



Jeder Kloß ist Handarbeit. Vroni und Barbara Detsch aus Haig machen die runden Leckerbissen daher meist gemeinsam. Fotos: Fölsche

Eine runde Sache

Kloß ist nicht gleich Kloß. Im Landgasthof Detsch in Haig wird er nach einem alten Rezept gekocht.

Von Gabriele Fölsche

Haig – Klöße haben im Landgasthof Detsch in Haig Tradition. In achter Generation führen Barbara Detsch und ihr Mann Manfred Schagar das Restaurant mit Hotel und eigener Landwirtschaft. Für die 43-Jährige ist es selbstverständlich:

Am Sonntag werden zum schmackhaften Braten handgemachte Thüringer Klöße aufgetischt.

Die Kartoffeln der Sorte „Edelstein“ kommen dabei sogar aus eigenem Anbau. Gekocht und „neigebollert“ werden sie aber von Seniorchefin Vroni höchstpersönlich – nach einem Rezept ihrer Schwiegermutter. „Wir machen sehr viel selbst und das nicht erst, seit es in Mode gekommen ist“, betont die gelernte Köchin Barbara Detsch.

Die Thüringer Klöße machen Mühe. Kein Wunder, sind sie doch noch echte Handarbeit. In der Küche ist die 73-jährige Veronika Detsch, die alle hier nur liebevoll Vroni nennen, schon am Werkeln. Vor ihr stehen Schüsseln mit geriebenen Kartoffeln. In ihre „Thüringer“ kommen drei Teile rohe und zwei Teile gekochte Kartoffeln, erklärt sie. Es ist eine fastrige, trockene Masse, die sie jetzt zwischen den Fingerspitzen zerreibt. „Sie muss flockig sein, sich anfühlen wie ‚Minzerla‘“, sagt die Seniorin und muss selbst über die niedliche Bezeichnung lachen.

Der erste Arbeitsschritt wurde bereits am Vortag erledigt. „Sonst würden wir es am Sonntag nicht schaffen“, erklärt sie. Die Knollen wurden fein gerieben und anschließend geschleudert. Die Stärke, die sich in dem gewonnen Saft absetzt, muss dann wieder in die geriebenen Kartoffeln. „Salz muss rein, etwas Kloßweiß, damit sie ihre Farbe behalten und eventuell etwas Stärkmehl, je nach Konsistenz“, erklärt die Seniorin, die sich jetzt den gekochten Kartoffeln zuwendet.

Stefan Widert geht der Seniorin zur Hand und presst die Erdäpfel zu Mus, eine gelbliche Masse, ergießt sich in den „Breilatopf“, der – aufgegossen mit etwas Kartoffelbrühe – auf den Herd wandert. „Es ist das A und O, dass die Masse richtig kocht, sonst halten sie nachher nicht richtig zusammen“, weiß Vroni Detsch und zeigt auf den Brei, der jetzt anfängt, Blasen zu werfen. Dann treffen roher und gekochter Teig aufeinander. Mit dem kochenden Brei wird die rohe Masse gebrüht. Früher hat man das alles mit der Hand geknetet, das war unheimlich anstrengend, erinnert sie sich zurück.

Ratternd setzt sich der Quirl der Rührmaschine in Gang und schlägt die Masse. Veronika Detsch gießt Wasser ein. Wie viel es noch braucht, hat sie im Gefühl. „Der Teig ist schon schön so“, spricht sie nach kurzer Zeit mit sich selbst. Und während in der Gaststube die ersten Gäste die Sonntagskarte studieren, formen vier flinke Hände Kartoffelmasse zu Klößen. Köchin Silke Hamerschmidt hilft mit. Die Frauen tauchen ihre Hände immer wieder ins kalte Wasser. So lassen sich die runden Spezialitäten besser formen. „In die Mitte kommen die ‚Bröckerla‘, das sind mit guter Butter geröstete Weißbrotstücke. Daran sparen wir nicht“, betont Vroni Detsch stolz und lässt den nächsten Knödel ins heiße Wasser gleiten. „Kochen dürfen sie nicht“, erklärt sie.

Über 50 Thüringer Klöße „lachen“ jetzt aus den Töpfen. „Wir nennen das ein Quantum“, so die Köchin. Die Besonderheit: Die Beilage wird während des Mittagstisches immer wieder frisch gemacht. „Man kann sie nicht so lange im Wasser lassen, sie werden fransig und fest“, erklärt sie. Schwiegersohn und Koch Manfred Schagar richtet die Braten auf den Tellern an. Behutsam lässt er zwei der appetitlich glänzenden Beilagen neben den im Rotwein geschmorten Rehbraten gleiten. Ein bisschen sehen sie aus wie Perlen, die handgemachten Thüringer Klöße aus Haig.



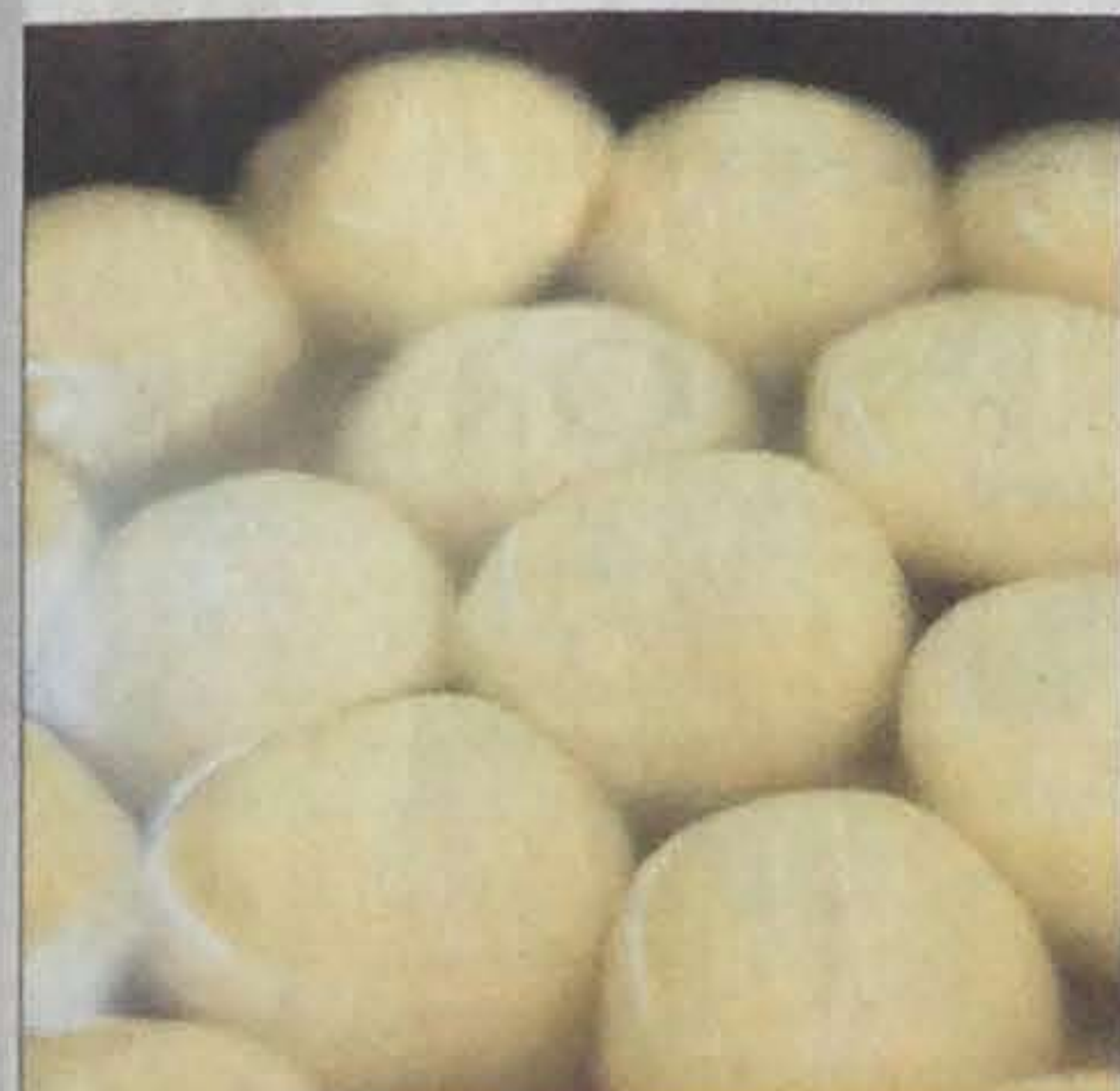
Ab in den „Breilatopf“: Hier kocht die Masse, damit der Kloß später auch fest genug wird.



Stefan Widert sorgt für das Pressen der Erdäpfel. Auch so kommt man zu kräftigen Oberarmen.



Rund und fest: So muss ein Kloß aussehen. Ist er „gut in Form“, kommt er in den Topf – und später auf den Teller.



Ein Quantum Kloß: Mehr als 50 runde Thüringer passen in den Topf. Zu lange dürfen sie aber nicht da bleiben.



Blick ins Innere: An „Bröckerla“ wird in Haig nicht gespart. Goldgelb lachen sie unserer Fotografin entgegen.