

Wirtuose Forelle

Spezialität aus Flarchheim ist fernsehreif und soll Appetit auf noch mehr aus dem Hainich machen

■ Von Iris Henning

FLARCHHEIM.

Forelle mit bulgarischem Akzent – diese Spezialität aus dem Hainich gibt es nur in Flarchheim, in dem Gasthof, der den Namen „Zur Forelle“ trägt. Haus und Flossentier wurden vom Film- und Fernsehproduzenten sowie dem bekennenden Liebhaber deftiger und außergewöhnlicher Speisen, Harald Mohr, für die mdr-Fernsehserie „Thüringen wirtuos“ entdeckt. Ein gleichnamiges Buch begleitet die Serie.

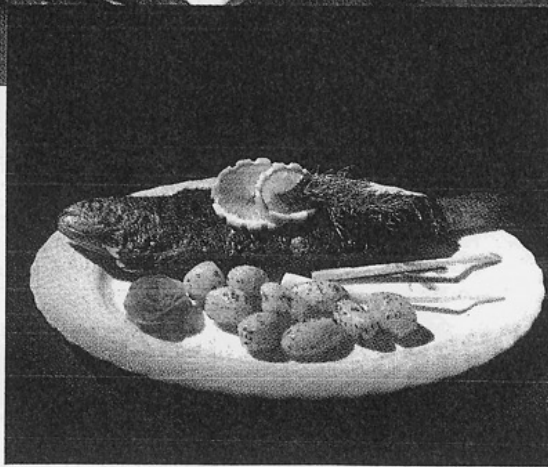
Es zählt zu den in Thüringen eher unbekanntem, leisen Orten – das Dorf Flarchheim. In schöner, beinahe ursprünglicher Natur eingebettet liegt es am Hainich und pflegt, unbemerkt von Touristenströmen, seine ländlich-beschauliche Schönheit, so wie die meisten Hainich-Dörfer.

Obwohl kein munteres Bächlein und erst recht kein Fluss das 500-Seelen-Dörfchen quert, ist es ausgerechnet ein Fisch, der dem Hainich-Dorf nun zu einem Quäntchen Bekanntheit verhelfen könnte: Die im Weinlaub gegrillte Forelle aus dem Wirtshaus „Zur Forelle“. Dieses Wassergesetz fand Einlass im Buch „Thüringen wirtuos“ und wird am morgigen Freitag, in der gleichnamigen TV-Serie im mdr-Journal, die Hauptrolle übernehmen. Geschmückt wird die knusprige Titelheldin dabei von zarten Rissolee-Kartoffeln in Petersilie.

■ AUFGESPÜRT

Das eher exotisch als bodenständig anmutende Gericht in einer ländlichen Gaststätte am Hainich war es, das den Film- und Fernsehproduzenten und bekennenden Genießer Harald Mohr verführte, nach Flarchheim zu kommen. „Ich wollte wissen, wer den Mut hat, in so einem kleinen Ort etwas Besonderes zu machen“, erzählt er. Hier traf er die Wirtin Dora Skottki, eine gebürtige Bulgarin, die seit fast dreißig Jahren in Deutschland lebt und aus ihrer südeuropäischen Heimat nicht nur die Vorliebe für die geschuppten Flossentiere mitgebracht hat. Seit gut zwei Jahren ist Frau Skottki Wirtin der „Forelle“ in Flarchheim.

Die Speisekarte in ihrem



FERNSEHSTARS: Für ein paar Minuten sind morgen Abend der Flarchheimer Koch Karsten Billeb und die gegrillte Forelle Stars im mdr-Fernsehen. Fotos (3): Autorin

Wirtshaus zeigt auch sonst bulgarischen Akzent, den der Koch Karsten Billeb in zauberhafter Weise mit deftiger thüringischer Küche zu verbinden weiß. Die edle Forelle zum Beispiel kommt aus dem Unstrut-Wasser, wie alles andere Wassergesetz auf der kleinen, feinen Speisekarte auch. „Da weiß ich, was ich bekomme“, schwört Frau Skottki auf die Frische und Qualität aus der Region. Und die Kartoffeln zu diesem Fischgericht kauft sie bei einem Flarchheimer Bauern. Dabei sind das nicht irgendwelche Knollen, sondern extra kleine. „Wahre Edelkartoffeln“, sind sich Koch und Wirtin einig. Lediglich die Weinblätter für das Gericht kommen aus der Konserve.

Die appetitlich angerichtete Forelle ließ jedenfalls dem Gourmet-Spezialisten Mohr nicht nur das Wasser im Mund zusammen laufen, sondern auch Stift und Kamera zücken. So fand das Gasthaus „Zur Forelle“ Einlass in das Buch „Thüringen wirtuos“, das insgesamt 24 Wirtshäuser vorstellt.

■ AUCH REISEFÜHRER

Das Buch hat Harald Mohr dabei nicht nur als Spezialitätenführer gestaltet. Es ist gleichzeitig ein kleiner Reiseführer und ein Kochbuch. Es macht bekannt mit der wunderbaren Natur an geschichtsträchtigen Orten, stellt neben den deftigen Speisen auch die herzliche Gastlichkeit der Thüringer in den Mittelpunkt. So ist „Thüringen wirtuos“ auch ein unterhaltsamer Ratgeber für kulinarische Landpartien – vielleicht auch nach Flarchheim.



„Thüringen wirtuos“, das Begleitbuch zur TV-Serie, gibt es für 9,90 Euro im Pressehaus. Die nächste mdr-Folge von „Thüringen wirtuos“, während der das Wirtshaus „Zur Forelle“ in Flarchheim vorgestellt wird, ist morgen Abend im Thüringen-Journal des mdr zu sehen.