

TA 31.07.06



EINLADEND: Kai Prengel ist der Wirt vom Burggasthof Ruine Hohnstein und weiß seine Gäste rundum zu verwöhnen.

TA-Foto: R. OBST

Mundpropaganda

Ein neues Buch und eine Fernsehserie zeigen, dass Thüringer mehr als Bratwurst können

Wenn die Rechnung der Herausgeber des Buches „Thüringen virtuos“ und die der Macher der am Freitag im mdr-Fernsehen startenden Begleitserie aufgeht, dann sind die 24 darin vorkommenden Wirtshäuser aus allen Regionen des Freistaats möglicherweise bald nicht mehr, was sie derzeit noch sind: Geheimtipps.

Von Heinz STADE

KLEINFÄHNER.

Wohlschmeckend(w), ideenreich (i), regional (r), topfrisch (t), unverfälscht (u), originell (o) und saisonal (s), – so buchstabiert sich jenes werbende „virtuos“, das dem gestern präsentierten Bild-Textband sei-

nen Titel gibt. Der Ort der Buchpremiere, das Restaurant „Fahner Mühle“ am Rande des Städtedreiecks Erfurt-Gotha-Bad Langensalza, war mit Bedacht gewählt. Gelegen am Fuße der bewaldeten Fahner Höhen und mitten im größten Obstgarten Thüringens, repräsentiert das erst wenige Jahre geöffnete Gasthaus mit historischer Mühlenstube, Restaurant, Weinstube und rustikalem Biergarten, was das Buch sein will und ist: Thüringer Reiseführer und Kochbuch in einem. Auf 80, reichlich bebilderten Seiten, lernt der unternehmungslustige Betrachter Thüringen in allen Himmelsrichtungen und zu allen Jahreszeiten kennen. Insgesamt 24, ausschließlich im ländlichen Bereich zu findende Wirtshäuser mit besonderem Ambiente haben die Herausgeber aus-

gewählt um zu beweisen, dass Thüringer mehr können als nur Bratwurst, wie es im touristischen Jahresmotto Thüringens heißt. Zum Beispiel eben „mit Topinambur-Brand flambierte Rumpsteaks von Highlander Rindern aus eigener Zucht, belegt mit Maipilzen und Zwiebelringen, Kapuziner-, Brunnen- und Gartenkresse mit Vinaigrette, serviert mit Fahner Spargel und zerlassener Butter, dazu Bärlauchrisotto mit Parmesanplätzchen“.

Dieses und weitere Rezepte sind im Buch exakt notiert. Soweit die Empfehlung für das ganz Besondere. Natürlich wurden die vorgestellten Wirtshäuser nicht nach gehobenem Angebot ausgewählt – jedenfalls nicht nur. Vorrangige Kriterien waren vielmehr frische Zubereitung der Speisen mit Zuta-

ten aus den Thüringer Regionen, hohe Qualität der Produkte, besondere Gastfreundlichkeit und erschwingliche Preise. Dass eine Küche solchen Anspruchs dennoch diesen oder jenen Euro mehr verlangen muss als die Küchen weltweiter Kettenrestaurants, soll trotzdem nicht unerwähnt bleiben.

Das Tourismusland Thüringen hat wieder Aufwind: sehr wahrscheinlich wurde im vorigen Jahr erstmals wieder der aus dem Kulturstadtjahr 1999 stammende Rekord von rund drei Millionen Besuchern und neun Millionen Übernachtungen erreicht. Etwa die Hälfte der drei Millionen kommen ins Thüringer Land um zu wandern. Die nächste große Gruppe findet sich in den Kategorien Städte- und Kulturtourismus wieder. Die Thüringer Kü-

che als Reiseentscheidung für Touristen? „Mit dem Buch möchten wir potenzielle Gäste locken und sie über das Thema Essen und Trinken an das an Sehenswürdigkeiten reiche Thüringen heranzuführen. Zugleich soll es den Einheimischen Lust machen, die hiesigen Regionen kulinarisch neu zu entdecken“, antwortet die Chefin der Thüringer Tourismus GmbH, Frau Bärbel Grönegres, auf eine Frage dieser Zeitung. Beginnend am kommenden Freitag 19 Uhr stellt das mdr-Fernsehen im „thüringenjournal“ alle 24 Wirtshäuser die Regionen vor.

Das im E. Reinhold-Verlag Altenburg erschienene Buch „Thüringen virtuos“ (Preis 9,95 Euro) wird ab dem Wochenende auch in den Geschäftsstellen dieser Zeitung angeboten.