

Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH * Willy-Brandt-Platz 1 * 99084 Erfurt
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, m.neumann@thueringen-entdecken.de
Kerstin Neumann, Tel. 0361-3742-218, k.neumann@thueringen-entdecken.de
Internet. presse.thueringen-entdecken.de, Fax: 0361-3742-299

Erfurt, den 7.3.2018

Was Safran, Senf, Mutzbraten, Feldgieker und Brückentrüffel gemeinsam haben Ungewöhnliches kulinarisches Thüringen

Was Safran, Senf, Mutzbraten, Feldgieker und Brückentrüffel gemeinsam haben? Sie sind Köstlichkeiten aus Thüringen. Und hinter jeder steckt eine erstaunliche Geschichte, denn wer Thüringen nur mit Rostbratwurst und Thüringer Klößen verbindet, wird überrascht sein, welche kulinarische Vielfalt dieses Land darüber hinaus zu bieten hat.

Safran in Altenburg

Seit der Antike wird Safran als Heil- und Gewürzmittel verwendet, und bis heute ist es eines der teuersten Gewürze der Welt. Dass dieser Luxusartikel auch in Thüringen gedeiht, dafür sorgen Frank Spieth und Andrea Wagner – seit mehreren Jahren pflanzen sie Safran in Altenburg an. Viele Altenburger Kleingärtner haben sich inzwischen vom Safran-Fieber anstecken lassen. Safran wird aus der Blüte einer bestimmten Krokus-Art gewonnen, und das auf ziemlich aufwendige Art und Weise. Für ein Kilogramm getrockneten Safran werden bis zu 200.000 Blüten benötigt – die Ernte ist reine Handarbeit. Außerdem blühen die Pflanzen nur einmal pro Jahr: Immer im September ist Erntezeit in Altenburg, dann werden die Blüten gesammelt und die süß-aromatisch duftenden Griffel getrocknet. Und wer glaubt, dass der Safranbau in Thüringen eine Neuheit wäre, der irrt: Tatsächlich bestand bereits zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert eine Safranproduktion rund um Altenburg – es handelt sich sozusagen um die Wiederbelebung eines längst vergessenen kulinarischen Schatzes.

Eine der letzten noch produzierenden Senfmanufakturen in Deutschland

Sie ist eine der letzten noch produzierenden Senfmanufakturen Deutschlands, und eine traditionelle noch dazu: In bereits neunter Generation ist Familie Morgenroth im beschaulichen Kleinhettstedt mit der Herstellung von Senf beschäftigt. So wie es schon seit Jahrhunderten große Mühlsteine taten, so wird noch heute in Kleinhettstedt Senf auf die altbewährte Weise gemahlen. Das Besondere daran: wertvolle ätherische Öle bleiben erhalten und geben dem Senf eine unvergleichlich aromatische Note und feine Schärfe. Insgesamt 18 verschiedene Sorten produziert der Familienbetrieb, abgefüllt wird der Senf in aromadichten Steinguttopfen. Wem ein geführter Rundgang durch die Manufaktur hungrig gemacht hat, kann sich gleich vor Ort von den Geschmacksnuancen überzeugen – neben einer Verkostung gibt es direkt nebenan im Gasthof „Zum Mühlenwirt“ traditionelle Gerichte wie Hettischer Steak mit einer hausgemachten Kräutersenfkruste oder Welsfilet mit Orangensenfsauce.

Feldgieker ist Wurstspezialität aus dem Eichsfeld

Eine der beliebtesten Wurstspezialitäten weit über die Landesgrenzen Thüringens hinaus sind die Eichsfelder Feldgieker. Schon Johann Wolfgang von Goethe outete sich seinerzeit als Fan. Warum sie ausgerechnet Feldgieker heißen – dafür gibt es gleich mehrere Erklärungen: Die einen sagen, es ist der langen Prozedur zu verdanken, die die

Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH * Willy-Brandt-Platz 1 * 99084 Erfurt
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, m.neumann@thueringen-entdecken.de
Kerstin Neumann, Tel. 0361-3742-218, k.neumann@thueringen-entdecken.de
Internet. presse.thueringen-entdecken.de, Fax: 0361-3742-299

Wurstspezialität benötigt, um in Ruhe zu reifen: Über mehrere Monate wurden die Würste in einer Kammer mit dem Fenster zum Norden hin zum Trocknen aufgehängt und blickten dabei ausgiebig aufs Feld – oder besser gesagt: giekten. Die anderen meinen, die Eichsfelder Bauern nahmen die Wurst mit aufs Feld und steckten („gikten“) sie in der Erde, damit sie schön kühl und frisch blieb. Was die Feldgieker bis heute so unverwechselbar macht ist die handwerkliche Herstellung sowie die traditionelle Verwendung von Naturgewürzen.

Mutzbraten aus Thüringen

Eine weitere markenrechtlich geschützte kulinarische Delikatesse aus Thüringen ist der sogenannte Mutzbraten – eine deftige und über offenem Birkenholzfeuer gegrillte Fleischspezialität. Zu einem Mutzbraten reicht man traditionell etwas Brot, Sauerkraut und Senf. Seinen einzigartigen Geschmack erhält der Braten durch eine Marinade aus Zwiebelscheiben, Schwarzbier, Salz, Pfeffer und Majoran.

Süße Versuchungen aus Thüringen

Eine echte Thüringer Erfindung und gleichzeitig ein Inbegriff für die Weihnachtszeit ist der Stollen. Er wurde erstmals 1329 in Naumburg an der Saale erwähnt. Als Thüringenbesucher muss man wissen: Jede Region hat ihre eigene Bezeichnung für die weihnachtliche Leckerei. Ob Scheitchen, Schittchen oder Chrisamel – sie alle meinen Stollen. Über das ganze Jahr hinweg eine süße Versuchung sind die handgefertigten „Brückentrüffel“ von Goldhelm, einer angesagten Schokoladenmanufaktur auf der Krämerbrücke in Erfurt. Neben Schokoladenkreationen werden hier mit Liebe zum Detail auch Eis, Kuchen und Likör hergestellt. Apropos Kuchen: An einem Stück Thüringer Blechkuchen zum Kaffee kommt man kaum vorbei. Die Tradition besagt, dass eine Thüringer Hausfrau mindestens 12 Sorten Kuchen backen sollte. Alljährlich wird dies in Weida unter Beweis gestellt, wenn die „Weidsche Kuchenfrau“ gekürt wird. Eine Jury urteilt über je vier selbstgebackene Kuchensorten von fünf Frauen, die sich um den Titel bewerben.

Wein, Bier und Gin

Die Täler an Saale und Unstrut zählen zu den landschaftlichen Schönheiten Thüringens – an ihren Hängen gedeihen fantastische Weine. Nicht umsonst erhalten Winzer bundesweite Prämierungen für die edlen Tropfen. Die Weinberge an diesen beiden Flüssen bilden das nördlichste Qualitätsweinbaugebiet Deutschlands. Eine Weinstraße führt entlang alter Terrassenweinberge zu zahlreichen Weingütern und Straußwirtschaften. Thüringer können nicht nur Wein, auch Bier wird fleißig gebraut. Das erste deutsche Reinheitsgebot – ein Bier sollte nicht mehr als aus Hopfen, Malz und Wasser bestehen – wurde bereits 1434 in Weißensee von den Stadtvätern aufgesetzt. Bis heute wird in Weißensee Bier gebraut, das man in der Ratsbrauerei verköstigen kann. Die noch junge Braumanufaktur „Heimathafen“ braut in Erfurt mit vorrangig regionalen Rohstoffen – mit „Gabi“ ist ein helles Bier gemeint, „Egon“ ist ein Pilsener und „Jack“ heißt das Pale Ale.

Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH * Willy-Brandt-Platz 1 * 99084 Erfurt
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, m.neumann@thueringen-entdecken.de
Kerstin Neumann, Tel. 0361-3742-218, k.neumann@thueringen-entdecken.de
Internet. presse.thueringen-entdecken.de, Fax: 0361-3742-299

In Weimar ist es vor allem der Gin aus der Wiegand Manufactur, der zu den Rennern in Bars und Fachgeschäften zählt. Benannt haben Lilit und Matthias Wiegand ihren Lyonel Dry Gin nach dem berühmten Bauhauskünstler.

Mehr Informationen zum Reiseland Thüringen und dem Thema Thüringer Tischkultur 2018 gibt's bei der Thüringer Tourismus GmbH unter der Rufnummer +49 (0) 361-37420, per Email an service@thueringen-entdecken.de oder auf 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.