

Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH, Willy-Brandt-Platz 1, 99084 Erfurt
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, m.neumann@thueringen-entdecken.de
Theresa Wolff, Tel. 0361-3742-240, t.wolff@thueringen-entdecken.de
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

Erfurt, den 23.11.2021

Aus Liebe zur Tradition Thüringer Tischkultur

Sie ist ein Erlebnis für alle Sinne, sie ist Kindheit und sie ist Heimat: die Thüringer Tischkultur. Sie 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 stehen Menschen mit Leidenschaft und Kreativität sowie regionale Erzeuger.



Thüringer Rostbratwurst am bekanntesten

Was fällt Thüringen- Interessierten spontan zum Reiseland ein? Die Thüringer Rostbratwurst landet immer ganz weit vorn. 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? 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. 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.

Thüringer Klöße als Sonntagsspeise

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“.

Weitere regionale Spezialitäten aus Thüringen

Wer Thüringen nur mit Rostbratwurst und Thüringer Klößen verbindet, wird überrascht sein, welche kulinarische Vielfalt dieses Land darüber hinaus zu bieten hat. Was Safran, Senf, Mutzbraten, Feldgieker und Brückentrüffel gemeinsam haben? Sie sind ebenfalls 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 Qualitätsweingebiet Deutschlands.

Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH, Willy-Brandt-Platz 1, 99084 Erfurt
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, m.neumann@thueringen-entdecken.de
Theresa Wolff, Tel. 0361-3742-240, t.wolff@thueringen-entdecken.de
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

TOP- Gastgeber Gastronomie

Insgesamt 24 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 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.

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.

Weitere Informationen zum Thema „Thüringer Tischkultur“ gibt's unter <https://kulinarik.thueringen-entdecken.de> sowie bei der Thüringer Tourismus GmbH unter der Rufnummer +49 (0) 361-37420, per Email an service@thueringen-entdecken.de und 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.