



Feiertagen kann sich Klaus-Dieter Land vor Gästen nicht retten.

## Die Stärke(n) der Kartoffel

Wandern und Rasten an der Solinger Talsperre

**SOLINGEN** Die einzig warmen Tage in diesem Jahr ließen unseren Kollegenkreis das Bergische erkunden, natürlich, auf „Schusters Rappen“. Wir wählten den Brezelwanderweg, zogen von Schloss Burg rund um die Sengbachtalsperre, welche eher als Solinger Talsperre bekannt ist. Unterwegs „Fachgesimpel“ über Brezeln, selbstverständlich auch über die Burger Brezel, welche der Jungkoch für ein Produkt amerikanischer Fast-Food-Ketten hielt. Unter Gelächter fragten wir, ob er noch nie etwas von der Bergischen Kaffeetafel gehört habe? Hatte er nicht. Uns wurde dabei klar, dass manche Tradition langsam aber sicher vom Aussterben bedroht ist. Um Abhilfe zu schaffen, gingen wir ins Restaurant Kartoffel-Kiste, dort gibt es sie nämlich noch.

Es hätte uns allerdings klar sein müssen, dass diese opulente Jause einfach vorbestellt werden muss. Klaus-Dieter

Land, Inhaber des bei Ausflüglern sehr beliebten Gasthauses, klärt aber gerne auf, welche Zutaten hierbei nicht fehlen dürfen. Es gibt zwar keine festen Regeln, was im Einzelnen auf den Tisch kommt und in welcher Reihenfolge was gegessen wird, aber Waffeln sind selbstverständlich, mit heißen Kirschen und Sahne. Schwarzbrot oder Schanzenbrot mit Butter, Käse, Leberwurst, Blutwurst oder roher Schinken. Auch Apfel- oder Birnenkraut samt Honig, eventuell mit Quark als Unterlage und Brotaufstrich. Blatz mit Milchreis, Zucker und Zimt, Rodonkuchen und eben die Burger Brezeln runden die Tafel ab. Zum Abschluss wird ein Stamper Korn gereicht.

Der Begriff „Bergische Kaffeetafel“ sei aus dem letzten Jahrhundert, als diese Region zu den beliebtesten Ausflugszielen des Kaiserreichs zählte. Die Gastwirte hatten damals schon das im Sinn, was Klaus-Dieter Land mit Inbrunst fortführt: das Wohlgefühl des Gastes! Typisch bergisch zelebriert man dort also die Gastwirtschaft, auch mit Ecken und Kanten.

Das Ambiente der Kartoffel-Kiste beispielsweise empfindet man entweder als Retro oder als Kitsch, es ist jedenfalls tiptop sauber und in bestem Zustand. Der Name des Speiselokals zeigt an, dass es hier neben bergischen Kaffee, Kuchen und Waffelspezialitäten weitere Leidenschaften gibt, nämlich Leckereien rund um die Kartoffel. Die Küche ist gutbürgerlich, ein Begriff, der hier die ursprüngliche Bedeutung bestens zum Ausdruck bringt: Speisen und Getränke, welche man für das gehobene Bürgertum zum Festtag servierte. Die „dolle Knolle“ in vielerlei Variationen überzeugt dabei nicht bloß Wanderer, auch die „Lounge-Müden“ erfreuen sich hier an Klassikern und althergebrachten Gerichten. Die frischen Zutaten werden

liebevoll zubereitet und angerichtet. Das sieht man, fühlt man und man schmeckt es auch. Wenn die Kartoffel-Kiste voll besetzt ist, was nicht bloß am Wochenende der Fall ist, wird am Küchenkonzept nichts „frisirt“: Frisch bleibt frisch, haus- und handgemacht! Gelebte Geselligkeit ist ebenfalls spürbar, so verweilt man hier gerne länger als vielleicht geplant.

Bergisch gestärkt verlassen wir die Kartoffel-Kiste und resümieren während Wanderung über die Stärke(n) der Kartoffel: Der äthiopische Prinz A.-W. Asserate bezeichnet sie in seinem Buch „Draußen nur Kännchen“ sogar als „den roten Faden der deutschen Kulinarik“. Wahrscheinlich war er öfter in der Gegend zu Gast, denn seine Feststellungen treffen den Nagel auf den Kopf. Unter den Kollegen sind wir uns einig, wir kommen wieder! Der Jungkoch warf allerdings ein, dass man dazu nicht unbedingt wandern muss – stark, oder? ■■■ US



**Gutbürgerliche Küche; Stil: bergisch bis international; Ambiente: rustikal; 120 Plätze innen, 160 Plätze Saal, 60 Plätze außen; Vorspeisen 4,20 bis 14 €, Hauptgerichte 7,90 bis 24 €.**

**Kartoffel-Kiste, Höhrath 150, Tel: 02196-1237, [www.kartoffel-kiste.de](http://www.kartoffel-kiste.de)**



Retro oder Kitsch - in jeder Ecke der großzügigen Räume gibt es was zu entdecken.