

Thüringer Kräuterklöß auf dem Weg zur Serienreife

Ergebnis von Probekochen in Oberweißbach macht Appetit. Präsentation im September geplant.

Von Michael Graf

Oberweißbach. Zum Kartoffelfest in Heichelheim am 3. September wird er erstmals präsentiert: der Thüringer Kräuterklöß. Und am 18. September können ihn die Besucher des Hoffests der Oberweißbacher Landwirtschaftsbetriebe versuchen. Das Ergebnis eines Probekochens gestern im Hotel „Burghof“ in Oberweißbach machte schon mal Appetit.

„Regionale Traditionen zusammenbringen“ will Ernst Haberland, Inhaber der Suhler Marketing-Agentur „Thüringen-Welt“. Mit Fritjof Hahn, Geschäftsführer der Thüringer Klößmanufaktur in Heichelheim, zeigt er sich einig: Thüringen ist nicht nur Denkfabrik, sondern ebenso ein Genussland. Diese Lebensqualität

müsse Einheimischen wie Touristen auch und gerade mit neuen Innovationen immer wieder vermittelt werden – und wenn es nur ein Klöß sei.

Mit dem Kräuterklöß zusammengebracht werden sollen die Region im Weimarer Land, in der seit über 260 Jahren Kartoffelkultur gepflegt wird, und die



„Burghof“-Chef Wolfram Keppel mit seinen Beiköchinnen, der Klößmarie Doreen Machts (links) und Kräuterfrau Elvira Liebmann-Grudzielski.

Kräuterregion um Oberweißbach. „Klößessen gehört seit sechs Jahren zu unseren Hoffesten. Mittlerweile sind wir bei 1500 Portionen angelangt“, sagt Peter Moll, Catering-Chef der Naturfleisch „Rennsteig“ GmbH. „Die Leute stehen Schlange wie zu DDR-Zeiten“, fügt der Marketing-Verantwortliche der Oberweißbacher Firma, Wolfgang Kummer, an.

Im „Burghof“ hat der Hotel-Chef persönlich die ersten Kräuterklöße gekocht. Assistent wurde er von der Heichelheimer Klößmarie Doreen Machts und der Oberweißbacher Kräuterfrau Elvira Liebmann-Grudzielski – und beobachtet von einem Kamerateam, das für das MDR-Thüringenjournal filmte. Rund 25 verschiedene Küchen- und Heilkräuter waren parat. Davon

finden schließlich acht Eingang in die Rezeptur, beispielsweise Bärowur, Sauerampfer und Dill. Dass die neue Kreation, gereicht mit Roulade und Pilzen, ausgezeichnet schmeckt, war die einhellige Meinung der Verkoster. Als „sehr lecker und auf jeden Fall nicht langweilig“ bezeichnete sie die Klößmarie.

Mit Rouladen wird der Thüringer Kräuterklöß auch zu den beiden Festen im September ausgegeben. Untermalt wird die Vorstellung von einem extra dafür produzierten Kräuterklöß-Lied – komponiert, getextet und gesungen vom Thüringer Klaus Heymel. Sollten die Festgäste, die wohl nach Tausenden zählen werden, die „runde Innovation“ ebenfalls für gelungen befinden, dürfte der Weg zur Serienreife frei sein.