

Kloßsiegel an Fuchsbau Großbreitenbach verliehen

Großbreitenbach. Mitten im Wohnmobil- & Freizeitpark Großbreitenbach liegt idyllisch- etwas versteckt gelegen- die kleine gemütliche Gaststube „Zum Fuchsbau“. Die Anlage um die Gaststube ist für jede Altersklasse ausgerichtet. Der Abenteuerspielplatz für die kleinen Besucher bietet reichhaltige Spielmöglichkeiten. Die Küche ist in fester Hand von Andrea Stuhl, die noch in reiner Handarbeit Thüringer Köstlichkeiten nach gutbürgerlicher Art zubereitet. Rohstoffe, die dort für die leckeren Speisen verarbeitet werden, versichert Manfred Koch, kommen frisch aus der Region, wenn nicht sogar direkt, wie die Kartoffeln für die Thüringer Klöße, vom Feld aus dem Nachbarort Böhlen. Und unsere Thüringer Klöße wie sie hier auf die Teller kommen, so Andrea Stuhl, werden ganz frisch zubereitet. Für die Herstellung der Schab (der rohe Teil des Thüringer Kloßes) wird die gute alte „Malina“ aus dem Küchenschrank geholt und dann die frisch geschälten Kartoffeln damit verarbeitet. Zum Reiben der Kartoffel und anschließenden Pressen der Schab legt selbstverständlich auch Thomas Stuhl Hand mit an. Auch das Fleisch für die deftigen Beilagen zu Kloß & Co. hat einen kurzen Lieferweg, da es ebenfalls aus der Region um Großbreitenbach stammt. Teamarbeit ist in unserer Gaststube „Zum Fuchsbau“ Normalität, sagt Cornelia Koch und verweist somit gleichfalls auch auf die gute Partnerschaft zur Brauerei und anderen Zulieferern der Region. Das gute Essen und das Ambiente lockt zahlreiche Gäste in den „Fuchsbau“ nach Großbreitenbach, von wo man auch gemütlich, nach einem guten Essen, die dortige Umgebung zu Fuß oder per Rad erkunden kann. Das Qualitätssiegel Thüringer Kloß, das am letzten Sonntag an die Gaststube „Zum Fuchsbau“ verliehen wurde, wurde von Thüringer Köchen, die noch etwas von Berufsehre halten, gemeinsam mit der Thüringer Kloßwelt Heichelheim ins Leben gerufen. Bevor ein solches Qualitätssiegel für ein Thüringer Produkt vergeben wird, müssen einige Kriterien erfüllt werden, so Ernst Haberland (Thüringen Welten). Fast 40 Thüringer Kloßsiegel wurden seit der ersten Ausschreibung bereits in Thüringen vergeben. Um Ilmenau ist die Gaststube „Zum Fuchsbau“ das fünfte Gasthaus, das sich und sein Team um das Thüringer Kloßsiegel an der Ausschreibung beteiligt hat. Die Frische der Produkte und die angenehme Eßkultur, die der Gast im „Fuchsbau“ erleben darf, waren ein Grund, sich an der Ausschreibung zu beteiligen, so Andrea Stuhl und Manfred Koch nickte wohlwollend. Der Thüringer Kloß ist hier in der Region mit seinen vielen Bezeichnungen das kulinarische Heiligtum. Mittlerweile hat man sogar eine

eigene Wissenschaft, der „Kloßologie“ ins Leben gerufen. Darüber und mehr kann man im „Kleinen –Thüringer Kloßbuch“ (Herausgeber Rhino Verlag Ilmenau) nachlesen. Nur noch wenige Tage bis Ende November 2015, dann endet die Ausschreibung für die Vergabe des Qualitätssiegels Thüringer Kloß für das Jahr 2016, worauf Ernst Haberland verweist. Das Qualitätssiegel ist gut in der Gaststube „Zum Fuchsbau“ angebracht und weist den Gast sichtbar darauf hin, dass hier auf gute Thüringer Tradition und Speisen mit echt frischen Thüringer Klößen nach Großmutter Rezepten, die hier auf die Teller kommen, Wert gelegt wird. khs