

Thüringen ...
erleben ...
fühlen ...
genießen ...



Vergabekriterien

für das

„Thüringer Kloß-Siegel“

1. Thüringer Klöße sind rohe Kartoffelklöße, bei denen die Kartoffeln zu mindestens 51% in Thüringen angebaut sein müssen oder der verwendete Kloßschab 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. Ausnahmen sind möglich.

Hinweis 1:

Bewerbungen jetzt auch möglich, wenn diese Klöße nur an bestimmten Tagen (z. Bsp. Sonn- und Feiertage) oder auf Vorbestellung angeboten werden. Das muss in der Speisekarte eindeutig ausgewiesen sein.

Hinweis 2:

Das Anbieten und die Herstellung von Klößen aus fertiger Kloßmasse oder die Verwendung von Fertigklößen ist ausgeschlossen. Werden Verstöße hierzu festgestellt, führt dies zur dauerhaften Aberkennung des „Thüringer Kloß-Siegels“ und der Streichung von der „Thüringer Kloßroute“.

Hinweis 3:

Es wird empfohlen, die Verleihung des Kloß-Siegels auch regional – eben vor Ort – mit einer „Kloß-Party“ o.ä. zu feiern und öffentlich bekannt zu machen. Für Mitglieder der „Thüringen Welt“ wird das Thema „Kloß-Siegel“ in den Messe- und Eventplan aufgenommen.