

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

„Ein Sonntag ohne Thüringer Klöße, verlöre viel von seiner Größe“ 5 Fakten zu Thüringer Klößen

Fakt 1: Thüringer Klöße gehören zum Sonntag

In vielen Regionen Thüringens sind sie fester Bestandteil einer gelungenen sonntäglichen Mittagsmahlzeit: Echte Thüringer Klöße, dazu ein kräftiger Braten und Rotkraut. Herbert Roth, Thüringer Komponist und Interpret volkstümlicher Musik, formulierte es einst so: „Ein Sonntag ohne Thüringer Klöße, verlöre viel von seiner Größe“.

Fakt 2: Die Zusammensetzung ist wichtig

Damit ein Thüringer Kloß gelingt, gibt es einiges zu beachten: Sie bestehen aus geriebenen und gekochten Kartoffeln. Der Durchmesser sollte rund 6 bis 8 Zentimeter betragen, das Gewicht liegt bei etwa 150 bis 180 Gramm. Die Konsistenz ist mindestens genauso wichtig, denn ein echter Thüringer Kloß muss locker sein, um ihn mit Gabel und Messer auseinanderziehen und dann stückchenweise mit reichlich Bratensoße genießen zu können. Um hausgemachte Thüringer Klöße herzustellen, braucht es folgende Zutaten: 1.200 Gramm mehlig kochende Kartoffeln, 1 Brötchen, 1 Esslöffel Butter, 100 Milliliter Milch und Salz nach Geschmack. Zunächst werden zwei Drittel der Kartoffeln roh gerieben, während ein Drittel im Salzwasser weich gekocht wird. Der rohe Kartoffelrieb kommt in ein Küchentuch und wird so lange ausgewrungen, bis die Masse trocken ist. Wichtig dabei ist: die Flüssigkeit muss in einem Schälchen aufgefangen werden, denn hier setzt sich die benötigte Stärke ab. Die gekochten Kartoffeln werden nun mit dem Kartoffelrieb samt der Stärke verknetet und mit Salz abgeschmeckt. Bevor die Klöße geformt werden, füllt man sie mit in Butter gerösteten Brotwürfeln. Dann geht es ab ins heiße Wasser – für etwa 20 Minuten lässt man sie bei kleiner Hitze ziehen. Wann genau sie fertig sind erkennt man daran, dass sie an die Oberfläche steigen.

Fakt 3: Die Füllung macht´s

Wenn auch die Herstellung hausgemachter Klöße nach einem festgelegten Ritual erfolgt, so gehen bei den Füllungen die Meinungen auseinander: Die einen verzichten komplett darauf, andere wiederum können gar nicht genug davon haben. In den meisten Thüringer Regionen werden jedoch kleine Brotwürfel in Butter gebraten und die Klöße anschließend damit gefüllt, bevor sie geformt werden und ihr Bad im heißen Wasser nehmen.

Fakt 4: Wer hat´s erfunden?

Interessant wird es bei den unterschiedlichen Bezeichnungen für Thüringer Klöße, denn davon gibt es reichlich. Im südthüringischen Meiningen samt Umgebung werden sie „Hütes“ genannt. Der Sage nach erhielt der Meininger Bürgermeister das Rezept von Frau Holle höchstpersönlich, die ihn eindringlich bat: „Hüte es“. In der Gegend um Lauscha im Thüringer Wald sind es Knölla und Grüne Klöße (Griene Kließ) sagt man im nahezu im gesamten Ostthüringer Raum.

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

Fakt 5: Thüringer Klöße gibt's traditionell mit Braten, aber auch mit Fisch

Normalerweise werden Thüringer Klöße ausschließlich zu Wildgerichten, zu Sauerbraten, Gulasch, Rouladen oder Geflügel wie Ente und Gans serviert. Und das unbedingt mit viel Soße. Es wird einem kaum passieren, dass man Thüringer Klöße zusammen mit Fisch auf einer Speisekarte findet – mit einer einzigen Ausnahme: Im „Land der tausend Teiche“ in Ostthüringen serviert man traditionell Karpfen mit Thüringer Klößen, dazu eine Soße mit Wurzelgemüse. Die kulinarische Besonderheit ist eng mit der Historie dieses Landstriches verbunden. Einst legten Benediktinermönche die Teiche zur Selbstversorgung für ihre Klöster an, denn entsprechend ihres Gelübdes waren sie verpflichtet, sich fleischlos zu ernähren – die Tradition des Karpfengenusses war geboren.

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.