

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 30099005.7

Thüringer Klöße

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Heichelheimer Speise- und Veredelungskartoffel Erzeugergemeinschaft w.V.
Im Dorfe 1, 99439 Heichelheim, DE
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter

Vertreter:

Patentanwalt Wolf-Rüdiger Voigt
Alter Markt 1-2, 06108 Halle

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6, verarbeitetes Gemüse

Beschreibung des Erzeugnisses

(Zusammenfassung der Angaben gemäß Art. 4 Abs 2)

a) Name: Thüringer Klöße

b) Beschreibung:

Thüringer Klöße sind Kartoffelklöße mit einem hohen Anteil roher Kartoffeln (in der Regel etwa 2/3). Sie sind von runder Form, haben einen Durchmesser von 5 bis 7cm und eine weißliche bis hellgelbe Farbe. Servierfähig besitzen Thüringer Klöße ein Gewicht von 100 bis 180g. Ihre Konsistenz lässt es zu, dass sie durch leichten Druck mit üblichem Essbesteck (ohne zu schneiden) zerteilt und zerdrückt werden können. In ihrem Inneren können Thüringer Klöße mit Butter oder anderem üblichen Fett geröstete Brötchenwürfel enthalten, die ihnen eine zusätzliche geschmackliche Note verleihen. Thüringer Klöße werden als Sättigungsbeilage zu Fleisch- und Geflügelgerichten mit Bratensauce gereicht. Entscheidender Maßstab für die Qualität der Klöße ist ihr Aufnahmevermögen für Sauce, welches durch den hohen Anteil roher Kartoffelkloßmasse erreicht wird. Die Thüringer Klöße werden zu 100% aus stärkehaltigen, mehlig kochenden (Kloß-)Kartoffeln aus Thüringen hergestellt. Diese wachsen auf tiefgründigen Lösslehmböden in Thüringen. Die geringe Niederschlagsneigung und die überdurchschnittliche Sonnenscheindauer in Thüringen bewirken bei der Kloßkartoffel, dass einerseits die in der Knolle befindliche Zitronensäure zu einer natürlichen Gelbfärbung des Kartoffelfleisches führt und andererseits der überdurchschnittliche Kartoffelstärkegehalt entsteht. Damit kann beim Thüringer Kloß grundsätzlich auf Farbstoffe verzichtet werden und die nötige Bindung des Fertigproduktes erfolgt durch die natürliche Stärke. Wesentlich für den Kloßgeschmack ist ferner das Mischungsverhältnis von etwa 2/3 rohen, ausgeschleuderten oder ausgepressten Kartoffeln und etwa 1/3 gekochten Kartoffeln, mit denen erstere überbrüht werden. Der Anteil der gekochten Kartoffeln kann auch geringer als 1/3 sein oder ganz entfallen, wenn heiße Milch - teilweise mit Zusatz von Grieß (und Muskat) - zugegeben wird. Zur Herstellung von Thüringer Klößen kann auch auf rohe ausgepresste Kartoffelkloßmasse (Kartoffelschab) zurückgegriffen werden, die als Tiefkühlkost angeboten wird. Von verschiedenen Herstellern werden Fertigklöße (Tiefkühlbereich) vertrieben. Zutaten (für ca. 18 Klöße): 4,5kg rohe mehlig-kochende (Kloß-)Kartof-

fein ohne Schale; 40g Salz; (2 Scheiben Weißbrot oder Brötchen; 30g Butter oder anderes übliches Fett).

c) Geographisches Gebiet:
Bundesland Thüringen

d) Ursprungsnachweis:

In der Region Thüringens beginnt der Anbau von Kartoffeln durch ein Edict von Herzog Ernst August von Sachsen-Weimar, wonach auf den "fürstlichen Cammer = Güthern zur Wildfütterung Erdtufeln/Artufeln anzubauen seien", im Jahr 1739. Ein Artikel aus der Broschüre "Thüringer Kloßmuseum Heichelheim" mit der Überschrift "Die Kartoffel, das Brot der Armen" belegt, dass die Einführung des Kartoffelanbaus in Thüringen, durch extreme Klimaschwankungen im 17./18. Jahrhundert geradezu notwendig geworden, die Ernährungssituation der ansässigen Bevölkerung entscheidend verbesserte. In der Folgezeit wurde die Kartoffel als Grundnahrungsmittel zur Bereitung verschiedenster "veredelter" Produkte verwendet, was letztlich auch zum regionalen Nationalgericht der Thüringer Klöße führte. Als ein sehr altes und historisch verbürgtes Rezept gilt das "Effelder Rezept für Thüringer Klöße", das in einer 1808 -1814 entstandenen Handschrift niedergelegt ist und ebenfalls in der o.g. Broschüre wiedergegeben ist. In privaten Haushalten Thüringens und der dortigen Gastronomie werden Thüringer Klöße auch heute noch häufig von Hand hergestellt. Von gewerblichen Produzenten aus Thüringen werden auch Fertigklöße und rohe Kartoffelkloßmasse als Tiefkühlkost angeboten.

e) Herstellungsverfahren:

Die mehlig kochenden Kartoffeln werden geschält, gewaschen und sofort in frisches kaltes Wasser gegeben. Ca. 2/3 der geschälten Kartoffeln werden gerieben und trocken geschleudert oder gepreßt (Kartoffelkloßmasse). Die restlichen geschälten Kartoffeln werden mit kaltem Wasser und Salz aufgesetzt, weichgekocht und mit dem Kochwasser zu einem dickflüssigen klumpenfreien Brei verarbeitet. Den fertigen Brei bringt man zum Kochen. Die rohen geriebenen Kartoffeln werden mit der abgewässerten Kartoffelstärke und Salz vermischt. Dann wird die Masse mit dem sprudelnd kochenden Brei überbrüht und unter Stampfen bzw. Verrühren zu einem glatten Teig verarbeitet, wobei der Prozess beendet wird, wenn sich der Teig von der Behälterinnenwand löst. Die Klöße werden geformt, gegebenenfalls mit Brötchenwürfeln gefüllt und in kochendes leicht gesalzenes Wasser gegeben. Darin läßt man die Klöße 10-20 Minuten ziehen, aber nicht kochen. Das Kloßwasser und der Brei sollten kochen, ehe die Kartoffelkloßmasse aus der Schleuder bzw. Presse genommen wird, sonst wird die Masse durch längeres Stehen rot und die Klöße bekommen eine dunkle Farbe.

f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet:

Die Thüringer Klöße besitzen in Thüringen eine lange Tradition und hohes Ansehen. Dieses "Nationalgericht" findet sich seit über 200 Jahren in der Thüringer Küche und ist dort vor allem als traditioneller Bestandteil der Sonntagsmahlzeit sehr beliebt. Die als Rohstoff verwendeten Kartoffeln aus Thüringen sind für die Herstellung von Klößen besonders geeignet. Unter den speziellen Bodenverhältnissen in Thüringen (meist bindige lösslehmhaltige Böden) und klimatischen Bedingungen wird in die Knollen viel Stärke eingelagert, die selbst nach dem Auspressen der geriebenen Kartoffeln zum Teil in den Zellmembranen verbleibt. Dies ermöglicht es, die lockere Kartoffelmasse zu Klößen zu formen, wobei auf den Zusatz von Stärke verzichtet werden kann.

g) Kontrolleinrichtung:

Thüringer Landesverwaltungsamt, Abt. VII - Gesundheits- und Sozialwesen
Weimarplatz 4, 99423 Weimar, DE

h) Etikettierung:

g.g.A. (geschützte geographische Angabe)

i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften: keine