

## Erstes Thüringer „Kloß-Siegel“ 2013

Ein Sonntag ohne Klöße verlore an Größe – das wusste schon Herbert Roth in einem seiner zahlreichen Lieder zu singen.

Den „Original Thüringer Klößen“ soll künftig wieder mehr „auf die Sprünge“ geholfen werden. Sie sind ein historisch-kulinarisches Markenzeichen der Thüringer Küche und haben in den letzten Jahren leider viel Boden gegen „fast food, Fertigklöße und Tiefkühl“ verloren. Aus diesem Grund hat sich 2012 eine landesweite Initiative für die Erhaltung, Pflege und Förderung hausgemachter Thüringer Klöße gegründet.

Den „Echten und Original Thüringer Klößen“ aus Fertigmüllmasse auf den Speisekarten mancher Thüringer Lokalitäten soll paroli geboten werden.

Alle Gastronomiebetriebe, die entweder klassisch alles von Hand machen oder unter ausschließlicher Verwendung von Thüringer Müllschab in ihren Betrieben Thüringer Klöße herstellen, können sich ab sofort für die Verleihung des „Thüringer Müllsiegels“ bewerben.

Dieses wird erstmalig zum größten Thüringer Müllfest, dem Meininger Hütesfest, am 07. Juli um 11:30 Uhr zum Programm auf der Hauptbühne verliehen.

Die genauen Vergabekriterien sind:

1. Thüringer Klöße sind rohe Kartoffelklöße, bei denen die Kartoffeln zu mindestens 51% in Thüringen angebaut sein müssen oder der verwendete Müllschab unter ausschließlicher Verarbeitung Thüringer Kartoffeln in Thüringen hergestellt sein muss.
2. Die Verarbeitung und Herstellung nach Thüringer Rezeptur bedeutet 1/3 gekochte Kartoffeln und 2/3 geriebene Kartoffeln.
3. Die Thüringer Klöße müssen vor Ort als hausgemachte Klöße jeweils frisch hergestellt werden. Die Gastlichkeit hat ihren Firmensitz im Freistaat Thüringen.

Die Verleihung ist weiter an eine Ehrenerklärung gebunden, in der sich der Gastronom verpflichtet, auch über den Verleihungstermin hinaus nach den Vergabekriterien seine Klöße herzustellen. Die mit dem Siegel zertifizierten Betriebe müssen absichern, dass auch bei „schwachem Geschäft“ der Müll frisch und handgemacht auf den Tisch kommt.

Jeder Betrieb kann für seine Außenwerbung ein Schild käuflich erwerben, sowie mit der Urkunde in seiner Speisekarte werben. Zusätzlich ist für Mitglieder des Tourismus-Netzwerkes „Thüringen Welt“ die Aufnahme in die Präsentationsaktivitäten sowie Internetveröffentlichungen zu mindestens 30 Tourismus-Messe-Tagen mit im Jahresbeitrag enthalten.

Das Verleihungsgremium, welches sich aus Vertretern und Fachleuten der „Thüringen Welt“, dem Müllmuseum Heichelheim sowie weiteren Initiatoren dieser Idee zusammensetzt, wird unangemeldet die jeweiligen gastronomischen Einrichtungen aufsuchen und die Einhaltung der Vorgaben vor Ort prüfen.

An dieses Gremium kann sich auch jeder mit „Lob und Kritik“ wenden.

Verstöße gegen die Ehrenerklärung begründen die sofortige Aberkennung des Zertifikates.

Weitere tolle Marketing- und Werbeideen befinden sich schon in Arbeit und sollen künftig den „Thüringer Müll“ zu neuer Blüte verhelfen sowie das Kochen regionaler Gerichte / Rezepturen fördern als auch gesunde Ernährung mit einheimischen landwirtschaftlichen Produkten verstärkt auf die Tagesordnung bringen.

Kontaktdaten für die Bewerbung und Gästezuschriften:

„Thüringen Welt“

Lauwetter 25

98527 Suhl

Tel.: 03681 / 300210

Fax: 03681 / 300209

Email: [kontakt@thueringen-welt.de](mailto:kontakt@thueringen-welt.de)

[www.thueringen-welt.de](http://www.thueringen-welt.de)

Fotos vom Stammtisch der „Thüringen Welt“



Herr Eckard Wagner, Inhaber / Küchenchef des Gasthauses „Zur grünen Linde“ / Oberwellenborn, zum „Thüringen Welt“-Stammtisch / Köchetreffen zum Thema „Wie bringt man den „Thüringer Kloß“ nach Originalrezept auf den Tisch?“