

Gastronom aus Stützerbach präsentiert Weltneuheit Kloßpommes

19.04.2016

Stützerbach (Ilm-Kreis). Aus den Zutaten für den Thüringer Kloß bereitet der Stützerbacher Jens Löser Pommes zu. Die Idee zu dieser besonderen Kreation ist einem Zufall geschuldet.



Im passenden Shirt präsentierte Jens Löser in Heichelheim seine Weltneuheit. Foto: Susanne Seide

Stützerbach. Der Stützerbacher Gastronom Jens Löser ist dabei, die Thüringer Kloßwelt zu revolutionieren. In seinem Lokal „Zum Reifberg“ im Ilm-Kreis kennen die Gäste sie bereits: die Kloßpommes. Eine kulinarische Verlockung, die allein auf den traditionellen Zutaten des Thüringer Kloßes basiert und die sich der 46-Jährige patentrechtlich schützen ließ. Dabei muss man wissen, dass der Wirt es ernst meint mit der Lieblingsbeilage im Freistaat. Er gehörte zu den Ersten, die das Thüringer Kloßsiegel erhalten haben.

Im Dezember 2013 kam Jens Löser durch Zufall auf die Idee zu den Kloßpommes, die am Wochenende in Heichelheim (Weimarer Land) erstmals öffentlich präsentiert worden sind. Aus Versehen fiel dem Wirt seinerzeit etwas Kloßmasse in die Fritteuse. Das Ergebnis schmeckte zwar lecker, berichtete der Erfinder. Allerdings zerfiel die Masse bei der großen Hitze, weil sie bekanntlich keine Temperaturen über 100 Grad Celsius verträgt.

Eineinhalb Jahre tüftelte der Stützerbacher an den Kloßpommes. „Da sind viele Kilogramm Kartoffeln in der Tonne gelandet“, blickt er zurück. Das passiere auch heute noch, sobald er sich bei einer Zutatenmenge nur leicht vergreift. Nach der Tüftel- kam eine Testphase in seinem Restaurant, wo immer wieder die Rezeptur weiter perfektioniert wurde, ehe die Kloßpommes dann vor rund einem halben Jahr offiziell auf die Speisekarte gekommen sind.

Grundlage ist Kartoffelschab von der Heichelheimer Firma Ablig. Ganz ohne diese wäre die Herstellung allein aus frischen Kartoffeln einfach zu teuer, sagt Jens Löser. In seiner Manufaktur werden die Pommes geformt und von Hand geschnitten. Anschließend werden sie in unterschiedlichen Beutelgrößen eingefroren. Zwar gibt es die Weltneuheit noch nicht im Handel, aber Jens Löser liebäugelt schon damit, nicht nur seine Gaststätten-Besucher damit zu bewirten, sondern sie auch Endverbrauchern für die heimische Fritteuse anbieten zu können.

Die ersten Testesser in Heichelheim jedenfalls waren begeistert: Die Pommes passen zu Deftigem ebenso wie zu Süßem, etwa Apfelmus oder Vanilleeis. Und über Stunden behalten sie ihre knusprige Konsistenz und bieten auch vom Aroma her ein besonderes Geschmackserlebnis, schwärmten die Besucher in der Thüringer Kloßwelt. Dort wäre man durchaus daran interessiert, die Weltneuheit ins Programm aufzunehmen. Vornehmlich Transportprobleme stehen dem laut Jens Löser aus Kostengründen noch entgegen.

Susanne Seide / 19.04.16 / TA

Quelle: Susanne Seide, "Gastronom aus Stützerbach präsentiert Weltneuheit Kloßpommes", <http://www.thueringer-allgemeine.de/startseite/detail/-/specific/Gastronom-aus-Stuetzerbach-praesentiert-Weltneuheit-Klosspommes-301007646#.VxXi1ZT6Olo.facebook>, 20.04.2016