

# Ein Potpourri von der Stadlbergalm

Helmut Höllwarts *Kartoffelgulasch*

**K**ULINARISCH birgt ein Potpourri mindestens so viele Möglichkeiten wie musikalisch. Für so manchen kreativen Koch kommt alles hinein, was die Küche regional und jahreszeitlich zu bieten hat – oder was weg muss. Es gibt aber auch berühmte Rezepte wie beispielsweise für das Pichelsteiner, zu dem in Regen alljährlich ein eigenes Fest veranstaltet wird. Noch nicht ganz so berühmt, aber weithin gerühmt wird ein Eintopf, den es auf der Stadlbergalm bei Agatharied gibt: Helmut Höllwarts *Kartoffelgulasch*.

Die Stadlbergalm ist ein bewirtschafteter Bauernhof, zu dem man gut von Miesbach aus wandern oder von Agatharied auch mit dem Auto fahren kann.

Familie Höllwart wohnt seit 1994 auf der Alm und versorgt dort das Jungvieh. »Wir betreiben selbst in Ostin eine kleine Landwirtschaft, wo wir einige Schottische Hochlandrinder halten. Das Fleisch vermarkten wir bzw. verkochen wir bei uns im Wirtshaus. Außerdem gibt es bei uns selbstgemachte Kuchen und Auszogene«, berichtet Martha. Ihr Ehemann stammt aus Achenkirch und ist gelernter Metzgermeister. »Kennen gelernt haben wir uns beim Musizieren. Helmut spielt Kontragarre, ich spiele chromatische Harmonika und Gitarre. Ab und zu, wenn es die knappe Zeit erlaubt, treffen wir uns mit anderen Musikanten, z.B. mit dem Zitherspieler Adolf Stegmeier aus dem nieder-

bayerischen Hirschhorn«, so die gebürtige Rottalerin.

Die Töchter Fanny und Hannerl haben jede ein Instrument gelernt. Sie singen hauptsächlich im *Seelaitn-Dreigsang*, mit dem sie 2012 beim alpenländischen Volksmusikwettbewerb in Innsbruck eine Auszeichnung erhalten haben.

Wir freuen uns, dass der VVV am 12. Oktober den 15. Bairischen Singtag bei der Wirtsfamilie Höllwart abhalten kann. Bis November wird Helmut's *Kartoffelgulasch* noch auf der Stadlbergalm zubereitet. Danach zieht die Familie ganz nach Ostin. Die Wirtsleute freuen sich schon drauf, »dass dann hoffentlich mehr Zeit fürs Musizieren bleibt.«

■ **Carmen E. Kühnl**

## Rezept für den Kartoffeleintopf von der Stadlbergalm

1 kg rohe Kartoffeln schälen und würfeln, in einem Topf mit Schweineschmalz anrösten

1 EL Paprikapulver dazugeben, umrühren und mit Mehl anstauben

1 TL Zucker dazugeben und mit kalter Rindsuppe aufgießen

Lorbeerblätter, Kümmel, Salz und Pfeffer zugeben

Ca. 15 Minuten köcheln lassen

½ Ring Touristenwurst oder 2 Paar Debrecziner klein würfeln und zugeben

Nochmals 10 Minuten durchziehen lassen (nicht mehr kochen), Petersilie oder Schnittlauch zufügen, mit frischem Brot oder Semmeln servieren

Der Eintopf schmeckt am nächsten Tag noch besser. Gutes Gelingen!



## Verein für Volkslied und Volksmusik e.V.

Carmen E. Kühnl (Vorsitz), Dr. Peter Igl (Geschäftsführer)  
Karwinkistraße 45, D-81247 München, +49 89 880 214  
peter.igl@web.de, www.volkslied-volksmusik.de