

# Bratwurst, Senf & Klöße

js **MARLIES HEINZ**

**T**hüringen lädt zu kulinarischen Entdeckungen. Wer an Thüringen denkt, denkt an Weimar und die Wartburg, an Goethe, Bach und Luther. Ganz bestimmt denkt er an Rostbratwurst. Dagegen haben die Thüringer auch nichts einzuwenden. Nun aber wählten sie als Jahresmotto für 2006 und Leitfaden für später: „Thüringen wirtuos – wir können nicht nur Bratwurst“.

Die beiden leben schon lange so miteinander. Martin Luther oben auf seinem Denkmal-Sockel bei der Erfurter Kaufmannskirche, mit dem Buch in der Hand ernsthaft über die Köpfe der Fußgänger hinwegblickend. Und Sybille Huff unten neben dem Sockel im Imbiss, mit der Suppenkelle in der Hand nach Kundschaft Ausschau haltend. Und wenn ein Stadtführer nach langer Rede über den Reformator mal Luft holt, dann kann es schon passieren, dass die Imbiss-Chefin kühn das Wort ergreift: „Sie müssen den Leuten aber noch erzählen, dass auch die Bratwurst zu den Thüringer Berühmtheiten gehört. Gehen Sie mal dort rüber zu meinem Grill, da können Sie kosten.“ Und so sieht der Stadtführer seine Gruppen-Gefolgschaft nicht selten beim Weiterziehen mit einer leckeren Thüringer Bratwurst in der Hand.



Kulinarische Erlebnisse in Thüringen

Ein kulinarischer Stadtbummel durch Erfurt bietet aber, neben der eigentlichen Gastronomie, noch viele andere Höhepunkte. So lohnt eine Stippvisite bei Alexander Kühn. Der

gebürtige Erfurter hat das Handwerk des Chocoladiers erlernt und dann eine Schokoladenmanufaktur im „Haus zum Goldhelm“ auf der historischen Krämerbrücke eröffnet.

Immer auf Neugierige eingerichtet ist auch die Senfmühle in Kleinhettstedt. Friedrich Morgenroth, der Chef, erläutert Geschichte und Funktionsweise der Anlage, dann folgt eine Verkostung bei der jedem Teilnehmer klar wird, auch Senf zu degustieren will gelernt sein.

Bliebe der grüne (weil aus rohem Kartoffelschab hergestellte) Kloß, neben der Bratwurst das zweite Nationalheiligtum der Thüringer. Auch hier haben die Götter vor den Schmaus das Museum gesetzt, das Kloßmuseum Heichelheim. Die Praxis kann auf dem Fuße folgen lassen, wer sich in der Windmühle Heichelheim zum Kloßseminar anmeldet. Unter den Augen von Erhart Kästner, dem Küchenchef, reiben und pressen und formen die Gäste „ihren“ Kloß, der in der Kloßbrühe in der Gaststube wieder auftaucht.

„Thüringen wirtuos“ eignet sich für Gruppenreisen besonders, da viele der Programme Individual-Touristen nicht zugänglich sind. ■

## Infos!

Ansprechpartner für Busunternehmer: Dorothea Schäffler

■ Tel. 03 61 / 37 42 -2 30

■ [schaeffler@thueringen-tourismus.de](mailto:schaeffler@thueringen-tourismus.de)