



Mehr als Wurst und Klöße:

Thüringer Tischkultur präsentiert sich auf der ITB

Thüringen/Berlin, 03.03.2017 – Thüringer Küche ist mehr als Wurst und Klöße. Das möchte die "Thüringer Tischkultur" (www.thueringer-tischkultur.de) zeigen. Gemeinsam mit verschiedenen Partnern wird am Thüringenstand der diesjährigen ITB eine kulinarische Genussreise mit regionalen Produkten und Erzeugnissen kreiert.

Der Schlagerhit "Thüringer Klöße" von Fritz verhalf dem Thüringer Produkt neben der berühmten Thüringer Rostbratwurst zu neuer Bekanntheit. "Doch warum reduziert man unsere Größe auf Würste und Klöße?", sang Rainald Grebe in seinem Lied über das Grüne Herz Deutschlands. Die Thüringer Küche hat durchaus einiges mehr zu bieten: deftige Suppen, Salatvariationen aus Thüringer Gärten, leichte Weißweine und Blechkuchen sind nur einige Beispiele. Abseits vom Essen gibt es zahlreiche regionale Erzeugnisse, deren Qualität deutschlandweit geschätzt wird, wie zum Beispiel die Bürgeler Keramik mit ihrem typischen Muster.

Das Konzept der "Thüringer Tischkultur"

Die "Thüringer Tischkultur" macht auf die Vielfalt und kulinarische Besonderheit des Saalelandes und des gesamten Freistaates aufmerksam. Dabei werden regionale Speisen auf handwerklichen Erzeugnissen wie Glas-, Keramik-, Porzellan- und Holzprodukten präsentiert. Schließlich isst das Auge mit.

"Mit der Thüringer Tischkultur möchten wir unseren Gästen die Thüringer Küche und Gastlichkeit schmackhaft machen. Neben Goethe, Schiller oder der Wartburg gibt es in Thüringen viel zu erleben. Deshalb laden wir Besucher aus allen Bundesländern auf eine facettenreiche, kulinarische Reise ins Saaleland ein", so Sylvana Hapke, Geschäftsführerin des Thüringer Tourismusverbandes Jena-Saale-Holzland e.V.

Zertifizierte Partner schaffen attraktive Angebote

Bisher wurden über zwanzig Unternehmen der Region als Partner der Thüringer Tischkultur zertifiziert. Diese kommen aus den Bereichen Porzellan, Glas, Keramik, traditionelles Handwerk, Gastronomie und Beherbergung sowie der Direktvermarktung und Landwirtschaft. Im Austausch miteinander entwickeln die Partner Angebote für Besucher und gewinnen an Reichweite – und die Marke an Leben. Nur wer regionale Produkte verwendet beziehungsweise herstellt sowie einen sehr guten Service aufweist, kann Partner im Netzwerk werden. Für die Besucher der Region ist die Zertifizierung deshalb ein Qualitätssiegel mit Wiedererkennungswert.

Die "Thüringer Tischkultur" auf der ITB

Die Thüringer Tischkultur wird 2018 das touristische Jahresthema für Thüringen und stellt sich daher in Zusammenarbeit mit der Thüringer Tourismus GmbH vom 08.-12. März auf der ITB vor. Auf einem eigens gefertigten Tisch aus Wildkirschholz des Tischkultur-Partners Einz30-HolzWerkHof (Kraftsdorf) werden regionale Produkte verkostet. So präsentiert sich am Mittwoch (08.03.) das Saaleland durch den Partner Naturhotel Etzdorfer Hof und der angegliederten Agrargenossenschaft, die unter anderem Saft und Wurst aus eigener Produktion anbieten. An den weiteren Tagen wird den Besuchern die kulinarische Seite des

Bundeslandes durch das Ernährungsnetzwerk Thüringen, die Ziegenalm Sophienhof und die Region Eichsfeld näher gebracht. Außerdem wird es am Mittwoch, Donnerstag und Samstag jeweils 14-16 Uhr anhand des inszenierten Butterbrot-Tipps zum Thema Foodfotografie geben.

Eine Videoinstallation zeigt die abwechslungsreichen Möglichkeiten des gedeckten Thüringer Tisches sowie die Vielfalt der Thüringer Tischkultur: Die Besucher sehen in einer kreativen Umsetzung die verschiedenen Szenen aus Frühstücks-, Mittags-, Kaffee- oder Abendbrot-Tisch mit Speisen auf Keramik-, Glas- oder Porzellanprodukten aus Thüringen.

Der gesamte Thüringenstand (Halle 11.2, Stand 103) wird außerdem gastronomisch von den zertifizierten Tischkultur-Partnern [Markt 11 Kaffeerösterei](#) sowie [Restaurant Landgraf](#) betreut.

Die "Thüringer Tischkultur" auf allen Kanälen

www.facebook.com/thueringertischkultur

www.instagram.com/thueringertischkultur

www.twitter.com/TischkulturTH

Die neue Webseite ist ab dem 06.03. online: www.thueringer-tischkultur.de.

Honorarfreies Bildmaterial zum Herunterladen erhalten Sie unter: <http://bit.ly/2laP7ht>

Der Thüringer Tourismusverband Jena-Saale-Holzland e.V. vertritt und vermarktet die touristische Region „Thüringer Saaleland“ nach außen und pflegt und entwickelt die touristische Infrastruktur. Der Verband hat im Jahr 2015 das Thüringer Tourismusbudget mit dem Projektvorhaben „Thüringer Tischkultur“ gewonnen, um die Themen "regionale Produkte" und "Kulinarik" sowie neue Zielgruppen für das Saaleland und ganz Thüringen zu erschließen.

Ansprechpartner:

Sabrina Wohlfarth

Thüringer Tourismusverband Jena-Saale-Holzland e.V.

Jahnstraße 29

07639 Bad-Klosterlausnitz

Telefon: 036601 905206

E-Mail: medien@thueringer-tischkultur.de

Website: www.thueringer-tischkultur.de

PR Agentur:

Tower PR

Anna Dietzsch

Mälzerstraße 3

07745 Jena

Telefon: 03641 87611-81

E-Mail: tischkultur@tower-pr.com

Website: www.tower-pr.com

Zusammenfassung

Thüringer Küche ist mehr als Wurst und Klöße. Das möchte die "Thüringer Tischkultur" zeigen. Gemeinsam mit verschiedenen Partnern wird am Thüringenstand der ITB eine kulinarische Genussreise mit regionalen Produkten und Erzeugnissen kreiert.

Bildunterschrift

Kaffeezeit mit Thüringer Porzellan im Saaleland

Schlagworte:

Thüringer Tischkultur, ITB, Berlin, Gastronomie, Reise, Thüringen

Video: <https://youtu.be/kHISp2SOMdQ>