

## 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.

## 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)  
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](mailto:m.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Kerstin Neumann, Tel. 0361-3742-218, [k.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto: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](mailto:m.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Kerstin Neumann, Tel. 0361-3742-218, [k.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:k.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Internet. [presse.thueringen-entdecken.de](http://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](mailto:service@thueringen-entdecken.de) oder 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.

## 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)  
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 Meiningener 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](mailto:m.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Kerstin Neumann, Tel. 0361-3742-218, [k.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:k.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Internet. [presse.thueringen-entdecken.de](http://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](mailto:service@thueringen-entdecken.de) oder 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.

Erfurt, den 7.3.2018

## 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)  
Internet. presse.thueringen-entdecken.de, Fax: 0361-3742-299

## Was macht eine Original Thüringer Bratwurst aus? 5 Fakten zur Thüringer Rostbratwurst

Sie ist eine der beliebtesten kulinarischen Spezialitäten in Thüringen. Sie ist ein Must-have für Besucher und einer der Hauptakteure bei sommerlichen Grillfesten Einheimischer. Doch was macht eine Original Thüringer Bratwurst aus? Welche No-Go's gibt es beim Genuss einer Bratwurst und was ist mit dem Bratwurstäquator gemeint?

### **Fakt 1: Don't ketchup a Bratwurst**

Von Altenburg bis Eisenach, von Nordhausen bis Meiningen – überall steigt einem der würzige, appetitmachende Bratwurstduft in die Nase. Eine Faustregel, mit der Thüringer quasi aufwachsen lautet: Don't ketchup a Bratwurst, denn der echte Thüringer isst sie mit Senf. Zwar findet man an jedem Bratwurststand auch Ketchup-Flaschen, doch nur selten greifen Thüringer auf die rote Würzsoße zurück.

### **Fakt 2: Die Original Thüringer Rostbratwurst**

Eine Original Thüringer Rostbratwurst ist circa 15 bis 20 Zentimeter lang und hat ein Gewicht von rund 100 bis 150 Gramm. Bereits seit Jahrhunderten genießt man sie in Thüringen, genauer gesagt seit 1404. Eine alte Abschrift einer Propstei-Rechnung des Arnstädter Jungfrauenklosters ist der Beweis hierfür.

### **Fakt 3: Die wichtigsten Zutaten**

Was nun genau in eine echte Rostbratwurst gehört – man wird es kaum zu 100 Prozent erfahren, denn jeder Fleischermeister hat seine eigene Rezeptur, die oft auf überlieferten Familiengeheimnissen beruht. Auf jeden Fall dabei sind Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel (ganz oder gemahlen) und Knoblauch. Die Gewürze kommen in die Füllung, die aus Schweinefleisch, teilweise auch Kalb- oder Rindfleisch besteht.

### **Fakt 4: Broadwirschdle, Brodwurschd, Brahdwuaschd oder Rossder**

So wie auch der Thüringer Kloß von Region zu Region unterschiedlich bezeichnet wird, ist es auch mit der Thüringer Rostbratwurst: Je nachdem, wo man sich gerade aufhält, ist die Rede von Broadwirschdle, Brodwurschd, Brahdwuaschd oder Roster.

### **Fakt 5: Rennsteig ist Bratwurstäquator**

Der Verlauf des Bratwurstäquators lässt sich gut merken: Südlich des Rennsteiges verzichtet man auf die Verwendung von ganzem Kümmel, nördlich des legendären Kammweges durch den Thüringer Wald verwendet man neben gemahlenem auch ganzen Kümmel.

## 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)  
Internet. [presse.thueringen-entdecken.de](http://presse.thueringen-entdecken.de), Fax: 0361-3742-299

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](mailto:service@thueringen-entdecken.de) oder 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.

## 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)  
Internet. presse.thueringen-entdecken.de, Fax: 0361-3742-299

Erfurt, den 7.3.2018

# Thüringen auf dem Servierteller TOP 3 kulinarische Wander- und Radregionen in Thüringen

Weingüter, Manufakturen und Landgasthöfe – auf vielen Wanderungen und Radtouren gibt's auch für den Gaumen unvergessliche Erlebnisse. Das Eichsfeld, der Thüringer Wald und der Ilmtalradweg – die Top 3 der kulinarischen Wander- und Radregionen in Thüringen.

### **Wanderregion Eichsfeld lockt mit Wurstspezialitäten**

Im Eichsfeld trifft man auf Muschelkalkplateaus, zahlreiche Klippen, das malerische Werratal und – den Eichsfelder Feldgieker, eine der beliebtesten Wurstspezialitäten weit über die Landesgrenzen Thüringens hinaus. Warum sie ausgerechnet Feldgieker heißen – dafür gibt es gleich mehrere Erklärungen: Die einen sagen, es ist der langen Prozedur zu verdanken, die die 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.

Mit Eichsfelder Wurst überrascht kulinarisch auch der „**Klausenhof**“ zu Füßen der Burg Hanstein in Bornhagen. Das historische Fachwerkensemble atmet nicht nur Geschichte, sie wird hier lebendig: Rittersaal, Jägerzimmer, Brunnenstube – das mittelalterliche Flair und die hausgemachte Kräuterküche sind legendär. Am 6. Mai 2018 und 3. Juni 2018 können Gäste ein besonderes Programm erleben: eine „Morgenpirsch am Grünen Band im Klausenhof“. Dahinter verbirgt sich eine erfrischende Wanderung in den frühen Morgenstunden, bei der gemeinsam mit einem Naturparkführer Schätze der Natur entdeckt werden, bevor es zurück ins Erlebnisrestaurant zu einem herzhaften Eichsfelder Frühstück geht. Ebenfalls im Eichsfeld liegt der Hof Sickenberg, ein denkmalgeschütztes Fachwerkensemble mit alten Walnussbäumen, Beerenplantage, Schafweide und einem Bauerngarten wie aus dem Bilderbuch. Die angebotenen Speisen und Getränke sind zu stolzen 100 Prozent aus regionaler Herkunft. Das Brot wird selbst gebacken und auf der handgeschriebenen Karte liest man von leckeren Suppen mit Gemüse aus eigener Ernte und herzhaften Brotzeiten wie Eichsfelder Käse- oder Mettwurstbrot. Am 23. September 2018 lädt der Hof Sickenberg zudem zur „Langen Tafel der Natur“ ein.

### **Kulinarische Stops am legendären Rennsteig**

Er ist einer der bekanntesten Fernwanderwege und zugleich ältester Weitwanderweg Deutschlands: Der Rennsteig führt auf rund 170 Kilometern durch den Thüringer Wald, den Frankenwald und das Thüringer Schiefergebirge. Unterwegs trifft man auf

## 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)  
Internet. presse.thueringen-entdecken.de, Fax: 0361-3742-299

bewirtschaftete Hütten und zahlreiche Rastplätze. Eine bei Urlaubern beliebte Adresse ist das Boutique Hotel Schieferhof in Neuhaus am Rennweg – ein 100 Jahre altes, verschiefertes Fachwerkhaus. Im Restaurant genießt man ausschließlich frische, gesunde Küche im Gourmetlook mit Produkten, die zum Großteil aus Thüringen und Franken stammen. Rita Worm ist Inhaberin des **Schieferhofes** – und Gastgeberin aus Leidenschaft. Kunst besitzt bei ihr einen besonderen Stellenwert, weshalb es nicht verwundert, dass der Berliner Karikaturist Hans Wunderlich Wanddekorationen im Stile Andy Warhols anfertigte und sämtliche Trinkgläser Unikate aus der alten ELIAS Glashütte in Lauscha sind, der ältesten noch existierenden Hütte im Städtchen.

Der zweithöchste Gipfel im Thüringer Wald ist der nahe Oberhof gelegene Schneekopf mit knapp tausend Metern. Über dicke, alte Baumwurzeln und entlang gewundener Pfade geht's hinauf auf den Berg. Oben angekommen bietet die **Neue Gehlberger Hütte** mit einer großen Sonnenterrasse und Thüringer Spezialitäten Gelegenheit für eine genussvolle Rast. Bedeckt wird der Schneekopf übrigens von einem der letzten Hochmoore Thüringens – perfekt, um eine einmalige wie auch seltene Flora und Fauna zu bestaunen. In Schmiedefeld trifft man auf das **Hotel Gastinger**, ein familiengeführtes Urlaubsidyll mit beliebten kulinarischen Spezialitäten wie hausgebeiztem Schinken und dem legendären Wochenendbraten, der nach geheimer Familienrezeptur mit frisch gesammelten Wildkräutern im steinernen Garofen zubereitet wird.

### Radeln auf dem Ilmtalradweg

Vom Thüringer Wald bis zu den Weinbergen im Saaletal – die 4-Sterne Qualitätsradroute ist von der Ilmquelle bis zur Mündung in die Saale 123 Kilometer lang. Und das mit zahlreichen kulinarischen Highlights. Zwischen Ilmenau und Kranichfeld kommt man einer der letzten noch produzierenden Senfmühlen auf die Spur: In bereits neunter Generation befindet sich die Mühle im Besitz der Familie Morgenroth. Hier setzt man bewusst auf die alten Mahlwerke zur Senfherstellung. Der Vorteil dabei: Das wertvolle und gesunde Senföl bleibt erhalten. Rund 20 leckere Senfsorten werden produziert und in aromadichten Steinguttöpfen abgefüllt, darunter Bärlauchsenf, Orangensenf, Thüringer Küchensenf und Schabziger Klee-Senf.

Auf einer nächsten Etappe macht man Bekanntschaft mit der Kulturstadt Weimar, berühmt für Klassiker wie Goethe und Schiller, für den Musiker Franz Liszt, das Bauhaus – und für süße Tartes von **Koriat**, einer kleinen Kuchenmanufaktur im Herzen der Stadt. Inhaber Aviv Koriat wuchs im israelischen Kibbuz auf, wo Rezepte aus Europa mit Zutaten aus dem Orient kombiniert wurden. Diesem Mix blieb Koriat treu, so genießt man beispielsweise orientalischen Orangenkuchen und leckere Mandelmus-Tartes. Die Kuchenrezepte wurzeln in Familienüberlieferungen, internationalen Backtraditionen und persönlichen Erlebnissen.

Weiter flussaufwärts gelangt man zur Historischen **Ölmühle Eberstedt** mit den schwimmenden Hütten, ein Anziehungspunkt für Wanderer, Radfahrer, Angler und Biker. Nur ein paar Kilometer entfernt befindet sich das **Thüringer Weingut Bad Sulza** – hier bringt Andreas Clauß, passionierter Winzer, alljährlich erstklassige Weine auf den Markt. Die Veranstaltungen auf dem Gutshof sind rege besucht. Ob zur Weinwanderung im April, zu den klassischen Konzerten im August oder zum Federweißfest mit hausgemachtem Zwiebelkuchen im September – mit Hingabe und Frohsinn wird dem Wein, kulinarischen und musikalischen Genüssen gefrönt.

## 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)  
Internet. [presse.thueringen-entdecken.de](http://presse.thueringen-entdecken.de), Fax: 0361-3742-299

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](mailto:service@thueringen-entdecken.de) oder 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.

## 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)  
Internet. presse.thueringen-entdecken.de, Fax: 0361-3742-299

Erfurt, den 7.3.2018

## Thüringer Tischkultur Porzellan erleben

Modernes Design, klassisches Dekor, Zierporzellan – Thüringen steht für über 250 Jahre gelebtes Porzellan-Handwerk. Bis heute existieren traditionsreiche Manufakturen, darunter die älteste noch produzierende Porzellanmanufaktur Thüringens. Sie wurde bereits 1762 gegründet, und zwar vom Vater und Entdecker des Thüringer Porzellans: Georg Heinrich Macheleid.

Auf anschauliche und lebendige Weise führt eine rund 340 Kilometer lange Erlebnisroute – die Thüringer Porzellanstraße – zu den wichtigen Hotspots des Porzellan-Handwerks, so auch zu KAHLA Porzellan. Das „Porzellan für die Sinne“ ist aus Thüringen nicht mehr wegzudenken. Weithin sichtbar deutet die auf dem Burgberg thronende Leuchtenburg auf den Standort des traditionellen, über 170 Jahre alten Unternehmens hin. Weltweit exportiert und mit Designpreisen überhäuft, gilt KAHLA heute als ein Inbegriff für moderne Porzellankultur – das Unternehmen zählt zu einem der innovativsten Europas. Berühmt wurde das KAHLA Porzellan einst durch das Kobaltblau mit dem bekannten Strohlumen- und Zwiebelmusterdekor. Noch heute wird das Muster von Hand gestempelt und einzelne Linien handgemalt. Auch die Eschenbach Porzellan Group in Triptis blickt auf eine lange Unternehmensgeschichte zurück. Waren es früher vor allem Porzellanserien wie Zwiebelmuster, Indischblau und Weinlaub, die ihren Weg über den Ladentisch fanden, so ist heute Tafelgeschirr im minimalistischen, eleganten Design. Eine absolute Weltneuheit gelang dem Unternehmen mit COOK & SERVE, dem ersten induktionsfähigen Porzellan. Es wurde mehrfach ausgezeichnet und ermöglicht das Zubereiten, Kochen, Backen und Grillen von Speisen in nur einem Geschirr.

Ein weiteres Highlight der Thüringer Porzellanstraße ist die Ausstellung „Porzellanwelten“ auf der Leuchtenburg – eine hochkarätige Erlebniswelt rund um das weiße Gold. Sie zeigt die mit acht Metern größte Vase der Welt und die weltweit kleinste Teekanne, sie ist kleiner als eine Fingerkuppe und misst gerade mal vier Millimeter. „Porzellan trifft Mittelalter“ – diese Philosophie zieht sich wie ein roter Faden durch das gesamte Ensemble. Besucher erleben einen faszinierenden Kontrast zwischen zeitgenössischer Architektur und jahrhundertealter Geschichte. Außerdem findet man Exponate jeder Stilrichtung: vom Biskuitporzellan über die Blümchentasse bis hin zu hochmodernen, preisgekrönten Kreationen. Entlang der Erlebnisstraße können zudem kleinere, familiengeführte Manufakturen sowie Porzellandesigner und Museen aufgespürt werden. Schwerpunkte der Reichenbach Porzellanmanufaktur: der gedeckte Tisch und Wohnaccessoires. Zum Portfolio des Hauses gehört auch Porzellan der Marke Gräfenenthal – viele historische Figuren und Tierfiguren sind in den Ausstellungsräumen zu finden. Auch das Volkstedter Porzellan hat Liebhaber auf der ganzen Welt und

## 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)  
Internet. [presse.thueringen-entdecken.de](http://presse.thueringen-entdecken.de), Fax: 0361-3742-299

genießt international hohes Ansehen. Einige Raritäten erzielen im Antiquitätenhandel sogar Höchstpreise. Berühmte historische Gegebenheiten und Personen, die in Porzellan gefertigt wurden: die Flucht der Gräfin Cosel, Friedrich der Große, die Tänzerin Fanny Elssler und das Flötenkonzert von Sanssouci, um nur einige zu nennen. Wie vielfältig Thüringer Porzellan sein kann – das zeigt das traditionsreiche Familienunternehmen Wagner & Apel. Seit über 130 Jahren werden mit Hingabe und Perfektion zahlreiche Figuren, edle Vasen und Leuchter hergestellt. Was das Unternehmen besonders auszeichnet: Die Hinwendung zur Natur in Form von Elefanten, Eisvögeln, Papageien, Hasen und Hunden aus Porzellan einerseits, die Spezialisierung auf Märchen- und Kinderfiguren sowie auf beliebte Geschenkartikel für eine geschmackvolle Tischdekoration andererseits.

Unter dem Titel „Tag des Thüringer Porzellans“ 2018 – eine Liaison aus Blumen und Porzellan“ wird am 7. und 8. April 2018 die traditionelle Handwerkszunft gefeiert. Insgesamt 17 Porzellanorte – darunter technische Unternehmen, Manufakturen, Porzelliner, Museen und Ausstellungen – gewähren spannende Einblicke in ihre Arbeit. Auf Märkten werden kunstvoll blumige Porzellanobjekte angeboten, kreative Workshops laden zum Mitmachen ein und Künstler entführen in die Welt des weißen Goldes. Das florale Thema kommt nicht von ungefähr: Auf einem mit Porzellan wunderbar gedeckten Tisch erzählen farbenfrohe Blüten oder zart duftende Pflanzen von der Jahreszeit, vom Gastgeber, vom bevorstehenden Menü. Feingliedrig gezeichnete Blumendekore beeindrucken und verleihen einer Festtagstafel eine besondere Note.

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](mailto:service@thueringen-entdecken.de) oder 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.

## 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

## Thüringer Spitzenrestaurants Sterneküche und angesagte Gourmettempel

Gastlichkeit und Genuss nehmen in Thüringen nicht nur einen hohen Stellenwert ein. Hier zelebriert man die Gaumenfreuden förmlich: Preisgekrönte Restaurants finden sich in Erfurt, Jena, Weimar, Eisenach, Mühlhausen als auch im südthüringischen Meiningen und in der Rüdigsdorfer Schweiz nahe Nordhausen. Sie alle zeichnen sich durch Kreativität, Qualität und einem hohen Grad an Kochkunst aus. Der Lohn: die begehrten Sterne, Kochmützen und Kochlöffel der einschlägigen Gourmetbibeln.

### THÜRINGEN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau

Drei Köche führen nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in diesem Jahr die kulinarische Hitparade im Freistaat Thüringen an:

- Marcello Fabbri vom „Anna Amalia“ in **Weimar**, der „als Neuinterpretation des Nizza-Salats mit künstlerischem Anrichtesinn eine Gelbschwanzmakrele als Tatar und ultrakurz gebratene Tranche auf einer Eigelbmayonnaise und fünferlei Bohnen sowie ein gebackenes Landei präsentierte“;
- Christian Hempfe vom „Scala“ in **Jena**, bei dem „das bildhübsch angerichtete krosse Kalbsbries mit feinem Stopfleberschaum im Ensemble gelber Früchte und mit dem Biss frischen Popcorns auch geschmacklich sehr erfreulich war“;
- Johannes Wallner vom „Clara im Kaisersaal“ in **Erfurt**, dessen „Thüringer Reh mit intensiven Röstaromen aus dem ‚Big Green Egg‘ kam und für gehobelte Quitte, Macadamianuss und Königskümmeljus einen Kreativitäts-Bambi verdiente“.

Das Trio erhält in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 des Restaurantguides, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, jeweils 15 von 20 möglichen Punkten, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

14 Punkte erreichen mit originellen Gerichten:

- Daniel Müller vom „St. Georges“ in **Dieterode**: „Die recht scharfe Fischsuppe mit Piment d’Espelette, Safran und reichlich Pernod löffelte sich wie in der Provence.“
- Simon Raabe vom „Raabe“ in **Mühlhausen**: „Hinter der Speisekartenankündigung ‚Wachtel | Garnele | Basilikum | Spargel‘ verbarg sich ein sehr intensiver Basilikumsud, der als Dip für die auf dem Tellerrand drapierten weiteren Zutaten diente: Spargelstückchen mit Trüffelcreme, Spargel im Riesling-Tempura, gebratene Garnele und panierte Wachtelbrust.“
- Ulrich Rösch vom „Weinrestaurant Turmschänke“ in **Eisenach**: „Er garnierte die feine Crème brûlée von Meeresfrüchten mit leicht geräucherten Kabeljaublättern und einer Oktopussalsa mit reichlich Kräutern“;

## 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>

- Andreas Scholz vom „Anastasia“ in **Weimar**: „Liebevoll und akkurat angerichtet präsentierten sich die gebratenen roten Felsengarnelen auf cremig weißer Polenta mit geräucherter Pimentocreme.“
- Andreas Schöppe vom „Il Cortile“ in **Erfurt**: „Der beste Italiener der Stadt bietet auch farbenfrohe Wolfsbarschsülze mit Karotten, Rote Bete-Couscous und Estragon-Mayonnaise“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 13 Restaurants in Thüringen und zeichnen deren Küchenchefs mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden.

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.

Mehr Informationen zum Reiseland Thüringen gibt's 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 unter [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.