

A photograph of a single, heart-shaped potato with a yellowish skin, resting on a white ceramic plate. The plate is set on a dark wooden surface. The text is overlaid on the top left of the image.

Cilena · Leyla · Hela
Allians · Sieglinde
Solara · Linda · Laura
Gala · Finka · Belana

A decorative graphic in the top right corner consisting of several vertical bars of different colors: light blue, dark blue, purple, green, and yellow.

Schätze für
Genießer



HEIDEKARTOFFEL
BAD BEVENSEN

Testen Sie im Urlaub, wie gut das »Gold der Heide« schmecken kann!

Heidekartoffeln aus Bad Bevensen sind Garanten für ein besonders sinnliches Genusserlebnis



Inhalt | Impressum

Kartoffel des Monats	4
Kleine Kartoffelkunde	9
Erzeugerhöfe mit Verkauf am Hof	12
Kartoffelgeschichten	18
Spezialisten am Herd	20
Sagen Sie Ihre Meinung	30

Herausgeber: Bad Bevensen Marketing GmbH,
Dahlenburger Straße 1, 29549 Bad Bevensen,
Telefon (0 58 21) 570

Konzept und Gestaltung: www.stockwerk2.de

Texte: Wolfgang Weiler, Projekt d

Fotos: Matthias Hoffmann, Meisterknipser,
Fotolia.com, Bad Bevensen Marketing GmbH,
beteiligte Partner; **Titelfoto:** Fotos von Robsinai
und Milosluz (Fotolia.com) und M. Hoffmann

Rund, länglich, oval – ganz egal. Einfach spitze.

Haben Sie schon einmal in einem Restaurant ein richtig gut schmeckendes Kartoffelgericht gegessen? Hat Ihnen der Koch verraten, welche Kartoffelsorte sich dahinter verbirgt? In Bad Bevensen erfahren Sie es. Mehr noch: Hier können Sie die Kartoffeln sogar direkt kaufen. Bauern und Gastronomen arbeiten eng zusammen, wenn es darum geht, den »Heidekartoffeln Bad Bevensen« den besten Platz auf dem Teller zu sichern. Sie können die Kartoffel des Monats direkt

im Hotel oder im Restaurant kaufen. Sie können sich aber auch direkt vom Erzeugerhof Ihre Lieblingskartoffel mit nach Hause nehmen. In dieser Broschüre finden Sie alle Adressen, um sich in Deutschlands bekanntester Kartoffelregion mit der gesunden Köstlichkeit einzudecken. Außerdem erfahren Sie allerhand Wissenswertes über die tolle Knolle. Ob rund, länglich oder oval – Kartoffeln aus Bad Bevensen sind einfach spitze.



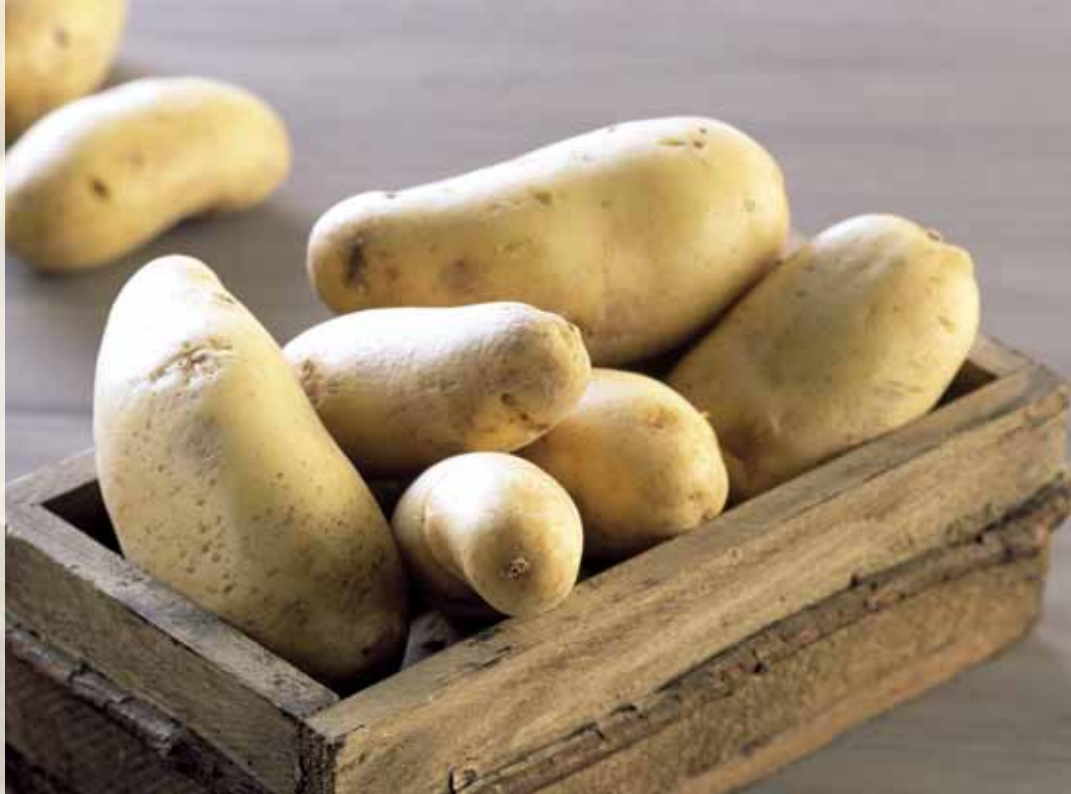
Ein starkes Stück Heide

4

Im fruchtbaren Ackerland um Bad Bevensen gedeihen mehr als 100 Kartoffelsorten in exzellenter Qualität.

Aus den zwölf feinsten Sorten bereiten unsere Köche Monat für Monat besonders schmackhafte Gerichte.

Wie wäre es mit einem besonderen Souvenir? Rund ums Jahr können Sie die Schätze der Heide direkt vom Bauern kaufen.



Heidekartoffel des Monats

Juni

Cilena



Frühe festkochende, länglich gelbe Knolle mit tiefgelbem Fleisch. Die sehr wohl-schmeckende Cilena zählt zu den bekann-
testen festkochenden Kartoffeln, 1982 in
Deutschland gezüchtet. Typischer Salat-
kartoffelgeschmack. Nach dem Kochen hat
Cilena eine feste, sämige Konsistenz und
lässt sich sehr gut verarbeiten.

Heidekartoffel des Monats

Juli

Leyla



Vorwiegend festkochende frühreife Sorte, von Juni bis September jedoch fest-
kochend. Lang-ovale Knolle, gelbe Schale,
tiefgelbes Fleisch. Die 1988 in Deutsch-
land gezüchtete Sorte gilt als »Marzipan
unter den Kartoffeln« und ist besonders
geeignet für Salate, als Salz-, Brat- und
Pellkartoffel.

Heidekartoffel des Monats

August

Sieglinde



Festkochende sehr frühe Sorte mit einem
angenehm würzigen Geschmack nach
Speck. Die älteste in Deutschland zuge-
lassene Züchtung (1953) ist »Kartoffel des
Jahres 2010«. Die Knolle ist länglich oval,
die Schale und das Fleisch eher kräftig
gelb. »Sieglinde« ist besonders gut geeig-
net für Salate, als Salz- oder Pellkartoffel.

Heidekartoffel des Monats
September

Allians



Heidekartoffel des Monats
Oktober

Gala



Heidekartoffel des Monats
November

Finka



6

Festkochende, mittelfrühe Sorte mit langovaler Knolle und glatter Schale.

Das tiefgelbe Fleisch mit feiner Konsistenz ergibt beim Kochen einen cremigen Geschmack. Allians eignet sich hervorragend für Salate und für Salzkartoffeln. Die gut lagerfähige Sorte wurde 2003 in Frankreich gezüchtet.

Vorwiegend festkochende ovale bis rundovale Knolle mit gelbem bis tiefgelbem Fleisch. Die 2002 zugelassene Gala hat wenig Stärke, dunkelt nur wenig nach. Gala hat einen exzellenten Geschmack und ist sehr gut zu verwenden für Salz- und Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti, Reibekuchen, Pommes oder Gratin.

Vorwiegend festkochende gelbfleischige Speisekartoffel. Die sehr frühe Sorte bildet sehr große und gefällige Knollen. Die besonders wohlschmeckende Finka wird auch gerne auf ökologisch bewirtschafteten Ackerflächen angebaut. Die 2001 neu zugelassene Sorte liebt nährstoffreiche sonnige Sand- und Lehmböden.

Heidekartoffel des Monats

Dezember

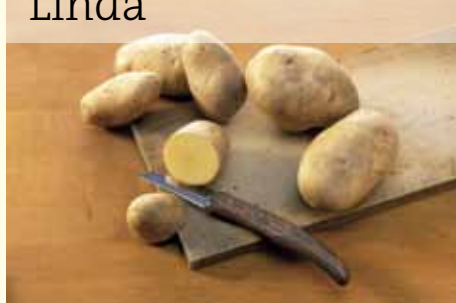
Hela



Heidekartoffel des Monats

Januar

Linda



Heidekartoffel des Monats

Februar

Laura



Vorwiegend fest bis leicht mehlig kochende frühreife Sorte. Die rundlich ovale Knolle hat eine gelbe Schale und ein blassgelbes Fleisch, ist aber von kräftigem Geschmack. Die seit 1963 zugelassene Züchtung aus Deutschland lässt sich gut einlagern und ist hervorragend geeignet für Püree, als Salz- oder Backkartoffel.

Die festkochende gelbe Sorte gilt vielen als »Königin der deutschen Kartoffeln«. Die mittelfrühe langovale Knolle mit glatter Schale und tiefgelbem Fleisch ist gut lagerfähig und wurde 1974 gezüchtet. Wegen ihres cremigen Geschmacks wird sie gerne für Gratins, als Salz-, Brat- oder Pellkartoffel verwendet.

Vorwiegend festkochende langovale Knolle. Die Schalenfarbe dieser 1998 in Österreich gezüchteten Sorte ist rot, das Fleisch aber tiefgelb. Die spät reifende Laura eignet sich wegen ihres intensiven Aromas bestens für Pommes oder Blechkartoffeln. Bei Pellkartoffeln färbt die Schale leicht auf das Fleisch ab.

Heidekartoffel des Monats

März

Belana



Heidekartoffel des Monats

April

Solara



Heidekartoffel des Monats

Mai

Cilena



Die **festkochende ovale Knolle** gilt wegen ihrer schönen Form und der hohen Lagerfähigkeit bis ins Frühjahr als »erste Wahl«. Sie hat eine glatte Schale mit sehr flachen Augen und behält auch beim Kochen und Braten die Festigkeit und ihre goldgelbe Farbe. Hervorragend als Salat-, Salz-, Pell- und Bratkartoffel geeignet.

Die **vorwiegend festkochende, mittel-frühe Sorte** lässt sich hervorragend einlagern. Seit 1989 in Deutschland gezüchtet. Wegen ihrer guten Schäleigenschaften, ihrer reinen, tiefgelben Fleischfarbe und des intensiven Geschmacks wird Solara gerne für die Convenience-Küche und für Aufläufe verwendet.

Frühe festkochende, länglich gelbe Knolle mit tiefgelbem Fleisch. Die sehr wohlschmeckende Cilena zählt zu den bekanntesten festkochenden Kartoffeln, 1982 in Deutschland gezüchtet. Typischer Salatkartoffelgeschmack. Nach dem Kochen hat Cilena eine feste, sämige Konsistenz und lässt sich sehr gut verarbeiten.

Auf die richtige Wahl kommt es an

Weit mehr als 100 Sorten der wertvollen Knolle werden allein in der Region um Bad Bevensen angebaut – welche also kaufen? Blau? Rot? Grün?

Eine der vorgestellten Kartoffelsorten aus Bad Bevensen passt immer – aber eben auch andere aus der Heideregion.

Doch das raffinierteste Rezept hilft nichts, wenn Sie beim Einkauf nach dem falschen Kochtyp gegriffen haben.

Denn der **Kochtyp ist entscheidend.**

Oft wird er mit einem Farbstreifen auf der Verpackung angegeben: Grün für festkochende, Rot für vorwiegend festkochende, Blau für mehlig kochende Kartoffeln.

Festkochende haben mit etwa 14% einen eher geringen Stärkegehalt, behalten dafür ihre feste Konsistenz auch beim

Kochen oder Braten. Die Schale platzt nicht auf. Für Knödel sind sie jedoch denkbar ungeeignet.

Vorwiegend festkochende sind universell einsetzbar, besonders gut geeignet als Beilagen, da sie Saucen gut binden. Beim Backen, Braten und Frittieren werden sie braun, bleiben aber innen locker.

Mehlig kochende zerfallen wegen ihres hohen Stärkegehalts von mehr als 16% leicht, kochen schnell und sind sehr weich. Für Salate sind sie deshalb ungeeignet – aber ideal für Pürees und Knödel oder Kartoffelteige.

Wichtig: Kartoffeln richtig lagern

Kühl und dunkel

Kartoffeln sollen kühl lagern, aber sie gehören nicht in den Kühlschrank – und ins Gefrierfach höchstens als fertig zubereitetes Gericht. Am besten bewahrt man Kartoffeln an einer kühlen, dunklen und trockenen Stelle auf. Frühkartoffeln halten sich aber auch dann nur wenige Wochen. Mittelfrühe und späte Sorten lassen sich auch zu Hause gut länger lagern. Wenn die Kartoffeln zu keimen beginnen, verlieren sie ihre wertvollen Inhaltsstoffe schnell. Fragen Sie am besten einen unserer Kartoffelbauern beim Kauf vom Hof nach der besten Lagerweise für seine wertvollen Früchte.

10

Im Mai und Juni blühen um Bad Bevensen die Kartoffelfelder

Nach dem leuchtend gelben Raps im Frühjahr und vor der Heide im Spätsommer zieht um Bad Bevensen ein weiteres Farbenspiel Fotografen in seinen Bann: weiß, zartrosa oder lila blühende Kartoffelfelder.

Nicht umsonst begann die Karriere der Kartoffel in Europa als Zierpflanze. 1570 brachten die Spanier sie aus Südamerika mit.



Ausflugstipp:

Im idyllisch gelegenen Museumsdorf Hösseringen vermittelt das Landwirtschaftsmuseum Lüneburger Heide in 26 Gebäuden einen imponierenden Eindruck über die Entwicklung der Landwirtschaft in Niedersachsen über vier Jahrhunderte.

Museumsdorf Hösseringen,
*Am Landtagsplatz, 29556 Suderburg-
Hösseringen, T (0 58 26) 17 74,
Öffnungszeiten: 15. März bis 31. Oktober,
außer montags 10 bis 17 Uhr*

Kartoffeln sind das Gold der Heide

**Zuckerrüben, Spargel, Kartoffeln – um
Bad Bevensen wachsen Kostbarkeiten,
die von Genießern und Landwirten hoch
geschätzt werden.**

Wegen ihrer wirtschaftlichen Bedeutung wurden die Kartoffeln oft auch als »Gold der Heide« bezeichnet. Rund 40 % aller deutschen Kartoffeln kommen heute aus der Lüneburger Heide. Fast 700.000 Tonnen werden rund um Bad Bevensen Jahr für Jahr geerntet. Nicht alle kommen als Speisekartoffeln auf den Markt. Viele werden industriell zu Stärke oder Alkohol,

zu Pürree oder Pommes verarbeitet. Oder sie werden von engagierten Bauern wieder als Saatkartoffeln fürs nächste Jahr oder als Zuchtkartoffeln verwendet.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Adressen von Bauern, die sich in besonderer Weise der Kartoffel verbunden fühlen. Nutzen Sie einfach den Einkauf auf dem Hof, um sich über die besonderen Bedingungen für den Kartoffelanbau und die Herausforderungen der Zucht zu informieren.

Direkt vom Bauern:

Kartoffeln aus Gollern

Siegfried Bendig



Der Hof von Siegfried und Andrea Bendig liegt direkt neben der Burgkapelle zu Gollern. Früher war hier der Wirtschaftshof der Herren von Hitzacker. Von den 64 ha Fläche sind ca 15 ha für Kartoffeln reserviert.

Hof Siegfried Bendig, OT Gollern Nr. 7, 29549 Bad Bevensen, T (0 58 21) 4 24 38, www.bendig-gollern.de

Direkt vom Bauern: **Kartoffeln aus Gienau**

Kartoffelhof Strampe

Logo nochmal neu schicken,
Datei istkaputt



Etwa 13 Kilometer nordöstlich von Bad Bevensen liegt der stattliche Hof in der Nähe von Dahlenburg. Eckardt Strampe legt in seinem Familienbetrieb Wert auf einen geringstmöglichen Einsatz von Mineraldünger und Pflanzenschutzmitteln beim Anbau der verschiedenen Kartoffelsorten. Fachmännische Kontrollen von der Pflanzung bis zum Verpacken sollen die hohe Qualität sichern.

***Eckardt Strampe, OT Gienau,**
An der Ziegelei 14, 21368 Dahlenburg,
Telefon (0 58 51) 78 16,
strampe.gienau@t-online.de
www.kartoffelhof-strampe.de*

Struck's Kartoffelhof



Seit 1874 bewirtschaftet die Familie Struck den kleinen Heidebauernhof direkt an der Hauptstraße im Ortskern von Barum.

Wilhelm Struck bewirtschaftet rund 60 ha fruchtbare sandige Lehm Böden. Neben Getreide und Zuckerrüben werden auf etwa 15 ha Speisekartoffeln angebaut.

Zu Struck's Sortiment gehören Sorten wie Cilena, Linda, Belana, Hela, Laura, Leyla und Allians.

Seit 1990 können Genießer die Kartoffeln im kleinen Hofladen direkt vor Ort kaufen.



Struck's Kartoffelhof,
Bevenser Str. 3, 29576 Barum,
T (0 58 06) 3 09,
wilhelm.struck@t-online.de

Öffnungszeiten des kleinen Hofladens:
täglich von 7–19 Uhr

Hof Marquard



Der Dreiseitenhof liegt idyllisch im Schutz alter Eichen am Ortsrand von Secklendorf, drei Kilometer nördlich von Bad Bevensen. Gut 40 der 160 ha bewirtschafteten Ackerlandes sind Kartoffelsorten wie Cilena, Belana, Laura oder Marabel vorbehalten. Die Kartoffeln von Werner und Sebastian Marquard werden einer regelmäßigen unabhängigen Qualitätskontrolle unterzogen.

.....
*Hof Marquard, OT Secklendorf,
Dorfstr. 1, 29575 Altenmedingen,
T (0 58 21) 74 57, www.hof-marquard.de
Kartoffelverkauf von Ende Juli bis Mitte
Mai rund um die Uhr am »Kartoffelwagen«.*



Imagewandel

Gesunde Knolle

Längst ist die Kartoffel vom verschrieenen »Dickmacher der Nation« zum beliebten Bestandteil moderner Diätprogramme geworden. Der schlechte Ruf war ohnehin nicht gerechtfertigt.

Kartoffeln enthalten Calcium, Eisen, Vitamin C und weitere wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Mit 2,5 g Ballaststoffen, nur 70 kcal pro 100 g, dafür aber wenig Fett, viel hochwertigem Eiweiß und jeder Menge Kohlenhydrate sind Kartoffeln der ideale Grundstock für eine gesunde Ernährung. Doch natürlich gilt auch hier: Das genüssliche Genießen entscheidet über die Bekömmlichkeit.

Familie Steep



Der Hof von Hartwig Steep liegt süd-östlich von Bad Bevensen idyllisch unter Linden und Eichen in Oetzendorf, einem kleinen Ortsteil von Weste.

Hartwig Steep und seine Frau Annegret engagieren sich mit Familie und Mitarbeitern seit Jahren dafür, der Kartoffel wieder einen festen Platz im Speiseplan jeder Familie zu sichern. Bekannt und beliebt sind die Hoffeste und die Weihnachtsaktionen der Steeps. Im Kartoffel-Verkaufshäuschen am Straßenrand kann man rund um die Uhr Sorten wie Cilena, Laura, Marabel oder Linda kaufen.



Hartwig Steep,
Oetzendorf 7, 29599 Weste,
T (05805) 256,
hartwig.steep@web.de

Biolandhof Ellenberg



Der 70 ha große Bioland-Bauernhof von Karsten Ellenberg ist auf **Kartoffelraritäten spezialisiert**. Angebaut werden über 100 Sorten. Gut 30 davon kann man im Hofladen kaufen.

Bioland-Bauernhof, Ebstorfer Str. 1, 29576 Barum, T (05806) 304, Hofladen Mo–Sa. 8–12, www.kartoffelvielfalt.de

Schweizerhof



Seit fast 20 Jahren bewirtschaftet **Martin Feller die 23 ha Ackerfläche des Schweizerhof nach ökologischen Prinzipien.**

Neben Kartoffelsorten wie Linda werden Getreide und Gemüse angebaut. Auf dem Hof werden verhaltensauffällige Jugendliche über die Mitarbeit im landwirtschaftlichen Betrieb wieder in Schule und Gesellschaft integriert. Die Kartoffeln werden von den Jugendlichen angebaut, geerntet und sortiert.

*Biolandbetrieb von **Martin Feller**, Schweizerhof 1, 29549 Bad Bevensen, T (05821) 43448, www.schweizerhof.net*

Muss es immer Sand sein?

Lehm fürs Aroma

Ob Moor, Gesteins- oder Sandboden – Kartoffeln gedeihen auf vielen Böden. Der Untergrund sollte genügend Wasser halten können und darf nicht zu verdichtet sein. Insofern sind die lehmigen Sandböden der Lüneburger Heide ideale Standorte. Lehm ist gut fürs Aroma fast aller Kartoffelsorten. Bei schwierigen, verdichteten Böden wird vor der Kartoffel oft die blaublühende Futterpflanze Luzerne angebaut. Mit ihren tiefen Wurzeln erschließt sie den Boden für die zarten Kartoffelwurzeln, die dann leicht bis zu einem Meter einwurzeln und so auch Trockenperioden gut überstehen.

Gutes aus Nah und Fern: **Obstscheune Tätendorf**

Einkaufserlebnis an der B4

Logo



Die Obstscheune Tätendorf liegt etwa fünf Kilometer nördlich von Bad Bevensen an der B4 und verspricht »auch sonn- und feiertags ein Einkaufs- und Genusserlebnis inmitten der Heide«.

Neben vielen Spezialitäten und dem eigenen Obst gibt es hier Kartoffeln aus der Region. Im dazugehörigen Café/ Bistro kann man sich auch mit Kartoffeln mit Quark oder Bratkartoffeln stärken.

Täglich von 9–18 Uhr geöffnet.

*Obstscheune Tätendorf, Uelzener Str. 4,
29576 Barum, T (05806) 12 47,
info.obstscheune@gmx.de
www.obstscheune-an-der-b4.de*

Von der Zierpflanze zur Gourmet-Knolle



Der Kartoffel verdankt Europa die Bevölkerungsexplosion nach der industriellen Revolution, ohne die Kartoffel wäre der Wiederaufbau Deutschlands nach dem letzten Weltkrieg nicht denkbar gewesen. Aber bis zum Leckerbissen auf dem Speiseplan der Schönen und Genießler war es für das Nachtschattengewächs aus Südamerika ein langer Weg.

Schon vor 1570 brachten die Spanier die Kartoffel aus der »neuen Welt« mit. Die Knollenfrucht landete allerdings als Zierpflanze in den Gärten der Reichen und den Parks der Schlösser. Nur die Eng-

länder erkannten recht früh ihren Wert als Nahrungspflanze. Und diesem Umstand verdankt die Lüneburger Heide vielleicht ihre Karriere als Kartoffelregion Nr. 1 in Deutschland. Denn damals war das Fürstentum Lüneburg Teil des Kurfürstentums Hannover und dieses eng mit dem englischen Königshaus verbunden.

Schon vor 1600 kamen Kartoffeln über England an den Braunschweiger Hof, um 1666 an den Hof zu Hannover. Aber erst Mitte des 18. Jahrhunderts war die Pflanze auch in den Gärten der Bauern weit verbreitet.

Aus dieser Zeit sind auch die ersten Anbauversuche im Wald und auf Äckern bekannt. Über den Kartoffelanbau in der Gegend von Bad Bevensen gibt es eine erste Akte aus dem Jahr 1766.

Das damalige Amtsgericht Medingen bescheinigte dem Kleinstbauern Johann Michael Schliekau aus Jastorf am 6. Juni, dass ihm mit Bewilligung »der gantzen dasigen Gemeinde ein kleiner Garten-Platz behufs Kartuffeln-Baues zugestanden worden« ist. In der Lüneburger Heide verbreitete sich der Kartoffelanbau im 18. Jahrhundert

so schnell, dass sie schon 1799 als »ein Hauptnahrungsmittel der ärmeren Volksklasse« galt. Dazu beigetragen hatte eine enorme Getreideteuerung und Nahrungskrise um 1770. Allerdings wurden Kartoffeln nur in Bauern- und Hausgärten und für den eigenen Bedarf angebaut.

Die Sandböden und gut durchlüfteten lehmigen Böden der Lüneburger Heide in Verbindung mit dem gemäßigten Klima der Region erwiesen sich als ideale Voraussetzungen für die Kartoffeln. Doch erst Ende des 19. Jahrhunderts begann in

der Bevenser Region der systematische Speisekartoffelanbau für den Verkauf.

Ihren endgültigen Siegeszug trat die Kartoffel zu Beginn des 20. Jahrhunderts an, als sich erste Bauern auf die Saatzucht spezialisierten. 1928 gründete sich die Vereinigten Saatzuchten Ebstorf. 1993 war diese Mitbegründer der Europlant Pflanzenzucht GmbH in Lüneburg, heute eines der weltweit führenden Kartoffelzuchtunternehmen.

Wer bringt das beste Kartoffelgericht auf den Tisch?



Ihren guten Ruf und ihre Beliebtheit verdankt die Heidekartoffel eher den Bauern als den Gastronomen. Aber in und um Bad Bevensen soll sich das jetzt ändern. Die Gastronomen der Kurstadt zeigen wie es gehen kann.

Ein Jahr lang bereiten die Küchenchefs jeden Monat ein Gericht aus der »Kartoffel des Monats« zu (Seite 4–8), bei dem die wohlschmeckende Knolle nicht nur Beilage ist, sondern die Hauptrolle spielt. Wie wäre es mit »Kartoffelschaum-Omelette mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce«? »Mit Salbei gefüllte Kartoffeln im Speckmännelchen« wären

Ihnen lieber? Lassen Sie sich überraschen, welche Köstlichkeiten in Bad Bevensen auf den Tisch kommen. Auf den folgenden Seiten 21–29 stellen sich die teilnehmenden Betriebe vor. Sie machen aus dem »Gold der Heide« eine Spezialität auf Ihrem Tisch.

Jetzt ist Ihre Meinung gefragt:

- Bewerten Sie die Ergebnisse der Küchenkünstler.
- Vergeben Sie Noten für den Geschmack, die Zubereitung und für die Atmosphäre im Lokal.
- Mehr dazu auf Seite 30

So bleiben bunte Kartoffeln bunt

Langsam garen

Bunte Kartoffeln bestechen durch ihre Farbe – doch durch Kochen gehen nicht nur Inhaltsstoffe, sondern auch Farbe verloren.

Hier drei wichtige Tipps, damit bunte Sorten auch im Salat noch mit ihrer Farbe erfreuen:

- Bunte Kartoffeln mit der Schale kochen, dann »bluten« sie nicht aus.
- Besser bei niedrigen bis mittleren Temperaturen langsam garen. Kartoffelwasser nur am Köcheln halten.
- Am besten bleibt die Farbe erhalten, wenn Sie die bunten Kartoffeln nur dämpfen, entweder im Dampfeinsatz, im Dampfgerät oder in speziellen Beuteln in der Mikrowelle.

Gastro **Tipp**

Hotel Ilmenautal



Hotelrestaurant und Terrasse liegen am Waldgebiet Klaubusch oberhalb des Kurparks. Bekannt ist das Restaurant für die frische und kreative Küche von Lutz Bröker. Inhaber Jörg Zehrfeld hat das Hotelrestaurant zu einem für seine saisonale Spezialitätenkarte bekannten Anlaufpunkt in Bad Bevensen gemacht. Besonders beliebt sind die Pfifferlingsgerichte im Spätsommer und die vielseitige »Gänsekarte« ab November.

Hotel Ilmenautal, Am Klaubusch 11, 29549 Bad Bevensen, T (0 58 21) 54 00, www.ilmenautal.de, geöffnet täglich von 11.30–14 Uhr und 17.30–21 Uhr

So geht es leichter!

- Einen Schuss Öl beim Kochen der Pellkartoffeln zugeben oder danach mit kaltem Wasser abschrecken. Das erleichtert das Pellen.
- Kartoffeln in bereits heißem Wasser ansetzen, das erhält den Geschmack.
- Ausgetriebene Kartoffeln und solche mit grünen Stellen nicht mehr verzehren. Sie bilden giftiges Solanin.
- Kartoffelpüree gelingt besonders schmackhaft mit etwas Sahne, gewürfeltem Knollensellerie, mit Röstzwiebeln oder geriebenem Käse.
- Bratkartoffeln werden in Schweineschmalz bei großer Hitze besonders knusprig.

Restaurant »Parkside« im Parkhotel

Direkt am Kurpark gelegen bietet das Restaurant des Parkhotels einen Blick auf frisches Grün von Garten und Park.

Küchenchef Thorsten Block und sein Team verwöhnen die Gäste mit einer abwechslungsreichen Speisekarte aus nationalen und internationalen Gerichten. Ergänzt wird das Angebot durch Spezialitäten der Saison.

Sonnige Nachmittage kann man auf der Terrasse mit Blick auf das Kurzentrum und in den Kurpark genießen. Zum Ausklang des Tages bietet sich ein Cocktail in den roten Sesseln des Manhattan Clubs an.



Parkhotel,

*Alter Wiesenweg 2, 29549 Bad Bevensen,
T (0 58 21) 70 07,
www.parkhotel-bad-bevensen.com,
täglich geöffnet, Mittagstisch*

Rosencafé



Direkt am Rosenbad liegt das Café mit der einladenden Terrasse. Küchenmeister Siegfried Urbainsky ist bekannt für seine pfiffigen Kreationen deutscher und internationaler Gerichte.

Rosencafé, Eckermannstr. 6, 29549 Bad Bevensen, T (05821) 976851, Kurbahn-Haltestelle „Im Hagen/Eckermannstr.“

Hotel Ascona



Das Restaurant im nur fünf Minuten vom Kurzentrum entfernten Hotel Ascona legt Wert auf eine abwechslungsreiche Karte mit Spezialitäten der Saison. Küchenchef Thomas Pelchen geht in der Küche des Vier-Sterne-Hotels auch auf die Diät-, Reduktions- und Schonkostwünsche seiner Gäste ein. Dabei will er seinem Wahlspruch treu bleiben: »Der Appetit aufs Leben kommt beim Genießen«

*Hotel Ascona,
Zur Amtsheide 4, 29549 Bad Bevensen,
T (05821) 550, www.hotelascona.de,
täglich warme Küche von 12–21 Uhr*

Zur Amtsheide



Im stilvollen Restaurant und im Wintergarten des Golf- und Wellnesshotels genießen Gäste die frischen Spezialitäten und anspruchsvollen klassischen Gerichte von Küchenchef Bodo Ulrich.

***Golf- und Wellnesshotel Zur Amtsheide,**
Zur Amtsheide 5, 29549 Bad Bevensen,
T (0 58 21) 8 51, www.amtsheide.de,
geöffnet täglich ab 19 Uhr*

Golfclub Bad Bevensen



Das Restaurant im Clubhaus des Golfclubs Bad Bevensen bietet seinen Gästen eine frische und leichte Küche auf der großen Außenterrasse und in den gemütlichen Clubräumen. Die Golfanlage gehört zum Golf- und Wellnesshotel Zur Amtsheide. Sie ist ein beliebtes Ziel für Radtouren und Wanderungen. Küchenchef Bodo Ulrich verwendet mit Vorliebe die frischen Gemüse und Kräuter aus dem hauseigenen Garten.

***Golfclub Bad Bevensen,** Dorfstr. 22,
29575 Secklendorf, T. (05821) 98250,
www.gc-badbevensen.de, geöffnet vom
1.4. bis 18.10., täglich ab 12 Uhr*

Restaurant »Anno 1825«



Das gemütliche Restaurant im Zentrum der Kurstadt ist bekannt für seine traditionellen Spezialitäten der Region.

Küchenmeister Günter Peschke legt Wert auf frische saisonale Produkte. Besonders geschätzt sind die Stint-, Spargel-, Kartoffel- und Heidschnuckengerichte. Das »Anno« ist Mitglied im Netzwerk Regionale Esskultur Lüneburger Heide.

Wer Fleisch aus artgerechter Tierhaltung essen möchte, findet eine spezielle Karte mit Fleisch von Neulandbetrieben. Neben einer Gaststube mit 50 Plätzen gibt es Gesellschaftsräume und einen Biergarten.



Restaurant Anno 1825,
Kirchenstr. 6, 29549 Bad Bevensen,
T (0 58 21) 24 55, www.anno1825.de,
täglich geöffnet von 11 – 22 Uhr

Waldesruh



Im 2-Sterne-Hotel bereitet Chef Manfred Wieczorek persönlich die saisonalen Gerichte der Region zu.

*Land-gut-Hotel Waldesruh,
OT-Bostelwiebeck 14, 29575 Alten-
medingen, T (0 58 07) 98 700,
www.land-gut-waldesruh.de,
geöffnet 9–21 Uhr, Ruhetag Montag,
(November–März auch Di)*

Heidschnucke



Das Hotel Heidschnucke mit seinem Restaurant und einer sonnigen Café-Terrasse im Heidegarten liegt zwischen Kurpark und Elbe-Seiten-Kanal.

Chef Heinz W. Muschilewski bereitet für seine Gäste am liebsten Heidschnucke, Heidekartoffeln und andere Spezialitäten der Region zu. Auf der Speisekarte stehen auch Fisch, Wild und vegetarische Gerichte. Der Kuchen zum Kaffee ist hausgebacken.

*Hotel Heidschnucke, Haberkamp 6,
29549 Bad Bevensen, T (0 58 21) 50 10,
www.hotel-heidschnucke.de, täglich warme
Küche von 11.30 – 14 und 17.30 – 20 Uhr*

Restaurant »Klassik« im Quality Hotel Kieferneck



Ausgezeichnet mit dem Prädikat „Service Qualität Deutschland“ ist das 4-Sterne Hotel bekannt für Genuss und elegantes Ambiente. Küchenchef Benjamin Döscher und Chef-Pâtissier Michael Straßburg kochen mit frischen, vorwiegend regionalen Zutaten aromenreiche, köstliche Gerichte.

Ihr Hauptaugenmerk richten beide bei den täglichen Mittag- und Abendessen auf leckere, aber nicht hochpreisige Menüs und à-la-carte Gerichte. Am Freitag- und Samstagabend wird der kulinarische Genuß mit Pianomusik live begleitet. Für Feiern und Treffen bis 80 Personen, bieten die lichtdurchfluteten Räume und die Terrasse im Grünen den idealen Rahmen.



Quality Hotel Kieferneck,
Lerchenweg 2, 29549 Bad Bevensen,
T (05821) 560, www.kieferneck.de,
täglich geöffnet, mittags Salatbuffet und Karte, nachmittags hausgebackener Kuchen, abends Heide-Menü und A-la-carte

Mit dem Trecker durch die Dörfer und auf die Äcker



Von der exotischen Zierblume in Parks und Schlossgärten über Grundnahrungsmittel und Viehfutter bis zur Delikatesse im Diätplan der Schönen und Reichen: Seit ihrer Einführung in Europa hat die Kartoffel eine wechselvolle Karriere erlebt.

Wer glaubt, er wisse alles, was es zu Kartoffeln zu wissen gibt, der war noch nicht mit »LANDerLEBEN« auf der Suche nach dem »Gold der Heide«. Das sommerliche Ausflugsprogramm der Bad Bevensen Marketing GmbH mit dem »Erlebnisbauernhof Constien« aus Gerdau ermöglicht auf einzigartige Weise,

das Land, die Landwirtschaft und die Menschen der Region kennen zu lernen.

Bauer Hans steuert den Trecker durch Dörfer und Äcker, Tochter Hella erklärt auf dem zum Aussichtswagen umgebauten Anhänger charmant das Leben auf dem Land und beantwortet beredt alle Fragen der Neugierigen. Beim Stopp auf dem Acker darf sich wenn die Knollen reif sind, sogar jeder eine Tüte mit Kartoffeln frisch aus der Erde füllen: Ganz große oder ganz kleine, auch herzförmige – Früchte wie man sie aus dem Einkaufsregal gar nicht kennt, weil dort nur bestimmte Größen

gefragt sind. Je nach Jahreszeit fährt Bauer Constien mal zu Spargel-, mal zu Obst- oder Kartoffelbauern auf den Hof. Mal probiert man Schnaps, mal Kuchen, Obst oder Heidehonig oder lässt sich eine geräucherte Heideforelle schmecken.

Nach drei Stunden weiß man auf jeden Fall so viel wie noch nie über konventionellen und Bio-Anbau, alte und neue Technik, Mensch und Kultur in der Heide.

Landausflug mit Bauer Hans

- Donnerstags 14 bis ca. 17 Uhr
- Start am Neptunbrunnen zwischen Innenstadt und Kurpark
- 19 Euro, inkl. Kaffee und Butterkuchen, Anmeldung im Kurzentrum
- Mehr Infos: Telefon (0 58 21) 57-0

Kartoffelkönigin lädt zum Fest mit der Knolle ein

Da der Heidekurort auch im Marketing aktiv auf die hochwertigen Knollen aus dem Boden der Region setzt, gibt es natürlich für die Auszeichnung »Heidekartoffel Bad Bevensen« auch eine offizielle Repräsentantin: die Kartoffelkönigin.

Anfang Oktober feiert Bad Bevensen mit seinen Gästen, den Heidebauern, den Gastronomen, Händlern und örtlichen Vereinen das »Gold der Heide«. Die meisten Kartoffelfelder sind dann abgeerntet, die wertvollen Knollen eingelagert.

Acht Tage lang gibt es Veranstaltungen um und mit Kartoffeln: Musik, Lesungen, Radtouren, Kartoffelgerichte – und natürlich einen Festumzug und die Wahl der Kartoffelkönigin, die ein Jahr lang die »Heidekartoffel Bad Bevensen« repräsentieren darf. Termine und Programm unter Tel. (0 58 21) 57-0.



Hauptgewinne:

- 1 Ein Jahr lang jeden Monat
5 kg Heidekartoffeln frei Haus
- 2 Sechs Monate jeden Monat
5 kg Heidekartoffeln frei Haus
- 3 Drei Monate jeden Monat
5 kg Heidekartoffeln frei Haus

Vergeben Sie Sterne! Und gewinnen Sie Genuss!

Dass sich **Gastronomen und Landwirte** gemeinsam für die **Heidekartoffel** **Bad Bevensen stark machen, hat an sich schon Bestnoten verdient.**

Jetzt ist Ihre Meinung gefragt! Wir wollen wissen, welches Gericht war für Sie drei Sterne wert? Beurteilen Sie den **Geschmack**, die **Darbietung** des Gerichtes (Optik) und die **Atmosphäre** des Restaurants. Sie vergeben in jeder der drei Kategorien ein, zwei oder drei Sterne.

Wenn Sie in mindestens drei unserer Betriebe gegessen haben und dies durch einen Stempel und Unterschrift auf der ausliegenden oder nebenstehenden Karte belegen, können Sie gewinnen.

Unter allen Einsendungen verlosen wir **jeden Monat drei Mal 5 Kilo Heidekartoffeln aus Bad Bevensen.**

Alle Einsendungen nehmen an der großen Jahresverlosung im Juni eines Jahres teil.

Stempel Restaurant

1

Stempel Restaurant

2

Stempel Restaurant

3

Datum, Unterschrift

Datum, Unterschrift

Datum, Unterschrift

Bewertungen (bitte ankreuzen)

Geschmackserlebnis:

★★★ ★★ ★

Optisches Erlebnis:

★★★ ★★ ★

Atmosphäre:

★★★ ★★ ★

Bewertungen (bitte ankreuzen)

Geschmackserlebnis:

★★★ ★★ ★

Optisches Erlebnis:

★★★ ★★ ★

Atmosphäre:

★★★ ★★ ★

Bewertungen (bitte ankreuzen)

Geschmackserlebnis:

★★★ ★★ ★

Optisches Erlebnis:

★★★ ★★ ★

Atmosphäre:

★★★ ★★ ★

Teilnahmekarte

Name, Vorname

Adresse

Telefon

E-Mail

Teilnahmebedingungen: Lassen Sie sich durch Stempel und Unterschrift der Bedienung bescheinigen, dass Sie ein Kartoffelgericht gegessen haben. Dieses bewerten Sie dann mit ein bis drei Sternen für Geschmack, Aussehen und Atmosphäre. Mit jeweils drei »Testessen« nehmen Sie an der monatlichen Verlosung und zusätzlich an der Endausscheidung teil. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Barabgeltung oder Umtausch der Gewinne sind nicht möglich. Mitarbeiter der teilnehmenden Betriebe und ihre Angehörigen können nicht gewinnen. **Einsendeschluss für die Monatsauslosung:** der 1. des Folgemonats; **Stichtag für die Jahresauslosung:** 1. Juni jeden Jahres

Bitte
ausreichend
frankieren

Bad Bevensen Marketing GmbH
Stichwort »Heidekartoffel«
Dahlenburger Straße 1

29549 Bad Bevensen