

Die Waldkircher Orgelköche setzen vom 1.-22. Oktober die Segel und gehen auf Europa-Reise

Zur Jubiläumsausgabe: Die 25. Orgelschlemmerwochen erinnern an die internationale Bedeutung des Waldkircher Orgelbaus

Die Küchenchefs haben sich acht Länder ausgesucht

Waldkirch (hbl). Mit den 25. Orgelschlemmerwochen gehen die Waldkircher Orgelköche auf Europa-Reise. Vom 1.-22. Oktober servieren die Küchenchefs Spezialitäten und Gerichte aus acht europäischen Ländern. Die Orgelköche erinnern dabei an die internationale Bedeutung des Waldkircher Orgelbaus. Die Besichtigung einer Orgelwerkstatt, eine Weinwanderung, Orgelspiel- und Orgelmusik sind Teile des Rahmenprogramms, zu dem auch ein Überraschungsgeschenk und Gewinnspiel beim Verzehr eines Orgeltellers zählen.

Zu der 25. Auflage der speziellen Schlemmerwochen haben sich die Orgelköche viel vorgenommen und gehen dieses Jahr wieder eigene Wege. Die letzten beiden Jahre haben sie sich coronabedingt mit den ZTL-Köchen zusammengetan und zuletzt mit der „Wandernden Orgel“ für die Wanderregion des ZweiTälerLand geworben. Doch jetzt suchen die Waldkircher Orgelköche den großen Duft der weiten Welt und begeben sich „Auf Europa-Reise“. Waldkirch – das 2024 auf 225 Jahre Orgelbau zurückblicken kann – hatte schließlich im 19. und 20. Jahrhundert eine weltweite Bedeutung und diese ist bis heute erhalten geblieben. Die Karussell-, Jahrmarktorgeln und Orchestrien hatten eine so hohe Qualität, dass sie in die ganze Welt geliefert wurden. Waldkirch war „die“ Orgelstadt. Selbst französische Firmen wie Gavioli oder Limonaire Frères siedelten sich mit einer Zweigniederlassung hier an. Carl Frei kehrte aus den Niederlanden nach Waldkirch zurück. Die heutigen Orgelbauunternehmen sind in die Fußstapfen ihrer Vorgänger getreten. So baut und beliefert die Werkstätte Jäger und Brommer Kirchenorgeln bis nach Asien nach Korea oder Japan. So besitzt Waldkirch noch heute eine Anziehungskraft, die auch alle drei Jahre beim Internationalen Orgelfest zu spüren ist. Das Orgelfest übt eine magische Kraft für Dreh- und Jahrmarktorgelspieler aus ganz Europa und darüber hinaus aus, so dass sie selbst aus Chile in die Kandelstadt und lebendige cillaslow Waldkirch kommen.



Gerichte aus acht europäischen Ländern

Diese internationale Verflechtung wollen die acht Küchenchefs mit ihren kreativen Orgeltellern und Menüs zeigen. Jeder hat sich aus Europa ein Land ausgesucht und so gibt es vom 1. bis 22. Oktober jeweils eine Spezialität aus Österreich, Ungarn, England, Spanien, Italien,

der Schweiz, Frankreich und Griechenland. Die Gastronomen verlassen somit den heimatischen Hafen, setzen die Segel, um neue Ufer und Länder zu erkunden, wenn auch nur kulinarischer Art in Form der Orgelteller.

Die Vielfalt spiegelt sich auch in den Namen der Gerichte wider. Unsere direkten Nachbarn dürfen nicht fehlen. So widmet sich das „Suggenbad“ Frankreich und bereitet unter dem Motto „Hüben und Drüben des Rheins“ ein zartes Rehrückenfilet zu. Der „Stadtrainsee“ bietet Schweizer Köstlichkeiten mit Züricher Kalbsgeschnetzeltes und Berner Rösti an. Ein ganz bunten und vielfältiger Burgenländer-Krauttopf „Mizitant's“ führt in das ebenfalls benachbarte Österreich. Wer einen Blick in die ungarische Küche werfen will, dem sei der Rindergulasch nach Szegediner Art empfohlen. „Dinner for One“ heißt es in der „Kandel-Kulinarik“, wo es auf die britische Insel geht und „Fish an Chips“ zubereitet wird.

Quer durch Europa bis zum Mittelmeer



Schließlich führt die kulinarische Reise in die südeuropäischen Länder nach Spanien, Italien und Griechenland. Im „Löwen“ lockt eine „Ente spanischer Art“ in Form von gebratenen Entenbrüstchen. Wer denkt bei Italien nicht das süße Leben und La Dolce Vita, dem sich das „Pierrot“ verschrieben hat. Es zaubert in der Küche Kalbsbeinscheiben in Rotwein geschmorte „Ossobuco“. Über die Ägäis und das Mittelmeer endet die Reise in Griechenland. Das „Weinstüble – der Grieche“ spannt den Küchenbogen vom Olymp zurück nach Waldkirch und serviert den Gästen „Apolon-Spieße“. Sein griechischer Vater hat ihn zur Gastronomie gebracht, Inhaber und Sohn Kosta Georgas ist hier geboren. Er ist

Neuling bei den Orgelköchen und will die Wurzeln seiner Familie pflegen, zumal er Griechenland in seinem Restaurantnamen hat. Ebenfalls neu in der Tafelrunde der Orgelköche ist Paul Groß. Seit fünf Jahren hat er sich am Seerosenteich etabliert und sich von seiner beruflichen Kreuzfahrtschiffsreise mit dem Andocken in England inspirieren lassen.

Zu den Orgeltellern überreichen die Köche ein kleines Geschenk und die Teilnahme an einem Gewinnspiel. Als Gewinne locken Eintrittskarten vom heimischen Schwarzwaldzoo und Baumkronenweg aber auch dem Europa-Park, bei dem die kulinarische Europareise auf eine andere, bekannte Art fortgesetzt werden kann.

Rahmenprogramm mit Werkstattbesichtigung. Weinwanderung, Schwarzwaldvereine und Orgelführungen

Fast traditionell steht zu Beginn der Orgelschlemmerwochen die Buchholzer Weinwanderung, zu der die Buchholzer Winzer stets am 3. Oktober von 13-18 Uhr einladen, um 13 Uhr mit einer geführten Wanderung. Zuvor wandert der Schwarzwaldverein Waldkirch-Kandel am 1. Oktober zur Europäischen Wasserscheide mit Elz- und Donauquelle, allerdings mit Voranmeldung. Orgelbauer Achim Schneider ist umgezogen und öffnet seine neuen Werkräume in der Schillerstraße am Freitag, 6. Oktober von 14 Uhr bis 18 Uhr, zusätzlich bietet er drei Führungen an. Am Sonntag, 8.10. um 19 Uhr ist ein Orgelkonzert in der Buchholzer St. Pankratiuskirche. Zum Abschluss der Schlemmertage organisiert der Schwarzwaldverein Kollnau-Gutach am Sonntag, 22. Oktober um 14 Uhr eine Wanderung mit Orgelspiel in der Josefskirche und Bläsikapelle mit einem anschließenden Orgeltelleressen im Kohlenbacher Hof. Und wer mehr über den Waldkircher Orgelbau wissen und hören möchte, sollte eine der Orgelführungen im Elztalmuseum miterleben, jeweils mittwochs um 15 Uhr und sonntags um 14.30 Uhr mit vielen faszinierenden Klangbeispielen.



Silbernes Jubiläum – die 25. Orgelschlemmerwochen

Jedes Jahr lassen sich die Orgelköche etwas Neues einfallen und stellen ihre Schlemmerwochen jeweils unter ein Thema, mal mit und ohne Orgelbezug. Pioniere aus der Geburtsstunde, später Hinzugekommene haben seit 24 Jahren Ausdauer bewiesen und können jetzt auf die 25. Orgelschlemmerwochen zurückblicken. Eigentlich war alles als einmalige Sache gedacht, als sieben Gastronomen 1999 für eine SWR-Fernsehsendung die ersten Orgelteller

kreierten. Aus dem damaligen Wettbewerb gingen noch im gleichen Jahr unter der Federführung des damaligen Verkehrsamtes die ersten Orgelschlemmerwochen hervor. Die Köche



waren so begeistert, so dass sich daraus die jährlichen Schlemmerwochen entwickelten, die die Orgelköche recht bald eigenständig weiterführten und organisieren. Die Freude ist groß, wenn jetzt die 25. Orgelschlemmerwochen unter dem Motto „Auf Europa-Reise“ stattfinden werden. Die kulinarische Reise und Kochlöffelschwingen der Orgelköche gehen dadurch weiter und bereichern die Waldkircher Orgelwelt. Somit geben die Küchenchefs dem Waldkircher Orgelbau sogar eine einmalige kulinarische Note. Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal der Waldkircher Orgelwelt, zu der auch die Orgelköche gehören.

Informationen bei der Tourist-Information, D-79183 Waldkirch, Marktplatz 1-5 (Rathaus),
Telefon 07681/19433, touristinformation@stadt-waldkirch.de oder im Internet unter
www.orgelwelt-waldkirch.de / Orgelschlemmerwochen

Hubert Bleyer



Die teilnehmenden Restaurants der Orgelschlemmerwochen 2023:

Waldkircher Orgelköche	Land	Orgelteller, -menü
Waldgasthof-Hotel-Restaurant „Altersbach“	Österreich	„Mizitant's“ - Burgenländer-Krauttopf und Kaiserfleisch
Restaurant „Kandel-Kulinarik“	England	„Dinner for One“ - Gebackener Kabeljau
Restaurant und Hotel „Kohlenbacher Hof“	Ungarn	„Gulasch nach Szegediner Art“ Rindergulasch
Hotel und Gasthaus „Löwen“-	Spanien	„Ente spanischer Art“ - Entenbrüstchen
Restaurant „Pierrot“	Italien	La Dolce Vita „Das süße Leben“ - Kalbsbeinscheibe
Restaurant „Stadtrainsee“	Schweiz	„Schweizer Köstlichkeiten“ - Züricher Kalbsgeschnetzeltes
Restaurant und Hotel „Suggenbad“	Frankreich	„Hüben und Drüben des Rheins“ - Rehrückenfilet
Restaurant / Weinstüble „Der Grieche“	Griechenland	„Vom Olymp nach Waldkirch“ - Apollon-Schweinefleischspieße

Partner mit ihren Spitzenweinen sind die **Buchholzer Winzer** mit den Weingütern Franz Xaver, Moosmann und Nopper sowie der Winzergenossenschaft Buchholz/Sexau.

====