

Thüringer Kloßsiegel für die Altmarkt-Schenke

Die Altmarkt-Schenke gehört zu den drei Gasthäusern in Ilmenau, die das Thüringer Kloßsiegel erhalten haben.

Ilmenau – Am 3. Oktober 1998 eröffneten Helga und Waldemar Teschke in Ilmenau ihre Altmarkt-Schenke. Gleich neben der Jakobuskirche servieren sie seitdem Speisen aus der Thüringer Küche, wobei natürlich Thüringer Klöße mit diversen Fleischbeilagen nicht fehlen dürfen. An Festtagen werden da schon mal 300 Thüringer Klöße gefertigt.

Das Fleisch, so Küchenchef Waldemar Teschke, kommt selbstverständlich aus der Region. Und die Klöße? Die werden frisch zubereitet. In der Küche der Altmarkt-Schenke werden dafür frühmorgens schon die Kartoffeln geschält und gerieben, um den Kartoffelschab (roher Teil des Kloßes) herzustellen. „Viele unserer Gäste“, sagt Helga Teschke, „kommen nur wegen der Thüringer Klöße.“

Nur wenige Gasthäuser in und um Ilmenau haben das Kloßsiegel erworben. Da müssen schon einige Kriterien in Sachen Thüringer Kloß stimmen, erklärt die Heichelheimer Kloßmarie alias Elke Schüler. Und die stimmen hier im Gasthaus, dass sich



Die Übergabe des Thüringer Kloßsiegels an die Wirtsleute Helga und Waldemar Teschke (von links), Betreiber der Altmarkt-Schenke Ilmenau, mit Elke Schüler alias Heichelheimer Kloßmarie aus dem Haus Thüringer Kloßwelt. *Foto: khs*

mit seiner Küche wohl identifizieren darf. Zum dritten Mal wurde 2014 der Erwerb zum „Qualitätssiegel Thüringer Kloß“ ausgeschrieben. Das Thüringer Kloßsiegel wurde von Thüringer Köchen, die noch Berufsehre haben, gemeinsam mit der Thüringer Kloßwelt Heichelheim ins Leben gerufen. Mehr als 30 Thüringer Kloßsiegel wurden seit der ersten Ausschreibung vergeben. In der Region Ilmenau waren es bisher drei Gasthäuser, die das Thüringer Kloßsiegel erworben haben. Helga und Waldemar Teschke hatten den Ehr-

geiz, ebenfalls dieses Thüringer Kloßsiegel für sich und ihre Altmarkt-Schenke zu erwerben, weil bei ihnen der Kloß frisch auf den Teller kommt und dazu der Gast Wert auf eine gute Esskultur legen kann. Das war auch ein Grund, sich an der Ausschreibung zu beteiligen, so die Wirtsleute.

Kurz vorm 17. Betriebsjahr der Teschkes in ihrer Altmarkt-Schenke, die sie selbst damals ins Leben gerufen haben, überreichte die Heichelheimer Kloßmarie Urkunde und Siegel. Hier geht es um Tradition und gutes Essen, das mit dem Thüringer

Kloßsiegel in Verbindung gebracht werden soll, so Elke Schüler.

Und es wird gezeigt, dass hier die Regionalität lebt. Gleichzeitig werden bei der Verarbeitung regionaler Zutaten Arbeitsplätze und die Zukunft der Region gesichert. Tradition erhalten, heißt aber auch, Tradition weiterentwickeln. 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. Darüber und auch über die „Kloßologie“ wie auch das Thüringer Kloßsiegel kann man im „Kleinen Thüringer Kloßbuch“; herausgegeben vom Rhino-Verlag Ilmenau, nachlesen. Ernst Haberland (Thüringen Kloßwelt) verweist auf den nächsten Termin für die 4. Ausschreibung des Qualitätssiegels „Thüringer Kloß“ im November 2015 für die Vergabe 2016.

Einen gut sichtbaren Platz haben Helga und Waldemar Teschke dafür im Eingangsbereich ihres Gasthauses gefunden. Das zeigt dem Gast von außen, dass er hier in der Altmarkt-Schenke seinen Thüringer Kloß frisch und nach Thüringer Tradition und Rezept auf seinen Teller bekommt. *khs*