

# THÜRINGER KLÖSSE



## Der Sonntagskult

Von Petra Hermann

Der Thüringer Kloß hat eine lange Tradition. Von 1808 datiert das erste schriftliche Kloßrezept der Pfarrei Effelder bei Sonneberg.

Die Klöße waren Sonntagskult bei uns und spielten oft die Hauptrolle auf dem Teller. Nix anderes, immer mal mit einem anderen Stück vom Tier und unbedingt mit viel Soße, gab es an dem schönsten aller Wochentage. Und getreu dem Wahlspruch „Ein Sonntag ohne Klöße verlöre viel von seiner Größe“ gab es die auch wirklich jeden Sonntag. Am Samstagabend, noch während der großen Unterhaltungssendung von Kuhlenkampff, durfte mein Papa in den Keller wandern und einen Eimer gefüllt mit möglichst großen Kartoffeln holen.

Waren die Kartoffeln geschält, gab es als schöne Tradition vorab ein Stück vom Sonntagskuchen, der am Nachmittag gebacken wurde. Dann alle in die Federn und die Kartoffeln warteten auf den Sonntagmorgen. Der nächste Akteur im großen Reigen war wieder mein Vater. Das Reibeisen wurde hervorgeholt und damit die vorbereiteten Kartoffeln in eine große Schüssel gerieben. Nicht zu grob, nicht zu fein. Jetzt kam die Masse in den gestrickten Kartoffelsack, damit zwischen die beiden Holzscheiben der Kartoffelpresse und das Rad wurde gedreht. Kartoffelschab und Flüssigkeit trennten sich.

Ab und an wurde nachgedreht. Nach einer guten Stunde war das genug, die Flüssigkeit setzte sich von der Kartoffelstärke ab, wurde abgegossen und diente dem Ausbürsten des schwarzen Anzugs oder des Kostüms. Die waren danach, O-Ton meiner Mutter, „schöner wie neu“!

Beim Reiben der Kartoffeln blieben immer kleine Stücke übrig, und diese wurden in einem Topf mit wenig Salzwasser weich gekocht und dann zu Brei gerührt. Salz kam in die Kartoffelmasse in der Schüssel, bevor alles mit dem entstandenen dünnen Kartoffelbrei überbrüht und Schnell vermengt wurde. Das Verhältnis von roh zu gekocht war etwa 3/4 zu 1/4.

Vorhandenes Brot wurde in kleine Würfel geschnitten und in Butter knusprig gebraten. Beim Formen der Klöße mit der feuchten Hand kamen 5-6 der Würfel in die Mitte. Die Klöße wurden in reichlich kochendes Salzwasser gelegt und die

## Informationen

### THÜRINGER KLOSSMUSEUM HEICHELHEIM

Wissenswertes und Geschichten zu den Thüringer Klößen gibt es im Thüringer Kloßmuseum in Heichelheim (ca. 10 km von Weimar entfernt). Doch damit nicht genug: Das Zubereiten wird dort auch demonstriert. Und nicht fehlen darf ein Kloß-Imbiss!

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr: 9.00 - 18.00 Uhr  
Sa: 9.00 - 16.00 Uhr  
So: 11.00 - 16.00 Uhr

### ADRESSE

Thüringer Kloßmuseum  
Hauptstraße 3  
99439 Heichelheim

Fon: 03643 / 4 41 20

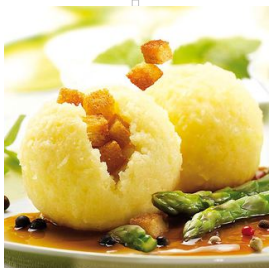
✉ E-Mail

🌐 Website

📍 Karte anzeigen

Hitze sofort reduziert. Nach kurzer Zeit kamen sie nach oben und mussten insgesamt etwa 30 Minuten auf ganz kleiner Flamme ziehen, duften aber nicht kochen.

Die Autorin Petra Hermann betreibt den Foodblog [☞](#) Obers trifft Sahne und ist Autorin des Buches [➤](#) Weimarer Mundart, in dem der Text ungekürzt erschienen ist.



---

## *Kulinarische Veranstaltungen*

---



### *Umweltbewusst im Alltag: Biene...*

Mittwoch, 20.10.2021,  
17:15  
Volkshochschule



### *Familienbrunch*

Sonntag, 24.10.2021,  
11:00  
Dorint Am Goethepark  
Weimar



### *Elephant's Finest: Weintalk mi...*

Donnerstag, 28.10.2021,  
19:00  
Hotel Elephant



*Veranstaltungs-  
kalender*

---

Anzeigen

