

Waldsolms-Gastwirte wollen hessisch kochen

Waldsolms-Griedelbach (ho) Waldsolms-Gastronomen haben beschlossen in Waldsolms kein weißblaues Oktoberfest mehr zu feiern, wie in Bayern üblich. Stattdessen soll sich in der Südkreisgemeinde auf die hessische Heimat besonnen und natürlich auch einheimisch hessisch gekocht werden. Dies war Tagesthema beim Treffen der Interessengemeinschaft Waldsolms-Gastwirte am Montag im Golfplatzrestaurant "Attighof" in Griedelbach, zu der Gastwirte-Berater Karl-Heinz Schmidt (Kröffelbach) eingeladen hatte. Aufgrund der Vielzahl von herzhaft deftigen Gerichten in Hessen, waren sich die Anwesenden schnell einig darüber, zukünftig in ihren Betrieben vorwiegend hessisch zu kochen. Deshalb soll ab sofort unter dem Motto "Wir kochen Hessisch auf" in den kulinarischen Herbst gestartet werden. Hierbei ist auch daran gedacht, die jeweils angebotenen Speisen auf der Speisekarte in heimischer Mundart zu präsentieren wie zum Beispiel "Gaadoffelsopp mit Wörschtcher", "Buunegemois mit Dörrflaasch" oder "Wetzstaakließ mit Äppelkompott". Die in verschiedenen Waldsolms-Gaststätten im Winterhalbjahr stattfindenden "Schlachtfeste" könnten ebenfalls mit hessischen Spezialitäten wie "Rippchen mit Kraut", "Handkäs mit Musik" oder "Eierpfannkuchen mit Speck" aufgepeppt werden, schlug Berater Schmidt vor. Neben hessischem Äppelwoi dürften aber auch gesunde Erfrischungsgetränke wie Milch oder Dickmilch nicht fehlen. Leckere Wildgerichte von heimischem Wild, oder schmackhafte Spezialitäten von Lamm und Schaf aus heimischer Aufzucht, könnten auch die Speisekarte ergänzen und für Vegetarier könnten beispielsweise Kartoffelpuffer mit Apfelbrei angeboten werden. Am Schluss waren sich alle Beteiligten darüber klar, dass Waldsolms mit seinen gut ausgeschilderten Rad- und Wanderwegen wie dem Panoramaweg und dem Köhlerpfad und seinen Sehenswürdigkeiten wie dem Koptischen Kloster, viel zu bieten hat. Deshalb darf auch die deftige hessische Küche hier nicht fehlen, damit Waldsolms bei den Besuchern aus nah und fern auch in guter Erinnerung bleibt.



v.l.n.r. Gastwirteberater Karl-Heinz Schmidt, Günther-John Bachor (Attighof) und Reinhold Hofmann (Bergschänke)
Foto: Homberg