THUERINGER-TISCHKULTUR.DE #zuTISCH

zu TISCH

DAS MAGAZIN DER **THÜRINGER TISCHKULTUR**

PORZELLAN
GLAS **KERAMIK**
HANDWERK REISEN
KULINARISCHER
GENUSS

THÜRINGER TISCH kultur

Thüringen -entdecken.de

MIEZE FEINE KOST *Bad Klosterlausnitz*
Die „Mieze Schindler", eine ganz besonders feine Zuchterdbeere, gab dem Laden und Café ihren Namen. „Feine Kost muss nicht teuer sein, sie muss fein gemacht sein", meint der gebürtige Holzländer Thomas Büchner. Direkt am Kurpark gelegen und trotzdem in fünf Minuten vom Hermsdorfer Kreuz aus zu erreichen, bietet der Chef der Mieze neben regionalen Produkten auch Feinkost aus aller Welt. Und bereitet sie auch zu. Damit dieses Wohlgefühl bis ins eigene Wohnzimmer reicht, gibt es einen Lieferservice, liebevoll „Mieze Katering" genannt. Alle Leckereien, von der Eigenkreation „Mutzschinken" (mehr dazu auf Seite 42) bis zur Schokolade „Moorenkleckse", die an die Kurbad-Geschichte von Bad Klosterlausnitz erinnert, kann man natürlich auch selbst mit nach Hause nehmen.

INHALT

4 **Tischkultur Passion**
Was ist die Thüringer Tischkultur?

6 **Entdecken, suchen, finden**
Partner der Thüringer Tischkultur

8 **Kulinarik**
Edel trifft Rustikal

14 **Thüringer TischKult**
Thüringer Küche neu inszeniert

16 **Weimar-Spezial**
Goethe Menü

26 **Handwerk**
Holz, Keramik, Porzellan, Glas

32 **Tavolina**
Ein Herzstück der Thüringer Tischkultur

38 **Regionale Produkte**
Spezialitäten aus Thüringen

48 **Schon gewusst?**
Kuriositäten aus Thüringen

50 **Veranstaltungen**
Die Thüringer Tischkultur lädt ein

Liebe Leserinnen und Leser,

das Kulturland Thüringen glänzt auch mit seiner kulinarischen Seite. Wir laden Sie zu einer gastronomischen Entdeckungsreise ein, die Sie weit über Klöße-Archipel und Bratwurst-Horizont hinaus führen wird. Als Kompass soll Ihnen das Magazin der Thüringer Tischkultur dienen.

Thüringer Tischkultur ist ein ganzheitliches Erlebnis. Unser Land stellt nicht nur das bereit, was auf Tisch und Teller oder in Glas und Tasse kommt, sondern auch Tisch und Teller, Glas und Tasse selbst. Dazu ein Platz im Restaurant, eine Lichtung am Fluss oder eine Decke im Weinberg – schon ist das Erlebnis Thüringer Kulinarik perfekt. Im Weingut Zahn in Großheringen, im Bio-Seehotel Zeulenroda und im Restaurant Landgrafen in Jena konnte ich selbst solche perfekten Momente erleben.

Auf meinen Reisen durch Thüringen habe ich festgestellt, dass viele unserer tischkulturellen Highlights von jungen Engagierten betrieben werden, die eine interessante Lebensgeschichte mitbringen und die genau wissen, warum sie so viel Liebe und Sorgfalt in ihr Angebot legen.

Thüringer Tischkultur kennen zu lernen heißt also auch, modernen Menschen zu begegnen, die eine Leidenschaft für Traditionen pflegen.

Ich lade Sie herzlich ein, die einzigartige Kombination aus Persönlichkeiten, Landschaft und Gourmandise zu entdecken, die Thüringen Ihnen bietet.

Ihr Wolfgang Tiefensee
Thüringer Minister für Wirtschaft,
Wissenschaft und Digitale Gesellschaft

IMPRESSUM
Herausgeber: Thüringer Tourismusverband Jena-Saale-Holzland e.V., Thüringer Tischkultur,
Jahnstraße 29, 07639 Bad Klosterlausnitz, Telefon +49 36601 905200, Telefax +49 36601 905201,
info@thueringer-tischkultur.de, www.thueringer-tischkultur.de
Konzept/Gestaltung: KOCMOC.NET GmbH, Leipzig Redaktion: Thüringer Tischkultur/KOCMOC.NET GmbH
Bilder: Carlo Bansini, Wolfgang J. Burzel, Axel Clemens, Peter Eichler, Foto Grimm Leinefelde, Jens Hauspurg, Christoph Keller, Anja Krause, KOCMOC.NET GmbH, Markenfotografie Dresden, Josephine Markwitz, Stephan Preissler, Foto Preuß, Maik Schuck, Guido Werner, Partner der Thüringer Tischkultur, Thüringer Ministerium für Wirtschaft, Wissenschaft und Digitale Gesellschaft, Thüringer Tourismus GmbH, HVE Eichsfeld Touristik e.V., Archiv Thüringer Tourismusverband Jena-Saale-Holzland e.V.
Text: Thüringer Glastradition S. 36/37: Museum für Glaskunst/Lauscha
Druck: Druckhaus Gera GmbH Auflage: 40 000 Exemplare Redaktionsschluss: Dezember 2018

© 2018 Thüringer Tourismusverband Jena-Saale-Holzland e.V., Nachdruck, auch auszugsweise, nur nach vorheriger Einwilligung. Alle Rechte vorbehalten. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Unsere Tischkultur PASSION

Auf alte Handwerkskünste besinnen. Regionalität neu entdecken. Kulinarische Kreationen im Einklang mit den Jahreszeiten genießen. Thüringer **TISCH***kultur* bedeutet Genuss, Gastlichkeit und Liebe zur Tradition – vom Tisch, übers Geschirr bis hin zum Gaumenschmaus. Wer zur Familie der Thüringer Tischkultur gehört, ist entweder Gastgeber aus Leidenschaft, regionaler Erzeuger, Handwerksbetrieb, traditionsreiche Manufaktur oder eine museale Einrichtung, die sich um die Bewahrung unseres Kulturgutes verdient macht. Und das oft im Familienbetrieb und über mehrere Generationen hinweg!

Unser Herz schlägt für traditionelle Handwerkskünste, die Thüringen seit Jahrhunderten prägen. Ob Glas, Holz oder Keramik – mit den daraus hergestellten Produkten decken wir am liebsten den Tisch.
Dazu servieren unsere Restaurants und Gasthäuser nahezu ausschließlich Thüringer Produkte: Weine von Saale und Unstrut, frisch gepresste Säfte von unseren Streuobstwiesen, Wild aus heimischen Wäldern, Gemüse und Wurstspezialitäten vom Direktvermarkter. Thüringer Tischkultur ist regional, saisonal und garantiert lecker!

Und wann kommen Sie #*zu***TISCH**?
THUERINGER-TISCHKULTUR.DE

Wir haben uns dem Echten, Originalen, Authentischen verschrieben – unsere Partnerbetriebe auch. Alle diese sind zertifiziert, durchlaufen einen Qualitätstest und verpflichten sich zu hohen Standards. Nur wo „Thüringer Tischkultur" draufsteht, ist auch „Thüringer Tischkultur" drin.

Wir Tischkultur PARTNER

1. **Reussischer Hof**
   Schmölln
2. **Rittergut Nickelsdorf**
   Crossen OT Nickelsdorf
3. **Robertsmühle**
   Eisenberger Mühltal
4. **Agrargenossenschaft Buchheim-Crossen/ Hoffleischerei Etzdorf/ Naturhotel Etzdorfer Hof**
   Heideland OT Etzdorf
5. **Hotel & Restaurant „Zur Kanone"**
   Tautenhain
6. **Kulturhof Zickra**
   Berga/Elster
7. **Bio-Seehotel Zeulenroda**
   Zeulenroda-Triebes

   Pâtisserie Bergmann
   Zeulenroda-Triebes
   OT Stelzendorf
8. **ESCHENBACH Porzellan GROUP**
   Triptis
9. **Porzellanmanufaktur Reichenbach**
   Reichenbach
10. **Mieze Feine Kost**
    Bad Klosterlausnitz
11. **Brauereigasthof Ziegenmühle**
    Schleifreisen
12. **Keramik-Museum Bürgel**
    Bürgel

    Töpferei Echtbürgel
    Bürgel
13. **Bioland Hof Familie Voigt**
    Schkölen OT Willschütz
14. **Thüringer Weingut Zahn/ Thüringer Weinstube**
    Großheringen OT Kaatschen
15. **Thüringer Weingut Bad Sulza**
    Bad Sulza OT Sonnendorf
16. **Ratskeller Dornburg**
    Dornburg

    Bauhaus-Werkstatt-Museum Dornburg
    Dornburg
17. **Agrarunternehmen „Wöllmisse" Schlöben**
    Stadtroda OT Gernewitz

    Thüringer Kristallhof
    Stadtroda OT Gernewitz
18. **Hotel & Restaurant „Am Kellerberg"**
    Trockenborn-Wolfersdorf
19. **Porzellanwelten Leuchtenburg/ Burgschänke Leuchtenburg**
    Seitenroda
20. **Lehmhof Lindig**
    Lindig
21. **Landfleischerei Lindig**
    Krölpa OT Dobian
22. **Waldhotel Linzmühle**
    Kahla
23. **KAHLA/Thüringen Porzellan**
    Kahla

Unser Netzwerk wird ständig durch neue, thüringenweite Partner bereichert. Eine aktuelle Übersicht finden Sie auf **THUERINGER-TISCHKULTUR.DE**

Leuchtenburg bei Kahla

24 **Braugasthof Papiermühle**
Jena

Gasthaus Grüne Tanne
Jena

Hotel & Gaststätte „Zur Noll"
Jena

Markt 11 Kaffeerösterei
Jena

Philisterium
Jena

Restaurant Landgrafen
Jena

Jenaer Senfmanufaktur
Jena OT Drackendorf

Kaffeehaus Gräfe
Jena/Eisenberg

25 **Gönnataler Putenspezialitäten**
Altengönna OT Lehesten

26 **Vereinsbrauerei Apolda**
Apolda

27 **Hotel & Restaurant Alt-Weimar**
Weimar

Restaurant & Kaffee Erbenhof
Weimar

Wiegand Manufactur Weimar
Weimar

28 **Tischlerei Austerbaum**
Bibra

29 **Obstweinkellerei Röttelmisch**
Gumperda OT Röttelmisch

30 **Landhotel & Restaurant Kains Hof**
Uhlstädt-Kirchhasel OT Weißen

31 **Aelteste Porzellanmanufaktur Volkstedt**
Rudolstadt

32 **Wagner & Apel Porzellanfiguren Lippelsdorf**
Gräfenthal OT Lippelsdorf

33 **Hotel Gastinger**
Schmiedefeld am Rennsteig

34 **Hotel Stadthaus Arnstadt**
Arnstadt

35 **1. Deutsches Bratwurstmuseum**
Amt Wachsenburg OT Holzhausen

36 **Hotel & Weinstube Zumnorde**
Erfurt

37 **WaldResort am Nationalpark Hainich**
Weberstedt

38 **Klausenhof**
Bornhagen

#ZUTISCH

Kulinarik

Wir laden Sie ein, die Thüringer Lebensart zu entdecken. Tanken Sie neue Energie in der Natur, reisen Sie zu historischen Orten und genießen Sie unsere leckeren regionalen Speisen und Lebensmittel direkt vom Erzeuger. Lernen Sie mit uns die Menschen kennen, die nach Originalrezepten zubereiten und mit liebevoller Beharrlichkeit Kostbarkeiten entstehen lassen. Entdecken Sie mit uns gemeinsam die vielfältigen Angebote, die nur in Thüringen auf Sie warten.

Sie schlemmen gern? Unsere Thüringer Küche bietet traditionelle Speisen ebenso wie moderne Kreationen von Spitzenköchen. Sie können unsere weltberühmte Bratwurst genießen und preisgekrönte Weine kosten. In urigen oder edlen Restaurants finden Sie diverse Köstlichkeiten – gern auch mit Hobbes, Kleesen oder Knölle mit viel Soß.

Unser Tipp

Liebevolle Hausrezepte finden Sie auf den folgenden Seiten

Unsere Kulinarik PARTNER

THÜRINGER WEINGUT ZAHN
Kaatschen
Das traditionsreiche Thüringer Weingut Zahn ist unter anderem für seine exzellente Weingutsküche im Restaurant „Thüringer Weinstube" bekannt. Zu den saisonal wechselnden Höhepunkten zählen das Osterlamm, frischer Feldspargel oder auch herbstliche Genüsse wie Pilzgerichte und Federweißer zu deftigem Zwiebelkuchen. Die Chefköche Marco Möhrl und Marianne Franke legen Wert auf Frische, Kreativität und Regionalität bei der Zubereitung. Angerichtet wird auf edlem Geschirr der Thüringer Traditionsmarke KAHLA Porzellan. Für die Gäste heißt es genießen und schlemmen – entweder auf der Wein-Terrasse am Ufer der Saale, in der gemütlichen Weinstube, im Kaminzimmer oder direkt im Weinberg mit Picknickkorb.

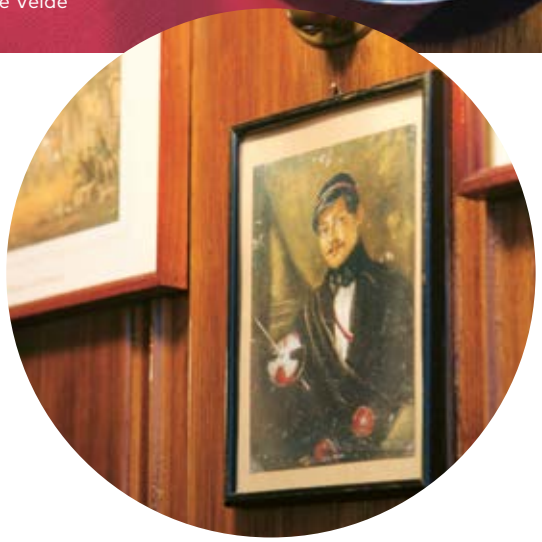
Hier gibt's den THÜRINGER TISCH Kult

BRAUGASTHOF PAPIERMÜHLE
Jena
Die Geschichte der Papiermühle reicht zurück bis zur ersten urkundlichen Erwähnung im 13. Jahrhundert. Mittlerweile ist sie ein weithin bekanntes und beliebtes Ausflugsziel für Einheimische als auch für Besucher. Man sitzt gemütlich im Restaurant, feiert in einem der vier separaten Veranstaltungsräume oder schwelgt genüsslich bei einem frisch gezapften, hausgebrauten Jenaer Bier und genießt den Sonnenschein draußen im Biergarten. Wenige Schritte vom Braugasthof entfernt befinden sich mehrere Wanderwege, die auf die umliegenden Muschelkalkberge führen.
Die Speisekarte wechselt saisonal und nimmt dabei immer Bezug zu Produkten aus der Region. So gibt es beispielsweise Lehnstedter Forelle Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln und Küchenkräutersalat, gebratenes Schkölener Welsfilet oder knusprige Putensteaks aus dem Gönnatal. Eine weitere Delikatesse: die hausgeräucherte Forelle mit hausgebackenem Treberbrot aus Roggensauerteig.

MARKT 11 KAFFEERÖSTEREI
Jena
Die Kaffeerösterei hat sich ganz der Zubereitung von fair gehandeltem Kaffee verschrieben. Rohkaffee aus Afrika, Südamerika oder Asien wird hier mit viel Sorgfalt und auf traditionelle Weise von Hand geröstet. Wann die Kaffeebohnen die perfekte Farbe und das entsprechende Aroma entfalten, bestimmt der Röstmeister Andreas Raab individuell. So entfaltet jede Kaffeesorte ihren einzigartigen Geschmack. Hausgebackener Kuchen und herzhafte Snacks runden das Angebot ab.
Ein echter Dauerbrenner und bei den Gästen äußerst beliebt ist das große Frühstücksangebot. Selbst gemachter Fruchtaufstrich, Honig aus dem Rodatal, frisch zubereitete Eierspeisen und Obstsalat – die Auswahl ist vielfältig.

GASTHAUS GRÜNE TANNE
Jena
Das Gasthaus „Grüne Tanne" liegt am wunderschönen Saaleufer in unmittelbarer Nähe der Camsdorfer Brücke. Das tatsächliche Alter des zum ehemaligen Camsdorfer Freigut gehörenden Gasthofes lässt sich heute nicht mehr datieren. Der Gasthof, welcher schon seit 1751 den Namen „(Grüne) Tanne" trug, besitzt seit alters her das Brau- und Schankrecht. Hier rasteten Reisende und Fuhrleute, blieben zur Nacht.
Ein ganz spezielles Angebot sind die Sommertrüffel aus Jena. Die schwarzbraunen knollenartigen Pilze sind die kleinen Verwandten der Trüffel aus Frankreich und Italien. Sie gedeihen auf den Jenaer Muschelkalkhängen und werden nur in der Saison zwischen Juli und September angeboten.

Kaffeegedeck auf Porzellanreplik von Reichenbach Porzellan nach Entwürfen von Henry van de Velde



PHILISTERIUM

Jena

Im geschichtsträchtigen Gebäude des Stadtmuseums inmitten der Altstadt befindet sich das Museumscafé „Philisterium". In den Etagen darüber erlebt man Stadtgeschichte und aktuelle Ausstellungen in der Kunstgalerie. Auch die Speise- und Getränkekarte vereint Kulinarik mit Episoden aus der Stadtgeschichte und erzählt so manche Begebenheit über Goethe, Schaeffer oder Weigel. Eine weitere Spezialität des Hauses sollte man unbedingt probieren: „Hommage an Henry van de Velde" – Tee oder Kaffee, ein Stück Torte, eine Schnapphanskugel und eine Kernbergspitze, serviert auf einer Replik des Burgauporzellans, das im Original von Henry van de Velde kreiert wurde.

HOTEL & RESTAURANT „AM KELLERBERG"

Trockenborn-Wolfersdorf

Das Hotel und Restaurant am Kellerberg ist ein inhabergeführtes Wohlfühlhotel mit ruhigen Zimmern und wunderschönem Blick in die Natur, ideal gelegen für ein kulinarisches Verwöhnwochenende oder einen aktiven Kurzurlaub für Wander-, Pilger- oder Motorradfreunde.
Das Restaurant bietet regionale Spezialitäten modern interpretiert.
Als „süße Verführung" bereitet das Team des Kellerberges nach traditionellen Rezepten gebackenen frischen Thüringer Bauernkuchen im holzbeheizten Steinbackofen zu.

Thüringer Klöße

SCHON GEWUSST

Warum heißen Thüringer Klöße in manchen Gegenden „Hütes"?
Schon immer war die Zubereitung ein Geheimnis, das es gut zu hüten galt. Also „hüt-es" – plaudere es nicht aus!

Es gibt nicht DEN Thüringer Kloß, sondern „große" Unterschiede zwischen Dörfern und Familien. Originalrezepte werden verteidigt und die Feinheiten des Anteils von rohen und gekochten Kartoffeln gern und ausgiebig diskutiert.

Warum braucht man zum Klöße-Kochen einen großen Topf?
Ein perfekter Kloß steigt langsam nach oben und schwimmt, wenn er gar ist. Dafür braucht er Platz. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, nur leicht sieden!

WALDHOTEL LINZMÜHLE
Kahla
Das Waldhotel Linzmühle liegt inmitten des von Fichten- und Buchenwald gesäumten Leubengrundes, umgeben von mehreren Teichen und einem Wanderweg, der durch die malerische Landschaft führt … kurz, der perfekte Ort für Naturliebhaber.
In der warmen Jahreszeit genießen die Gäste ein kühles Glas Saale-Unstrut-Wein auf der Sommerterrasse, lauschen dem Vogelzwitschern und dem sanften Rauschen der Bäume und atmen würzige Waldluft ein, im Winter locken Sauna und Sanarium.
Wanderbegeisterte können sich auf einen rundum professionellen Service freuen: Das zertifizierte Wanderhotel hält Tourenvorschläge und Infos zu den umliegenden Sehenswürdigkeiten und Wettermeldungen bereit und es gibt einen Putz- und Trockenraum für strapazierte Wanderschuhe.

RATSKELLER DORNBURG
Dornburg
Hoch oben auf steil aufragenden Felsen thronen die Dornburger Schlösser. Nebenan auf dem Markt befindet sich der altehrwürdige Ratskeller. Auf eine über 300 Jahre alte Gasthaustradition blickt der Ratskeller bereits zurück. Hier heißt es: Thüringer Küche und Saale-Unstrut-Weine in herzlicher Atmosphäre genießen.
So gehört die Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Klößen und Apfelrotkohl genauso auf die Speisekarte wie das Thüringer Rostbrätel mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln. Das Würzfleisch wird zubereitet mit Gönnataler Pute vom regional ansässigen Geflügelhof. Serviert werden die Gerichte entweder auf Eisenberger oder KAHLA Porzellan. Auch bei den Getränken greift das Gastgeberpaar gern auf heimische Spezialitäten zurück.

REZEPT

Rindfleisch mit Wirsing und Quitten-Mostard

Zutaten *für 4 Personen*
1–1,5 kg Rindfleisch aus Fehlrippe, Oberschale oder vom Schwanzstück (Tafel- oder Rosenspitz)

einige Möhren, 2 Zwiebeln, 1 Stange Lauch, 1/2 Sellerie, 2/3 Lorbeerblätter, 2 Sternanis, einige Pfefferkörner, einige Stiele Petersilie, falls verfügbar Liebstöckel/Maggikraut, wenig Salz

1 kleiner Wirsing, 4 Schalotten, etwas Butter, etwas Riesling, einige Esslöffel Schmand , Prise frisch geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Für Mostard
(= Senf, dem statt Essig oder Wein, Most zugefügt wird):
1 Glas Quittenmus: Quitten gestückelt mit Schale, Kerngehäuse und etwas Apfelsaft kochen und durch die Flotte Lotte drehen, mit Gelierzucker 1:3 nach Anweisung aufkochen,
2 Esslöffel Honigsenf, 2/3 Zehen frischer Knoblauch, etwas Apfelsaft

1 Fleisch mit allen Fetthüllen kalt waschen. Zwiebeln mit Schale halbieren und im größeren (Schmor-)Topf mit Schnittseite nach unten ohne Fett bräunen. Fleisch, grob geschnittenes Gemüse, Gewürze dazugeben, mit Wasser bedecken und bei geringer Hitze 2–2,5 h simmern lassen, nicht sprudelnd kochen. Gelegentlich abschäumen. Fleisch aus dem Sud nehmen, kurz ruhen lassen und in (feine) Scheiben aufschneiden. Ein wenig Brühe beiseite stellen.

2 Wirsing achteln, Strunk entfernen, in nicht zu feine Streifen schneiden. Schalotten fein würfeln, in etwas Butter glasig schmoren, Wirsing dazu und gemeinsam leicht bräunen. Mit Riesling ablöschen, mit großzügig Schmand, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Leise vor sich hin- und ein bisschen einköcheln. Wirsing sollte bissfest bleiben.

3 Quittenmus, Senf, zerdrückten Knoblauch und etwas Apfelsaft zu einer geschmeidigen, aber festen Paste mischen.

4 Aufgeschnittenes Rindfleisch und Kartoffeln mit etwas Brühe übergießen, Wirsing und Quitten-Mostard dazu anrichten. Zusätzlich Mostard auf den Tisch. *Tipp:* Dazu Salzkartoffeln

HOTEL STADTHAUS ARNSTADT
Arnstadt
Das Hotel, eine Mischung aus einem Fachwerkhaus und dem historischem Fabrikgebäude einer Handschuhfabrik, ist ein behaglicher Ausgangspunkt für eine Entdeckungsreise durch Thüringen. Die im historischen Zuschnitt belassenen Räume haben größtenteils Blick auf den ruhigen Pfarrhof und die frühgotische Oberkirche. Frühstück gibt es in der Bohlenstube, im Schwarzküchengewölbe oder unter freiem Himmel. Die Rohstoffe dazu kommen bevorzugt aus der Region. Die Konfitüren sind überwiegend selbstgemacht. Nach Absprache serviert Gastgeberin Judith Rüber auch Kaffee und Kuchen, eine Vesper oder abendliche Menüs.

Hier gibt's den THÜRINGER TISCH *Kult*

THÜRINGER KÜCHE – NEU INSZENIERT

THÜRINGER TISCH *Kult*

BEI EINZELNEN PARTNERN DER THÜRINGER TISCHKULTUR KANN ETWAS GANZ BESONDERES BESTELLT WERDEN: Ein Brettchen von regionalem Kirschholz, drei Schalen aus schönster Thüringer Keramik oder feinstem Thüringer Porzellan und ein Inhalt, welcher auch die anspruchsvollsten Genießer zufriedenstellt – das ist der Thüringer **TISCH***Kult*, ein Produkt der Thüringer Tischkultur.

Die Idee des TischKults enstand innerhalb unseres Partnernetzwerkes. In Anlehnung an spanische Tapas soll unseren Gästen die Möglichkeit geboten werden, leckere Thüringer Speisen zu kosten, ohne gleich mehrere Gerichte auf einmal verzehren zu müssen. Verschiedene Gastronomiepartner der Thüringer Tischkultur bieten den TischKult an. Dabei sind die Dinge, auf bzw. in denen serviert wird, immer ähnlich. Das Brettchen wird von Tischkultur Partner EINZ30 hergestellt, die darauf platzierten Schalen stammen aus den traditionsreichen Keramik- und Porzellanwerkstätten Thüringens.

Der Inhalt jedoch ist bei jedem Gastronomen anders, denn der Fantasie unserer Partner sind bei der Gestaltung *„ihres"* hauseigenen TischKults wenig Grenzen gesetzt. Unter der Maßgabe „regional und saisonal" zaubern sie drei Suppen, drei Desserts oder vielleicht sogar ein kleines Menü. Der TischKult ist wie eine kleine Reise, der Gast bestellt eine Idee – und bekommt bei jedem der TischKult-Partner eine andere, besondere kulinarische Überraschung.

Unser **Tipp**

Den Thüringer Tischkult gibt es u.a. auch in der Gaststätte „Zur Noll", im Restaurant Landgrafen, in der Thüringer Weinstube im Weingut Zahn, im Hotel Stadthaus Arnstadt und im Hotel & Restaurant „Zur Kanone".

Hier gibt's den THÜRINGER TISCH Kult

HOTEL & GASTSTÄTTE „ZUR NOLL"
Jena

Zwei denkmalgeschützte Häuser verbindet der Familienbetrieb, Hotel und Gaststätte „Zur Noll". In den Kochtöpfen und Pfannen garen vorwiegend regionale Produkte, die anschließend sorgfältig angerichtet auf KAHLA Porzellan serviert werden. Auf der Speisekarte finden sich modern interpretierte heimische Gerichte. Zusätzlich bietet die Saisonkarte Gerichte passend zu den Jahreszeiten. Einer der Noll-Klassiker: Gebratene Gönnataler Putenleber mit Apfelscheiben, geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree.
Die „Noll" ist auch ein etablierter Ort für Kultur: In der Kneipengalerie zeigen regelmäßig wechselnde Ausstellungen Werke regionaler Künstler. Konzertabende mit Live-Musik werden im Noll-Garten zelebriert und sind längst kein Geheimtipp mehr.

RESTAURANT LANDGRAFEN
Jena

Ein grandioses Panorama über die Dächer der Stadt, hinein ins Saaletal und auf bewaldete Berghänge. Inhaber Daniel Reichel, gebürtiger Thüringer, hält direkten Draht zu heimischen Lieferanten, egal ob es um Wildspezialitäten, frischen oder geräucherten Fisch oder Lammfleisch geht. Die Tagesempfehlungen sind daher immer unter Vorbehalt – je nachdem, wie es die Natur oder die Bauernhöfe hergeben.
Das Restaurant ist beliebtes Ausflugsziel für Wanderer. Diese schätzen besonders die Eisspezialitäten. Die Milch dafür ist vom Erzeuger, die Quitten von den Bäumen des Landgrafen – heraus kommt ein vorzügliches Quittensorbet, serviert zu einer feinen Crème brûlée.

Hier gibt's den THÜRINGER TISCH Kult

WEIMAR-SPEZIAL

Goethe Menü

HOTEL & RESTAURANT ALT-WEIMAR
Weimar
Die Geschichte dieses Hauses ist mindestens genauso interessant wie die kulinarischen Spezialitäten, die man hier serviert bekommt: Schlemmen wie zu Goethes Zeiten, hausgemachte Fruchtaufstriche, Honig aus der eigenen Imkerei und Menüs im Einklang mit den Jahreszeiten. Zu den Gästen zählten keine Geringeren als Walter Gropius und Henry van de Velde. Über viele Jahrzehnte war das Alt-Weimar als Künstlerlokal bekannt – hier gingen Schauspieler, Sänger und Maler ein und aus. 2002 trafen sich hier Michael Gorbatschow, Vladimir Putin und Exbundeskanzler Gerhard Schröder im Rahmen des Petersburger Dialoges zum gemeinsamen Abendessen.

Serviert wird das Goethe Menü im Hotel Alt-Weimar natürlich auf Weimar Porzellan!
Die einst engen Verbindungen zum Weimarer Fürstenhof spiegeln sich in der traditionellen Porzellanserie „Katharina" wider.

Unser Tipp

GOETHE MENÜ

im Restaurant Alt-Weimar

1. Geheimratsecken
Sardellensalat auf geröstetem Graubrot an Rote Bete Creme
2. Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen
Brühe vom Kalb mit kleinem Pastetlein
3. Köstlichkeiten von der Oma
Gut Wildbret mit Morchelsoße an Franken Knöpflein
4. Wer vieles bringt, wird manchem etwas bringen ...
Nonnen fürtz an Weinschaum und Apfelcreme, dazu Welsche Nüsse (schwarze Nüsse)
Buchbar ab 4 Personen, 3 oder 4 Gänge

RESTAURANT & KAFFEE ERBENHOF
Weimar
Das Restaurant „Erbenhof" befindet sich in einem der größten barocken Wohngebäuden am Platz. Zu den bekanntesten Eigentümern des Anwesens gehörten Caritas Emilie Gräfin von Bernstorff und Ottilie Gräfin Henkel von Donnersmarck. Die Speisekarte liest sich zum Beispiel so: Ragout vom Weimarer Weidelamm Merino aus eigener Hauszucht, an Speck-Rosenkohl und hausgemachten Semmelknödeln. Oder: Karpfen „Blau" frisch aus dem Kirschbachtal in Weimar mit Kohlrabi- Kartoffelsalat und Meerrettich-Limetten-Soße. Das traditionelle Thüringer Rostbrätel wird vor dem Braten nach einem speziellen Hausrezept mariniert und anschließend mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln mit mild geräuchertem Speck und Salaten der Saison angerichtet. Und für Dessertfans sei verraten: der Apfelstrudel im „Erbenhof" ist hausgemacht!

REZEPT

Rostbrätelroulade

Kennen Sie schon die Kombination von den zwei typischsten Thüringer Gerichten: Roulade und Rostbrätel? Nein? Dann wird es höchste Zeit!

Zutaten *für 4 Personen*
4 Schweinenackensteaks, Senf, Gewürzgurken, Speck, Zwiebeln, Salz & Pfeffer, Öl, Rouladennadeln

1 Die Schweinesteaks mit einem Fleischhammer schön plattieren, damit sie zart werden. Danach aus dem Senf, Salz, Pfeffer und Öl eine Marinade herstellen. Den Boden einer Schüssel mit Marinade bestreichen und mit einem Stück Steak belegen. Anschließend das Steak mit Marinade bestreichen und so fortfahren bis das letzte Steak eingelegt und bestrichen ist. Man lässt das Fleisch nun eine Stunde ruhen. Wer möchte, kann es auch gern über Nacht ziehen lassen.
2 Im nächsten Schritt werden Zwiebeln, Speck und Gewürzgurken in kleine Würfel geschnitten. Man nimmt eine eingelegte Steakscheibe und belegt diese mit den geschnittenen Zutaten. Danach wird das Steak zu einer Roulade aufgerollt. Besser hält es, wenn man die Roulade mit einer Rouladennadel fixiert.
3 Danach brät man die Rouladen in der Pfanne an bis sie von allen Seiten schön braun sind. Anschließend kommen sie für 10 min bei 140° C in den Backofen, damit sie schön zart werden. **Am besten schmeckt die Rostbrätelroulade serviert mit krossen Bratkartoffeln und leckeren gebratenen Zwiebelstreifen.**

Guten Appetit! Ihr Landhotel Kains Hof

LANDHOTEL & RESTAURANT KAINS HOF
Weißen
Einst als Ausspanne für Pferdetransporte erbaut, präsentiert sich das heutige Landhotel als gepflegter Dreiseitenhof mit komfortablen Hotelzimmern, Gaststube und Wellnessbereich – ein Landhotel mit romantischem Innenhof und Biergarten, Laubengang und Türmchen auf dem Dach. Die ehemalige Scheune wurde als Restaurant umgebaut und macht das historische Fachwerk sichtbar. Wer von der Karte die hausgemachten Rouladen, den köstlichen Sauer- oder Wildbraten an Sonn- und Feiertagen im Restaurant probiert, kann sich auf erstklassigen Genuss und Thüringer Gastlichkeit freuen.

BIO-SEEHOTEL ZEULENRODA
Zeulenroda-Triebes
Das sanfte Rauschen der Wellen vom Zeulenrodaer Meer direkt vor der Tür zu haben, ist schon etwas Besonderes. Das mehrfach ausgezeichnete Bio-Seehotel lockt mit hoteleigenem Sandstrand, Bootssteg und einem romantischen Promenadenweg entlang des Ufers.
Genächtigt wird in klimaneutralen Zimmern, die mit sorgfältig ausgewählten Materialien und im modernen Design eingerichtet sind.
Im großzügigen Panorama Spa wird ausschließlich mit biozertifizierter Naturkosmetik verwöhnt. Das Haus hat mittlerweile mehrere Auszeichnungen als Bio-Hotel erhalten.

REZEPT

Steak vom Hecht

Zutaten *für 4 Personen*
1 Hecht ca. 1,5 kg, 4 Zehen Knoblauch, 1 Zitrone
1 Limette, frischer Thymian und Rosmarin,
etwas Butter, Salz, Pfeffer

1 Den Hecht unter fließendem kalten Wasser entschuppen und gründlich innen und außen abwaschen. Nun mit einem scharfen Messer direkt hinter den Kiemendeckeln den Kopf abtrennen. Alle Flossen mit einer Küchenschere abtrennen und 4 gleichmäßige Steaks, Quer zur Mittelgräte schneiden. Die Steaks mit dem Saft von einer Zitrone beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
Nun in Mehl wälzen und bei mittlerer Hitze mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten braten. Wer die Haut gern mitessen möchte, der sollte die Steaks auch auf den Hautseiten kross anbraten.
2 Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Scheiben der Limette werden zum Ende der Anbratzeit mit in die Pfanne gegeben und mit angebraten.
3 Nun etwas Butter mit in die Pfanne geben und zerlaufen lassen. Die geschmolzene Butter mit einem Löffel über die Steaks träufeln lassen, sodass sich das Aroma der Gewürze und Kräuter überall auf dem Steak verteilen können.
4 Die Pfanne mit den Steaks nun in den auf 150° C vorgeheizten Ofen geben und darin garziehen lassen.
Am besten schmeckt das Gericht mit selbstgeangeltem Hecht aus dem Zeulenrodaer Meer!

Ihr Küchenteam vom Bio-Seehotel

Blick auf Burghof und Burgschänke der Leuchtenburg

BURGSCHÄNKE LEUCHTENBURG
Seitenroda
„Porzellan trifft Mittelalter" – diese Philosophie zieht sich wie ein roter Faden durch das gesamte Ensemble: Burgbesucher erleben einen faszinierenden Kontrast zwischen zeitgenössischer Architektur und jahrhundertealter Geschichte. Und während in der urigen Burgschänke rustikale Gerichte und wagenradgroßer Bauernkuchen aus dem mit Holz beheizten Ofen serviert werden, besticht das Bistro im Besucherzentrum durch modernes Design. In der Küche legt man großen Wert auf regionale Produkte – gewürzt und garniert wird unter anderem mit Kräutern aus dem eigenen Burggarten.

HOTEL & RESTAURANT „ZUR KANONE"
Tautenhain
Als einer der traditionsreichsten Gasthöfe des Thüringer Holzlandes ist die Kanone über die Grenzen der Region bekannt. Eine Kanone steht hier tatsächlich auf dem Gelände – sie wurde von General Napoleon Bonaparte höchstpersönlich hinterlassen.

Bereits seit sieben Generationen befindet sich der Gasthof im Familienbesitz. Aktionswochen stellen holzländische Spezialitäten vor. Dann gibt es Köstlichkeiten wie frischen Thüringer Spargel, Wild aus den umgebenden Wäldern oder „Thüringer Wurststücke kombiniert mit Altenburger Ziegenkäse, Schmalz vom Brett und dazu lauwarmes Bauernbrot zum Rupfen". Eine absolute Delikatesse in den Sommermonaten sind frisch geräucherte Forellen vom Holzkohlegrill.

Innenhof des Ritterguts in Nickelsdorf

RITTERGUT NICKELSDORF
Nickelsdorf
Die Lage des 400 Jahre alten Ritterguts Nickelsdorf mit seinen meterdicken Natursteinmauern könnte idyllischer nicht sein: Einerseits blickt man auf die Auenlandschaft der Weißen Elster, andererseits locken in unmittelbarer Entfernung die tiefen Wälder des Zeitzer Forstes.
Auf dem Hof befindet sich, neben dem Jugendgästehaus mit Kreativwerkstatt und Pensionszimmern, die Gutsherrenschenke. Hier duftet es je nach Saison nach Spargelgerichten, leichten Sommersalaten oder weihnachtlichem Gänsebraten – angerichtet wird auf edlem KAHLA Porzellan.

Regionalität hat oberste Priorität: Säfte, Fleisch- und Wurstspezialitäten, Eier und Fisch kommen von Direkterzeugern aus der Umgebung und fürs Kuchenbacken wird traditionell eine Backfrau aus Silbitz engagiert. Zum Rittergut gehört auch ein uriger Bauerngarten – hier gedeihen Tomaten, Erdbeeren und viele aromatische Kräuter.

ROBERTSMÜHLE
Eisenberger Mühltal
Die Robertsmühle befindet sich nur ein Viertelstündchen Fahrtzeit entfernt vom Rittersgut im Eisenberger Mühltal. Die Mühle, eine von acht erhaltenen im Tal, entstand im 13. Jahrhundert entlang des Waldbaches Rauda.
Rittergut und Robertsmühle werden seit vielen Jahren vom Verein Ländliche Kerne e. V. bewirtschaftet. Kultur, Tradition und ein Leben im Einklang mit der Natur stehen im Mittelpunkt. Das bedeutet nicht nur frisch gebackene Thüringer Blechkuchen und herzhafte Speisen aus regionalen Zutaten.

Nachhaltigkeit und ökologisches Handeln betreffen auch andere Bereiche des Hauses. Geheizt wird mit Hackschnitzeln, eine Solaranlage auf dem Dach liefert Strom und für Bau- bzw. Instandhaltungsmaßnahmen ist die Verwendung ökologischer Baustoffe selbstverständlich.

„Genieße den Tag“

BLÜTENFREUDE
Jedes Zimmer ist individuell eingerichtet, Blüten und florale Formen erinnern an die bunten Wiesen der Umgebung.

HOTEL GASTINGER *Schmiedefeld am Rennsteig*
Das Urlaubsidyll ist eingerahmt von über 900 Meter hohen Bergen mit kräuterreichen Wiesen und befindet sich inmitten des Biosphärenreservates Thüringer Wald. Hier heißt es frische Waldluft atmen, hausgemachte Spezialitäten genießen und von familiärer Herzlichkeit umgeben sein.

Es gibt frische Pasta, selbst gebackenes Steinofenbrot aus Natursauerteig und hausgebeizten Schinken. Besonders beliebt ist der Wochenendbraten, denn dieser wird im steinernen Garofen und nach geheimer Familienrezeptur zubereitet. Gastingers schwören dabei auf die Verwendung frisch gesammelter Wildkräuter, die der Seniorchef höchstpersönlich während eines Kräuterspaziergangs pflückt.

LEHMHOF LINDIG *Lindig*
Am Fuße der Leuchtenburg entstand aus einem über 300 Jahre alten Bauernhof ein Ensemble aus Hofcafé mit Ferienwohnungen und Wellnesseinrichtungen. Wer einmal hier gewesen ist, schwört auf die wohltuenden Anwendungen von Lehmbad, Lehmsauna sowie Wasser- und Lehmtreten. Lehm enthält eine Vielzahl wichtiger Mineralien und ist in seiner Heilwirkung ein echter Allrounder. Im Scheunenhofcafé serviert Inhaberin Sylvia Otto hausgebackenen Kuchen und frische Kräutersuppen. In einer parkähnlichen Hochbeetanlage gedeihen Küchenkräuter und saisonales Gemüse, die man im Freien zubereiten und verkosten kann – dafür wurde eine Gartenküche in eine große Stampflehmmauer integriert.

HOTEL & WEINSTUBE ZUMNORDE *Erfurt*
Im Winter prasselt das Kaminfeuer in der Weinstube und verströmt eine wohlige Wärme. „Regional. Saisonal. Genussvoll!" – Mit diesem Slogan begrüßt Küchenchef Andreas Müller seine Gäste. Und liefert den Beweis: Das große Steinofenbrot zum Beispiel hat er gemeinsam mit Bäckermeister Ralf Weisheit aus Geraberg kreiert. Je nach Jahreszeit stecken wertvolle Zutaten drin – entweder Walnüsse, Rote Beete oder auch mal Apfelstückchen.
Auf der Weinkarte mit über 200 verschiedenen Weinen befinden sich natürlich edle Tropfen aus der Saale-Unstrut-Region. Und wer nach einem ausgiebigen Mahl hier nächtigen möchte – das Hotel Zumnorde ist direkt nebenan.

REUSSISCHER HOF *Schmölln*
Modern und traditionell zugleich kann hier in Saal, Wintergarten, Stadtrestaurant und Reussenstube herzhaft geschlemmt werden. Auf den Tisch kommen vorwiegend Köstlichkeiten aus der Region – mal auf Thüringer Art, mal mediterran interpretiert.
Um wirklich regionale und saisonale Küche anbieten zu können, so meint der Inhaber, schreibt er die Speisekarte im zweimonatigen Rhythmus neu. Drei Gerichte findet man immer auf der Karte: Thüringer Rostbrätl, Schmöllner Mutzbraten sowie Sauerbraten mit Knopf-Klößen. Was es damit auf sich hat, erkundet man am besten selbst. Nur so viel vorab – mit der Größe der Klöße hat es nichts zu tun.

PÂTISSERIE BERGMANN
Stelzendorf
Eintauchen in eine Welt aus süßen Köstlichkeiten – in der Pâtisserie von Doreen Bergmann läuft einem schon beim Lesen der Karte das Wasser im Munde zusammen.

Balsamico-Praline, Himbeer-Rhabarber-Streusel, Yuzu-Trüffel, Chili Tarte – dies sind nur einige der zahlreichen Tortenkreationen. Wie viele verschiedene Tartes und Kuchensorten die Inhaberin bisher gebacken hat – sie kann es kaum zählen.

Ihre Leidenschaft für die Pâtisserie und ihr Ideenreichtum bringen es mit sich, dass immer wieder neue, teils außergewöhnliche Backwaren entstehen. Klassische Torten wie Schwarzwälder Kirsch und traditionellen Thüringer Mohn- oder Streuselkuchen gibt es natürlich auch. Neben Kaffee- und Teespezialitäten, heißer Schokolade und Saale-Unstrut-Weinen bietet sie hausgemachte Limonaden an. Als Grundlage verwendet sie feinen Sirup, den sie aus frischen Früchten wie Erdbeere, Quitte oder Holunder gewinnt. Übrigens: Wer einmal selbst Pralinen herstellen oder sich in der Kunst des Brotbackens üben möchte – es gibt regelmäßig Workshops in der Pâtisserie. Kurse können außerdem als Gruppe zu einem frei wählbaren Termin gebucht werden.

Hausgemachte Aufstriche, Kräuteröle/-essig und -salz stellt Ines May mit ihren Kursteilnehmern her.

Im WaldResort wird alles mit Hingabe und Achtsamkeit zubereitet. Es geht darum, das Kochen wieder als sinnliches Erlebnis zu erfahren. Als Deutschlands erstes Regenerations-Resort nach dem Vorbild des Japanischen Waldbadens ShinrinYoku sollen Gäste durch das Naturerleben wieder zu mehr Ruhe und zu sich selbst finden.

WALDRESORT AM NATIONALPARK HAINICH
Weberstedt
Hier eine Auszeit zu verbringen heißt: Abschalten, entspannen und Kraft tanken inmitten der Natur. Man wohnt Tür an Tür mit einem der letzten Urwälder Deutschlands. Ein paar Schritte entfernt, und schon steht man unter dem Blätterdach mächtiger Baumriesen. Die Kräuterküche des Resorts lebt von der Vielfalt umgebender Wiesen, Wegränder und Bauernhöfe. Wenn Ines May über ihre Kräuterküche spricht, geht es nicht nur um eine ausgewogene, wohltuende Ernährung für Körper, Geist und Seele, sondern auch um das uralte Wissen über Wildkräuter, deren Wirkung und Verwendungsmöglichkeiten.

THÜRINGER TRADITION

HAND-WERK

**Holzhandwerker, Glasmacher, Töpfer und Porzelliner fertigen seit Generationen mit viel Liebe zum Detail auch die Dinge, die beim Essen dem Auge schmeicheln.
In ihren Manufakturen und Werkstätten entsteht Praktisches, Schönes und Edles.
Besuchen Sie mit uns die Meister ihrer Kunst und kaufen Sie sich im Werksverkauf Ihre ganz persönlichen Erinnerungsstücke.**

TISCHLEREI AUSTERBAUM
Bibra
Mario Schulz aus Bibra, waschechter Saale-Holzländer und Inhaber der Tischlerei Austerbaum liebt Holz über alles und hält die Tradition des Tischlerhandwerks hoch: Für seine Kunden stellt er her, was das Herz begehrt – Esstische, Landhausküchen, Schlafzimmermöbel und noch viel mehr.

Zu seiner Philosophie gehört ein ökologisches und umweltbewusstes Arbeiten und das beginnt bereits bei der Verarbeitung heimischer Baumarten. Er verzichtet außerdem nahezu gänzlich auf dicke Lackschichten und bewahrt dadurch den natürlichen Look von Echtholzmöbeln. Oberflächen werden gebürstet, geölt oder leicht lasiert, manchmal auch „geräuchert". Dabei verfärbt sich das Holz dunkelbraun, die Maserungen treten deutlicher hervor, der Splint am Rand dagegen bleibt hell – im Ergebnis entsteht ein wunderbarer Kontrast.

Ökologisch arbeiten heißt auch erhalten, daher bietet Tischler Schulz auch die Restauration, Pflege und Reparatur von Holzmöbeln an.

KULTURHOF ZICKRA
Berga/Elster
In einem malerischen Seitental der Weißen Elster liegt das Ensemble aus Hofcafé, Holzwerkstatt und Keramikatelier. Andreas Wolf hat in einem ehemaligen Vierseitenhof einen lebendigen Ort entstehen lassen. Er selbst ist Drechsler- und Tischlermeister und betreibt neben der Herstellung von Schalen und Lampen eine Knopfmanufaktur. Das Wissen über sein Handwerk gibt er gern in Workshops weiter.

In einer zweiten Werkstatt auf dem Hof hat sich die Keramikerin Susann Piccolo niedergelassen. Sie kreiert kunstvolles Geschirr in verschiedenen Farben. Ganz nach dem für sie wichtigen Bauhausprinzip „form follows function", spricht sie eine schlichte Formensprache. Die Dekoration hingegen ist mehrschichtig farbig. Die übereinanderliegenden Pastelltöne lassen die Pinselstriche nachempfinden.

Längst über die Grenzen der Region hinaus bekannt sind die Kunsthandwerkermärkte, die alljährlich von März bis Dezember stattfinden. Genauso gut besucht sind die Konzerte und Veranstaltungen im Lehmbausaal.

Das Hofcafé verwöhnt mit hausgebackenen Kuchen und Torten, Kaffee kommt von Manuela Brandt aus Greiz, einer in Wien ausgebildeten Kaffeerösterin. Die Getränke sind regional, darunter Saale-Unstrut-Weine, Bier von einer kleinen Privatbrauerei aus dem Nachbarort oder Säfte und Limonaden in Bio-Qualität.

BLAUTUPFEN AUS BÜRGEL

Keramik

Unser **Tipp**

Neben den jeweiligen Werkstätten der Töpfer gibt es einmal im Jahr einen ganz besonderen Termin für Keramik-Liebhaber. Am vorletzten vollen Wochenende im Juni findet mit dem **BÜRGELER TÖPFERMARKT** einer der ältesten und größten Töpfermärkte Deutschlands statt.

TÖPFEREI ECHTBÜRGEL

Bürgel

Sie sind Markenzeichen für eine ganze Region, ein Inbegriff für Thüringer Keramik: die weißen Punkte auf blauem Grund. Seit dem Mittelalter wird in Bürgel getöpfert und noch heute kann man in den Räumen der Echt-Bürgeler-Werkstatt den Kunsthandwerkern über die Schulter schauen.

Spätestens mit dem berühmten Bauhaus-Designer und Architekten Henry van de Velde erlangte das weiße Punktmuster auf blauem Grund internationale Bekanntheit. Als Inhaber des Unternehmens sorgt Falk Wächter dafür, dass weiterhin Krüge, Vasen, Teller, Tassen, Brottöpfe und Eierbecher im traditionellen Design die Töpferstadt Bürgel verlassen und ein Stückchen Thüringer Töpfergeschichte hinaus in die Welt tragen.

Die Echtbürgeler-Werkstatt befindet sich in der Hintergasse 13, der Werksverkauf nur wenige Schritte entfernt am Marktplatz.

KERAMIK-MUSEUM BÜRGEL

Bürgel

Außerdem lohnenswert: ein Besuch des Keramik-Museums in Bürgel. Gegründet wurde es bereits 1880 und ist damit das wahrscheinlich älteste Spezialmuseum für Keramik weltweit. Neben der klassischen Blauweiß-Keramik bilden bedeutend gewordene Werkstätten einen Schwerpunkt der Sammlung: Carl Gebauer, Eberstein/Hohenstein, Carl Fischer, Otto Beyer und Reichmann, um nur einige zu nennen.
Glanzstücke der Dauerausstellung sind die von Henry van de Velde entworfenen Gefäße mit Laufglasur. Der berühmte Bauhaus-Designer trug maßgeblich zur Entwicklung des Bürgeler Jugendstils bei, dessen größte öffentlich zugängliche Kollektion nur hier im Bürgeler Keramik-Museum zu bewundern ist.

BAUHAUS-WERKSTATT-MUSEUM DORNBURG

Dornburg

Es ist die einzige Töpferei des Bauhauses, die einzige externe Werkstatt des Weimarer Bauhauses und die letzte überhaupt erhaltene Bauhaus-Werkstatt, und zum Bauhausjubiläum 2019 öffnet sie ihre Türen.

Auch nach 100 Jahren lässt sich an diesem einzigartigen Ort das Schaffen und Leben der Bauhaus-Lehrer und ihrer Schüler hautnah erleben. Viele der originalen Arbeitsgeräte und Keramiken bieten einen einzigartigen Einblick in das Wirken der Bauhaus-Werkstätten.
Die Gipsdrehscheibe, an der Otto Lindig und Theodor Bogler ihre designprägenden Modelle entwickelten, ist ebenso zu bestaunen wie Waagen, Glasurmühlen, die noch funktionstüchtige Tonaufbereitungsanlage und natürlich auch Keramiken, die hier entstanden.

PORZELLAN
IN THÜRINGEN

Weißes GOLD

Der Holzreichtum, die Erfahrungen im Brennprozess aus der Glasindustrie und kaolinhaltiger Sandstein; das waren einst die Grundvoraussetzungen für die Erfindung des Thüringer Porzellans. Vor mehr als 250 Jahren. Seit dieser langen Zeit wird in Thüringen Porzellan hergestellt. Figuren, Teller, Tassen, Pfeifenköpfe, Kannen, Schmuck – einfach alles entstand aus diesem besonderen Material. Es war gefragt. Zwischenzeitlich gab es 300 Manufakturen auf Thüringer Gebiet.

Und heute? Wer glaubt, Porzellan hätte seinen Zauber längst verloren, der irrt. Der hat nicht gesehen, wie die Augen des Sternekochs glänzen, wenn seine Kreation auf dieser Bühne die Küche verlassen. Der hat nicht gesehen, wie der Gast staunt, wenn neben der Spitzenballerina eine echte Primadonna posiert. Derjenige hat nicht gesehen, mit wie viel Überzeugung der Gast auf der Leuchtenburg seinen mit persönlichem Wunsch beschrifteten Teller vom Steg der Wünsche in die Tiefe wirft.

In Thüringen hat Porzellan eine Seele. Hier kann man entlang der Thüringer Porzellanstraße Menschen treffen, die dieses Handwerk mit Leidenschaft ausüben.

Unser **Tipp**

Eines der Highlights ist die Erlebnisausstellung **PORZELLANWELTEN** auf der **Leuchtenburg** bei Jena, wo Besucher auf dem magischen Steg der Wünsche Porzellan zerschlagen dürfen und Deutschlands erste Porzellankirche steht.

Porzellanwelten Leuchtenburg

Porzellanwelten Leuchtenburg

KAHLA Porzellan in-house Designerin Lisa Keller

PORZELLANWELTEN LEUCHTENBURG
Seitenroda
„Seit sehr langer Zeit das originellste Museum, das wir besucht haben!" schrieb kürzlich ein Schweizer Paar ins Gästebuch. Auf der fast tausend Jahre alten Burg sind traumhafte Aussichten und ein ganz besonderes Erlebnis garantiert. Die Porzellanwelten begeisterten bereits 200.000 Besucher und waren für den Europäischen Museumspreis nominiert.

KAHLA/THÜRINGEN PORZELLAN
Kahla
Die bei jungen Leuten bekannteste Porzellanmarke! Das innovative Produkt-Design orientiert sich konsequent an den Wünschen, Wohn- und Lebensgewohnheiten der modernen Gesellschaft. Dafür erhielt das Familienunternehmen KAHLA bereits über 100 Designpreise und die Designerstücke werden nach höchsten ökologischen Standards in Deutschland hergestellt.

DESIGN MEETS FUNKTION

Tavolina

EIN HERZSTÜCK DER THÜRINGER TISCHKULTUR

Schluss mit Einweg, her mit der Wasserflasche aus Porzellan! Für ein garantiert langlebiges und umweltschonendes Geschmackserlebnis! Wir können Porzellan – und das schon seit über 250 Jahren. In dieser Flasche steckt nicht nur modernes Thüringer Design, sondern auch ein Augenzwinkern unserer traumhaften Flusslandschaften. Genieße dein Wohlfühlgetränk aus deiner neuen Lieblingsflasche und entdecke Thüringen!

„Unsere Inspiration für die Flaschenform war der Wassertropfen selbst. Dieser und das schlichte Wellendekor spiegeln den Bezug zur Thüringer Saale wieder."

Claudia Bischoff, Designerin

ESCHENBACH PORZELLAN GROUP *Triptis*
„Die Porzellanwasserflasche *„Tavolina in Aqua"* entstand aus der Idee heraus, eine nachhaltige Thüringer Wasserflasche für unterwegs zu kreieren, um das Thema Thüringer Wasser und Thüringer Meer einer breiteren Öffentlichkeit bewusst zu machen.

Bei der Formfindung ließ ich mich vom Wassertropfen und Wellen inspirieren – die Flaschenform an sich erinnert an einen Tropfen und das dezente Oberflächenrelief spiegelt die Wasserbewegung wieder.

Entwürfe hierzu entstanden direkt am PC. Anhand dieser Vorlage wurde in unserer hauseigenen Modellwerkstatt in Triptis ein erstes Gipsmodell der Flasche, quasi Anschauungsmodell per Hand hergestellt. Nach mehreren Anpassungen in Größe, Form und Relief wurde ein Prototyp der Flasche gefertigt, der als Vorlage für die notwendigen Arbeitsformen dient – diese Arbeitsformen ermöglichen eine gleichbleibende Herstellung der Wasserflasche. Die Tavolina wird in unserem Porzellanwerk per Hand gegossen, verputzt, glasiert und gebrannt.

Die Porzellantrinkflasche ist nachhaltig, lebensmittelecht, schadstofffrei, langlebig und umweltschonend. Sie eignet sich nicht nur wunderbar für unterwegs, im Alltag, zum Wandern oder Picknicken, sondern ist ein achtsames Geschenk, Thüringer Souvenir und ideales Werbegeschenk aufgrund seiner vielfältigen Individualisierungsmöglichkeiten.

Wir sind stolz, ein weiteres nachhaltiges, formschönes und so praktisches Produkt – diesmal in Zusammenarbeit mit der Thüringer Tischkultur – anbieten zu können." Claudia Bischoff, Designerin

VERKAUFSORTE

Tavolina kaufen

Unsere Tavolina bekommt man über:
den ESCHENBACH Porzellan Online Shop unter www.eschenbachshop.de und im Werksverkauf „Porzellanium" in Triptis, bei verschiedenen Partnern der Thüringer Tischkultur und in Thüringer Tourist Informationen wie Jena und Weimar und im Digital Showroom der Thüringer Tourismus GmbH.
Mehr Infos unter **THUERINGER-TISCHKULTUR.DE**

PORZELLAN IM EINSATZ

Café Tasse

Integriert in das Konzept des PORZELLANIUMs der ESCHENBACH Porzellan GROUP ist das Café TASSE für Porzellaninteressierte sowie Kaffeegenießer ein perfekter Ort, um die Seele baumeln und sich verwöhnen zu lassen.
Ein tolles Ambiente gepaart mit kleinen, aber feinen Speisen, darunter täglich selbstgebackener Kuchen, Kaffee von einer Thüringer Kaffeerösterei und wechselnde Suppen nach Tagesangebot.

AUS THÜRINGEN

PORZELLAN *Innovation*

COOK & SERVE – DER PORZELLANKOCHTOPF
ESCHENBACH Porzellan GROUP
Triptis
Eine absolute Weltneuheit gelang der Eschenbach Porzellan Group mit „COOK & SERVE – Der Porzellankochtopf", dem ersten induktionsfähigen Porzellan. Es wurde mehrfach ausgezeichnet und ermöglicht das Zubereiten, Kochen, Backen und Grillen in nur einem Geschirr. Ebenso funktioniert es mit dem Erwärmen, Aufbewahren und Servieren von Speisen. Die Kollektion aus Töpfen, Schalen und Kasserollen ist spülmaschinenfest, gänzlich frei von Schadstoffen und für sämtliche Herdarten geeignet. COOK & SERVE spiegelt einmal mehr das Motto der Porzellanfabrik
wider: „Qualität – made in Germany".

CUPIT – TO GO BECHER
KAHLA/Thüringen Porzellan
Kahla
Wer morgens seinen Kaffee mitnehmen möchte, der greift jetzt zum cupit von KAHLA/Thüringen Porzellan, einem stylischen Coffee to go Becher aus Porzellan. KAHLA engagiert sich für einen Wahrnehmungswandel in der Gesellschaft hin zur Nachhaltigkeit und schafft mit dem cupit ein ökologisch sinnvolles Mehrwegprodukt das Trends setzt. Aus drei verschiedenen Bechergrößen und einem Universal-Trinkdeckel in je sechs Farben kann sich jeder seinen persönlichen Favoriten zusammenstellen. Dank der innovativen Magic Grip-Beschichtung liegt der Becher sicher in der Hand und ist damit wie gemacht für alle, die viel unterwegs sind und Wert auf Ökologie und Individualität legen.

HISTORISCHE

PORZELLAN *Manufakturen*

AELTESTE PORZELLANMANUFAKTUR VOLKSTEDT
Rudolstadt
Lichtdurchflutet ist das moderne Foyer der historisch bedeutendsten Manufaktur Thüringens. So kann strahlen, was in Thüringen eine lange Tradition hat. Seit 1762 wird in Volkstedt Porzellan von höchster Qualität gefertigt, per Hand. Bei Ihrem Besuch können Sie das Handwerk erleben und selbst einmal versuchen eine Rose herzustellen.

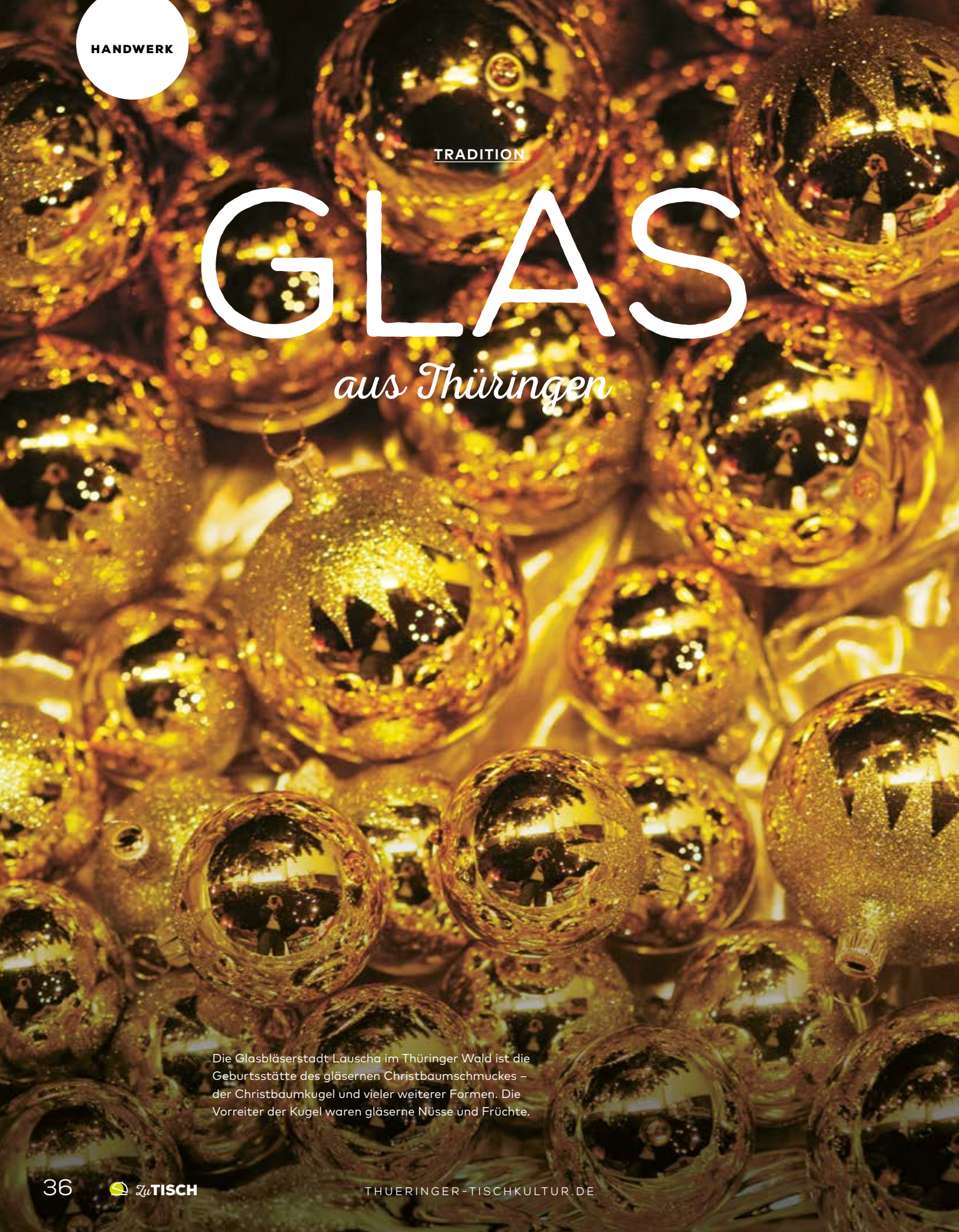
WAGNER & APEL PORZELLANFIGUREN LIPPELSDORF
Lippelsdorf
Wer auf der Suche nach echten Geschichten ist, muss bei Wagner & Apel Station machen. In dieser Manufaktur gibt es keine großen Dinge, keine Massen. In dieser Idylle werden mit purer Leidenschaft „kleine" Porzellane hergestellt, die Sie nie wieder loslassen werden. Hier bekommt Porzellan ein Herz und Sie die Chance echtes Handwerk und eine Historische Manufaktur zu erkunden.

PORZELLANMANUFAKTUR REICHENBACH
Reichenbach
Dieses Porzellan lieben Sterneköche, nirgends bekommt das Mahl eine solche Bühne! Handwerkskunst und unbändige Lust auf Design finden Sie bei Reichenbach. Längst ist es kein Geheimtipp mehr, dass hier internationale Designer ein und aus gehen. Warum? Weil die fast alles können: Tischkultur, Wohninterieure und Weltrekorde.

TRADITION

GLAS

aus Thüringen



Die Glasbläserstadt Lauscha im Thüringer Wald ist die Geburtsstätte des gläsernen Christbaumschmuckes – der Christbaumkugel und vieler weiterer Formen. Die Vorreiter der Kugel waren gläserne Nüsse und Früchte.

Der Thüringer Wald ist eine der bedeutenden Glasregionen in Mitteleuropa. Seit dem 12. Jahrhundert wird hier nachweislich Glas hergestellt. Hier fanden die Glasmacher alle Materialien, die sie für ihr Metier benötigten: Das Holz aus dem Wald zum Feuern der Öfen, Quarzsand als Hauptbestandteil des Glases, Kalkstein zum Härten und Buchenholz zum Sieden der Pottasche. Rodungen und Aufforstungen, Sandgruben und Wassermühlenanlagen sind prägende Elemente der Landschaft geworden. Natur und Glaskultur sind hier untrennbar miteinander verwoben.

Die ersten Glashütten waren Klöstern beigeordnet, die vor allem Fensterglas für ihre Kirchen und Fläschchen für Arznei benötigten. Es waren Wanderhütten, die nur kurze Zeit bestanden und ihren Standort wechselten, wenn der Wald rings herum abgeholzt war. Erst im 16. Jahrhundert entstanden um Glashütten herum Ortschaften. Langenbach und Fehrenbach waren die ersten dieser Gründungen. Etwas danach, 1597, kam Lauscha hinzu, das mit den Gemeinden in seinem Umland dann unter den zahlreichen Glasstandorten eine zentrale Rolle für das Thüringer Glas einnahm und für das künstlerisch gestaltete Glas immer noch einnimmt. Erst im 19. und 20. Jahrhundert kamen Jena und Ilmenau als bedeutende Zentren für optische und technische Gläser sowie für hitzebeständiges Haushaltsglas (Jenaer Glas) hinzu.

THÜRINGER KRISTALLHOF
Gernewitz
Bei den Hünnigers gibt es zum Christbaumschmuck eine eigene Erlebniswelt: den ganzjährig geöffneten Showroom „Weihnachtsland". Vor allem aber findet man auf dem Hof hochwertige Glas- und Kristallprodukte von namhaften Firmen wie Jenaer Glas, Nachtmann Kristall, Schott Zwiesel, Spiegelau und vielen weiteren produzierenden Unternehmen. Außerdem sind regelmäßig Glasbläser vor Ort um sich bei der Arbeit über die Schulter schauen zu lassen. Glasschleifer fertigen auf Wunsch individuelle Gravuren.

SPEZIALITÄTEN

Regionale Produkte

Frisch vom Erzeuger und direkt auf dem Hof oder im Lädchen eingekauft, schmeckt es einfach am besten! Daher lieben wir Thüringer unsere regionalen Produkte. Deftige Fleisch- und Wurstspezialitäten von Schwein, Rind oder Pute, Brot und Kuchen nach alter bäuerlicher Tradition gebacken, Senf, Obst oder Wein in liebevoller Handarbeit hergestellt. Entdecken Sie die guten Leckereien.

Wein & Saft

Trauben

THÜRINGER WEINGUT BAD SULZA *Sonnendorf*
Die über tausendjährige Weinbaugeschichte wird in Bad Sulza bis heute mit großer Leidenschaft gelebt. Winzer Andreas Clauß bringt alljährlich erstklassige Weine auf den Markt. Das Weingut besitzt eine Rebfläche von rund 50 Hektar und ist damit das größte private Weingut im Anbaugebiet Saale-Unstrut. Die Trauben reifen auf dem Bad Sulzaer Sonnenberg an den Hängen der Ilm.
Insgesamt 27 Rebsorten gedeihen auf den Muschelkalk-Verwitterungsböden, darunter Weiß- und Grauburgunder, Riesling, Traminer, Muskateller und Cabernet Dorsa sowie Müller-Thurgau. Eine Besonderheit sind die aus historischen Rebsorten Heunisch, Affenthaler und Kleinweiß gewonnenen Weine direkt vom Schlossberg unterhalb der Dornburger Schlösser.

WEINBERG LEUCHTENBURG *Seitenroda*
An heißen Sommertagen äußerst beliebt ist ein kühler Schoppen des limitierten Gutedels und Portugiesers, dessen Reben an den Hängen des Burgbergs gedeihen. Bei einer Weinführung lernen die Besucher die jahrhundertealte Geschichte des Weinbaus im Saaletal kennen.

THÜRINGER WEINGUT ZAHN *Kaatschen*
Was den Wein der Familie Zahn so besonders macht sind 1.600 Sonnenstunden pro Jahr und die guten Böden aus Buntsandstein, Lößlehm, Keuper und Muschelkalk. Die Weinbereitung und ausschließliche Verwendung von reifen, gesunden Trauben lassen charaktervolle Saale-Unstrut-Weine gedeihen, die regelmäßig prämiert werden.

Streuobstwiesen

OBSTWEINKELLEREI RÖTTELMISCH *Röttelmisch*
Im denkmalgeschützten Zweiseitenhof von Alexander Pilling und Susanne Mohr werden seit den 1990er Jahren nach alter Tradition fruchtige Obstweine hergestellt. Ein Hauptaugenmerk galt damals wie heute der Wiederbelebung des traditionellen Streuobstanbaus und daraus gewonnener Produkte. Auf Streuobstwiesen gedeihen schmackhafte Äpfel, Quitten, Mirabellen und Pflaumen. Aus den Früchten entstehen Bio-Qualitätsweine in der hauseigenen Obstweinkellerei. Jeden Herbst öffnet die kleine Mosterei ihre Pforten. Neben sortenreinen Apfel-, Quitten- und Steinobstweinen werden Met und Würzweine hergestellt.

NATÜRLICH VOR ORT

Agrarerzeuger und Hofläden

Wurst, Gemüse und Schnaps

NATURHOTEL ETZDORFER HOF
Etzdorf
Herzhafte Landprodukte und frische, saisonale Landküche, der Hofladen präsentiert sich als bunter Bauernmarkt in dem kulinarische Schätze von heimischen Erzeugern den Besitzer wechseln. In der hofeigenen Fleischerei werden Wurst- und Fleischspezialitäten von eigenen Tieren angeboten – natürlich gentechnikfrei und ohne Zusätze. Zur Erntezeit gibt es frisch gepressten Saft von Früchten, die zuvor an den Bäumen der Streuobstwiese hingen. Frische Kräuter kommen vom Bauerngarten hinter den Hofmauern. Nach einer deftigen Mahlzeit äußerst beliebt ist der Etzdorfer Kutscherbitter, ein aromatischer Kräuterlikör des Hauses. Nicht umsonst lautet hier das Motto: „Hier wächst der Genuss!".

ETZDORFER HOFFEST
Besuchen Sie im Juni das Etzdorfer Hoffest. Erleben Sie innovative Landwirtschaft, gesunde Ernährung, transparente Kreisläufe in der Vermarktungskette Acker–Stall–Theke!

Angus Rinder

LANDFLEISCHEREI LINDIG *Dobian*
In der heutigen Zeit ist es selten geworden, dass man als Fleischer den kompletten Lebenszyklus eines Rindes und die anschließende Herstellung zum Dry Aged Fleisch vollständig begleiten kann. Nicht so bei der Landfleischerei Lindig, einem generationenübergreifenden Familienunternehmen. Sie haben es sich zur Aufgabe gemacht, vom ersten Grashalm, den das Kalb auf den heimischen Wiesen kaut, bis hin zur Reifung der besonderen Fleischstücke in speziellen Reifeschränken dabei zu sein.
So entsteht ein Dry Aged Fleisch, das man sogar direkt vor Ort beim Grillabend genießen kann.

Rapsöl

Hofladen

AGRARUNTERNEHMEN „WÖLLMISSE" SCHLÖBEN *Gernewitz*
Auf einer Hochebene östlich des Saaletals, die auch Wöllmisse genannt wird, leuchten weite Rapsfelder in kräftigem Gelb. Das daraus gewonnen Rapsöl hat bereits unzählige Liebhaber in der Region gefunden. Das Besondere an diesem Rapsöl entdeckt man am besten selbst, bei einer Kostprobe im Hofladen der Agrargenossenschaft.
Es hat nicht nur eine intensiv leuchtendgelbe Farbe, sondern ist dazu kräftig aromatisch und nussig im Geschmack.

Bauernhof-Romantik

BIOLAND HOF VOIGT *Willschütz*
Bauernhof-Romantik ohne Kitsch erlebt man bei Familie Voigt. Auf den Feldern gedeihen Kartoffeln und saisonales Gemüse, an den Bäumen der Streuobstwiesen reifen saftige Äpfel, Birnen und Kirschen. Und in der hofeigenen Backstube duftet es dreimal wöchentlich nach frisch gebackenem Vollkornbrot. Bäuerliches Handwerk betreibt man hier seit 1575. Es zu bewahren, zu entwickeln und weiterzugeben ist ein Herzensanliegen des Biolandhofes. Auf den Einsatz von landwirtschaftlichen Maschinen verzichtet man daher soweit es geht und kultiviert alte Apfelsorten und Ölpflanzen.

Hofladen

Wild und Federvieh

Hofladen

GÖNNATALER PUTENSPEZIALITÄTEN
Altengönna
Der Geflügelhof steht für schmackhafte und qualitativ hochwertige Spezialitäten rund um Pute, Gans und Wild. Aufzucht und Verarbeitung des Geflügels finden direkt vor Ort in Altengönna und Zimmern statt. Überlieferte Rezepturen und neue Kreationen geben die richtige Würze und sorgen für den unvergleichlichen Geschmack.
Wer einmal von der Putenleberwurst, vom Gänserillette oder Filetschinken probiert hat, wird dies bestätigen. Der Hof ist zertifiziert für Bio-Dienstleistungen und wird in regelmäßigen Abständen geprüft. Artgerechte Haltung, Gesundheit und das Wohl der Tiere haben oberste Priorität.

SPEZIALITÄTEN AUS DEM

Saaleland

Mutzschinken

MIEZE FEINE KOST *Bad Klosterlausnitz*
Neben klassischen wohlschmeckenden Schinkensorten will die „Mieze" in Bad Klosterlausnitz auch mit einem ganz eigenen Produkt verführen: dem Mutzschinken. Grundlage dieser kräftigen Wurstspezialität ist ein Schweinenacken, der von der Fleischerei Lange in Weißenborn exklusiv produziert wird. Das zunächst in Majoran und Kümmel eingelegte Fleisch wird dann im Birkenrauch geräuchert und anschließend im Aromasack versiegelt. Dadurch behält es seinen unnachahmlichen Geschmack und duftet beim Anschneiden verlockend.

Holzlandbräu

MIEZE FEINE KOST *Bad Klosterlausnitz*
Ein frisches Kühles gefällig? Bei richtigem Durst hilft nur ein „Holzlandbräu". In der „Mieze" in Bad Klosterlausnitz wird das seit 1696 bekannte Bier wieder ausgeschenkt, in großen Zwei-Liter-Flaschen. Die naturtrübe, ungefilterte Spezialität hat einen sehr ursprünglichen Charakter und ist mit 5,6 Prozent ein kräftiges Bier. Es enthält nur sehr wenig Bitterstoffe und ist daher auch bei Frauen sehr beliebt. Mit seiner relativ dunklen, dem Bernstein ähnelnden Farbgebung erinnert es an den Waldreichtum des Holzlandes und gleichzeitig an den authentischen, ehrlichen Charakter dieses Landstriches.

Holzländer Bier

BRAUEREIGASTHOF ZIEGENMÜHLE *Schleifreisen*
Die Ziegenmühle, als ine von ehemals elf historischen Mühlen entlang des Zeitzgrundes ist Gasthof, Brauanlage und Ausgangspunkt für erlebnisreiche Wanderungen. Derzeit gibt es drei hauseigene Biersorten: Holzländer No.1, das Holzländer Zwickel und Weizen sowie zur Weihnachtszeit den Holzländer Wintertrunk, ein würziges Bier mit Aromen von Lebkuchen und Spekulatius.

Jenaer Bier

BRAUGASTHOF PAPIERMÜHLE *Jena*
Die hausgebrauten Biere des Braugasthofs Papiermühle, Pilsener und Bockbiere sind untergärige Sorten und behalten dadurch, dass sie nicht gefiltert werden, ihre natürliche Trübe und damit die Trägerstoffe von Geschmack und beispielsweise Vitamin B. Selbstverständlich wird nur nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 mit Wasser, Hopfen, Malz und Hefe gebraut. Jeweils am 3. Montag eines Monats kann man sich bei der öffentlichen Brauereiführung davon überzeugen und die Jenaer Biere verkosten.

Tradition des Blechkuchens

KAFFEEHAUS GRÄFE *Eisenberg, Jena und weitere*
Die Geschichte der Konditorei Gräfe reicht weit in die Vergangenheit zurück – schon die Vorfahren waren Feinbäcker aus Liebe. Neben den leckeren Torten sind Thüringer Blechkuchen die Spezialität des Hauses. Hier gibt es noch eine umfangreiche Auswahl, darunter Klassiker wie Mohnkuchen, Apfelkuchen, gefüllter Mandel- oder Kokoskuchen. Vor allem ist es der Familie ein Anliegen, alte Rezepte und Sorten am Leben zu erhalten, wie den beliebten Propheten- und den Speckfettkuchen.
Die Philosophie des Familienunternehmens spiegelt sich auch beim Brot und den Brötchen wider. Das „Holzlandbrot", ein kräftiges, rundes Kilobrot, ist eine hauseigene Kreation und eine Liebeserklärung an die Heimat – das „Thüringer Holzland". Die Zutaten sprechen für sich: Ausschließlich regional erzeugter Roggen wird beim Backen verwendet, dieser wächst auf den Feldern rings um Weißenborn.

Jenaer Senf

JENAER SENFMANUFAKTUR *Jena*
Seit über zwei Jahrzehnten ist Wolfgang Reppen mit großer Leidenschaft und Experimentierfreude dabei, immer wieder neue Senfkreationen entstehen zu lassen. Aktuell hat er beeindruckende 70 Senfsorten im Sortiment. Diese schmecken nicht nur hervorragend, sondern werden ohne jegliche Zusätze kreiert. Wolfgang Reppen verwendet ausschließlich Thüringer Senfsaat und wahlweise Gewürze, Kräuter, Früchte oder Gemüse. Da es sich um handgemachte Produkte handelt, kann die Lieferzeit durchaus etwas dauern. Vom Beginn der Herstellung bis zum verkaufsfertigen Produkt werden rund zwei Wochen benötigt.

ENTDECKEN SIE DAS

Eichsfeld

Blick von der Teufelskanzel auf die Werra-Schleife bei Lindewerra

unten: Skywalk – gläserne Aussichtsplattform auf dem Sonnenstein

Unser Tipp

GENUSSBUSTOUREN
Wer sich vor Ort von der Klasse der vielen Eichsfelder Produkte überzeugen möchte, sollte einmal die „GenussBustouren" probieren – Tagestouren u.a. zu verschiedenen Direktvermarktern der Region. Dabei gibt es Verkostungen und Informationen über das Eichsfeld. Zwischen den einzelnen Probierstationen fährt der „GenussBus" kulturelle und landschaftliche Höhepunkte an.

Herzhaftes und Süßes

Typisch für das Eichsfeld sind seine Burgen, die Kirchen sowie die Prozessionen und Wallfahrten. Ein ursprünglicher und traditioneller Landstrich wie das Eichsfeld kann natürlich auch mit allerlei regionalen Spezialitäten aufwarten, die so ursprünglich sind wie ihre Herkunftsregion.

Das Eichsfeld ist insbesondere für seine luftgetrocknete Wurst berühmt, so genießt vor allem die Eichsfelder Stracke, eine schnittfeste und in Lehmkammern gut gereifte Schweinemettwurst, einen weitreichenden Ruf als kulinarisches Highlight und verlässt nicht selten als begehrtes Mitbringsel in den Taschen von Urlaubern die Region.

Für Freunde des Deftigen empfiehlt es sich, neben der Stracke auch die anderen Wurstspezialitäten zu kosten, z. B. Feldgieker. In Bornhagen, unterhalb der Burg Hanstein, kann man im Wurst- und Hausschlachtemuseum des Klausenhofes hautnah erfahren, wie die Wurstspezialitäten hergestellt werden.

Die süße Seite des Eichsfelds kitzelt der Original Eichsfelder Schmandkuchen hervor, eine einheimische Delikatesse aus Hefeteig mit einem saftigen Schmandbelag und frischen oder eingemachten Früchten.

Nicht entgehen lassen sollte man sich auch den naturreinen Eichsfelder Most, der aus traditionellem Obstanabau mit Streuobstwiesen und alten Obstsorten stammt – probieren kann man auch außergewöhnliche Sorten wie Rote-Bete-Apfelsaft. Wer diese regionalen Speisen verzehrt, genießt die Landschaft gleich zweimal.

Kräuterküche

KLAUSENHOF
Bornhagen
Bis ins 15. Jahrhundert reicht die Tradition des Gebäudes als Wirtshaus zurück. Mit Liebe zum Detail hauchte Familie Röhrig diesen Mauern neues Leben ein. Ob Rittersaal, Jägerzimmer oder Brunnenstube – das mittelalterliche Flair und die hausgemachte Kräuterküche suchen ihresgleichen.

Unter den Füßen knarzen die Dielen, das Echtholzmobiliar ist mit aufwendigen Schnitzereien verziert, Lehmdecken wurden freigelegt und neu verputzt, im Kamin lodert das prasselnde Feuer. Mächtige Lindenbäume mit üppigem Blätterdach säumen den gemütlichen Terrassengarten vor dem Haus. Man ist eingeladen, an warmen und sonnigen Tagen ein kühles Bier zu genießen und im Schatten der Bäume genüsslich zu speisen. Die Räumlichkeiten sind vielfältig und bieten neben kleineren Gasträumen auch großen Feierlichkeiten Platz.

Ein großes Anliegen des Gastgebers und Inhabers Martin Röhrig ist es, zur Bewahrung der Eichsfelder Traditionen beizutragen. Daher ist der Klausenhof weit mehr als nur ein Erlebnisrestaurant – sogar ein Museum wurde integriert. Es veranschaulicht auf beeindruckende Weise das Brauchtum der Eichsfelder Wurstspezialitäten. Bei einem Wurst- und Hausschlachte-Workshop können die Teilnehmer mehr darüber erfahren oder im Hofladen eine der Köstlichkeiten für zuhause erwerben.

SÜFFIGES AUS DEM

Weimarer Land

Kultgetränk Gin

WIEGAND MANUFACTUR WEIMAR
Weimar
Seine Gins haben bereits Kultstatus, man findet sie auf den Getränkekarten angesagter Bars und in Restaurants der Spitzengastronomie. Matthias Wiegand erobert als kleines Familienunternehmen mit seinen Produkten den deutschen Spirituosenmarkt.

Der „Lyonel Dry Gin"wird er aus feinsten bio-zertifizierten Zutaten hergestellt, die aus ökologischem Anbau aus der Region stammen. Unter den 13 Kräutern sind Wacholder, Waldmeister, Benediktinerkraut, Kardamom, Lavendel und Zimt. Die Destillation erfolgt in Kupferkesseln und über offener Flamme, was ein komplexes Aroma einerseits, und einen milden Geschmack andererseits erzeugt.

Mit feinem Gespür für verschiedene Nuancen hat Matthias Wiegand zudem einen blumigen und bekömmlichen Kräuterlikör entwickelt – den Heimat Likör, eine Kreation aus regionalen Kräutern und exotischen Gewürzen.

Unser **Tipp**

LYONEL DRY GIN
Mit ihrem kultigen „Lyonel Dry Gin" entstand ein charakteristischer, frischer Gin nach London Dry Art. Er gewann mehrere Auszeichnungen, darunter den INTERNATIONAL SPIRITS AWARD 2016 GOLD.

Unser Tipp

WANDERMÄDEL/ -BURSCHE
Erfrischende Biermischgetränke während der Sommerzeit: der „Wanderbursche", ein naturtrübes Radler, und das „Wandermädel", ein gelungener Mix aus Bier und Johannisbeerlimonade.

Braukunst regional verwurzelt

VEREINSBRAUEREI APOLDA
Apolda
Auf eine über 130-jährige Geschichte blickt die Brauerei bereits zurück. Nicht umsonst lautet der Slogan der Brauerei: „Tradition aus der Region" – zu 90 Prozent stammen die Zutaten tatsächlich aus der Umgebung. Der Hopfen gedeiht im Elbe-Saale-Anbaugebiet, dem mittlerweile zweitgrößten Hopfenanbaugebiet Deutschlands. Das Malz bezieht die Brauerei von den Erfurter Malzwerken, die Braugerste von Bauern der Agrargenossenschaft Pfiffelbach.

Mit dem „Apoldaer Glockenpils" räumte die Brauerei gleich vier Mal hintereinander den in Brüssel verliehenen Superior Taste Award ab. Ein ebenso beliebtes Bier ist der „Schwarze Esel", ein malzaromatisches, liebliches und süffiges Schwarzbier mit kräftiger Farbe und leichtem Röstkaffee-Schoko-Aroma.

Wer sich selbst von der Qualität und Vielfalt der Apoldaer Braukunst überzeugen möchte, dem seien die regelmäßig angebotenen Brauereiführungen empfohlen. Im Anschluss an die rund einstündige Führung heißt es dann: Auf zur Verkostung ins gemütliche Braustübl!

SCHON GEWUSST?

Für die Thüringer Kulinarik kommen alle gern #zuTisch. Auch Johann Wolfgang von Goethe schwärmte schon als bekennender Genussmensch von den Thüringer Gerichten, wie den hausgemachten Rouladen, Sauerbraten und gebackenen Forellen, welche er oft in Weimar genoss.

MUNDART BRATWURST:
Broadwirschdle/Broduurschd/Brahdwuaschd/Rossder
Den *aktuellen* **BRATWURSTPREIS** in Weimar erfährt man *tagesaktuell* auf der Website der Stadt.
Der **TBRAX**, *Thüringer Bratwurstindex*, ist der wichtigste und auch einzige deutsche Wurstindex.
Bratwurst isst man nur mit *Senf* – wer Ketchup nimmt wird sofort als Tourist erkannt.

Bratwurst ÄQUATOR

Vereinfacht wird der Rennsteig als Kümmel- oder Bratwurstäquator bezeichnet, d.h. südlich des Rennsteigs wird die Thüringer Bratwurst eher ohne Kümmel und nördlich eher mit Kümmel hergestellt. Tatsache ist, dass es für die Thüringer Bratwurst kein Standardrezept gibt, daher zeigt der Kümmeläquator in etwa an, wie die Thüringer in verschiedenen Regionen ihre Bratwurst am liebsten mögen.

Bratwurst MUSEUM

Der Verein „Freunde der Thüringer Bratwurst e.V." ist Träger des 1. Deutschen Bratwurstmuseums und organisiert ein geselliges Vereinsleben rund um das Museum. Im Mittelpunkt der Arbeit des Vereines steht die Kultur- und Brauchtumspflege der Thüringer Bratwurst. Hier befindet sich auch die längste begehbare Bratwurst der Welt.

Bratwurst THEATER

Thüringen beherbergt Deutschlands einziges Bratwursttheater im Bratwurstmuseum. Die Besucher erwartet eine turbulente Mischung von Schauspiel, Musik und Kulinarik. Bratwursttheater ist einfach anders – überraschend, faszinierend, außergewöhnlich! Ein genussvoller Abend mit äußerst strapazierten Lachmuskeln und leckeren Thüringer Spezialitäten!

Weimarer ZWIEBELKUCHEN

Weimarer Zwiebelkuchen gehört zum Zwiebelmarkt, wie dieser zu Thüringen oder die Schale zur Zwiebel, aber auch vor und nach dem Fest im Oktober gibt es ihn bei den heimischen Bäckern zu kaufen. Jeder Weimarer Bäcker, jede Hausfrau hat ein eigenes Rezept. Allen gemein sind der Hefeteig und die Zwiebeln.

THÜRINGER ROSTBRÄTEL ODER AUCH ASCHEBRÄTEL

... ist neben der Thüringer Rostbratwurst die bekannteste Grillspezialität und trägt seinen Namen von den Thüringischen Wörtern für „Grill" = Rost und „Grillen" = Braten Es handelt sich um ein saftiges Nackensteak mit einer sehr leckeren, würzigen Marinade mit ganz viel Senf.

Mutz BRATEN

Im Thüringer Holzland und im Altenburger Land kommt ein besonderes Tier „der Mutz" an den Spieß und wird über Birkenholzrauch gebraten. Lieferant des Fleisches für den berühmten Mutzbraten ist ein eierlegendes Wollmilchschwein, das den bayrischen Wolperdingern wesensähnlich ist. Wer mehr darüber erfahren will, sollte Deutschlands einziges Mutzmuseum im Thüringischen Kraftsdorf besuchen. Mutz isst man traditionell mit Sauerkraut und Senf – der Verzehr mit Ketchup ist auch hier verpönt.

Gothaer KRANZ

In Gotha spricht man nicht laut über den bekannten „Frankfurter Kranz" – hier kennt man nur den „Gothaer Kranz". Die Alternative des Frankfurter Originals entstand Anfang des 20. Jahrhunderts, aufgrund mangelnder Zutaten.

Thüringer BIER

Das Thüringer Bier hat in Deutschland eine der ältesten Traditionen. Bereits im Jahr 1434 wurde im thüringischen Weißensee die „Statuta thaberna" erlassen, welche 30 Artikel mit Wirtshausregeln sowie Gesetze über das Brauen von Bier beinhaltete. In Thüringen entwickelte sich daraufhin eine lebendige Braukultur, die sich heute noch über sehr viele verschiedene Sorten erstreckt. Das bekannteste Bier ist wohl das Schwarzbier aus (Bad) Köstritz.

VERANSTALTUNGS-Highlights

THÜRINGER TISCH kultur lädt ein!

Oktober
Zwiebelmarkt
Weimar

Juni
Bürgeler Töpfermarkt
Bürgel

ganzjährig
Tafeln in Thüringen
an außergewöhnlichen Orten
Termine unter:
THUERINGER-TISCHKULTUR.DE

Mai und Oktober
Reinstädter Landmarkt
Reinstädt

April
Tag des Thüringer Porzellans
Thüringenweit

März
FRÜHLINGSERWACHEN
Klausenhof Bornhagen 1. SA
TAG DER OFFENEN TÖPFEREIEN
Thüringenweit 2. WE
ROSTKULTUR ERFURT
Domplatz Erfurt 2. SA

April
TAG DES THÜRINGER PORZELLANS
Thüringenweit 03.04. bzw. FOLGE-WE
JUNGWEINPRÄSENTATION
Thüringer Weingut Zahn,
Kaatschen LETZTER SA
WALPURGISNACHT
Rittergut Nickelsdorf und
Klausenhof Bornhagen 30.04.

Mai
MAIBAUMSETZEN
Thüringenweit MAI–JUNI
AUSSCHANK IM WEINBERG
Leuchtenburg Seitenroda
01.05. + PFINGST-MO
FRÜHLINGSMARKT
Kulturhof Zickra 2. WE
REINSTÄDTER LANDMARKT
Kemenate Reinstädt LETZTER SO
TAG DES OFFENEN GARTENS
Lehmhof Lindig

Juni
BÜRGELER TÖPFERMARKT
Bürgel VORLETZTES VOLLES WE
ETZDORFER HOFFEST
Etzdorf 3. WE
BIERSOMMER
Vereinsbrauerei Apolda
JENAER TÖPFERMARKT Jena
HOFFEST Lehmhof Lindig

August
DORNBURGER SCHLÖSSERNACHT
Dornburger Schlösser ENDE AUGUST
THÜRINGER WEINFEST Bad Sulza 3. WE

September
FEST DES WALDES UND DER JAGD
Hummelshain 2. WE
KANONENFEST
Hotel Zur Kanone, Tautenhain
GENUSSMARKT DER TISCHKULTUR
Dornburger Schlösser WE nach
DENKMALTAG
ZWIEBELMARKT APOLDA MIT
GROSSEM BOCKBIERANSTICH
Vereinsbrauerei Apolda
FEDERWEISSERFEST
Thüringer Weingut Bad Sulza
ZWIEBELKUCHENESSEN
Waldhotel Linzmühle Kahla

Oktober
EISENBERGER LANDMARKT
Eisenberg 1. SO
AUSSCHANK IM WEINBERG
Leuchtenburg 03.10.
ZWIEBELMARKT Weimar 2. WE
HERBSTMARKT Kulturhof Zickra 2. WE
LATERNENWANDERUNG
„HANSTEINER BURGFRIEDEN“ &
HISTORISCHE TAFELEY
Klausenhof Bornhagen 3. SA
REINSTÄDTER LANDMARKT
Kemenate Reinstädt VORLETZTER SO

November
HUBERTUSFESTESSEN
Klausenhof Bornhagen 03.11. bzw.
SO nach HUBERTUSTAG
PORZELLANMARKT
KAHLA/Thüringen Porzellan 1. SA
MARTINSGÄNSEESSEN
Klausenhof Bornhagen 11.11. bzw.
SO nach MARTINSTAG
JENAER WEIHNACHTSMARKT Jena

Dezember
WEIHNACHTSMARKT
Etzdorfer Hof, Etzdorf 1. SA
WEIHNACHTSMARKT DER WÜNSCHE
Leuchtenburg 2. + 3. ADVENTS-WE
ROMANTISCHE ADVENTSMÄRKTE
Kulturhof Zickra 3. + 4. ADVENTS-WE

Genuss MARKT

DER THÜRINGER TISCHKULTUR

THÜRINGER TISCH kultur lädt ein!

JÄHRLICH IM HERBST

Termine unter
THUERINGER-TISCHKULTUR.DE

Wir bitten euch

#zuTISCH

Werdet Fan auf **Facebook**, abonniert uns auf **Instagram** und folgt uns auf **Twitter**. Hier bekommt ihr alle Neuigkeiten und Geschichten rund um die Thüringer Tischkultur. Teilt mit uns und der Welt eure kulinarischen Erlebnisse aus Thüringen unter dem Hashtag **#zuTISCH**.

@thueringertischkultur
@thueringertischkultur
@TischkulturTH

FOTO: MOCKUPWORLD.CO