

Autostadt: Gut Essen – nicht nur am Kulinarischen Abend

Von Alexander Voigt

Ein Geheimtipp ist er schon längst nicht mehr. Einmal im Jahr präsentieren die Restaurants der Wolfsburger Autostadt ihre unterschiedlichen Kochstile im Rahmen eines kulinarischen Abends. 3000 Eintrittskarten könnten verkauft werden, bei 650 ist leider Schluss. Am vergangenen Freitag war es mal wieder so weit: „Chardonnay“, „Trattoria Barolo“, „Beefclub“ und „Lagune“ öffneten ihre Türen. Unter dem passenden Motto „Gut Essen“ hatten die Besucher darüber hinaus die Gelegenheit, sich bei Landwirten und Betreibern von Manufakturen über biologische Landwirtschaft und handwerkliche Zubereitung zu informieren, Hintergründe über Rohstoffe und Produktionsmethoden zu erfahren und dabei zahlreiche Gerichte zu probieren. Die Köche der Autostadt-Restaurants präsentierten sich ihren Gästen an diesem besonderen Abend gemeinsam mit rund 40 ihrer Produzenten und Lieferanten. Und so verteilen sich kleine „Marktstände“ über die zwei Restaurantebenen direkt an der Piazza der Autostadt am Mittellandkanal.

„Schwarzerde“, sagt Barbara Dümpelfeld und ihre Augen funkeln. Strahlend fügt sie hinzu: „92 Bodenpunkte.“ Dies ist der Grund, warum es die Börde-Gärtnerei gibt. Einhundert Bodenpunkte sind die Höchstgrenze, ein magerer Sandboden erreicht vielleicht 18. Es war dieses Erdreich, das 1999 Barbara Dümpelfeld und ihren Lebensgefährten Helmut Zacharia dazu brachte, eine Bioland-Gärtnerei aufzubauen. Inzwischen gehört ihr Betrieb zu den langjährigen Lieferanten der Wolfsburger Autostadt. Gemeinsam mit Isabell Merdon präsentierte Dümpelfeld dreierlei Kartoffeln aus der Börde-Gärtnerei und die Köche der „Trattoria Barolo“ reichten noch eine vierte hinzu: einen Kartoffelsalat aus lilafarbenen Erdäpfeln aus Erxleben.

„Wir freuen uns sehr, dass die Weiterentwicklung unseres ökologischen, regionalen und saisonalen gastronomischen Konzepts bei den Gästen so großen Anklang gefunden hat“, sagte Dr. Maria Schneider, Kreativdirektorin der Autostadt. „Seit der Einführung des neuen Dreiklangs ‚vital (mit Fleisch und Fisch) – vegetarisch – vegan‘ ist die

Zufriedenheit mit den Angeboten der Autostadt Restaurants deutlich gestiegen.“ Thorsten Pitt, Direktor der Autostadt Restaurants, ergänzte: „Die Umsetzung des Gastronomiekonzepts wäre ohne unsere langjährigen Partner und ihre regionalen Erzeugnisse nicht möglich. Wir sind stolz und dankbar für die fruchtbare Zusammenarbeit mit allen Lieferanten und Produzenten. Unsere Gäste schätzen, dass sie je nach Vorliebe und Geschmack in allen zehn Restaurants frisch zubereitete Speisen genießen können.“

Das gilt vor allem an diesem Abend. Die Gäste flanieren frei durch alle Restaurantbereiche, nehmen hier und dort kleine Probierportionen von den Ausgabestellen entgegen und suchen sich einen freien Tisch in der Nähe. Nach jedem Gang kann neu überlegt werden, welche Speisen man noch kosten möchte und weiter geht es – im wahrsten Sinne des Wortes.

Für Hans-Günter Demmel ist es eine späte Berufung: Im Harzvorland zieht er Bio-Obst und kreiert daraus erlesene Spirituosen und Aufstriche. „Nicht gleich trinken“, mahnt Hans-Günter Demmel mit milder Strenge und hebt den Zeigefinger. „Erst fünf Sekunden auf der Zunge wirken lassen.“ Der Johannisbeerlikör entfaltet nach und nach ein solches Fruchtaroma, dass man unweigerlich die Augen schließt. Wer dann die Augen wieder öffnet, sieht den älteren Herrn lächeln. Voller Stolz auf seine Produkte. (ampnet/av)

Bilder zum Artikel



Kulinarischer Abend der Autostadt: Sofort dicht umlagert – die Probierstationen im Restaurant "Lagune".



Kulinarischer Abend der Autostadt: Heiß begehrt: Probierhappen und Sitzplätze in der "Trattoria Barolo".



Kulinarischer Abend der Autostadt: Mini-Calzone in der "Lagune".



Kulinarischer Abend der Autostadt: Ausgabestelle im "Beefclub".



Kulinarischer Abend der Autostadt: Isabell Merdon und Barbara Dümpelfeld (v.li.) präsentieren dreierlei Kartoffeln aus der Börde Gärtnerei Erxleben.



Kulinarischer Abend der Autostadt: Thorsten Pitt, Direktor der Autostadt Restaurants.



Kulinarischer Abend der Autostadt: Kreativdirektorin Dr. Maria Schneider.
