, so die Erfahrung der Jung-Unternehmerin. „Zwischen Supermarktregalen hektisch suchend, haben wir kaum mehr Kontakt zur eigentlichen Herkunft unseres Essens“, sagt sie, „dabei hat es eine Auswirkung, wenn jemand mit Liebe zur Sache auf dem Feld steht. Das ist deutlich zu spüren an der Qualität, am Geschmack und an der Kraft, die zum Beispiel in scheinbar simplen Kartoffeln stecken kann.“

„Alles, was der Natur gut tut, tut auch dem Menschen gut“, meint dazu Christa Binder vom Lindenbrunnenhof in Forchheim. Seit mehr als 18 Jahren ist der traditionelle Familienbetrieb auf dem Stühlinger Markt mit bunten Kartoffeln und anderen Spezialitäten präsent. Mit diesem Koch- und Erfahrungsabend möchte sie als Erzeugerin zeigen, was „ein wahrer Genuss für den Gaumen ist: Sich bewusst den Jahreszeiten entsprechend von Produkten aus der Region zu ernähren, diese mit Freude zuzubereiten und mit Sinnesfreude zu genießen!“

Das Badische Kartoffel-Spezialitäten Menü besteht aus: Kalte Kartoffelsuppe, Kartoffel-Carpaccio, Fächerkartoffeln mit Lamm. Zum Dessert werden süße bunte Kartoffelklöße zubereitet. Dazu gibt es Wein vom Bio-Weingut Gretzmeier, Merdingen.

Termine:

22.4.2010: Die Küche, Jürgen Boehlkau, Freiburg

26.4.2010: Maier Culinarium, Bahlingen

jeweils 18.30 bis 22 Uhr.

Kosten: 65,- Euro (inkl. Wein, 4-Gänge-Menü, Rezepte)

Kontakt und Anmeldung:

Claudia Nietzel, Tel.: 0761/1375172

Christa Binder, Tel.: 07642/3651

Mehr Informationen:

www.kochlust.info

www.lindenbrunnenhof.de

Pressekontakt: christiane stoll – stoll pr – hauriweg 14 – 79110 freiburg –
fon: 0761/898 24 08 – mobil: 0176-22 77 83 41 – inof@stoll-pr.de