



'Potthucke', saftiger Krustenbraten und Sauerländer Wurstspezialitäten - Gäste genießen Kulinarische Wanderung beim Hochsauerland Wanderfestival

"Potthucke", saftiger Krustenbraten und Sauerländer Wurstspezialitäten - Gäste genießen Kulinarische Wanderung beim Hochsauerland Wanderfestival
Bewegung in frischer Bergluft macht ordentlich Appetit: Das wissen auch die Organisatoren der Kulinarischen Wanderung und verbinden eine wunderschöne Wanderung mit guter Küche. Beim Hochsauerland Wanderfestival vom 19. bis 21. September führt die Tour am Sonntag von einem Genuss-Höhepunkt zum nächsten. Zeitig klingelt an diesem Morgen der Wecker - doch früh aufzustehen, lohnt sich: Im Kolpinghaus Siedlinghausen ist nämlich schon ab sieben Uhr ein reiches Schlemmerfrühstück angerichtet. Süße und pikante Leckereien sind die perfekte "Unterlage" für einen ereignisreichen Wandertag. Die Tour beginnt um 8.45 Uhr und führt die Teilnehmer rund um das Burmecketal bis zum Bergsee am Iberg. An der SGV-Hütte "Am Röbbeken" freuen sich alle über eine kulinarische Überraschung. Zur Mittagszeit ist in der Schützenhalle Brunskappel ein Büffet nach Sauerländer Art angerichtet. Patrick Simon, Inhaber und kreativer Küchenchef des Restaurants "Die Sperre" in Siedlinghausen, hat für sein großes Wander-Mahl eine Reihe von Spezialitäten ausgesucht, die ganz typisch für die Region sind. Sauerländer wissen herzhaften Schinkenbraten zu schätzen. Auch die Gäste der Kulinarischen Wanderung kommen in den Genuss. Saftiges Fleisch unter knuspriger Kruste ist genau richtig als "Marschverpflegung". Dazu harmoniert eine pikante Honig-Senf-Sauce, hergestellt mit goldenem Honig aus der Region. Gebackene Kartoffelchen, mit frischen Kräutern verfeinert, sind die ideale Beilage zu diesem Braten. Apropos Kartoffeln: Erdäpfel spielen die Hautrolle bei der original Sauerländer Potthucke - und zwar sowohl gekochte und gepresste als auch roh geriebene. Der Teig wandert in eine Kastenform, sodass eine Art Kartoffelkuchen entsteht. "Was im Topf hockt" - so lautet übrigens die Übersetzung des Namens. Bei der Kulinarischen Wanderung probieren die Gäste dieses Sauerländer "Nationalgericht" in Begleitung von kleinen, frisch gebrühten Blut- und Leberwürstchen, Mettenden und Schlackerwurst und mit herrlich deftigen Dicke Bohnen in Rahm. Eine Auswahl an frischen Salaten rundet das Büffet ab. Die Warsteiner-Brauerei hat sich für die Wanderer zudem eine Überraschung ausgedacht. Als Dessert zaubert Patrick Simon eine Herrencreme: zarte Vanillecreme mit einem Schuss Rum und Schoko-Splittern. Der Rückweg führt wahlweise über den Panorama-Höhenweg oder über den Negerstalweg zurück nach Siedlinghausen. Auf dem Regionalmarkt an der Schützenhalle lösen die Wanderer ihren Verzehrsgutschein ein und probieren dort weitere Köstlichkeiten "Made im Sauerland". Wanderer zahlen 24,50 Euro für Erwachsene und 12 Euro für Kinder. Im Preis enthalten sind die Speisen, nicht aber die Getränke. Zur Tour gehören auch zwei kurze Vorträge: über Vulkanismus und Diabas-Abbau im Sauerland sowie über geschichtliche Begebenheiten. Info: www.hochsauerland-wanderfestival.de. Presseinformation, Abdruck honorarfrei

Pressekontakt

Ferienwelt Winterberg

59909 Winterberg

Firmenkontakt

Ferienwelt Winterberg

59909 Winterberg

Winterberg ist eine Sportstadt mit internationalem Ruf. Weit über die Grenzen hinaus stehen Bobbahn, Bikepark und Skigebiete, aber auch Sportler wie Sandra Kiriasis und Rene Spies für Aktivität, Bewegung und hochwertige Angebote. Wo Olympiasieger und Weltmeister zuhause sind, verbringen Gäste einen gesunden, erlebnisreichen Aktivurlaub inmitten intakter Natur, Sommer wie Winter. Nationale und internationale Sportstätten warten auf die Gäste und ein ausgezeichnetes Wander- und Radwegenetz. Endlose Wälder, sonnige Täler und 14 malerische Dörfer laden ein zu Outdooraktivitäten aller Art.