{ppgallery width="200" height="150"}
{/ppgallery}Thüringen ist bekannt für seine Klöße. Landesweit, und sei es in jeder noch so kleinen Gaststätte, findet man sie auf der Speisekarte angepriesen. Unsere Nachbarn, die Bayern, würden jetzt womöglich abwinken und lapidar sagen: „Was sois, mia hobn de knedl.“. Auch in Tschechien sieht man die Sache eher gelassen: „Ať se dostaneme jakkoliv daleko, vždy lze jít ještě dál?“. So oder so ähnlich würde der Kommentar hier lauten. Zugegeben, es gibt viele Klöße, nicht nur bei uns in Thüringen. Warum der Thüringer Kloß dennoch etwas ganz Besonderes ist, erfahrt ihr hier.

Ja es gibt sie - Klöße in vielen Varianten. Hefeklöße. Griesklöße, Mehlklöße bis hin zu Leber- und Semmelknödeln. Selbst die anrüchige Dampfnudel gehört offiziell zur Familie der Klöße. Bei so vielen verschiedenen Kloßarten verliert man leicht den Überblick. Schauen wir mal, woraus sie denn eigentlich bestehen. Griesklöße aus Gries, Hefeklöße aus Hefeteig, Leberknödel aus Leber. Apropos Hefeklöße. Klaus isst auch gerne Hefeklöße, wie ihr auf dem Bild sehen könnt. Bei der Dampfnudel hört die logische Namensfindung dann aber schon wieder auf. Bestünde eine Dampfnudel aus ihrem namensgebenden Bestimmwort, würden wir sie höchstwahrscheinlich nicht zu Gesicht bekommen und sie wäre nichts weiter als heiße Luft. (jaja, es gibt schon Klöße aus heißer Luft...) Und der Thüringer Kloß? Aus was besteht er? Aus Kartoffeln ganz klar. Der Thüringer Kloß ist ein Kartoffelkloß. Ist erst einmal nichts Besonderes. Aber jetzt kommt’s: der Thüringer Kloß besteht aus rohen und gekochten Kartoffeln. Ob ein Leberknödel da mithalten kann? Womöglich nicht. Die Dampfnudel wohl gleich gar nicht. Interessant ist aber nicht nur der Kartoffelaggregatzustand sondern auch das Mischungsverhältnis: Thüringer Klöße bestehen nämlich aus zwei Dritteln rohen geriebenen und einem Drittel gekochten Kartoffeln. Die Zubereitung ist nicht einfach. Wer sich aber der Herausforderung stellt, erhält im Idealfall kugelrunde, glatt und wohl geformte Kartoffelklöße. Vorbild ist natürlich Klaus. Der schönste aller Thüringer Klöße und auch der ganz Besondere unter den Besonderen. Guten Appetit.

Ach, gucke mal an, Du bist aus Thüringen und hast eine ganz andere Meinung? Bei Dir werden Thüringer Klöße vollkommen anders gemacht? Dann stimm doch einfach bei unserer Umfrage „Woraus sollte man Klöße machen?“ mit ab oder sag uns deine Meinung in unserem Forum!