

Kloß-Siegel für das Original

Zum diesjährigen Hütsefest in Meiningen kommen die Hütse zu ganz besonderen Ehren. Erstmals soll dabei einem Gastronomiebetrieb das Thüringer Kloß-Siegel verliehen werden. Selbstverständlich für originale Thüringer Klöße.

Meiningen – Ein Sonntag ohne Klöße verlöre an Größe – das wusste schon Herbert Roth in einem seiner zahlreichen Lieder zu singen. Die originalen Thüringer Klöße sind ein historisch-kulinarisches Markenzeichen der Thüringer Küche und haben in den letzten Jahren viel Boden gegen Fastfood, Fertiglöße und Tiefkühlvariationen verloren, gibt Ernst Haberland, Inhaber der Agentur „Thüringen Welt“ aus Suhl, zu bedenken. Nun soll dem echten Thüringer Kloß wieder auf die Sprünge geholfen werden.

Landesweite Initiative

Und das ist wohl jedem schon einmal passiert: Man geht essen, wählt ein Gericht, in der Speisekarte angepriesen werden „Original Thüringer Klöße“. Die Ernüchterung kommt mit dem Teller. Statt des Originals liegen schlechte Kopien darauf: gummiartig, klebrig und keineswegs an Thüringer Klöße erinnernd. Das macht auch bei Gästen aus anderen Ländern keinen guten Eindruck.

Aus diesem Grund hat sich 2012 eine landesweite Initiative für die Erhaltung, Pflege und Förderung haus-



Die Klöße, die der Verein der Köche jeweils zum Stadtfest zubereitet, sind immer handgemacht.

Foto: hi

gemachter Thüringer Klöße gegründet, erläutert Ernst Haberland den Hintergrund für die Einführung des Kloß-Siegels.

Den „Echten und Original Thüringer Klößen“ aus Fertiglößmasse auf den Speisekarten mancher Thüringer Lokalitäten will „Thüringen Welt“, ein Marketing-Verbund von Tourismuseinrichtungen, Gaststätten, Hotels und Thüringer Produzenten, nun Paroli bieten.

Alle Gastronomiebetriebe, die entweder klassisch alles von Hand machen oder unter ausschließlicher Verwendung von Thüringer Kloßschab in ihren Betrieben Thüringer Klöße herstellen, können sich ab sofort für die Verleihung des „Thüringer Kloßsiegels“ bewerben, ermuntert der Agentur-Inhaber.

Das Siegel wird erstmalig zum größten Thüringer Kloßfest, dem Meininger Hütsefest, am 7. Juli, um

11.30 Uhr zum Programm auf der Hauptbühne verliehen.

Um das Siegel zu erhalten, müssen genaue Kriterien eingehalten werden. Diese sind: Thüringer Klöße sind rohe Kartoffelklöße, bei denen die Kartoffeln zu mindestens 51 Prozent in Thüringen angebaut sein müssen oder der verwendete Kloßschab unter ausschließlicher Verarbeitung Thüringer Kartoffeln in Thüringen hergestellt sein muss. Nach

Thüringer Rezeptur werden die Klöße aus einem Drittel gekochter Kartoffeln und zwei Dritteln geriebener Kartoffeln zubereitet. Zudem müssen die echten Hütse jeweils frisch hergestellt werden. Die Gastlichkeit muss ihren Firmensitz im Freistaat Thüringen haben.

Die Verleihung sei zudem 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 Kloß frisch und handgemacht auf den Tisch kommt, betont Haberland.

Jeder Betrieb kann für seine Außenwerbung ein Schild käuflich erwerben, sowie mit der Urkunde in seiner Speisekarte werben. Zusätzlich ist für Mitglieder des Tourismusnetzwerkes „Thüringen Welt“ die Aufnahme in die Präsentationsaktivitäten sowie Internetveröffentlichungen zu mindestens 30 Tourismus-Messe-Tagen mit im Jahresbeitrag enthalten. Das Verleihungsgremium, das sich aus Fachleuten der „Thüringer Welt“, dem Kloßmuseum Heichelheim und weiteren Initiatoren zusammensetzt, wird unangemeldet die Einhaltung der Vorgaben prüfen. *geb*

Kontakt Daten

■ „Thüringen Welt“, Lauwetter 25, 98527 Suhl, Tel.: 03681/30 0210, Fax: 03681/30 0209, Email: kontakt@thueringen-welt.de und

www.thueringen-welt.de