
650 Gäste genießen „Gut Essen“ in der Autostadt

Von Alexander Voigt

Mit erneut 650 Gästen war der Themenabend „Gut Essen“ in der Autostadt in Wolfsburg auch beim siebten Mal ausverkauft. Die Restaurants „Chardonnay“, „Trattoria Barolo“, „Beefclub“ und „Lagune“ der VW-Erlebniswelt und –Kommunikationsplattform luden wieder ein, die unterschiedlichen Kochstile kennenzulernen und mehr über das Gastronomie-Konzept der Autostadt zu erfahren.

Rund 40 Produzenten und Lieferanten, mit denen die Wolfsburger teilweise schon seit vielen Jahren eng zusammenarbeiten, stellten sich vor und luden zu Kostproben und Gesprächen ein. Dazu verteilten sich viele kleine „Marktstände“ über die zwei Restaurantebenen direkt an der Piazza der Autostadt: Die Gäste holten sich die kleinen Probier-Portionen an ihren Tisch oder wandelten einfach durch die kulinarische Szenerie und probierten mal hier, mal dort ein Häppchen oder ein Schlückchen.

Zu den Lieferanten gehören beispielsweise die Hofmolkerei Dehlwes, der Bauckhof aus Uelzen oder das Weingut Höfflin, das die Autostadt seit sieben Jahren mit Bio-Weinen beliefert: zum diesjährigen Wintermarkt zum ersten Mal mit einem weißen Glühwein. Alle Produzenten erklärten den Gästen Details zu ihren Betrieben und Anbaumethoden oder brachten die Gäste zum Staunen – wie etwa Beate Pieper, die auf ihren Feldern 60 verschiedene alte und teilweise seltene Tomatensorten anbaut. Als neue Partner begrüßt die Autostadt in diesem Jahr den Hof im Greth aus Söhlde, der Käse und Fleisch liefert, die Brauerei und Mälzerei Lammsbräu aus der Oberpfalz sowie den Gewürzhersteller Lebensbaum.

„Transparenz schafft Vertrauen. Nur durch die enge Zusammenarbeit mit unseren Produzenten und den Einblick in deren Produktions- und Arbeitsweisen können wir unseren Gästen an 363 Tagen im Jahr Essen in bester Qualität anbieten. Daran wollen wir unsere Gäste teilhaben lassen und laden sie deshalb ein, sich selbst ein Bild zu machen“, sagte Thorsten Pitt, Direktor der Autostadt-Restaurants.

Eine wichtige Rolle in der Autostadt spielt die gesunde Ernährung: Bereits seit 2003 verarbeiten die Restaurants ökologisch produzierte, saisonale Erzeugnisse aus der Region. Um die Qualität der verarbeiteten Naturprodukte zu garantieren, lassen sich die Restaurants vom führenden Öko-Verband Bioland beraten und zertifizieren. Zentral im gastronomischen Konzept ist der Dreiklang „vital – vegetarisch – vegan“, nach dem die Gäste in allen zehn Restaurants zwischen vitalen Gerichten mit Fisch und Fleisch, vegetarischen oder veganen Speisen wählen können. (ampnet/av)

Bilder zum Artikel



Autostadt - Gut Essen 2016: Ausverkauft.

Foto: Autostadt



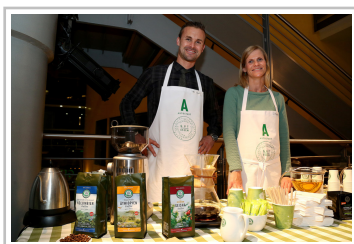
Autostadt - Gut Essen 2016: Andrang im Chardonnay.

Foto: Autostadt



Autostadt - Gut Essen 2016: Blick in das Restaurant Lagune.

Foto: Autostadt



Autostadt - Gut Essen 2016: Björn Wnuck und Claudia Mendle für die Firma Lebensbaum.

Foto: Autostadt



Autostadt - Gut Essen 2016: Nadine und Günter Schroff für die Brauerei Lammsbräu.

Foto: Autostadt



Autostadt - Gut Essen 2016: Farbenfrohe Tomatenvielfalt.

Foto: Autostadt



Autostadt - Gut Essen 2016: Häppchen im Beefclub.

Foto: Autostadt
