

Thüringer

Ausgabe 2017 / 2018

Kloß~Geflüster

Auf die Plätze - fertig - Klob
für die 2. Postille zu Thüringer Klobkünsten,
Gasthauskulturen & Kultstätten
für den Thüringer Klob-Liebhaber!



Weltneuheit!
Klobpommes

Hergestellt
nach den Kriterien
des Qualitäts-Siegels
„Original Thüringer Klob“



„Thüringer Klob-Kult“

Herkunft, Gerichte, Rezepte ...

Wo gibt's die „echten“
Thüringer Klöße?

Besuchen Sie die Inhaber des
„Qualitäts-Siegels Thüringer Klob“!



Bier von hier

Wein aus
Thüringen





Originalrezept „Thüringer Klöße“

Große, möglichst mehlig Kartoffeln schälen, 1 Teil mit Wasser bedecken, kochen und zu klarem Brei verrühren, 2 Teile reiben und gut auspressen, Stärke absetzen lassen.

Die „Reibe“ gut zerkleinern und mit der geklärten Stärke und etwas Salz vermischen, alles mit einem Teil des kochenden Breies überbrühen. Sofort mit einem Holzquirl (Zwerwl) verrühren. Erneut Brei zugeben und Teig schlagen, bis sich die Masse von der Schüssel löst. Daraus Klöße mit den Händen (die öfter in kaltes Wasser getaucht werden müssen) formen.

In einen Topf mit sehr heißem, aber nicht mehr kochendem Wasser einlegen. Sie sind fertig, wenn sie nach oben „steigen“.

Zur Verfeinerung vor dem Formen in die Mitte jedes Kloßes einige geröstete Semmelbröckchen geben.

3 Kartoffeln ergeben 1 bis 2 Klöße.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Klob zum Gruße, liebe Leser und Willkommen zur 2. Ausgabe des „Thüringer Klob-Geflüsters“

Die „Heichelheimer Klob-Marie“ und „Klaus, der Klob“ stellen Ihnen auf den nächsten Seiten Köche und gastronomischen Einrichtungen vor, die „Thüringer Klöße“ nach regionaler Original-Rezeptur in Handarbeit herstellen und frisch zubereitet servieren. Sie lernen die Inhaber des Qualitäts-Siegels „Original Thüringer Klob“ und deren Kochkünste rund um das Kultobjekt, den „Thüringer Klob“, kennen. Hier bekommen Sie die ECHTEN „Thüringer Klöße“ aufgetischt!

Eine Welt-Neuheit sind die vom Gastwirt Jens Löser aus Stützerbach kreierten „Klob-Pommes“. Sie werden hergestellt nach den Kriterien des Qualitäts-Siegels „Original Thüringer Klob“ und erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Auch in der Hauptstadt Berlin gibt es jetzt „Die Echten“ und die „Klob-Pommes“ frisch auf den Tisch des Gastes. Aus der Thüringer Bäckerei „Scherf – Dein Meisterbäcker“ sind das „Klobbrot“ und ein „Klobkuchen“ dabei, die Verbraucherwelt zu erobern.

Sie erfahren Wissenswertes über landwirtschaftliche Betriebe, die für die „Thüringer Klöße“ lebenswichtig sind. Welche Kartoffelsorten sind die geeignetsten, wo werden sie in Thüringen angebaut, verarbeitet und wo bekommt man sie zu kaufen?

Das Mekka des „Thüringer Kloßes“ ist die „Thüringer Klob-Welt“ in Heichelheim bei Weimar. Hier bleibt Ihnen rund um das Thema nichts mehr im Verborgenen. Auch die berühmte Hand-Kartoffel-Pressen – mittlerweile aus Edelstahl gefertigt – können Sie hier erwerben. Das „Cafe Klößchen“ lädt ein zum Verweilen bei gutem Essen und täglich frischem Kuchen. Was wäre ein Thüringer Klob-Gericht ohne einen leckeren Braten, Soße und Beilage? Thüringen ist bekannt für seine schmackhaften Fleisch- und Wurstwaren. Einige Hersteller und deren Hoffäden können Sie auf den folgenden Seiten kennenlernen.

Zum Thüringer Klob-Gericht gehört traditionell auch ein „Bier von hier“ oder auch ein Wein Thüringer Herkunft. Das macht den Kult um den Klob-Genuss rund! Die Karte in der Mitte der Postille wird Ihnen helfen, die Thüringer Klob-Künstler und Akteure besser zu finden. Ganz nach dem Motto „Liebe geht auch durch den Magen“ geben sie ihr Bestes, damit Sie, liebe Leser, ein „Thüringer Klob-Genuss-Erlebnis“ mit nach Hause nehmen können.

Klob zum Gruße
Ernst Haberland
- Herausgeber -

Thüringen
Welt

Impressum: Agentur für Marketing & Werbung, „Thüringen Welt“, Inhaber: Ernst Haberland
Lauwetter 25, 98527 Suhl, Telefon: 03681 / 3535849, Email: kontakt@thueringen-welt.de, www.thueringen-welt.de
Herausgeber der Karte (Seite 6-7): Landesamt für Vermessung und Geoinformation, Hohenwindenstraße 13a, 99086 Erfurt



Wenn es um das kulinarische Nationalheiligtum Klob geht, verstehen die Thüringer keinen Spaß. Sie machen sogar eine Wissenschaft daraus! Matthias Gose und Torsten Laudien geben eine Einführung in die „Klobologie“ von der Herkunft der Kartoffel über die ersten Klobrezepte bis hin zur Klobherstellung unserer Tage.

Auch Goethe liebt Kartoffeln
Seit etwa 1790 sah der jugelbegeisterte Herr
Ernst August zu Sachsen-Weimar in der Kartoffel eine gute Lösung für eines seiner Probleme. Er ließ im weimarschen Lande Kartoffeln anbauen. Allerdings nicht um etwa den Hunger der Bevölkerung zu stillen – nein, er entdeckte die Kartoffel als Futtermittel für Wildschweine! Auf den „Cammer-Gütern“ seien zum Bedarf der Prunkplätze und Anordnung derer wilden Schweine Kartoffeln anzubauen. Das heutige Klobmekka Heichelheim bei Weimar, das damals ein fürstliches Kammergut gewesen war, konnte die ersten Kartoffelzuchtversuche vermeiden.
Schließlich setzte sich die nahrhafte Knolle aber auch als Nahrungsmittel durch, wie ein Vers des Dichters Goethe beweist:
Morgens rund,
Mittags gestumpft,
Abends in Scheiben,
dabei will ich bleiben.
Das ist gesund.

Das ideale Geschenk
5,95 €

Kleines Thüringer
Klossbuch
Band 14
978-3-95560-014-3

• Format: 8 cm x 11,5 cm
• Festeinband • 96 Seiten
• Veredelt mit Glanzfolie

Am Hang 27, 98693 Ilmenau,
Tel.: 03677 / 46628-10,
Fax: 03677 / 46628-11
info@rhinoverlag.de
www.rhinoverlag.de

1

Gefüllter Domberg
Klobspezialität

„Beliebteste Wanderhütte / Bergbaude WM-Ferienregion Suhl & Umgebung 2016“

Dombergbaude Suhl
Auf dem Domberg 1
98527 Suhl
Tel.: 03681 / 458080
Fax: 03681 / 458081
Mail: r.oehrig@t-online.de
www.dombergbaude-suhl.de

2

HOTEL BURGHOF
STURM HOTEL AUF 100M HOHE

Schweinemedallions,
Waldpilzrahm &
Thüringer Kräuterklöße
- Hauseigene Klobspezialität -

Hotel Burghof
Sonneberger Str. 67
98744 Oberweißbach
Tel.: 036705 / 6870
Fax: 036705 / 68744
Mail: info@hotelburghof.de
www.hotelburghof.de

Die Geschichte vom Thüringer Klob, die Inhaber des „Qualitäts-Siegels Thüringer Klob“ sowie Thüringer „Klob- und Genuss-Akteure“ vorgestellt von der „Heichelheimer Klob-Marie“

Hanna Becker

3

THÜRINGER KLOB-HOTEL

Klobgröstel
- Klobspezialität des Hauses -

3 Gleichen-Pfanne
- Klobspezialität des Hauses -

Thüringer Klob-Hotel "Goldene Henne"
Ried 14
99310 Arnstadt
Tel.: 03628 / 589560
Fax: 03628 / 58 95 61
Mail: henne.arnstadt@t-online.de
www.henne-arnstadt.de

Me Becker
- Klobspezialität des Hauses -

4

Erlebnisastronomie:
Schumanns unterhalt-
same Kochshow

Thüringer Klöße & Wild

Landhotel & Gasthof „Zur Goldenen Aue“
Mittelpöllnitzer Straße 1
07819 Triptis / Oberpöllnitz
Tel.: 036482 / 3700
Fax: 036482 / 37053
Mail: info@landhotel-goldene-aue.de
www.landhotel-goldene-aue.de

ABLIG Feinfrost GmbH - Betrieb der ausgezeichneten Qualitätsarbeit - 99439 Heichelheim/Thüringen Telefon 03643/4412-0 www.ablig.de

5

Heichelheimer

Thüringer Klobmanufaktur

3 Wege zum Original Thüringer Klob!



handgemacht
mit dem
Klobsäckchen
aus Heichelheim
und Thüringer
Klobkartoffeln



mit rohem
ausgepressten
Kartoffelschab



Original
Thüringer
Sonntagsklobe



Besuchen Sie die Thüringer Klobwelt mit dem neueröffneten Café Klöbchen in Heichelheim!

6

Rinderroulade & Thüringer Klobbe

Gastgeber
Gundi & Lutz Heidinger

Landhotel „Zur Grünen Kutte“
Hauptstraße 9
36457 Bernshausen
Tel.: 036964 / 82346
Fax: 036964 / 82300
Mail: info@gruene-kutte.de
www.gruene-kutte.de

7

SCHLOSS-STUBEN
RESTAURANT

Rinderroulade & Thüringer Klobbe

Schloss-Stuben Meiningen
Schlossplatz 1
98617 Meiningen
Tel.: 03693 / 502344
Fax: 03693 / 8855764
Mail: info@schloss-stuben-mgn.de
www.schloss-stuben-mgn.de

Die Geschichte vom Thüringer Klob

"Ein Sonntag ohne Klobbe - verlöre viel von seiner Größe", so heißt es in Thüringen. Traditionell werden die Klobbe zu schweren, fleischhaltigen Gerichten mit viel Soße, Sauerkraut oder Rotkraut serviert. Und das längst nicht mehr nur am Sonntag oder am heimischen Herd! In jedem guten Restaurant bzw. bei den Inhabern des „Qualitätssiegels Thüringer Klobb“ werden Sie handgemachte Thüringer Klobbe auf der Speisekarte finden.

Fortsetzung auf Seite 8



8

Ausgelöste Gänsebrust
mit Thüringer Klobben
und Apfelrotkohl

„Altmarktschenke“
Kirchplatz 3
98693 Ilmenau
Tel. / Fax: 03677 / 877606
Mail: altmarktschenke-ilmenau@web.de

9

Wildbraten mit Preiselbeerrahm & Thüringer Klobben

Gasthaus & Pension „Zum Steinbruch“
Inh. Thomas Krauß
Großbreitenbacher Straße 18
98708 Gehren
Tel.: 036783 / 81474
Fax: 036783 / 70535
Mail: kontakt@zum-steinbruch.de
www.zum-steinbruch.de



Schlossbrauerei Schwarzbach GmbH
Zur Schleuse 1, 98673 Schwarzbach
Tel.: 03 68 78 / 276-0
Fax: 03 68 78 / 276-20
Info@schlossbrauerei-schwarzbach.de
www.schlossbrauerei-schwarzbach.de

THÜRINGER WEINGUT BAD SULZA

OT Sonnendorf Nr.17
99518 Bad Sulza
Fon: 036461 / 20600
Fax: 036461 / 20861
Info@thueringer-wein.de
www.thueringer-wein.de



Das Gut am Thüringen
Apoldaer
Vereinsbrauerei Apolda GmbH
Topfmarkt 14, 99510 Apolda
Tel.: 03644 / 8484-0
Fax: 03644 / 8484-88
info@apoldaer.de
www.apoldaer.de



Biersommer 15



Watzdorf Nr. 14
07422 Bad Blankenburg
Tel.: (03 67 41) 61 60
Fax: (03 67 41) 6 16 16
www.watzdorfer.de



GESSNER
PRIVATBRAUEREI GESSNER - Sonneberg/Thüringen

PRIVATBRAUEREI GESSNER
Am Lindenbach 27 • 96515 Sonneberg • Tel.: 03675 / 4079-0 • Fax: 03675 / 4079-40



Immer besser
...ein Gessner!



THÜRINGER KLOßTHEATER

Spaß zum Klopß

- ★ amüsante Schwänke ★
- ★ lustige Komödien ★
- ★ und tolle Gastspiele ★

Ab 18 Uhr tolle Gerichte aus der kloßartigen Karte.
Anschließend gleich sitzen bleiben und das „Theater“ geht los.



Tickets und Informationen unter:
www.klosstheater.de oder Tel. (03623) 307306



Gebratene halbe Ente
ohne Knochen, Apfelrotkohl &
Thüringer Klöße

„Kompostrolle“ -
Schweinsroulade gefüllt mit
Sauerkraut & Thüringer Klößen

Gartenlokal Freundschaft

Rehestädter Weg 65a

99310 Arnstadt

Tel.: 03628 / 48915

Mail: gartenlokal-freundschaft@gmx.de



Rinderroulade
mit Thüringer
Klößen

„Osterlamm“-Braten
mit Thüringer Klößen

Waldhotel - Rasthof „Hubertus“

Coburger Str. 501

98673 Eisfeld

Tel.: 03686 / 618880

Fax: 03686 / 6188816

Mail: info@waldhotel-hubertus.de

www.waldhotel-hubertus.de

Fortsetzung von Seite 5

Das älteste Rezept ist übrigens ca. 200 Jahre alt und ist eine handschriftliche Überlieferung von Pfarrer Friedrich Timotheus Heym aus Effelder. Der Kartoffelklob wurde einst aus der Not heraus geboren und war ursprünglich ein einfaches Arme-Leute-Essen. Auf Grund schlechter Ernten und teurem Getreide wurden die Frauen im Thüringer Wald erfinderisch. Sie versuchten zunächst aus Kartoffeln Brot zu backen, was jedoch wenig erfolgreich war. Darum ersetzten sie dann das Getreide durch geriebene und gekochte Kartoffelmasse. Das war die Geburtsstunde des Thüringer Klobes, der heute zu den Nationalgerichten in Thüringen zählt.



Entenkeule mit
Thüringer Klößen
und Apfelrotkraut

Waldhotel Ehrental***

Im Ehrental

98574 Schmalkalden

Tel.: 03683 / 689-0

Fax: 03683 / 689199

Mail: info@waldhotel-ehrental.de

www.waldhotel-ehrental.de



Wildbraten mit Rosenkohl
und Thüringer Klößen

Roulade mit Rotkohl
und Thüringer Klößen

Feriendorf Waldfrieden

Schleusinger Straße 117

98527 Suhl

Tel.: 03681 / 722417

Mail: info@waldfrieden-suhl.de

www.waldfrieden-suhl.de



Von Geburt an Thüringen

Naturfleisch GmbH
Rennsteig Oberweißbach

Bestelltelefon: 036705 62604

Bestellfax: 036705 62195

Nutzen Sie unsere Online-Angebote

www.weltbeste-bratwurst.de

NATUR-FLEISCH
OBERWEISSBACH



Geburt &
Tierhaltung
in Thüringen



Zerlegung &
Herstellung
in Thüringen



Original Thüringer
Fleisch- und Wurst-
waren



Kloßpommes
mit Apfelmus

Mutzbraten mit
Thüringer
Klößen

Thüringer aus Apolda Jörg Lacher

Grevesmühlener Straße 20
13059 Berlin

Tel.: 030/ 80939227

Fax: 030/ 80939229

Mail: mail@thueringer-aus-apolda.de

www.der-thueringer.berlin

Catering · Kochschule
Mittagstisch · Spezialitäten
Thüringer Rost · Partyservice



Klobpartys, Klob-Seminare, Klob- & Koch-
Shows... u.v.m. - Spaß, Unterhaltung & tolle
Stimmung bei „Klob & Genuss“ vorgestellt von
„Klaus, der Klob“

www.derkloss.de



Wild & Wein,
dazu Thüringer Klöße
- Spezielle Klobgerichte
des Hauses -

Waldhotel-Restaurant Mellestollen

Wittmannsgereuther Straße

07318 Saalfeld

Tel.: 03671 / 820-0 oder 2816

Fax: 03671 820-222

Mail: info@mellestollen.de

www.mellestollen.de



Grillhaxe mit Sauerkraut
und Thüringer Klößen

Kloßpommes eignen sich
nicht nur als Beilage,
sondern auch als Dessert

Gasthof „Zum Reifberg“ Die Kur- & Wanderspension

Gartenstraße 23

98714 Stützerbach / Thüringen

Tel.: 036784 / 50390

Fax: 036784 / 5327

Mail: info@gasthof-zumreifberg.de

www.gasthof-zumreifberg.de



Kloßpommes
„solo“

23

THÜRINGER KLOß TRADITION

IM GASTLICHEN AMBIENTE

STIEFELBURG
Waldgasthaus und Hotel

Waldgasthaus & Hotel Stiefelburg
Stiefelburg UG (haftungsbeschränkt)

Stiefelburg 53
99448 Nauendorf

Öffnungszeiten:

Hotel:	Restaurant:
Ganzjährig	Mo. - Di. Ruhetag (o. nach Vereinbarung)
	Mi. - Sa. 11:00 Uhr - 20:00 Uhr
	So. 11:00 Uhr - 18:00 Uhr

Telefon: 036209 - 43 48 - 0
Telefax: 036209 - 43 48 - 28
E-Mail: info@stiefelburg.de
Web: www.stiefelburg.de

www.stiefelburg.de

24

THÜRINGER KLOß TRADITION

IM GASTLICHEN AMBIENTE

Hopfenberg UG (haftungsbeschränkt)
Am Hopfenberg 14 • 99096 Erfurt

Telefon: 0361 - 26 25 000
Telefax: 0361 - 26 25 001
E-Mail: info@hopfenberg.de
Web: www.hopfenberg.de

25

Unsere Thüringer Klöße gibt's jeden Sonn- & Feiertag sowie auf Vorbestellung!

Entenbrustfilet in Apfel-Beifuß-Sauce mit Thüringer Klößen & Rotkohl

Rinderroulade mit Thüringer Klößen & Rotkohl

Zusätzlicher Gastraum für 45 Personen!

Gaststätte „Zum Glöckle“
Otto-Ludwig-Straße 3
98673 Eisfeld
Tel.: 03686 / 618366
Mobil: 0151 / 57893883
Mail: info@gloeckle-eisfeld.de
www.gloeckle-eisfeld.de

Die Herkunft der Kartoffel

Allgemein bekannt ist, daß die Kartoffel im 16. Jahrhundert von den spanischen Eroberern aus Südamerika über Spanien nach Europa kam. Zunächst waren es die Blüten, die sie als Zierpflanzen empfanden. Erst später entdeckte man den Nährwert der Knolle. Es waren die Inka, die auf ihren Terrassengärten, mit einem beeindruckenden Bewässerungssystem, aus der Knolle einer nur haselnußgroßen, bitter schmeckenden Wildpflanze, dieses gehaltvolle Nahrungsmittel entwickelten. In den Andenländern werden noch heute Hunderte

Fortsetzung auf Seite 12



26

Grüße aus Obervellern/Thüringen
"Zur grünen Linde" Anno 1888

Bowlingbar - Festsaal - Gaststätte - Pension

Thüringer Klöße und Spezialitäten
"Macht eurem Gaumen eine Freude und kommt zu uns, Ihr lieben Leute!"

Kloß- und Kartoffelstampfer
Besondere Programme für Bus-Reisegesellschaften:
Kloßshow am Gästetisch!

Tel.: 03671 / 645698
www.gasthaus-zur-gruenen-linde.de

27

Wildgulasch mit Thüringer Klößen

Hirschbraten mit Thüringer Klößen

Besucherbergwerk & Waldgasthaus „Schwarzer Crux“
Crux- Straße 1
98711 Suhl/ Vesser
Tel.: 036782 / 60606
Mail: info@schwarzer-crux.com
www.schwarzer-crux.com

28 *** NEU *** NEU *** NEU *** NEU *** NEU ***

Klob-Brot und Klob-Kuchen

Die Thüringer Klöße bekommen ein ganz neues Gesicht.

Scherf's Produktneuheiten sind ein *Original Thüringer Klob-Kuchen*

sowie ein *Original Thüringer Klob-Brot*. Mit der unvergleichlichen Heichelheimer Klobmasse haben die Bäcker und Konditoren von **Scherf** aus Könitz zwei originelle Rezepturen entwickelt, welche einen unwahrscheinlich saftigen und einzigartigen Blechkuchen sowie ein leichtes lockeres Brot als Resultat hervorbrachten. Frische Apfelspalten verfeinern das liebliche Aroma des Kuchens und würzige Croûtons geben dem Brot das gewisse Etwas. Die frische Klobmasse unterstützt die außergewöhnliche Saftigkeit und Konsistenz des Kuchens – so wie man den Thüringer Klob auch kennt. Die beiden Saisonprodukte tragen das *Original Klob-Siegel* und sind im November 2017 in allen Filialen von **Scherf** erhältlich.

Gespannt darf man sein auf das entstehende Buch „Klob-Verrückt“ vom Herausgeber Marcus Scherf, in dem auch weitere „Klob-Neuheiten“ vorgestellt werden.

Meister Bäcker GmbH

Bäckereistraße 1

07333 Unterwellenborn

Tel.: 036732 / 2088 0

Fax: 036732 / 2088 24

Mail: info@meisterbaecker.org

www.meisterbaecker.org



Fortsetzung von Seite 11

verschiedene Sorten angebaut.

In Europa hatte es die Kartoffel nicht leicht, obwohl einfach anzubauen und zu vermehren, als Grundnahrungsmittel erkannt zu werden. Es waren die bitteren Blütenknollen, die oft als Endprodukt galten.

Der Kartoffelanbau setzte sich durch und so wurde die Kartoffel bald das Hauptgericht der armen Leute. Und sie kam, verschieden zubereitet, auch auf den Tisch der reichen Leute.

Quelle: Zeitschrift „Geschichte“, Nr. 10/2013



29 GUTES AUS IHRER REGION IN UNSEREM HOFLADEN !



Agrar GmbH Gamstädt

Hofladen Kleinrettbach

Unsere **Kartoffeln**, ob *festkochend* für Salate, *mehlig* für Thüringer Klöße oder *vorwiegend festkochend* für Pell- und Salzkartoffeln, sind vielfältig verwendbar mit hochwertigem Ernährungswert für eine gesundheitsbewusste Ernährung. Wir haben ganzjährig in unserem Hofladen ein breites Angebot **verschiedener Kartoffelsorten**.

vorwiegend festkochend

VALISA > Salz-, Pell-, und Grillkartoffel

AGRIA > Original Thüringer Klöße

QUARTA > Salz-, Pell-, und Grillkartoffel

mehlig kochend **GUNDA** > Kartoffelpüree, Original Thüringer Klöße

festkochend **PRINCESS** > Kartoffelsalat

ROSARA > Salzkartoffel, Gratin, Bratkartoffel

ANNABELLA > Kartoffelsalat

Je nach Saison sind weitere Sorten im Angebot. Eine fachkundige Beratung ist selbstverständlich.

In unserem Hofladen erhalten Sie Spezialitäten aus der *Heichelheimer Klobmanufaktur* wie zum Beispiel Kartoffelpuffer, Thüringer Klöße, Klobmasse und vieles mehr.

Wir bieten Ihnen in der Vorweihnachtszeit frisch geschlachtetes **GEFLÜGEL** (Enten, Gänse und Hühner) aus eigener Freilandhaltung an.

Hofladen Agrar GmbH Gamstädt

Gamstädter Weg 73

99192 Gamstädt OT Kleinrettbach

Tel.: 03 62 08 / 7 32 60 · Fax: 03 62 08 / 7 32 63

Mail: hofladen-kleinrettbach@t-online.de

www.agrar-gamstaedt.de

Mitgliedsbetrieb im Thüka v Erzeugnisverband Thüringer Qualitätskartoffeln e.V., Erzeugergemeinschaft Heichelheim w.V.



QS-Prüfsystem
Kartoffeln

Das QS-Prüfsystem ist ein System für eine durchgängige Qualitätssicherung vom Feld bis zur Ladentheke. Nur Produkte, die auf allen Stufen das QS-System durchlaufen haben, bekommen das QS-Prüfzeichen.