

Quelle: Helga Reber, Von den Anden in die Welt – Die faszinierende Kulturgeschichte der Kartoffel mit Rezepten aus allen Kontinenten (Band I), Greiz 2023

Datum: 03.06.2026

Seite: 552 - 557

Löffel's Landhaus in Münstermaifeld

Das Landhaus befindet sich in einem beinahe 200 Jahre alten Anwesen. Um 1830 erbaute der Baron Ferdinand Josef von Papen ein repräsentatives Bürgerhaus. Später wurde im Wohnhaus eine Schankwirtschaft eingerichtet. Sie war die letzte Einkehrmöglichkeit am Ausgang der Stadt und der Wirt konnte mit häufigen Besuchen der Bauern aus den umliegenden Dörfern rechnen. Die damaligen „Parkmöglichkeiten“ werden noch heute durch die Halferringe am Haus dokumentiert. An ihnen wurden die Ackergäule angebunden.



Der Küchenmeister Günter Löffel erfüllte sich seinen Traum von einer hochwertigen und der ländlichen Region verbundenen Gastronomie. „Moderne Deutsche Küche“ nennt er den Küchenstil bei dem die Maisfelder Kartoffel im Mittelpunkt steht.

Die Gasträume befinden sich in einem ehemaligen Marionettentheater und dem historischen Bruchstein-Gewölbekeller. Der Bauerngarten liegt direkt an der mittelalterlichen Stadtmauer und dient in der wärmeren Jahreszeit als Terrasse im Grünen. Durch die moderne Einrichtung wurde eine Symbiose aus Vergangenen und Heutigem geschaffen. Einige Küchengeräte wurden extra eingebaut, mit denen die knusprigen Kartoffelspezialitäten besonders gut zubereitet werden können.

Die Knolle spielt in Löffel's Landhaus eine Hauptrolle. Die Herausforderung besteht darin, aus einer einfachen Sättigungsbeilage etwas Besonderes zu kreieren. Für Kartoffelliebhaber hat sich der Küchenchef Günter Löffel eine ganz besondere Speisekarte ausgedacht.

Seine Spezialität ist das „Eifler Schnitzel“, eine von vielen hauseigenen Kreationen bei der verschiedenste Zutaten wie hochwertige Fleisch- und Fisch-, aber auch vegetarische Delikatessen, in frisch geriebenen Eifler Kartoffeln eingepackt werden. In reinem Rapsöl werden sie knusprig ausgebacken - außen kross und innen zart und saftig. Das „Eifler Landhaus schnitzel“ wurde zu einer eingetragene Marke beim Deutschen Patent- und Markenamt. Auf der nächsten Seite verrät uns der Küchenchef das Rezept.



Löffel's Landhaus - eine gefragte Adresse für Kulinarisches (Foto: Eifel Tourismus GmbH)

Rezept: Eifler Landhausschnitzel

Zutaten pro Portion

250 Gramm rohe frisch geschälte festkochende Kartoffeln - Salz - Muskat - 0,5 Stück Eiweiß vom Eifelei - 1 Teelöffel gehackten Majoran - Mehl - 160 Gramm Rückensteak vom Eifelschwein - 1 Knoblauchzehe (optional) - Rapsöl.

Zubereitung

1. Die rohen Kartoffeln grob reiben, mit Salz, Muskat, Majoran würzen.
2. Das halbe Eiweiß dazugeben und die Hälfte der Masse auf ein Arbeitsbrett legen.
3. Das Schweinerückensteak mit Salz und Pfeffer würzen und mit (optional) ausgepresstem Knoblauch einreiben.
4. Danach leicht in Mehl wenden und anschließend auf die ausgebreitete Kartoffelmasse legen.
5. Die restlichen geriebenen Kartoffeln oben auflegen und unter leichtem drücken formen.
6. Eine Teflonpfanne mit Rapsöl erhitzen und das „Eifler“ vorsichtig einlegen.
7. Etwa 5 Minuten kräftig braun anbraten lassen, danach umdrehen und auch auf der zweiten Seite ohne großes Hin- und Herschieben braun werden lassen.
8. Die gesamte Garzeit beträgt ca. 20 Minuten.
9. Danach auf einem Teller anrichten (evtl. mit einem Salat).
10. Eine passende Gemüsebeilage schmeckt dazu sehr gut.



Eifler Landhausschnitzel (Foto: Löffel's Landhaus).

Günter Löffel ist der Meinung: **Das Maifeld und die Kartoffel gehören zusammen wie die Mosel und der Wein.** Er hat zwei Lieblings-Kartoffelsorten vom Maifeld: „Annabelle“ und „Cilena“. Beide eignen sich sowohl für Suppen als auch für Gratins, obwohl sie festkochend sind.

Eine weitere Spezialität sind z. B. die **Eifelpizzen**. Der Belag besteht aus Lauch und Lachs, Blattspinat und Ziegenkäse oder pikant aus Salami und Mozzarella. Der Boden ist ein Kartoffelrösti.

Der Kartoffelanbau heute und die Regionalmarke EIFEL



Die gegenwärtigen Hauptanbaubereiche für Kartoffeln befinden sich ganz im Norden oder im südlicheren Teil der Eifel. Das Markenlogo symbolisiert mit gelben „e“ vor vierfarbigem Hintergrund die Vielfalt der verschiedenen Qualitätsprodukte aus den vier Bereichen Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Handwerk und Tourismus. (Logo Region Eifel)

Die Regionalmarke wird nur dann an Lebensmittel, Holz-Produkte und

touristische Dienstleistungen vergeben, wenn eine kontrollierte Qualität und die garantierte Herkunft aus dem Naturraum Eifel für den Verbraucher transparent nachgewiesen werden kann. Damit trägt die Marke zu einer nachhaltigen Wirtschaftsweise in dieser Kulturlandschaft bei.

Rezept: „Döppekoche“ - das Eifler Leibgericht

Zutaten pro Portion

1 Kilogramm Kartoffeln - 2 Eier - 1 Zwiebel - 2 Esslöffel Kartoffelstärke - 200 Gramm Speck.

Zubereitung

1. Kartoffeln grob reiben und in einem Tuch auspressen.
2. Eier, geriebene Zwiebel, Stärke, Salz und Muskat hinzufügen und alles gut vermengen.
3. Einen gusseisernen Topf gut einfetten und mit Speckscheiben auslegen.

4. Abwechselnd Speckscheiben und die Kartoffelmasse einfügen (obenauf sollte Kartoffelmasse sein).

5. Im Backofen bei 200 Grad C. ca. 2 Stunden backen bis eine schöne braune Kruste entsteht.

