

Frühlingsfest 2024

Natürlich.VON DAHEIM

Das ALBDORF



Pressemitteilung

Neues aus dem ALBDORF

Garantierte Regionalität – garantierte Qualität – das Albdorf setzt seinen „Natürlich. VON DAHEIM“ -Weg fort.

Im Herbst 2023 wurde zum ersten Mal auf dem Cannstatter Wasen den Gästen das Albdorf zum Besuch angeboten. Es ist aus dem ehemaligen Alpenhüttendorf erwachsen und hat sich einen besonderen Regionalitätsanspruch auf seine kulinarischen Fahnen geschrieben. Mit Unterstützung der Regionalkampagne Natürlich. VON DAHEIM des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg ist es dem Betreiber des Albdorfes, Karl Göbel gelungen, das Sortimentsangebot an den rund 30 Verkaufsständen auf 75% Regionalität umzustellen. Diese Umstellung hat sowohl bei den Besucherinnen und Besuchern als auch bei den Medien ein sehr großes, positives Echo und bei regionalen Lebensmittelerzeugern und Verarbeitern neben Begeisterung auch einiges an Innovationen hervorgerufen. „Wir reden von Regionalität – und wir leben diese Regionalität so konsequent wie möglich“, sagt Karl Göbel zu seinem Herzensengagement in Sachen Lebensmittel aus Baden-Württemberg. Dass Transparenz darin auch eine große Rolle spielt, ist für Karl Göbel selbstverständlich.

Und so wird es auch bereits zum kommenden Frühlingsfest auf dem Cannstatter Wasen im Albdorf einige weitere Neuerungen in Sachen regionale Produkte geben, was den zuständigen Minister sehr freut: „Baden-Württemberg bietet einen großen Strauß an regionalen Produkten, die ihresgleichen sucht. Unsere Bäuerinnen und Bauern produzieren beste Lebensmittel, die durch das Ernährungshandwerk veredelt werden. Karl Göbel gelingt es auch beim Frühlingsfest, Baden-Württemberg erlebbar und schmeckbar zu machen. So wird das Frühlingsfest für alle Besucherinnen und Besucher ein wahrer Genuss für Körper und Gaumen. Natürlich.Von Daheim- im Herzen Stuttgarts. Ich freu mich drauf“, betonte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Peter Hauk MdL.

Diese Vorfreude herrscht auch beim Albdorf-Betreiber Karl Göbel. Diese ist besonders damit verbunden, dass es gelungen ist, die regionalen Lieferketten vom Erzeuger bis hinein in die kulinarischen Angebote des Albdorfes weiter auszubauen – und dies getreu dem Regionalkampagnenmotiv Menschen. Produkte. Geschichten.

So spielt u.a. in den Speiseangeboten ein köstliches Pulled Pork vom Bad Bollerlandschwein eine Rolle. Diese stammen vom dortigen Lindenhof. Rindfleisch für die im Albdorf angebotenen Rindsbratwürste sowie Gulasch stammt von Fleckvieh aus Weidehaltung zweier Landwirte aus Murnau im Neckartal-Odenwald- Kreis. Eine exquisite geschmackliche Rolle spielen Käse der Käserei

Bauhofer aus Bodnegg. Michael Bauhofer, der Geschäftsführer der Käserei und baden-württembergischer Genussbotschafter, ist Garant für höchste Produkt-Qualität. Teil der kulinarischen Angebotspalette sind auch die Maultaschen von Metzger Schneider aus Freiberg a. N., die mit traditioneller Handwerkskunst und hochwertigen Zutaten ebenso für regionale Geschmackserlebnisse stehen.

Im Pilzbereich beliefert dieses Jahr die Hofburk Pilze GbR aus Rot am See das Albdorf. Der Familienbetrieb liefert nach Bioland-Richtlinien hergestellte Edelpilze wie Kräuterseitlinge und Shitake-Pilze aus hofeigenen Kulturen, ausgezeichnet mit dem Qualitätszeichen QZBW Bio des Landes Baden-Württemberg. Die nachhaltige und klimafreundliche Produktion mit Eigenstrom und Wärmerückgewinnung der Hofbetreiberfamilie Hofmann war ein zusätzliches Argument für die Aufnahme von Hofburk-Pilzen in die kulinarische Albdorf-Familie.

Eine weitere Neuerung im Sortiment des Albdorfs sind Forellen aus heimischen Gewässern, geliefert vom Fischhaus Letscher aus Altensteig. Die Inhaberkategorie kümmert sich seit 30 Jahren um naturnahe und artgerechte Fischzucht abseits von Antibiotika und Wachstumsförderern. Forellen, Lachsforellen, Saiblinge, Störe und Karpfen aus den Teichen, gespeist von den Schwarzwaldbächen Teinach und Zinsbach, bieten beste Fischqualität für das Albdorf. Besucher können sich auf Flammlachs von der Lachsforelle freuen, am offenen Feuer gegrillt, sowie auf fermentierte Regenbogenforelle und geräucherte Fischspezialitäten im Bäckerbrötchen.

Kartoffeln spielen in verschiedenen Varianten eine wichtige Rolle auf der Speisekarte des Albdorfs. Daher hat Karl Göbel zwei regionale Kartoffellieferanten an Bord geholt: Kartoffel-Stahl aus Neckarwestheim und Reichenau-Gemüse vom Bodensee. Süßkartoffeln kommen zukünftig von der Gemüseinsel. Damit können auch vegane und glutenfreie Speiseangebote bereitgestellt werden. Alle Kartoffeln werden vor Ort von der Stuttgarter Kartoffelmanufaktur Chipsery verarbeitet.

Ebenfalls neuer Partner des Albdorfes ist die Schwarzwaldmilch. Sie steht seit rund 90 Jahren für Qualität und Tradition und ist ein enger und wichtiger Partner der heimischen Landwirtschaft im Bereich Milchkühe. Damit leistet der genossenschaftlich organisierte Verbund der heimischen Milcherzeuger auch einen wichtigen Beitrag zu Erhalt und Pflege der Kulturlandschaft im Südwesten. Dass dabei an die Bäuerinnen und Bauern faire Preise bezahlt werden, versteht sich von selbst. Das Schwarzwaldmilch-Motto „Heimat zum Genießen“ wird nun auch an vielen Ständen des Albdorfes eine Rolle spielen. Die Schwarzwaldmilch wurde in den letzten Tagen als Regiopartner in die Liste der Albdorf-Lieferanten aufgenommen und versorgt nun alle Standbetreiber mit den entsprechenden Milchprodukten. In Form von reiner Milch werden diese zukünftig in der Herstellung von Albdorf-Waffeln, von Crêpes, sowie Baumstriezel verwendet, in Form von Schmand auf Flammenkuchen oder in Baguettes. Schwarzwaldmilch-Sahne findet sich in Gulaschgerichten oder Pilzpfannensaucen wieder. Das Thema Schwarzwaldmilch und Eis wird von der im badischen Schallstadt ansässigen Schwarzwälder Eismanufaktur verbunden. So findet sich dieses Jahr zum ersten Mal Black Forest Ice Cream im Albdorf – Angebot – ein Eis, das rein natürlich ohne künstlichen Farbstoffe oder Aromaverstärker daherkommt. Auch die Sonderstände „Schwarzwald grüßt die Alb“ sowie „Badens Brenner“ werden mit kulinarischen Grüßen in diesem Jahr wieder mit von der Partie sein.

Eine weitere Neuerung, die vom Hofladen Herrmannsfeld aus Mögglingen betrieben wird, wird der Kaffeestadel sein. Eine riesige Auswahl aus Omas Kuchenwelt – gebacken nach Original-Hausrezepten – werden angeboten. Für die Herstellung werden Eier aus eigener artgerechter Hühnerhaltung eingesetzt. Das Getreide für angebotene Produkte wird vom Nachbarbauer Kurt Ritter auf seinen Äckern angebaut. Die Mühle Benz in Heidenheim mahlt das Getreide. Statt Margarine oder anderen Backfette setzen sie des Ritters heimische Butter ein. Also auch hier konsequente Regionalität – bis auf den Kaffee. Aber selbst dieser wird in Ermangelung von

bekannterweise fehlenden Kaffeeanbaumöglichkeiten in Baden-Württemberg konsequenterweise im Ländle geröstet.

Das diesjährige Albdorf präsentiert jedoch nicht nur regionale Lebensmittelqualitäten, sondern auch erstmals regionales handwerkliches und kunsthandwerkliches Kulturgut. Neben neuen Speiseangeboten gibt es somit auch neue Veranstaltungen.

In Zusammenarbeit mit den Steinmetz- und Steinbildhauerinnungen Ludwigsburg-Böblingen-Rems Murr und Stuttgart werden Aktionen rund um dieses Traditions Handwerk angeboten. Besucher können Lehrlingen und Meistern bei der Arbeit über die Schulter schauen. Der Steinbildhauer Christoph wird während der Messezeit das bekannte Stuttgarter Pferdlein in einem 3 Meter hohen Sandsteinblock aus dem Maulbronner Steinbruch der Cannstatter Firma Lauster meißeln. Auch Kettensägekünstler haben ihr Kommen angesagt, bei denen heimisches Holz kunstvolle Zuwendung erfährt.

Am 5. Mai 2024 werden im Wasenhimmel, im Albdorf Modeschauen präsentiert, eines der zahlreichen Highlights des Frühlingsfestes. Die Württemberger Tracht als Gegenstück zur alpinen Tracht wird eine besondere Rolle spielen. Die Shows finden um 13:00 Uhr, 14:30 Uhr und 16:00 Uhr statt und werden vom renommierten Trachtenspezialisten Amadeus präsentiert. Geleitet werden sie von der bekannten Moderatorin Emma von Bergenspitz.

Kontakt:

Karl Göbel
Lorcherstr. 122
73035 Göppingen

Telefon: 07161/9519655
Mobil: 01702862713
Mail: info@DasAlbdorf.de

www.dasalbdorf.de



