

# Erfolgreiche Pommes-Forschung

Gastwirt Jens Löser hat zur Herstellung von Kloß-Pommes geforscht. Mit Erfolg. Seit wenigen Wochen werden sie in Heichelheim maschinell für die Gastronomie und die Hotellerie hergestellt.

Von Marina Hube

**Stützerbach** – Jens Löser ist Gastwirt in Stützerbach und er ist Marken-Inhaber von Kloß-Pommes und Kloß-Frittes – ein Produkt, zwei Namen. Seit wenigen Wochen wird das Produkt in der Kloßmanufaktur Heichelheim maschinell hergestellt.

Schon vor Jahren überlegte er, wie die zu viel produzierte Masse oder die übrig gebliebenen Klöße noch verarbeitet werden könnten. Den fertigen Kloßsteig immer nur braten oder die abgekochten Klöße aufbraten, sollten nicht die einzigen Alternativen bleiben. Außerdem hatte die Initiative „Thüringen Welt“, die das Kloß-Siegel an Gasthäuser vergibt, die im eigenen Haus Klöße herstellen, seine Partner angeregt, Neues zu entwickeln.

## Der Zufall half

Der Zufall half Jens Löser. Eines Tages musste er auf Grund der vielen Gäste Kloßmasse nachproduzieren. Beim Abklopfen des Quirls fiel etwas Teig in die heiße Fritteuse. Er fischte das goldig frittierte Etwas heraus, probierte und – „es schmeckte nicht schlecht“. Auf dieser Basis begann er mit seinen Forschungen – mit der Maßgabe, den ursprünglichen Kloßsteig weitestgehend beizubehalten.

Beim Forschen erlebte er immer wieder Rückschläge. Anfangs hatte er versucht, aus übrig gebliebenen Klößen Pommes herzustellen, doch weder blieben sie in Form, noch hatten sie die gewünschte Konsistenz und saugten sich zudem mit Öl voll. Spä-



Mit den Kloß-Pommes ist Thüringen wieder in aller Munde. Marken-Inhaber für dieses Produkt ist Jens Löser vom Gasthaus Zum Reifberg in Stützerbach.

Foto: b-fritz.de

ter begannen die Versuche mit Kloßmasse. Auch hier zerbröselten die Kloß-Pommes, dann wieder platzten sie auf, waren zu ölig oder hohl. Innerhalb von anderthalb Jahren startete er gemeinsam mit seiner Frau Katrin wieder und wieder in freien Stunden Versuche und nahm kleine Veränderungen vor. Nach etwa zehn bis 15 Zentnern zu Kloßsteig verarbeiteten Kartoffeln war das Ergebnis so, dass aus der Masse Pommes produziert werden konnten.

## Vielseitig und lecker

Seit Mitte 2015 stellt Jens Löser nun seine Kloß-Pommes her und hat sie als festen Bestandteil in seiner Speisekarte integriert. „Durch die Kloß-Pommes eröffnen sich viele neue Seiten. Sie sind vielseitig einsetzbar, von der Vorspeise über die Hauptspeise bis hin zum Dessert“, sagt Jens Löser. Sie blieben gegenüber normalen Pommes immer knusprig

und böten sich daher auch als Beilage für Caterer an – und das führte zum Erfolg.

Der Kontakt zur Kloßmanufaktur in Heichelheim ergab sich durch die Initiative der „Thüringen Welt“, in der sowohl Jens Löser als auch die Heichelheimer Mitglied sind. Das neue Produkt hatte sich herumgesprochen und die Leitung der Kloßmanufaktur klopfte im vergangenen Jahr bei Löser an. Er ergriff die Chance und präsentierte in Heichelheim sein Produkt. Die neuartigen Pommes sollten maschinell hergestellt werden.

Jens Löser war in Vorbereitung auf die maschinelle Produktion immer wieder in der Heichelheimer Kloßmanufaktur im Einsatz. Bis zur Grünen Woche in Berlin im Januar 2017 sollte die Maschine funktionieren, von der Fertigung des Kloßsteigs bis zur Verpackung für den Endverbraucher. Doch die maschinelle Produktion funktionierte nicht. Für die be-

teiligten Hersteller war klar, die Maschine muss verbessert werden. Nach monatelangen Untersuchungen und Vergleichen zwischen der manuellen und der maschinellen Herstellung wurde entdeckt: Was in der manuellen Herstellung richtig ist, ist bei der maschinellen Herstellung falsch. Seit Mitte März werden in Heichelheim die Kloß-Pommes produziert und an Großhändler ausgeliefert, darunter auch in den Freizeitpark Belantis.

## Bald auch aus dem Ofen

Nur der Marken-Inhaber und die Heichelheimer Kloßmanufaktur dürfen dieses Produkt herstellen. Über die Lizenzvergabe entscheidet Jens Löser. Er freut sich, dass Thüringen nun in aller Munde ist. „Es ist Werbung für die Region“, nennt Jens Löser den Grund für seine Motivation. Momentan arbeiten er und seine Frau Katrin an einer Backofenvariante für die Kloß-Pommes.