

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 24./25.09.2022

Seite: 14

## Eifeler Gastronomen bieten Aktionen rund um die Kartoffel

Was hat Yoga mit Kartoffeln zu tun? Und wie bereitet man Döppekooche zu? Freunde der tollen Knolle erfahren dies bei kulinarischen Events im Herbst.

**BITBURG** (utz/red) Die Eifel und die Kartoffel – das ist eine legendäre Verbindung. Denn Eifeler Landwirte bauen sie schon seit Generationen an. Die lange Tradition der tollen Knolle schlägt sich auch in den vielen Gerichten nieder, die die Eifeler ihren Nachfahren überliefert haben – allen voran den Döppekooche, ein Topfkuchen mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln, der in einem gusseisernen Topf zubereitet wird.

Dass sich diese alte Rezept pfiffig und modern variieren und neu interpretieren lässt, wollen die Gastronomen der Regionalmarke Eifel in den kommenden Wochen unter Beweis stellen. Und sie zeigen auch, was sich noch an kulinarischen Köstlichkeiten aus der Kartoffel zaubern lässt.

Im September und Oktober stehen unterschiedliche Aktionen ganz im Zeichen der tollen Knolle. Hier kommen die Kartoffeln der Regionalmarke-Eifel-Produzenten auf den Teller. Und im Rahmenprogramm wird nicht nur gemeinsam gekocht und gefachsimpelt, sondern auch gewandert und Yoga gemacht.

**Angebote rund um die Kartoffel:**  
**Sonntag, 25. September:** Beim Herbstbuffet im Restaurant „Im Pfann“ in Irbausen (Eifelkreis Bitburg-Prüm) kommt von 12 bis 14 Uhr auf den Tisch, was die Natur zu bieten hat. Das Küchensteam bietet schmackhafte Spezialitäten aus der bunten Jahreszeit, darunter Kartoffelgerichte. Reservierung: Telefon

06550/1408 oder E-Mail: info@im-pfann.de

**Jeden Freitag und Samstag im Oktober:** Ab 18 Uhr wird das Restaurant des Landhotels am Wenzelbach in Prüm (Eifelkreis Bitburg-Prüm) zum



**Döppekooche – eine traditionsreiche Spezialität.** FOTO: REGIONALMARKE EIFEL GMBH

Kartoffel-Hotspot. Es wird gerieben, gestampft, gebraten und gebacken. Der Döppekooche wird in seiner ganzen Vielfalt zelebriert – mal herzhaft mit Speck und Zwiebeln, vegan mit Gemüse oder als süße Variation mit Birnen und Äpfeln, dazu Rinderroulade, geräucherte Forellenfilets und weitere Köstlichkeiten aus der Eifel, als Menü oder à la carte. Jeden Freitag wird die aktuelle Speisekarte hier veröffentlicht: <https://www.facebook.com/Wenzelbach>. Reservierung unter Telefon 06551/45380.

**Montag, 10. Oktober:** Im Eifelhotel Fuchs in Boos (Kreis Mayen-Koblenz) heißt es von 18 bis 23 Uhr „Ran an die Töpfe“. Küchenmeister Markus Geyersmann und Juniorchef/Koch Martin Fuchs zeigen, wie ein leckeres

Mehrgangmenü gelingen kann und erläutern interessantes rund um die Verarbeitung der Kartoffel. Im Anschluss wird das gemeinsam gekochte Menü verzehrt. Kosten: 75 Euro pro Person. Die Getränke und das Vier-Gänge-Menü sind im Preis inbegriffen. Anmeldung: Telefon 02656/541 oder [info@eifelhotel-fuchs.de](mailto:info@eifelhotel-fuchs.de)

**Donnerstag, 15. Oktober:** Christopher Mölder vom Hotel Schneider am Maar in Schalkenmehren (Landkreis Vulkaneifel) führt Gäste auf einer 0,5 Kilometer langen Wanderung entlang der Maare, durch Wälder und über Wiesen. Bei den Teilnehmern sollte etwas Kondition vorhanden sein. Zur Stärkung wird es Döppekooche geben, die die Küchenprofis in Schalkenmehren zubereitet haben.

Start: 9.30 Uhr, Haupteingang des Hotel Schneider am Maar. Rückkehr gegen 13 Uhr geplant. Kosten: 45 Euro pro Person. Anmeldung: E-Mail [info@hatschneider.de](mailto:info@hatschneider.de) oder Telefon 06592/95510.

**Sonntag, 16. Oktober:** Gemeinsam mit der Tourist-Information in Malfeld bietet das Hotel-Restaurant „Zur Post“ in Welling (Kreis Mayen-Koblenz) eine dreieinhalbstündige Yoga-Wanderung an. Danach bietet Gastgeber Willy Wolf ein leichtes Kartoffelgericht. Die Wanderung samt Kartoffelmenü kostet 32 Euro pro Person (ohne Getränke). Treffpunkt: 14 Uhr, Parkplatz des Hotel-Restaurant „Zur Post“ in Welling. Anmeldung: E-Mail [tourist@malfeld.de](mailto:tourist@malfeld.de) oder Telefon 02605/9615026.