

Thüringer Kloßsiegel an Altmarkt-Schenke Ilmenau übergeben

Ilmenau. Am 3. Oktober 1998 eröffneten Helga und Waldemar Teschke in Ilmenau ihre „Altmarkt-Schenke“. Gleich neben der Kirche servieren sie seitdem Speisen der „Thüringer Küche“, wobei Thüringer Klöße mit diversen Fleischbeilagen nicht fehlen dürfen. An Festtagen oder Sonntagen werden da schon mal 300 Thüringer Klöße und mehr per Hand gefertigt und dem Gast frisch serviert. Das Fleisch, so Küchenchef Waldemar Teschke, kommt selbstverständlich auch aus der Region. Und die Klöße? Die werden ganz frisch zubereitet. In der Küche der „Altmarkt-Schenke“ werden dafür schon in der Frühe die Kartoffeln geschält und gerieben, um die Kartoffelschab (rohe Teil des Thüringer Kloßes) herzustellen. Viele unserer Gäste, so Helga Teschke, kommen nur wegen der Thüringer Klöße. Nur wenige Gasthäuser in und um Ilmenau haben bisher das Kloß-Siegel erworben. Da müssen schon einige Kriterien in Sachen Thüringer Kloß stimmen, so die Heichelheimer Kloßmarie- alias Elke Schüler. Und die stimmen hier im Gasthaus. Zum dritten Mal wurde 2014 der Erwerb zum „Qualitätssiegel- Thüringer Kloß“ ausgeschrieben. Das Thüringer Kloß-Siegel wurde von Thüringer Köchen, die sich ihrer Berufsehre und besonders dem Thüringer Kloß verpflichtet fühlen, gemeinsam mit der Thüringer Kloßwelt Heichelheim und dem Tourismus-Netzwerk „Thüringen Welt“ ins Leben gerufen. Mehr als 30 Thüringer Kloßsiegel wurden seit der ersten Ausschreibung vergeben. Um Ilmenau waren es bisher drei Gasthäuser, die das Thüringer Kloß-Siegel erworben haben. Helga und Waldemar Teschke hatten den Ehrgeiz, ebenfalls dieses Qualitäts-Siegel für sich und ihre „Altmarkt-Schenke“ zu erwerben, weil bei ihnen der Kloß eben frisch und selbstgemacht auf den Teller kommt. Der Gast, der Wert auf eine gute Esskultur legt, sei in der Altmarkt-Schenke genau richtig. Das war auch der Grund gewesen, sich an der Ausschreibung zu beteiligen, so die Wirtsleute. Kurz vor ihrem 17. Betriebsjubiläum der Teschkes in ihrer „Altmarkt-Schenke“, die sie selbst damals ins Leben gerufen haben, wurde durch die Heichelheimer Kloßmarie Urkunde und Siegel überreicht. Hier geht es um Tradition und gutes Essen, dass mit dem Thüringer Kloß-Siegel in Verbindung gebracht werden soll, so Elke Schüler. Und es wird gezeigt, dass hier Speisenherstellung aus regionalen Produkten und Rezepturen auf der Tagesordnung der Küchen-Crew stehen. Gleichzeitig würden bei der Verarbeitung regionaler Zutaten Arbeitsplätze erhalten und die Zukunft der Region gestärkt. Tradition erhalten heißt aber auch Tradition weiter entwickeln. In diesem Zusammenhang verwies die Heichelheimer Kloßmarie auf die Experimentierfreudigkeit mit dem Thüringer Kloß, wie beispielsweise dem Kloß-Sushi. Doch die Thüringer sehen in ihrem Kloß mit all seinen ortstypischen Bezeichnungen (Knölle, Kließ, Hütes) ein kulinarisches Heiligtum. Über die „Kloßologie“ und auch dem Thüringer Kloß-Siegel kann man im „Kleinen Thüringer Klossbuch“, herausgegeben vom Rhino-Verlag Ilmenau, nachlesen. Zur Kloß-Siegel-Urkunde gab es dann auch das Kloß-Büchlein als Gastgeschenk des Verlages. Die nächste Ausschreibung für die Siegelvergabe 2016 startet im November 2015, jedoch sind Bewerbungen auch ab sofort unter www.thueringen-welt.de möglich. Einen gut sichtbaren Platz im Eingangsbereich ihres Gasthauses haben Helga und Waldemar Teschke für die Sichtbarmachung des Siegels gefunden. Das zeigt dem Gast bereits von außen, dass er in der „Altmarkt-Schenke“ seinen Thüringer Kloß frisch und nach Thüringer Tradition und -Rezept auf seinen Teller bekommt.

khs