

Thüringen hat jetzt sein erstes Klob-Siegel

Für Handarbeit in Gasthöfen



Von **OLIVER LÖHR**

Arnstadt – **Der Thüringer Klob bekommt jetzt Brief und Siegel!**

Eine neue Auszeichnung weist künftig auf Gasthäuser hin, die Thüringer Klöße nach Originalrezept mit Hand machen.

Auf die Idee kamen Jörg Becker (55), Chef der „Goldenen Henne“ in Arnstadt, und „Thüringen Welt“-Chef Ernst Haberland (60). Becker: „2010 habe ich ein Kochbuch von 1842 geschenkt bekommen mit den ältesten Klobrezepten.“

Bis dahin hatte er, wie viele Wirte nach der Wende, Fertigklobmasse verwendet. Als er mit seinem Koch Tino Kühn (50) das Ur-

rezept nachkochte, waren sie begeistert. Kühn: „Es schmeckt einfach besser – und Konservierungsstoffe sind nun auch nicht mehr im Klob.“

Zusammen mit dem Chef der Gastro-Plattform Haberland organisierten sie zwei „Klobgipfel“, bei denen sich die 50 anwesenden Gastronomen, Bauern und Hersteller auf die Kriterien für das „Klob-Siegel“ einigten.

Mit so einem Siegel zeigen Wirte, dass sie Klöße von Hand zubereiten

Haberland: „Die Kartoffeln müssen zu mindestens 51 Prozent aus Thüringen stammen, es müssen ein Drittel gekochte und zwei Drittel geriebene Kartoffeln verwendet werden und die Klöße müssen vor Ort frisch hergestellt werden.“

21 Restaurants haben bis jetzt das Siegel.



Heichelheims „Klobmarie“ Claudia Stumpf bereitet mit „Goldene Henne“-Chefkoch Tino Kühn Thüringer Klöße zu