



# KARTOFFELFEST

Lüdinghausen

So 3. November 2013

## Zu Ehren der „tollen Knolle“

Bauernmarkt mit über 50 Händlern / Verkaufsoffener Sonntag



Auf dem Kartoffelfest erwartet die Besucher ein vielfältiges Angebot, das sich an Jung und Alt richtet. Fotos: Heige Holz, west

Was im Frühling der Spargel, ist im Herbst die Kartoffel. Und so wird in Lüdinghausen jedes Jahr ein Fest zu Ehren der „tollen Knolle“ gefeiert. Am Sonntag, 3. November, erwartet die Besucher ein vielfältiges Angebot, denn das zwölfte Kartoffelfest lädt dann mit einem bunten Programm in die Altstadt ein. Von 11 bis 18 Uhr findet in der Altstadt Lüdinghausens der traditionelle, jährliche Bauernmarkt statt.

Über 50 Markthändler hal-

ten dann ein reichhaltiges Angebot in der gesamten Altstadt bereit.

Dazu machen zwei Kinderkarussells Station, so dass der herbstliche Sonntag für alle zum Erlebnis werden kann. Während sich die kleinen Gäste derweil beim Strohsuchspiel der Pfandfinder oder während einer Karussellfahrt vergnügen können, lädt neben dem Bauernmarkt der verkaufsoffene Sonntag von 13 bis 18 Uhr zum Ladenbummel ein.

Dabei sorgen die in der gesamten Altstadt verteilten Strohballen für eine herbstliche Atmosphäre und die „Singenden Kiepenkerle“ bieten bodenständige Unterhaltung auf dem Marktplatz.

Das Angebot an Verzehrsmöglichkeiten reicht von Kartoffelpfanne und Reibekuchen über Bratkartoffeln bis hin zur Pommes, denn alles dreht sich eben rund um die „tolle Knolle“. Selbst im Rohzu-

stand wird eine große Auswahl bekannter und seltener Kartoffelsorten angeboten.

Des Weiteren beglücken die an der Kartoffelwoche teilnehmenden Gaststätten auch

am 3. November ihre Besucher mit den leckeren und erlesenen Kartoffelgerichten.



## Für jeden das Passende

Neunte Kulinarische Kartoffelwoche noch bis Sonntag



Schon vor Beginn des Kartoffelfestes am kommenden Sonntag steht der Erdapfel in Lüdinghausen im Mittelpunkt. Bei der neunten Kulinarischen Kartoffelwoche bieten noch bis zum Sonntag, 3. November, Lüdinghauser Gaststätten an. Zehn Gaststätten beteiligen sich in diesem Jahr.

Bis dahin stellt jedes Restaurant ein Kartoffelgericht auf der Karte vor, welches dann neben zahlreichen anderen Gerichten zu Mittag und Abend serviert wird.

Diese Kartoffelkarte wird während der Kartoffelwoche in den teilnehmenden Gaststätten ausgelegt. Für jeden Geschmack ist sicherlich das Passende dabei, jeder Hunger lässt sich schnell stillen. Angeboten werden beispielsweise ein Bauernfrühstück mit kleinem Salat, westfälische Kartoffelsuppe oder Eierpfannkuchen.

Kartoffeln gehören traditionell zu den Grundnahrungsmitteln und sind – in allen Variationen – sehr beliebt. Das Gericht „Himmel und Erde“ beispielsweise ist

seit dem 18. Jahrhundert bekannt. Seinen Namen erhielt es von der früher verbreiteten und auch heute noch gängigen Bezeichnung „Erdapfel für Kartoffel“, so dass „Himmel“ für die Äpfel an den Bäumen und „Erde“ für

die Äpfel in der Erde als Hauptbestandteile des Gerichts stehen. Pillekauen (Leinenweber), die auch während der neunten Kartoffelwoche angeboten werden, sind eine Art Kartoffelpfannkuchen.

### Teilnehmende Gaststätten

- **Hotel Zur Post:** Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst und Röstzwiebeln, 7,50 Euro
- **Café Indigo:** Bauernfrühstück mit kleinem Salat, 5,50 Euro
- **Weinhaus Ricardo:** Vacherin Mont d'Or mit Kartoffeln für zwei Personen, 23,90 Euro
- **Restaurant Mostar:** Terrine Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst und Kräutern, 6,50 Euro
- **Gaststätte Schwenken:** Pillekauen (Leinenweber), Eierpfannkuchen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse- raspeln, 5,90 Euro
- **Restaurant „Zu den drei Linden“:** Dreierlei Reibekuchen mit Lachsro-

- se, Camembert und Preiselbeeren, 9,50 Euro
- **Ristorante Cellini:** Kartoffel-Lasagne, Scheiben von Kartoffeln und Lachs in Bechamel- Sauce mit Mozzarella gratiniert, 9,80 Euro
- **Kiwi Food & Drinks:** Kartoffelburger, 5 Euro
- **Hotel zum Steverstrand:** Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen, dazu Macaire-Kartoffeln, 9,80 Euro
- **Hotel/Restaurant Mütter Siepe:** Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit Blattspinat und gratiniertem Ziegenkäse an Chablis-Sauce, dazu kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing und Ei, 10,50 Euro

