

Pressemeldung

Weimarer Land Tourismus vom 14.06.2018

## Thüringer Kulinarik im Weimarer Land 2018

### Die Präsentation der Weimarer Land Mahlzeit – Eine neuartige Speisekarte

Mahlzeit! Mahlzeit! Der Gruß, der in Thüringen zur Mittagszeit immer mit dabei ist, bedeutet auch so etwas wie „Guten Appetit! Lass es dir schmecken!“ Das war Vorbild für den Weimarer Land Tourismus e.V. für das Jahresprojekt „Thüringer Kulinarik im Weimarer Land“. Mit dem Abschluss des ersten Teils des Projektes, ist nun eine Art Speisekarte entstanden, welche verlockendste Orte der Kulinarik mitten in Thüringen vorstellt. Sie berichtet von neuen Speisekreationen, die nur in Gemeinschaft mit regionalen Produzenten zubereitet werden können und von Restaurants, in denen der Gast auf ganz unterschiedliche Weise im Zentrum steht. Sie erzählt aber vor allem von Menschen, von Köchen, die mit Leidenschaft und regionaler Verbundenheit jeden Tag die Wünsche der Gäste erfüllen. Ganz nebenbei bieten unsere Geschichten der Thüringer Gastronomie nicht nur den Gästen Überraschendes, sondern verweisen auf ein attraktives und kreatives Arbeitsfeld, die Gastronomie.

Bisher konnten wir zehn Thüringer Köche im Weimarer Land mit dieser Idee anstecken. Sie kochten ihre ganz spezielle „Weimarer Land Mahlzeit“ und immer stehen regionale Zutaten im Mittelpunkt. Frisches Gemüse und Obst, Getreide, Honig und Fleisch von regionalen Erzeugern wurden schon im April an alle teilnehmenden Restaurants geliefert.

#### "SPEISEKARTE" DER WEIMARER LAND MAHLZEIT



Ab kommendem Wochenende kann in 10 Restaurants der Region die Weimarer Land Mahlzeit bestellt werden. Die Speisekarte ist geschrieben und eine Bereicherung der Thüringer Küche, der Thüringer Tischkultur. Fahren Sie, entlang

der Speisekarte, von Blankenhain oder Bad Berka nach Ettersburg, weiter über Apolda Richtung Bad Sulza, bis nach Auerstedt und genießen Sie. Serviert werden die Mahlzeiten auf schönen Speisetellern von Weimar Porzellan, mit dem speziellen Logo der Aktion.



Haben Sie schon einmal Bekanntschaft mit Buchweizen gemacht? Das klingt gesund, ist es auch. Darüber hinaus ist dieses Getreide, übrigens hier aus der Clauder-Mühle in Denstedt, auch sehr schmackhaft. Besonders dann, wenn Ihnen Koch Michael Nagel aus dem Gasthaus Nagel in Bad Berka seinen Buchweizentaler knusprig und warm, auf Wunsch vegetarisch mit Pfannen-

gemüse oder mit Fleisch zubereitet.  
Buchweizentaler von Micheal Nagel | Roman Möbius



Oder besuchen Sie Frank Reinhardt im Restaurant Reinhardts im Schloss Auerstedt und lassen Sie sich sein Kutscherbrot servieren. Das spielt mit festen Thüringer kulinarischen Größen, wie Blutwurst aus Hoffmanns Hofladen in Kiliansroda, Senf und Zwiebel.

Kutscherbrot von Frank Reinhardt | Foto: Roman Möbius



Und wenn Sie noch nicht satt sind, dann kehren Sie noch im „Gülden Zopf“ in Blankenhain ein. Da richtet sich die Weimarer Land Mahlzeit an die Liebhaber des frisch gefangenen einheimischen Fisches. Hier trifft gebeizter Saibling auf dem Teller auf Birne, Blutwurst und Buchweizen, garantiert aus der Region.

Saibling mit Buchweizen und Blutwurst | Foto: Petra Hermann

Und weiter könnte die Reise gehen zum „Hotel am Schloß“ in Apolda, zum „Venerius“ nach Eckolstädt und ins das „Schlossrestaurant“ nach Ettersburg.

Den Weg zu allen Mahlzeiten weist ihnen ein QR-Code. Wer diesen mit dem Handy einscannt, dem wird besagte Speisekarte angezeigt, von der aus man zu den beteiligten Gaststätten, zu einem Portrait des jeweiligen Kochs, sogar bis zum Rezept kommt. Denn wenn es Ihnen einmal besonders gut geschmeckt hat im Weimarer Land, können Sie so zu Hause alles nachkochen.

Viel Vergnügen bei Ihrer kulinarischen Rundreise durch eine besonderes Stück Thüringen und beim Genuss der „Weimarer Land Mahlzeit“

<http://www.weimarer-land-tourismus.de/de/handgemachtes/weimarer-land-mahlzeit/>



**Pressekontakt:**

Weimarer Land Tourismus e.V.

Katy Kasten-Wutzler

Bahnhofstraße 28; 99510 Apolda,

Tel: 03644/519975

info@weimarer-land.de,

www.weimarer-land.de

Werde Teil unserer WIR-Community #meinweimarerland!



Wir danken unseren Verbandsmitgliedern, Partnern des Projektes und unserem Premiumpartner der Sparkasse Mittelthüringen für ihre Unterstützung.

