

## Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH, Willy-Brandt-Platz 1, 99084 Erfurt  
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, [m.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:m.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Kerstin Neumann, Tel. 0361-3742-218, [k.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:k.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

Erfurt, den 8.1.2018

## Aus Liebe zur Tradition Thüringer Tischkultur 2018



Sie ist ein Erlebnis für alle Sinne, sie ist Kindheit und sie ist Heimat: die Thüringer Tischkultur. Im Jahr 2018 steht sie im thematischen Fokus der Thüringer Tourismus GmbH. Das Themenjahr „Thüringer Tischkultur 2018“ verbindet nicht nur den Genuss regionaler Spezialitäten mit Thüringer Handwerkskunst, sie verbürgt sich außerdem für ansprechende Gastronomie und die Begeisterung, Kulinarik und Kultur auf dem Teller zu vereinen. Im Mittelpunkt des Themenjahres stehen Menschen mit Leidenschaft und Kreativität sowie regionale Erzeuger. „Mit diesem Themenjahr wollen wir alle Sinne unserer Gäste ansprechen. Wir erzählen die Geschichten rund um die Produkte und die Gastgeber aus Thüringen“, so Bärbel Grönegres, Geschäftsführerin der Thüringer Tourismus GmbH.

### Regionale Spezialitäten

Was Safran, Senf, Mutzbraten, Feldgieker und Brückentrüffel gemeinsam haben? Sie sind Köstlichkeiten aus Thüringen. Und hinter jeder steckt eine erstaunliche Geschichte wie zum Beispiel der Safran, der in Altenburg angebaut und geerntet wird oder eine der letzten noch produzierenden Senfmanufakturen Deutschlands in Kleinhettstedt. Dazu Eichsfelder Wurstspezialitäten, handgefertigte Brückentrüffel aus Erfurt oder das nördlichste Qualitätsweinbaugebiet Deutschlands. Wer Thüringen nur mit Rostbratwurst und Thüringer Klößen verbindet, wird überrascht sein, welche kulinarische Vielfalt dieses Land darüber hinaus zu bieten hat.

### TOP- Gastgeber Gastronomie

Insgesamt 23 Partner gehören zum Netzwerk der TOP- Gastgeber Gastronomie, einem Gütesiegel, das die Thüringer Tourismus GmbH vergibt. Die Netzwerk Partner spiegeln echte Gastlichkeit wider, mit einer Symbiose aus herausragendem Angebot, Emotion und authentischem Service. Die Messlatte wurde bei der Prüfung der zu erfüllenden Kriterien bewusst hochgelegt. Die 23 Partner arbeiten mit besten Zutaten von Thüringer Produzenten und verleihen der heimatischen Thüringer Küche internationalen Pep. Dafür ernten sie immer wieder ausgezeichnete Rezensionen auf einschlägigen Bewertungsplattformen, werden von internationalen Restaurantführern, wie z.B. dem Gault Millau, empfohlen oder gar mit Sternen gekrönt. Thüringens Tourismuschefin Bärbel Grönegres ist begeistert: „Es ist fantastisch zu sehen, wie viel Leidenschaft, Können und Innovation die „Macher“ an den Tag legen, um ihre Gäste zu überraschen und ihren Gästen ein echtes kulinarisches Erlebnis zu bereiten.“

Übrigens: Die Gerolsteiner Restaurant- Bestenliste hat alle sieben großen bundesweiten Restaurantführer für 2018 ausgewertet. 36 Restaurants aus Thüringen wurden von einem oder mehreren Restaurantführern wie Michelin, Gault & Millau, Feinschmecker, Varta, Gusto, Schlemmeratlas und im Großen Restaurant & Hotel Guide 2018 empfohlen.

## Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH, Willy-Brandt-Platz 1, 99084 Erfurt  
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, [m.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:m.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Kerstin Neumann, Tel. 0361-3742-218, [k.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:k.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

### Thüringer Handwerk

Thüringen verfügt über angesehene Manufakturen, die auf eine lange Geschichte zurückblicken können. Bis heute zählt die Herstellung von Produkten aus Porzellan, Keramik und Glas zu den regionaltypischen Handwerkskünsten des Landes. Bei einem Besuch in der Farbglashütte in Lauscha kann den Glasmachern über die Schulter geschaut werden. Zudem lassen sich hier spannende Details über die Glasproduktion aus erster Hand erfahren. Zu einer sinnlichen Zeitreise über die Geschichte des Porzellans lädt die Leuchtenburg in Seitenroda ein. Die mehrfach ausgezeichnete Erlebnisausstellung zeigt unter anderem 350 kostbare Exponate.

Spannende Einblicke in die Porzellantradition gibt es zudem in zahlreichen Manufakturen, Fabriken und Museen in ganz Thüringen. So wie zum Beispiel bei Kahla Porzellan, in der Ältesten Volkstedter Porzellanmanufaktur in Rudolstadt, bei Wagner und Apel in Lippelsdorf oder landesweit zum Tag des Thüringer Porzellans. Unverkennbar ist auch das Dekor der Bürgeler Keramik „Blaue Engobe mit weißen Punkten“ – das typische Bürgeler Weiß-Blau. Bis heute wird in Bürgel noch produziert. Die Thüringer Tischkultur vereint diese typischen Handwerkskünste mit der traditionellen und modernen Thüringer Küche.

### Zahlreiche Marketingaktivitäten geplant

Unter dem Motto „Genuss. Charme. Geschichte.“ stehen die TOP-Gastgeber Gastronomie, kulinarisches Stadtschlendern und Wandern sowie Sonderausstellungen auf dem Marketingplan der Thüringer Tourismus GmbH. Geplant ist zudem eine Roadshow in drei deutschen Städten, so ist Thüringen mit seinen handgemachten Produkten auch deutschlandweit präsent. Thüringens Besucher können sich zudem über folgende Events im Themenjahr freuen:

### Tag des Porzellans

17 Thüringer Porzellanorte feiern am 7. und 8. April 2018 den Tag des Porzellans. Unter dem Motto „Eine Liaison aus Blumen und Porzellan“ geben Porzelliner, Museen und Ausstellungen an diesen Tagen spannende Einblicke in ihre Arbeit.

### Dinner in den Mühlhäuser Museen

Das historische Ambiente der mittelalterlichen Reichsstadt Mühlhausen wird im September Schauplatz für ein kulinarisches Stadterlebnis. Bei einem Spaziergang durch die einzelnen Häuser der Mühlhäuser Museen bringt Direktor Dr. Thomas T. Müller und der Chef des „Belle Epoque“, Simon Raabe, Geschichte und raffinierte Rezepte an besonderen Orten zusammen.

### Kulinarisches in der Natur

Das Themenjahr „Thüringer Tischkultur“ bietet mehrfach Veranstaltungen, bei denen sich Natur und Kulinarisches perfekt ergänzen. Dazu gehört zum Beispiel eine Morgenpirsch mit einem originalen Eichsfelder Frühstück. Mit einem Naturparkführer geht's am 6. Mai 2018 und am 3. Juni 2018 zu einer interessanten Wanderung rund um die Burg Hanstein und entlang des Grünen Bandes.

## Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH, Willy-Brandt-Platz 1, 99084 Erfurt  
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, [m.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:m.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Kerstin Neumann, Tel. 0361-3742-218, [k.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:k.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

Im Frühjahr und im Herbst kommen Fans des Thüringer Waldes auf ihre Kosten und können bei den Genusswochenenden unter dem Motto: „F(r)isch aufgetischt“ und „Außergewöhnlich Wild“ nicht nur die regionalen Produkte wie Fisch und Wild aus dem Biosphärenreservat genießen, sondern auch allerhand zum Thema erfahren.

### Sonderausstellungen

Neben den Dauerausstellungen rund um das „weiße Gold“ auf der Leuchtenburg und auf Schloss Heidecksburg, erzählen auch Sonderausstellungen allerhand Wissenswertes, Geschichtliches und Kurioses rund um die Thüringer Tischkultur. Den „Geschmack der Regionen“ und längst vergangener Pflanzenschätze widmet sich das Deutsche Gartenbaumuseum in Erfurt mit einer Sonderausstellung von 4. März bis 31. Oktober 2018. Kuriositäten der Tischkultur, die nicht nur der Aufbewahrung von Lebensmitteln, sondern auch zur Belustigung am Hofe dienten, kann man vom 29. April bis 14. Oktober 2018 im Gothestadtmuseum in Ilmenau bewundern. Und wer sich für die Esskultur berühmter Dichter interessiert, wird in Weimar im Gothe Schiller Archiv fündig und kann sich hier in Rezeptsammlungen und Menükarten der Familien Goethe, Schiller, Arnim und Nietzsche inspirieren lassen. Die Ausstellung „Sardellen Salat sehr gut“ ist vom 3. August bis 16. Dezember 2018 im Goethe- und Schiller- Archiv in Weimar zu sehen.

Weitere Informationen zum Thema „Thüringer Tischkultur“ gibt's unter <http://kulinarik.thueringen-entdecken.de> sowie bei der Thüringer Tourismus GmbH unter der Rufnummer +49 (0) 361-37420, per Email an [service@thueringen-entdecken.de](mailto:service@thueringen-entdecken.de) und auf [www.thueringen-entdecken.de](http://www.thueringen-entdecken.de)

### Die Thüringer Tourismus GmbH (TTG)

Die Thüringer Tourismus GmbH (TTG) ist die touristische Marketingorganisation des Freistaates Thüringen, zu deren Aufgaben und Zielen das Außenmarketing, die Image- und Produktwerbung sowie die Erbringung von Dienstleistungen im Tourismusmarkt gehört. Mit fast 10 Millionen Übernachtungen, über 3,1 Milliarden EUR Bruttoumsatz und über 100.000 Arbeitsplätzen stellt die Tourismusbranche einen wichtigen Wirtschaftsfaktor für den Freistaat dar. Das Land Thüringen hält 100% der Anteile an der Thüringer Tourismus GmbH.