

Pressemitteilung der Regionalinitiative „Ebbes von Hei“

7. bis 22. Oktober: Ebbes von Hei – Kartoffeltage im Naturpark Saar-Hunsrück

Vom 7. bis zum 22. Oktober veranstaltet die Regionalinitiative „Ebbes von Hei“ die traditionellen Kartoffeltage. Mit dabei sind 17 Gastronomen, die eine große Vielfalt an klassischen und innovativen Kartoffelgerichten, ausschließlich aus Kartoffeln von regionalen Erzeugern anbieten. Zudem kreieren zwei Bäcker Backwaren aus regionalen Kartoffeln. Die Kartoffeln kommen von insgesamt 9 Landwirten.

Die Kartoffel kam vor mehr als 300 Jahren aus Südamerika nach Europa. Zuerst meist als Zierpflanze genutzt, dauerte es, bis sie den Weg als essbare Knolle in den Kochtopf fand.

Die Kulturpflanze ist als wohlschmeckender Lieferant von Eiweißen, Kohlehydraten, Mineralien und Vitamin C ein wirkliches Superfood. Zudem ist sie als regionales Lebensmittel klimafreundlich, da es keine langen Transportwege gibt. Ebbes von Hei möchte einen Beitrag dazu leisten, dass der regionale Anbau von Kartoffeln ausgebaut wird. Zudem soll mit dem Anbau alter Sorten die Vielfalt des Angebots erhöht werden.

Im Saarland und im Hunsrück wurde die „Grumbeer“ schon sehr früh angebaut. Dabei sind die Zubereitungsarten damals wie heute sehr vielfältig: Sie wird gebraten, gebacken, gedämpft, gequellt, gestampft, zu Grumbeersuppe gekocht, zu Schales oder Dibbelabbes gerieben und neuerdings sogar zu Grombeerwurst (Kartoffelwurst) verarbeitet.

Vielseitige und schmackhafte und traditionelle Kartoffelgerichte findet man immer häufiger auf den Speisekarten unserer regionalen Gastronomie. Mit den Kartoffeltagen wollen die beteiligten Gastronomen diesen Trend noch verstärken.

Im Rahmen der Kartoffeltage werden die beteiligten Gastronomen ein umfangreiches Spektrum von einfachen traditionellen Kartoffelgerichten bis hin zu raffinierten Kreationen anbieten. Freuen sie sich auf die kulinarischen Genüsse im Rahmen der Ebbes von Hei – Kartoffeltage.

Die Angebote der Gastronomen sind im Internet eingestellt in www.saar-hunsruock-steig.de/Kulinarik, sowie www.ebbes-von-hei.de. Ab dem 5. Oktober werden auf der Ebbes von Hei – Facebook-Seite alle zwei Tage die teilnehmenden Betriebe mit ihren Aktionskarten vorgestellt.

Viele Informationen zu den Kartoffeltagen und den weiteren kulinarischen Aktionen gibt es im Ebbes von Hei – Einkaufs- und Genussführer, der bei den Tourist-Informationen, Händlern und Erzeugern erhältlich ist.

Die teilnehmenden Gastronomen:

1. Restaurant Litermont in Nalbach, Tel. 06838-5155200, www.restaurant-litermont.de
2. Hotel-Restaurant Laux in Merzig-Weiler, Tel. 06869-210, www.hotel-laux.de
3. Hotel-Restaurant Roemer in Merzig, Tel. 06861-93390, www.roemer-merzig.de
4. Restaurant „Zum Dompropst“ in Wadern, Tel. 06871-8762, www.dompropst-wadern.de
5. Brasserie im Parkhotel Weiskirchen, Tel. 06876-919536, www.parkhotel-weiskirchen.de
6. Restaurant „Maison au Lac“ am Stausee Losheim, Tel. 06872-993434, www.maison-au-lac.de
7. Hofgut Dösterhof in Wadern-Altland, Tel. 06871-63639020, www.doesterhof.de
8. Restaurant „Schools Kättchen“ in Weiskirchen-Weierweiler, Tel. 06874-1229, www.schoolkaettchen.de

9. Restaurant Meyershof in Nonnweiler-Otzenhausen, Tel. 06873-669813, www.restaurant-meyershof.de
10. Das Gasthaus im Panzhaus in Greimerath, Tel. 06587-1284, www.panzhaus.de
11. Hotel-Restaurant „Zur Post“ in Kell am See, Tel. 06589-91710, www.postkueche.de
12. Gasthaus und Metzgerei Maßem in Schillingen, Tel. 06589-1682, www.gasthaus-massem.de
13. Waldrestaurant Spießbratenhalle in Schillingen, Tel. 06589-618, www.spieessbratenhalle.com
14. Landgasthof Rauland in Thalfang, Tel. 06504-318, www.landgasthof-rauland.com
15. Hotel-Restaurant 2tHeimat in Morbach, Tel. 06533-93950, www.2theimat.de
16. Landhaus Gräfendhron in Gräfendhron bei Thalfang, Tel. 06504-3549911, www.landhaus-graefendhron.de
17. Hotel-Restaurant „Zum Stern“ in Baumholder, Tel. 06783-5877, www.zum-stern-baumholder.de

Die Bäckereien mit Backwaren aus Kartoffeln:

1. „Backstuff“ in Reinsfeld, Tobias Eheses, Tel. 06503-7116, www.backstuff.de mit süßen Backwaren aus Kartoffeln.
2. „Backmol“ in Niederlosheim, Thomas Peitz, Tel. 06872-9996272, www.die-backmol.de mit Kartoffelbrot und Kartoffelgebäck

Die Ebbes von Hei – Kartoffelerzeuger:

Die Kartoffeln der regionalen Erzeuger sind erhältlich direkt bei den Hofläden der Erzeuger, sowie den Hofläden und dem regional orientierten Einzelhandel:

1. Bioland-Hof Marcus Comtesse, Feldstraße 10, 66787 Wadgassen, Telefon: 06834 – 43880, Mail: wald.comtesse@t-online.de
2. Hofgut Serrig, 5455 Serrig, Tel. 06581-914510, www.hofgut-serrig.de
3. Margaretenhof Frank Roßport, Margaretenhof 1, 66687 Wadern-Morscholz, Tel. 06871-1714, Frank.rossport@gmx.de
4. Landwirtschaft Schaller, Alleestr. 101, 66802 Überherrn, Tel. 06836-9639652, hermannschaller@arcor.de, Verkauf ab Hof und über einen Automaten
5. Landwirtschaft Hoffmann, Till und Max Hoffmann, Auf den Äckern 2, 66687 Wadern-Oberlöstern, Tel. 06871-921515, hoffmannfraenki@aol.com
6. Landwirtschaft Ziegler, Martin Ziegler, Zum alten Strichen 24, 66822 Lebach, martin-ziegler@gmx.net, Tel. 06881-538068
7. Bioland-Bergwiesenhof, Kurt Zimmer, Am Hungersberg 1, 66679 Losheim am See- Rimlingen, Tel. 0159-05275388
8. Landwirtschaft Altmeyer, Saarlouiser Str. 179, 66265 Heusweiler-Kurhof, Tel. 0171-2707334, kurhofermilchbar@t-online.de
9. Landwirtschaft Johannes Zerwes, Zum Weiher 1, 54497 Morbach, Tel. 06533-957458, tanjazerwes@googlemail.com

Weitere Infos: www.ebbes-von-hei.de, www.naturpark.org