

Das Albdorf – Cannstatter Wasen 2024 – eine  
Halbzeitbilanz

Sonntag 6. Oktober 2024

**Garantierte Regionalität – garantierte  
Qualität – garantierte Vielfalt - das Albdorf  
setzt seinen „Natürlich. VON DAHEIM“ -Weg  
konsequent fort und stößt bei Stamm- und  
Neukunden auf beste Resonanz**

Über 100 regionale Gerichte mit breiter  
kulinarischer Ausrichtung an über 30 Ständen im  
diesjährigen Angebot.



Am 27. September war es so weit: Das Albdorf öffnete im Rahmen des 177. Cannstatter Wasen seine Tore – und erfreut sich seither bestem Zuspruch und auf vielen Ebenen großer Aufmerksamkeit.

Dieses besondere Marktplatz-Konzept für garantierten Genuss aus Baden-Württemberg ist vor einem Jahr aus dem ehemaligen Almhüttendorf auf dem Cannstatter Wasen erwachsen und wird in der Regie von Karl Göbel geführt. Er hat sich einen besonderen Regionalitätsanspruch auf die kulinarischen Albdorf - Fahnen geschrieben.

**„Wir leben Regionalität, sie ist uns eine Herzensangelegenheit“** sagt Karl Göbel, der das Konzept zusammen mit seinem Team und dem Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) entwickelt hat.

Der Begriff Regionalität bezieht sich bei Karl Göbel dabei ganz klar auf den Raum Baden-Württemberg. **Die an den rund 30 Ständen und in der Gastronomie dargebotenen Genüsse müssen zu 75 % aus dem heimischem „Ländle“ stammen, vorzugsweise aus dem Alb-Raum und Württemberg. Dazu gesellen sich in diesem Jahr Beiträge aus Baden, dem Bodensee und dem Allgäu. „Auf diese Weise machen wir auch die kulinarische Vielfalt des Landes sicht- und erlebbar – und schaffen dazu noch neue Wertschöpfungsketten in der Vermarktung“**, zeigt sich Karl Göbel erfreut über diese seit Anbeginn erzielten Wirkungen.

„Dass diese Regionalität auch mit Qualität und Transparenz hinterlegt sein muss, ist für mich selbstverständlich“, sagt der Albdorf-Betreiber. Unterstützt wird das vorbildhafte Konzept von der Regionalkampagne Natürlich.VON DAHEIM, die beim MLR angesiedelt ist.

**Im Blick auf die Halbzeit-Bilanz des diesjährigen Wasens zeigt sich Karl Göbel trotz des unbeständigen Wetters höchst zufrieden. Zum einen ist er erfreut über den neuen Standort des rund 4.500 qm großen Dorfes. Dieses hat in diesem Jahr seinen Platz in der Nähe der traditionsreichen Fruchtsäule gefunden. „Dieser neue Standort inmitten des Geschehens bringt uns neuen Zulauf und schafft für viele Wasen- Gäste erstmals Berührungspunkte mit dem Albdorf und seiner Philosophie“, beschreibt Karl Göbel. „Diese sind erstaunt, was hier geboten wird“**

Damit meint er in erster Linie das reichhaltige Speiseangebot im Albdorf. Es reicht von Gerichten aus regionalem Rind- Schweine-Lamm- und Wildfleisch sowie Fisch aus dem Nordschwarzwald und dem Bodensee bis hinein in die Welt leckerer vegetarischer und veganer Angebote- vom Filderkraut über Eierprodukte bis zur Süßkartoffel von der Insel Reichenau. Auch der Bereich der Getränke weist eine riesige Vielfalt aus – vom Stuttgarter Bieren über Württemberger Weine bis zu Bränden, Likören und Cocktails sowie Streuobst-Säften reicht die Palette flüssiger

**„Ländle“- Köstlichkeiten. Auch Großmutter's Backkunst findet sich in diesem Jahr im Sortimentsangebot – genauso wie Eis- und andere schmackhafte Produkte mit und aus heimischer Weidemilch.**

**„Unsere Stamm- als auch unsere Erstbesucher sind in diesem Jahr besonders positiv überrascht über die Breite und gleichzeitig Tiefe des diesjährigen, gegenüber dem Vorjahr nochmals deutlich erweiterten Angebotes an Speisen -und Getränken“, freut sich Karl Göbel. „Über einhundert verschiedenste Gerichte aus regionalen Zutaten stehen dem Gast im Albdorf zur Auswahl zur Verfügung“.**

Auch das Rahmenprogramm mit regionaler Blasmusik, regionalen Bands und DJ's inkl. der Modenschauen seien bisher beim Publikum sehr gut angekommen. Auch dieses unterstreiche den Ansatz „Natürlich. VON DAHEIM“. Besondere Aufmerksamkeit erhalte insbesondere das Schaffen des Steinbildhauers Christopher Eger, der aus einem 3 Meter hohen Sandsteinblock aus einem Maulbronner Steinbruch während der Wasenzeit im Albdorf das bekannte Stuttgarter Rössle herausarbeitet – „auch als Reminiszenz an den Stuttgarter Wasen und seine reiche Tradition“ sagt der begeisterte Organisator des Albdorfes. Karl Göbel. Und ist gespannt, was die zweite Halbzeit des diesjährigen Volksfestes bringt.

Kontakt Albdorf:

Karl Göbel, Lorcherstr. 122, 73035 Göppingen

Telefon: 07161/9519655 Mobil: 0170/2862713

Mail: [info@DasAlbdorf.de](mailto:info@DasAlbdorf.de) [www.dasalbdorf.de](http://www.dasalbdorf.de)

