

## Das Albdorf – Cannstatter Wasen 2024 -Presseinformation

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



Am 27. September ist es so weit: Das Albdorf öffnet im Rahmen des 177. Cannstatter Wasen seine Tore – und das bis 13. Oktober 2024. 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. Die an den rund 30 Ständen und in der Gastronomie dargebotenen Genüsse müssen zu 75 % aus Baden-Württemberg stammen, vorzugsweise aus dem Alb-Raum sowie aus Württemberg. Dazu gesellen sich Beiträge aus Baden bzw. dem Kulturraum Schwarzwald. Auf diese Weise wird die kulinarische Vielfalt des Landes sicht- und erlebbar gemacht. Dafür wurden auf innovative Weise neue regionale Wertschöpfungsketten vom Erzeuger bis hin zum Verbraucher entwickelt. Dass diese Regionalität auch mit Qualität und Transparenz hinterlegt sein muss, ist einer der Leitsätze in der Konzeption dieses einzigartigen Dorfes. Unterstützt wird das vorbildhafte Konzept von der Regionalkampagne Natürlich.VON DAHEIM des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.

„Baden-Württemberg ist das Genießerland Nummer 1. Das Zusammenspiel von kulinarischer und regionaler Vielfalt, verantwortungsvollem Handel und engagierten Menschen in der Land- und Ernährungswirtschaft sucht seinesgleichen. Unsere Bäuerinnen und Bauern produzieren beste Lebensmittel, die durch das Ernährungshandwerk veredelt werden. Karl Göbel gelingt es mit dem Albdorf auf dem Cannstatter Wasen erneut, Baden-Württemberg erlebbar und vor allem auch schmeckbar zu machen. Natürlich.Von Daheim im Herzen Stuttgarts. Ich freu mich drauf“, betont der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Peter Hauk MdL.

Auch in diesem Jahr gibt es neben den bereits bewährten Regio- Angeboten einige kulinarische Neuerungen. Dazu zählen Holzkohlegrill- Genüsse, die von dem Heilbronner Grillhersteller Asamodo angeboten werden. Leckereien vom Württemberger Lamm sowie vom Schwarzwälder Weiderind stehen dort auf dem Programm. Das Lamm stammt dabei von Schäfer Stotz aus Münsingen sowie von weiteren seiner Schäferkollegen. Das Rind in seiner besten Form als „Bürgermeisterstück und Tafelspitz “ stammt von der Schwarzwälder Metzgerei Reichenbach aus dem Glottertal. Metzgermeister Ulrich Reichenbach betreibt in diesem Jahr auch erstmalig den Sonderstand „Schwarzwald grüßt die Alb“. Dort gibt es regionalen Schwarzwälder Schinkenspeck, Schwarzwälder Bauchspeck sowie Rauchwaren aus bester handwerklicher Fertigungskunst. Ulrich Reichenbach ist dabei nicht nur Metzger, er ist auch Landwirt. Mit seiner Philosophie ist seine Metzgerei einer der Vorzeigebetriebe in Sachen Regionalität in Baden-Württemberg. Auch Badens Brenner laufen im Albdorf wieder mit insgesamt vier Brennereien auf – und bieten zur Verköstigung beste Brände, Liköre und Cocktails an.

Eine exquisite geschmackliche Rolle spielt im Herbst wieder der Käse der Käserei Bauhofer aus Bodnegg. Michael Bauhofer, der Geschäftsführer der Käserei und baden-württembergischer Genussbotschafter, ist Garant für höchste Produktqualität. Teil der

kulinarischen Angebotspalette sind auch die Maultaschen von Metzger Schneider aus Freiberg a. N., die mit traditioneller Handwerkskunst und hochwertigen Zutaten für regionale Geschmackserlebnisse stehen.

Für den Bereich der Pilzgerichte bürgt die Hofburk Pilze GbR aus Rot am See im Albdorf für beste regionale Qualität. 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.

Bestens beliebt im Sortiment des Albdorfs sind Forellen aus heimischen Gewässern, geliefert vom Fischhaus Letscher aus Altensteig. Die Inhaberbefamilie 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 so auf Flammfisch 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. Auch die Süßkartoffeln kommen von der Gemüseinsel. Damit können zusätzlich vegane und glutenfreie Speiseangebote bereitgestellt werden. Alle Kartoffeln werden vor Ort von der Stuttgarter Kartoffelmanufaktur Chipsery verarbeitet.

Ebenfalls bewährter 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. 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 im Frühjahr 2024 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 Pilzsaucen wieder. Das Thema Schwarzwaldmilch und Eis wird von der im badischen Schallstadt ansässigen Schwarzwälder Eismanufaktur verbunden. So findet sich mit Black Forest Ice Cream im Albdorf-Angebot ein Eis, das gänzlich ohne künstliche Farbstoffe oder Aromaverstärker daherkommt.

Mit von der Partie mit seinen Wildspezialitäten aus heimischer Jagd ist selbstverständlich auch Karl Göbel selbst. Privatjäger und Forst BW liefern ihm Reh und Wildschwein für seine Genussspezialitäten, die er im Albdorf auf vielfältige Weise präsentiert.

Eine weiteres Angebot wird wieder der vom Hofladen Herrmannsfeld aus Möggingen betriebene Kaffeestadel sein. Eine riesige Auswahl aus Omas Kuchenwelt – gebacken nach

Original-Hausrezepten – wird dort 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 Backfetten setzen sie Ritters heimische Butter ein. Also auch hier konsequente Regionalität – bis auf den Kaffee, der in Ermangelung von fehlenden Kaffeeanbaumöglichkeiten importiert werden muss. Zumindest geröstet wird dieser jedoch in Baden – Württemberg.

Mit von der Partie wird auch wieder die Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat mit ihren Getränken aus alten Obstsorten sein. Jörg Geiger pflegt eine Faszination und besondere Leidenschaft für heimisches Wiesenobst, dessen Anbau und Verarbeitung er sich widmet. Dabei treffen sich Tradition und Innovation. Die Getränke des Pioniers in Sachen Streuobst – insbesondere aus alten Apfel- und Birnensorten erfreuen sich mittlerweile größter Beliebtheit. Vom alkoholfreien Schaumweinen über Säfte bis hin zum Cider – Geigers Produkte garantieren leckeren heimischen Trinkgenuss. Dies gilt auch für die Traditionsbiere von Stuttgarter Hofbräu sowie der Privatbrauerei Dinkelacker, die selbstverständlich auch im Angebot des Albdorfes zu finden sind.

Mit dabei im Albdorf mit einem eigenen Stand ist auch „GINSTR“- der Stuttgarter Dry Gin. Dieser erzielte u.a. beim World Spirit Award 2024 in London die Goldmedaille und gilt als der beste Gin der Welt. Angestellt zur Verkostung waren dort 600 Gins aus rund 90 Ländern der Welt- der Gin aus Stuttgart hat hier unter allen den ersten Platz belegt.

Das diesjährige Albdorf präsentiert jedoch nicht nur regionale Lebensmittel -Spezialitäten, sondern auch ein reichhaltiges Bühnen-Programm. So gibt es auf der großen Bühne der „Jungen Alb“ unterm Wasenhimmel DJ-Partymusik. Am 3.10.2024 werden dort Modeschauen präsentiert. Die Württemberger Tracht wird dabei 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. Anlässlich der Modeschau warten Gewinne in Form von Einkaufsgutscheinen für Trachtenmode in Höhe von Euro 1.000,00 auf die Gäste.

Auf der kleinen Bühne des Dorfplatzes spielt u.a. die Emerkinger Musikkapelle (6.10.2024). Das dortige Programm wird ergänzt durch weitere Live- sowie DJ-Musik. Mit von der Partie wird am 28. September auch der Fanfarenzug der Landjugend Ankenreute sein.

Der Steinbildhauer Christopher Eger wird während der Wasenzeit das bekannte Stuttgarter Pferdle in einen 3 Meter hohen Sandsteinblock aus dem Maulbronner Steinbruch der Cannstatter Firma Lauster meißeln.

Kontakt: 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)

