

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Thüringer Städte

Thüringen war die Heimat berühmter Dichter und Denker. Ein guter Grund dafür könnte sein, dass Thüringen nicht nur kulturell sondern auch kulinarisch viel zu bieten hat. Die Vielfalt der Thüringer Spezialitäten reicht dabei weit über die bekannte Bratwurst hinaus. Von herzhaft-deftig bis erlesen-exklusiv reicht die Spannweite der kulinarischen Genüsse, die es auf einer Tour durch die Thüringer Städte zu entdecken gilt.

Die Gastronomielandschaft der Landeshauptstadt **Erfurt** stellt eindrucksvoll unter Beweis, dass Genuss und Ambiente unmittelbar zusammengehören. In den unzähligen kleinen verträumten Gassen starten wir die Entdeckungstour in den bezaubernden Straßencafés und liebevoll eingerichteten Restaurants der Stadt. Die blumengeschmückten Außenterrassen und Biergärten verleihen der Stadt ein südländisches Flair und laden zum Verweilen ein. Dem geneigten Genießer bietet sich hier eine Schlemmerwelt von mittelalterlicher bis mediterraner Küche.

Aber was wäre Thüringen ohne seine kulinarischen Klassiker? Neben der Bratwurst, in Thüringen schlechthin – die Thüringer Klöße! Der Sage nach sollen sie ihren Ursprung in **Meiningen** haben, wo die Klöße „Hütes“ heißen. Frau Holle persönlich soll sie zum ersten Mal im Gasthaus „Schlundhaus“ kredenzt haben. Dieses „Nationalgericht“ darf nunmehr auf keiner Thüringer Speisekarte fehlen. In den verschiedensten Variationen, aber mit immer gleichen Grundzutaten, findet ein Thüringer Kloß sicher auch den Weg auf Ihren Teller.

In **Arnstadt** finden sich zahlreiche Zeugnisse der Thüringer Lebensart. So ist eine Propstei-Rechnung aus dem Jahr 1404 der erste Beleg für die Thüringer Bratwurst. Im gleichen Jahr wurde auch das Arnstädter Bier erstmals erwähnt. Der Geo- und Genussweg „Vom Bier zur Bratwurst“ verbindet die Stadtbrauerei Arnstadt mit dem 1. Deutschen Bratwurstmuseum im nahegelegenen Holzhausen. Das größte Weinfass Thüringens ist eine Station der kulinarischen Stadtführungen durch Arnstadt.

Deftige Thüringer Küche genießen, Tafeln wie zu Luthers Zeiten oder fürstlich speisen im Hotel auf der Wartburg – die **Eisenacher** Gastronomen bieten für jeden Geschmack etwas. Ein ganz besonderes Erlebnis bietet das Lutherhotel Eisenacher Hof. An Junker Jörgs Tafelrunde tritt der Gast beim mehrgängigen Lutherschmaus eine sinnliche Reise in die Lutherzeit an.

Im Romantikhôtel auf der Wartburg lässt es sich wahrhaft fürstlich schmausen. In der Landgrafenstube werden historische Menüfolgen modern interpretiert aufgetischt.

1522 war es Martin Luther, der unter dem Pseudonym „Junker Jörg“ im Schwarzen Bären in **Jena** bewirtet wurde. Heute können Sie sich mit dem 4-

Altenburg

Apolda

Arnstadt

Bad Langensalza

Eisenach

Erfurt

Gera

Gotha

Ilmenau

Jena

Meiningen

Mühlhausen

Nordhausen

Rudolstadt

Saalfeld

Schmalkalden

Sondershausen

Suhl

Weimar

Gang-Schlemmermenü „Speisen wie zu Luthers Zeiten“ im Hotel-Restaurant Schwarzer Bär verwöhnen lassen. Martin Luther weilte mehrere Male in Jena und predigte in der Stadtkirche. Die originale Grabplatte Luthers kann heute in der Stadtkirche St. Michael besichtigt werden.

Bad Langensalza ist bekannt für seinen Japanischen Garten – den Garten der Glückseligkeit. Passend zur japanischen bewussten Ernährungsweise finden monatlich Sushi-Kurse im historischen Friederikenschlösschen statt. Unter Anleitung erlernt man die Kunst der Zubereitung von Sushi und kann im Anschluss die selbst kreierten Köstlichkeiten genießen.

„Außergewöhnlich Wild“ – Essen frisch aus dem Wald – unter diesem Motto steht vom 23. bis 25.09.2016 das UNESCO-Biosphärenreservat Thüringer Wald. Ausgewählte Gastronomen im Reservat vor den Toren der Goethe- und Universitätsstadt **Ilmenau** bieten im Rahmen dieses Genusswochenendes Wild aus den heimischen Wäldern an – frisch erlegt, fachgerecht zerlegt und genussvoll zubereitet.

Thüringen wird gerühmt für seine Esskultur. Zu einer der bekanntesten Spezialitäten zählt das **MÜHLHÄUSER** Pflaumenmus. Der beliebte Brotaufstrich ist vom Geschmack einzigartig und mittlerweile nationaler Markenführer. Seit 1908 wird das Original Thüringer Pflaumenmus in Mühlhausen „gekocht“. Gefeierte wird es jährlich zu Pfingsten – zum Pflaumenblütenfest. Die Besucher erwartet neben kulinarischen Spezialitäten auch Sondereditionen des MÜHLHÄUSER Pflaumenmuses und Pflaumenbier.

Seit 1507 wird in **Nordhausen** Korn gebrannt. In der letzten traditionellen Brennerei, der heutigen „Echter Nordhäuser Traditionsbrennerei“, lebt diese Tradition fort. Hier können in einer liebevoll restaurierten 100 Jahre alten Brennerei die Besucher während einer Führung die Geschichte und die Technologie des Kornbrenners kennen lernen. Im Anschluss an die "trockene" Führung folgt die Verkostung von Proben aus der hauseigenen Produktion.

Wer **Saalfeld** und die Feengrotten besucht, sollte unbedingt die Gaumenfreuden der Thüringer Küche genießen. Spezialitäten wie deftige Bratengerichte mit den berühmten Thüringer Klößen, die Original Thüringer Rostbratwurst oder hausgebackene Bauernkuchen stehen fast überall auf der Speisekarte. Ein besonderes Essvergnügen ist der Saalfelder Detscher. Das traditionelle Kartoffel-Gebäck wird mit frischem Malzkaffee gereicht.

Die Thüringer verstehen sich aber nicht nur auf deftige Genüsse, sondern bieten auch zarte und süße Versuchungen. Entdecken Sie die süßeste Fachwerkstadt Thüringens und erleben Sie neben verträumten Gassen und romantischen Plätzen die Spezialitäten der Region. Der krönende Abschluss ist ein Besuch der Viba Nougat-Welt mit den verschiedenen Nougatköstlichkeiten – der Spezialität aus **Schmalkalden**. Tauchen sie ein in die Geheimnisse und Vielfalt der Nougatherstellung.

Zu einem kulinarischen Kurzurlaub für alle Sinne lädt die Musikstadt **Sondershausen** am 30.09.2016 im Rahmen ihrer Liszt-Konzert-Reihe zu einem Klavierabend im barocken Riesensaal des Residenzschlosses ein. Es spielt der Pianist und Echopreisträger Hardy Rittner. Dieses Hörerlebnis können Sie mit dem kulinarischen Angebot der „Hofküche“ krönen. Das 3-Gang-Menü „Eine Sinfonie der Geschmackssinne“ wird Ihnen mit 2 Gängen „Präludium“ und „Intermezzo“ vor und dem „Finale“ nach dem Konzert serviert.

Seit nunmehr 50 Jahren ist die Stadt **Suhl** „in aller Munde“. Am 14. Februar 1966 eröffnete der Gastronom Rolf Anschütz sein legendäres „Japanrestaurant“ in Suhl und schrieb damit eine außergewöhnliche Geschichte, die nicht zuletzt durch den Kinofilm „Sushi in Suhl“ im In- und Ausland unvergesslich bleiben wird. Bei einer thematischen Gästeführung können Sie in Begleitung einer redegewandten Geisha viel Wissenswertes zu Rolf Anschütz erfahren und es geht „um“ sowie „an“ historische Stätten und Filmdrehorte. Darüber hinaus bieten einige Gastronomen regionaltypische und beliebte Spezialitäten an.

„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“ Wie Goethe wissen das auch Weimars Gastronomen. Für den besten kulinarischen Eindruck sorgen in **Weimar** Thüringens Spitzenköche, die sich zahlreich in der Kulturstadt versammelt haben. Sie werden regelmäßig in den einschlägigen Gourmet-Zeitschriften lobend erwähnt und ausgezeichnet. Und auch sonst bleiben keine Wünsche offen: Weimars Restaurants bieten die regionalen Gerichte original und in köstlichsten Variationen an. Nicht zu vergessen die Cafés, die mit den köstlichsten Kuchen- und Tortenvariationen immer wieder aufs Neue zum Verweilen verführen.

Bei Goldhelm auf der historischen **Erfurter** Krämerbrücke fertigen Chocolatiers in reiner Handarbeit gefüllte Schokoladen und Pralinen. Wer ein wenig Zeit mitbringt, kann im hauseigenen Café den Profis bei der Arbeit über die Schulter schauen.

Bei so viel kulinarischem Wissen und Können, freut sich Thüringen und insbesondere Erfurt, vom 22. bis 25. Oktober 2016 Gastgeber der **24. Internationalen Kocholympiade** zu sein. 1.600 Köche aus 50 Nationen verwandeln die Erfurter Messehalle in einen Tempel des Genusses und für einige Tage in das größte Restaurant der Welt.

Die Gäste können währenddessen den Köchen bei der Erstellung ihrer Kunstwerke zuschauen und im Anschluss die fertigen Köstlichkeiten probieren. Die Internationale Kocholympiade in Erfurt bietet ein kulinarisches Feuerwerk für jeden Gaumen.

Pressekontakt:

Verein Städtetourismus in Thüringen e.V.
c/o weimar GmbH
Friederike Heller