

# Reinheitsgebot für Klöße etabliert sich

Auch in diesem Jahr wurde das „Thüringer Kloß-Siegel“ mehrfach vergeben. Es garantiert dem Gast frische, handgemachte Klöße aus der heimischen Kartoffel.

**Stützerbach** – Jens Löser vom „Gasthof Reifberg“ war einer der Ersten, der das Thüringer Kloß-Siegel erworben hat und somit in seinem Haus dafür werben darf, dass er „echte Thüringer Siegelklöße“ als Beilage zu seinen Braten auf die Teller bringt. Im Vorfeld der Vergabe des Thüringer Kloß-Siegels 2014 interessierte sich hierfür auch das MDR Thüringen Journal und drehte in Löser's Küche die Herstellung des richtigen Thüringer Kloßes – oder wie man ihn in Stützerbacher Mundart bezeichnet – „Kließ“ (mit einem langegezogenen i). Jens Löser rührt aus den trockenen und gekochten Kartoffeln im Jahr, so wie es das älteste bekannte Rezept aus dem Effeldrichen Pfarrspiegel verlangt, für fast 11 000 Klöße die Masse, „hullert“ (formt) sie und lässt sie in siedendem Wasser ziehen. „Auch wenn nur ein Gast Klöße essen möchte, werden diese



Reifbergwirt Jens Löser hullert (formt) seine Thüringer Klöße nach alter Tradition und hergestellt nach dem alten Rezept.

Foto: he

frisch hergestellt, das verlangt meine Kochehre“, versichert Löser. „Normalerweise“, so der Reifbergwirt, „werden rohe Kartoffeln gerieben und die Schab gepresst, bis sie richtig trocken ist.“ Vom Kloß-Siegel-Team wurde dahingehend bereits ein Zugeständnis gemacht, das die Verwendung von fertigem Heichelheimer Kartoffelschab aus Kartoffeln, die in Thüringen angebaut wurden, erlaubt. Dazu kommen gekochte Kartoffeln in Form eines dünnen Breies, der ein Drittel der Masse ausmacht. „Fertige Kloßmasse oder gar gefrorene Klöße kommen bei mir nicht auf den Teller“, betont Jens Löser. Davon

konnten sich am Sonntag zur Kloßparty anlässlich der Stützerbacher Kirmes die „Esser“ selbst überzeugen. 450 „Kließ“ verließen den Topf und wanderten per Schaumkelle auf die Teller, wo sie sich zu Rouladen und Rotkohl gesellten. „Das Kloß-Siegel-Team hat die Kriterien für einen Qualitätskloß nicht aus der Luft gegriffen“, sagt Ernst Haberland von „Thüringen Welt“ aus Suhl.

Auch für die Herstellung des Thüringer Kloßes gibt es eine Art Reinheitsgebot. Denn nicht jeder Thüringer Kloß ist ein „echter Thüringer Kloß“. Deshalb appelliert das Kloß-Siegel-Team an jeden Koch in Thü-

ringen, den Kloß so herzustellen, wie es das älteste Rezept aus dem Jahr 1808 beschreibt. Im Jahr 2013 wurde das Thüringer Kloß-Siegel erstmals an 21 Gasthäuser und Sternehotels vergeben. In diesem Jahr waren es nur acht, denen in der Heichelheimer Kloßwelt dieses Qualitätssiegel überreicht werden konnte. „Leider“, so Haberland, „waren aus dem Ilm-Kreis keine Gastronomen dabei, die sich um das Prädikat ‚Thüringer Kloß-Siegel 2014‘ beworben haben“. Haberland verweist zusätzlich auch auf die Werbekraft dieses Gütesiegels auf Flyern und Homepages für das jeweilige Haus. „Die Tourismusmessen haben gezeigt, dass die Besucher Flyer, auf denen mit dem Kloß-Siegel für die Gasthäuser geworben wird, bevorzugten.“ Da bereits in den ersten Lebensmonaten die Geschmacksnerven ausgebildet werden, verweist das Kloß-Siegel-Team darauf, dass es nicht nur die erwachsenen Kloßesser gibt: „Selbst im Kindesalter sollte schon auf die Feinheiten der Kloßherstellung und den damit verbundenen Geschmack aufmerksam gemacht werden. Die Thüringer Köche sollen bei ihrer Ehre gepackt werden und müssen erkennen, was das Thüringer Kloß-Siegel bestätigt: Das traditionelle Handwerk verdient einen guten Ruf.“

he