



In die Altstadtklause in der Neustädter Stadtmitte gehen Gäste gerne, um hausgemachte Thüringer Klöße zu essen. Die Gaststätte wurde nun mit dem Kloß-Siegel ausgezeichnet.

FOTOS (4): THERESA WAHL



Hausgemachtes Kartoffelglück

Neustädter Altstadtklause hat das Thüringer Kloß-Siegel verliehen bekommen

Von Theresa Wahl

Neustadt. „Thüringer Klöße, die mag' ich sehr. Sie schmecken mir am besten. Egal wo ich auch immer bin, wenn's Klöße gibt, muss ich sie testen“, sang vor einigen Jahren Fritz Wagner, besser bekannt als Kloß-Fritz, und landete mit dem Lied einen Hit. So wie bei ihm gehört bei vielen Thüringern die gekochte Kartoffelkugel fest zum Speiseplan. Kloß ist jedoch nicht gleich Kloß. Während früher die ganze Familie am Sonntagvormittag zur Zubereitung eingespannt wurde, ist mittlerweile die Fertigmasse- und Tiefkühlvariante keine Seltenheit mehr – auch in der Gastronomie. Gastwirte, die die Klöße allerdings nach wie vor traditionell in Handarbeit fertigen, werden seit 2013 mit dem Thüringer Kloß-Siegel der Marketing- und Werbeagentur „Thüringen-Welt“ belohnt. Mit dieser Auszeichnung kann sich seit gestern auch Holger König, Inhaber der Altstadtklause in Neustadt, schmücken.

Auf der Internetseite des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes hatte Holger König von dem Kloß-Siegel gelesen und sich beworben. „Wir sind in Neustadt bekannt dafür, dass wir richtige Thüringer Klöße machen. Wir sind fast jedes Wochenende ausgebucht“, erklärte er. Warum war es dem Gastwirt dann noch wichtig, diese Auszeichnung zu tragen? „Weil ich stolz darauf bin, und das möchte ich auch zeigen“, antwortete König. Er habe selbst festgestellt, dass Gaststätten mit Original Thüringer Klößen werben, diese dann aber oftmals nur aus der Tüte nehmen.

Der Wirt geht mit dem Thüringer Kloß-Siegel, das aus einer Urkunde und einem Signet besteht, das an der Gaststätte angebracht werden kann, gleichzeitig eine Verpflichtung



Bei Holger und Jacqueline König war die Freude über die Auszeichnung groß.

ein.

„Der Gastronom gibt damit sein Ehrenwort, dass er selbst gemachte und frische Klöße serviert“, erklärte Ernst Haberland von der „Thüringen Welt“. Es sei schön, wenn Gaststätteninhaber wie Holger König es als Berufsehre empfinden würden, hausgemachte Klöße anzubieten. Keine Selbstverständlichkeit, ist dieses Hochhalten der Thüringer Traditionsküche mit viel Aufwand verbunden.

Das wissen Holger König und seine Frau Jacqueline nur zu gut, bieten sie doch jeden Sonntag, an Feiertagen oder nach Vorbestellung die handgemachten Kartoffelkugeln an. „An den Sonntagen bereiten wir 140 Klöße vor. Das bedeutet, dass wir morgens um halb 9 beginnen“, berichtete König. So entstehen zwei Eimer geriebene sowie ein Eimer gekochte Kartoffeln. Die Knollen kommen aus der Region, nämlich aus dem Kartoffellagerhaus in Miesitz. An Feiertagen, an welchen etwa 200 Klöße zubereitet werden, wird sogar ab 5 Uhr morgens in der Küche gewerkelt. Der Rieb wird mit Hilfe einer Küchenmaschine hergestellt, der Kartoffelbrei mit einem extra vom ehemaligen Neustädter Stellmacher Kurt Kretschmar eigens für Holger König angefertigten Quirl geschlagen. „Wir hatten bei den Quirlen früher einen hohen Verschleiß, die Sonderanfertigungen halten aber jetzt schon Jahre“, war der Gaststätteninhaber voll des Lobes über Kretschmars Handwerkskunst.

Seit 2013 wird das Kloß-Siegel durch „Thüringen Welt“ vergeben, seither haben rund 50 Gaststätten dieses bekommen. In diesem Jahr wurde das Siegel drei Mal vergeben. Neben der Altstadtklause in Neustadt führen im Ortal der Gasthof Zur Goldenen Aue in Triptis-Oberpöllnitz sowie der Gasthof Grüner Baum in Oppurg diese Auszeichnung.