

Besiegelt: Wo nur echte Thüringer Klöße in den Topf kommen

Seit über sechs Jahren wird das Thüringer Kloßsiegel vergeben. In dieser Woche konnte es ein Gastronom aus Suhl in seinem Bistro Selbstgemacht entgegennehmen.

Von Jutta Rapp

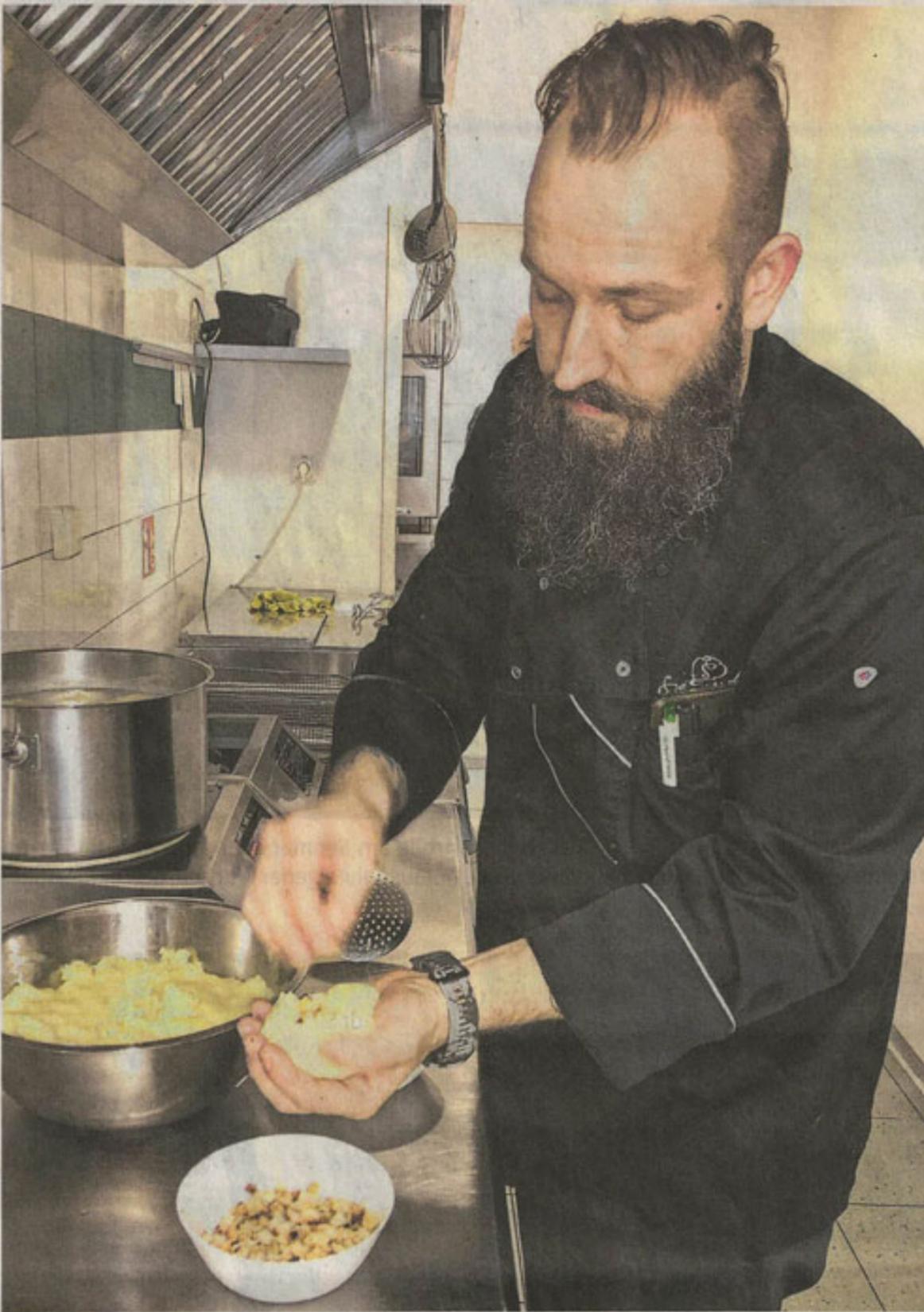
SUHL. Zur berühmten und viel geliebten Thüringer Küche gehört neben der Bratwurst und dem Rostbrätel unbedingt der Thüringer Kloß, der um Meiningen herum auch Hütes genannt wird – warum, ist in der Sage von der Hütes-Holle erklärt. Dabei war es der Preußenkönig Friedrich der Große, auch als der „Alte Fritz“ bekannt, der die Kartoffeln, aus denen die Klöße gemacht werden, zu des Deutschen liebsten Grundnahrungsmittel machte. Damit trug er zur Minderung von Hungersnöten bei, denn die im Erdreich wachsende und aus Amerika zu uns gekommene Kartoffel ist gegen Unwetter besser geschützt als das Getreide auf dem Feld.

Um aber dem Spruch „Ein Sonntag ohne Thüringer Klöße verlöre viel von seiner Größe“ gerecht werden zu können und sicherzustellen, dass selbige aus einheimischen Kartoffeln handgemacht sind und eine super Qualität besitzen, hat Ernst Haberland, Geschäftsführer des Tourismusnetzwerkes Thüringenwelt, das Thüringer Kloßsiegel kreiert, mit dem seit sechs Jahren Gastronomen ausgezeichnet.

„Der Kloß lässt sich nicht patentieren. Allerdings ist die Angabe von echten Thüringer Klößen auf der Speisekarte eines Restaurants nicht unbedingt ein Garant, dass das Gericht auch wirklich in Handarbeit und mit einheimischen Rohstoffen gefertigt ist,“ erklärt Ernst Haberland. Manche greifen zur Tüte, nutzen Fertigprodukte und nicht mehr die althergebrachte Tradition, die einst von den erfinderischen Thüringer Waldfrauen begründet und vor über 200 Jahren von Pfarrer Friedrich Timotheus Heim aus Effelder aufgezeichnet wurde.

Schon über 60 Mal vergeben

Weil ein Patentieren nicht möglich war, hat der Initiator das Qualitätssiegel Thüringer Kloß erfunden. Um diese Auszeichnung kann sich beworben werden. Über 60 Mal



Unverzichtbar bei den Thüringer Klößen sind die Weckbröckle, die Christopher Winkler in die Mitte der Masse drückt.

Foto: Jutta Rapp

wurde sie bisher in ganz Thüringen vergeben und ist ein Markenzeichen für Einheimische und Touristen gleichermaßen. „Die Vergabe des Kloßsiegel sichert dem Gast zu, dass auf dem Teller wirklich echte Klöße aus Thüringen liegen,“ weiß Ernst Haberland, der mit der Heichelheimer Kloß-Welt zusammenarbeitet.

Erfüllt hat die Vergabekriterien Christopher Winkler, der seit gut einem Jahr das bei den Bushaltestellen in der Friedrich-König-Straße gelegene Bistro Selbstgemacht führt. Die einstige Broilerbar im Suhler Steinweg-Center trägt den Namen zurecht, denn hier im Restaurant kommt ausschließlich frisch und selbst zubereitetes Essen auf den Tisch. Beworben um die thüringenweite Auszeichnung hat sich Winkler, weil „die Leute schon von außen sehen können: Wir machen unsere Klöße, in denen 100 Prozent Thüringen drin ist, nach traditioneller Art noch selber und bieten eine gutbürgerliche Küche. Alles, was wir dem Gast servieren und verkaufen, ist selbst und frisch zubereitet. Uns liegt daran, Qualität zu bieten – und das bei gerin-

gen Wartezeiten.“ Zudem ist das Kloßsiegel quasi ein selbstgemachtes Geschenk zum ersten Geburtstag.

Mit der von ihm bei der Vergabe des Siegels unterzeichneten Ehrenerklärung bestätigt der Gastronom, dass er sich an die vorgeschriebenen Kriterien auch zukünftig halten wird. Er hofft, dass die Auszeichnung weiterhin viele Gäste in sein Restaurant locken wird. Übrigens: Der älter werdenden Bevölkerung in Suhl bietet das Bistro auch einen Seniorenteller.

Prädikat glänzt bald an der Fassade

Und damit das Bistro auch zeigen kann, was den Gast speisentechnisch erwartet, übergab Haberland an Christopher Winkler mit der Originalurkunde, die im Innenraum ihren Platz finden wird, zugleich auch das wetterfeste Siegel, das in Kürze an der Außenfassade seine Wirkung auf die Einheimischen und Touristen entfalten kann. Damit hat Suhl einen weiteren kulinarischen Wegweiser und die Außenwirkung seiner Gastronomie erweitert.



Nur wenn der Thüringer Kloß zu 100 Prozent nach dem original Rezept gekocht wird, kann er sich auch so nennen; dafür gibt es diese Urkunde.

Foto: Jutta Rapp