

{ppgallery width="200" height="150"}



{/ppgallery}Auf seinen Streifzügen durch Thüringen liest Klaus immer wieder Speisekarten, die auf ihre hausgemachten Thüringer Klöße hinweisen. Lugt er durch die Küchentür, so sieht er allzu oft, dass fertige Kloßmasse oder Fertigklöße verwendet werden. Deren Qualität möchte er nicht herabsetzen, doch wird der Thüringer Kloß traditionell in mehreren aufwendigen Schritten unter Zuhilfenahme spezieller Kochutensilien hergestellt. Doch machen sich Thüringer Gastronomen noch die Mühe ihre Klöße auf traditionelle Art herzustellen? Eine Fachjury ging dieser Frage nach und verlieh nun die ersten [„Thüringer Kloß-Siegel“](#) für selbstgemachte Klöße.

Vom Kartoffelschälen über's Kartoffelreiben bis hin zum dampfenden Kloß ist es ein langer Weg. Klaus weiß, wovon er spricht. Wenn er seine Kartoffeln reibt, muss er sehr aufpassen, dass er nicht selbst mit unter die Reibe kommt. Und auch die Kloßpresse ist ein gefährlicher Ort für kleine Klöße à la Klaus. Und wer will schon in einem Kloßsäckchen eingesperrt sein? Klaus kennt die Schritte und Gerätschaften zur Herstellung Thüringer Klöße ganz genau. Doch selbst Thüringer, darunter viele Jüngere, haben oftmals das Wissen darüber verloren. Und wer achtet schon als Thüringen-Besucher auf die tatsächliche Machart seiner auf dem Teller dampfenden Klöße? Eine Fachjury initiiert von der [„Thüringen-Welt“](#) nahm sich deshalb diesem Thema an. Sie erließ Vergabekriterien für das erste „Thüringer Kloß-Siegel“, das an diejenigen Thüringer Gastronomen verliehen wird, die ihre Klöße auf traditionelle Art herstellen. Deren Klöße müssen zu mindestens 51 % aus in Thüringen angebauten Kartoffeln bestehen. Sie werden, so lautet die althergebrachte Rezeptur, aus 1/3 gekochten Kartoffeln und 2/3 rohen geriebenen Kartoffeln frisch zubereitet. Für die rohe Kartoffel-Kloßmasse, „Kloßschab“ genannt, kann bereits fertiges „Kloßschab“ verwendet werden. Doch auch hier gilt: das „Kloßschab“ muss von einem Thüringer Produzenten aus in Thüringen angebauten Kartoffeln stammen. 21 Thüringer Gastronomen haben sich um die ersten „Thüringer Kloß-Siegel“ erfolgreich beworben. Die Fachjury testete vor Ort das Angebot und als Belohnung winkte neben dem Zertifikat auch die Aufnahme in die [„Thüringer Kloßroute“](#), unter deren Bezeichnung in Zukunft die Gastlichkeiten mit selbstgemachten Klößen gemeinsam beworben werden. Klaus war ganz gespannt, welche Thüringer Gastronomen nun das „Kloß-Siegel“ für sich beanspruchen können. Er begab sich deshalb nach Meiningen, das traditionell im Juli sein

[„Hütesfest“](#)

feiert und das ganz dem Thüringer Kloß gewidmet ist. Hier bot sich der feierliche Rahmen für

die Übergabe der ersten einundzwanzig „Kloß-Siegel“. Unter strahlend blauem Himmel und mit sommerlichen Temperaturen erhielten so die ersten Thüringer Gastronomen von der Meininger [Hütes Holle](#)

und der

[Kloßmarie](#)

aus Heichelheim ihre Zertifikate überreicht. Die Inhaber sind:

[Gasthof "Zum Reifberg"](#) in Stützerbach

[Gasthof "Zur grünen Linde"](#) in Oberwellenborn

[Waldhotel-Restaurant "Mellestollen"](#) in Saalfeld

[Landhotel & Gasthof "Zur goldenen Aue"](#) in Triptis / Oberpöllnitz

[Thüringer Kloßhotel "Goldene Henne"](#) in Arnstadt

[Landhotel "Zur Grünen Kutte"](#) in Bernshausen

[Pension & Restaurant Schützenhof](#) in Mühlberg

[Hotel & Restaurant "Quisisana"](#) in Oberhof

[Hotel & Restaurant "Schlundhaus"](#) in Meiningen

[Oma's Kloß-Küche](#) in Schmölln

[Waldgasthaus "Schwarzer Crux"](#) in Suhl / Vesser

[Landgasthof & Hotel KRONE](#) in Ichtershausen

[Schloss-Stuben](#) in Meiningen

[Bräetmicher Ratsstuben](#) in Großbreitenbach

[Restaurant-Café-Konditorei](#) in Gräfenroda

[Pörlitzer Schlemmerstübchen](#) in Ilmenau-Unterpörlitz

[Gasthaus "Frische Quelle"](#) in Truckenthal

[Hotel auf der Wartburg Restaurant "Landgrafenstube"](#) in Eisenach

[Dombergbaude](#) in Suhl

[Hotel Schloss Goldacker](#) in Weberstedt

[Hotel & Restaurant "Burghof"](#) in Oberweißbach

Klaus gratuliert den Inhabern der „Thüringer Kloß-Siegel“ von ganzen Herzen und wünscht Ihnen viel Zuspruch für ihre selbstgemachten Thüringer Klöße. Er lässt es sich bestimmt nicht nehmen, auch mal persönlich vorbeizuschauen, um die Klöße zu probieren. Vielleicht kann er sich von den Profis noch das ein oder andere bei der Kloßherstellung anschauen. Wer ebenfalls an der Bewerbung um das „Thüringer Kloß-Siegel“ interessiert ist, der sei auf die [Agentur für Marketing & Werbung "Thüringen-Welt"](#) in Suhl verwiesen. Auf gutes Gelingen!

{ppgallery width="200" height="150"}

Das "Thüringer Kloß-Siegel": Diese Thüringer Gastronomen machen ihre Klöße noch selbst

Montag, den 08. Juli 2013 um 12:10 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 23. Juli 2013 um 19:09 Uhr



Das "Thüringer Kloß-Siegel": Diese Thüringer Gastronomen machen ihre Klöße noch selbst

Montag, den 08. Juli 2013 um 12:10 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 23. Juli 2013 um 19:09 Uhr



Das "Thüringer Kloß-Siegel": Diese Thüringer Gastronomen machen ihre Klöße noch selbst

Montag, den 08. Juli 2013 um 12:10 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 23. Juli 2013 um 19:09 Uhr



{/ppgallery}