

# Thüringer STAATSANZEIGER

Nr. 47/2021

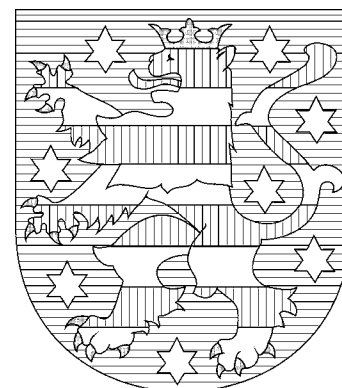
Montag, 22. November 2021

31. Jahrgang



15 Jahre lang war der Klobvogt als Wanderpokal sichtbarer Repräsentant für ausgezeichnete Gastronomie im Vogtland. Seinen Spuren folgt nun die „Genusstour Vogtland kulinarisch“, die der Tourismusverband Vogtland initiiert.

Foto: Archiv TVV/Marcus Dassler



## Genusstour auf den Spuren des Klobvogts

**Tourismusverband Vogtland will mit neuer Initiative heimische Gastronomie, regionale Erzeuger und Touristiker zusammenbringen und Gästen das Vogtland schmackhaft machen**

Das thüringisch-sächsische Vogtland ist bekannt für abwechslungsreiche Landschaften, kulturelle Vielfalt, Traditionen und gute Küche. In den zurückliegenden Jahren hat sich das Vogtland vor allem als Wanderregion einen Namen gemacht, dank seiner fünf zertifizierten Qualitätswanderwege, und als Landstrich mit vielfältigsten Kunst- und Kulturangeboten, von traditionell bis modern.

Nun will der Tourismusverband mit besonderen kulinarischen Genüssen Urlauber in die Region locken. Denn auch da hat das Gebiet zwischen Bad Köstritz und Bad Brambach eine lange Tradition.

Wussten Sie zum Beispiel, dass der Anbau von Kartoffeln in Deutschland im Vogtland begann? Dokumente aus dem Jahr 1647 belegen, dass der Kartoffelanbau in dieser Region sehr früh feldmäßig betrieben wurde. Seitdem bereichern die schmackhaften Erdfrüchte unsere Speisekarten. Auch heute künden vielfältige Aktivitäten – von Kartoffelfesten, Kartoffelbüfets und Kartoffelradtouren über das Knollensteigfest bis zum Kartoffellehrpfad – von der engen Bindung der Vogtländer zu dieser Frucht. Ob als Salzkartoffel, Bambes (Kartoffelpuffer), Erdäppelkuhn (Kartoffelkuchen), Kartoffelstampf, Semmelklöße oder Griegeniffte (Grüne Klöße): die Vielfalt der Kartoffel lässt sich auf einer Genusstour durch das Vogtland am besten entdecken.

Der Duft von Braten, Soße und frisch gemachten Klößen gehört zu dieser Region und löst wohl bei Vielen Erinnerungen an gemeinsame Mittagessen mit der ganzen Familie aus. Kulinarisch hat das Vogtland eine Menge zu bieten – egal ob in den Restaurants, Gasthöfen, Cafés oder Hofläden. Und genau diese Vielfalt will die Genusstour auf den Spuren des Klobvogts vermitteln.

(Fortsetzung letzte Seite)

(Fortsetzung von Titelseite)



Wickelklöß (Wickelklöße), wie sie im sächsisch-thüringischen Vogtland zu Hause sind  
Foto: Archiv TV/Marcus Dassler

15 Jahre lang hat der Kloßvogt-Pokal die regionale Gastronomie zum Wettbewerb herausgefordert. Wer um die Trophäe wetteifern wollte, musste sich der bodenständigen vogtländischen Küche aus regionalen Zutaten im charmanten Flair mit bestem Service verschrieben haben. Und so hat der Gaststättenwettbewerb so manchen Geheimtipp abseits der Hauptwege bekannt und populär gemacht – Gasthäuser, die häufig seit vielen Generationen als kleine Familienunternehmen betrieben werden.

Die jetzt durch den Tourismusverband initiierte Genuss tour will nicht nur die Preisträger der vergangenen 15 Jahre wieder ins Gedächtnis rufen, sondern auch regionale Erzeuger mit der Gastronomie- und Tourismusbranche verbinden – mit dem Ziel, regionale, nachhaltige Wertschöpfungsketten zu stärken. Es geht darum, eine wichtige Tradition im Vogtland zu bewahren, sie entsprechend heutiger Essgewohnheiten und Erwartungshaltungen weiterzuentwickeln, aber ebenso um Qualität und Wertschätzung der Gastronomie. Nicht zuletzt will man mit dieser Marketingstrategie die beteiligten Branchen bei der Gewinnung und Sicherung des Fachkräftenachwuchses unterstützen. Zudem setzt man damit auch auf ein lebendiges Miteinander der Restaurant- und Köcheszene, von der die Akteure selbst, aber vor allem die Gäste der Region profitieren sollen. Die Marketingstrategie soll dabei verschiedenste Zielgruppen ansprechen, den Aktiv-Urlauber beim „Wandern mit Genuss“ oder Familien, die eine „Erlebnis- und Genusszeit im Vogtland“ verbringen können. Dafür muss nicht unbedingt alles neu erfunden werden, denn rund ums Essen pflegt man im Vogtland bereits jede Menge Traditionen.

Da wäre zum Beispiel der Weidsche Kuchenmarkt, immer am ersten Septemberwochenende in dem Städtchen zu Füßen der Osterburg. Weida ist auch heute noch unter dem Beinamen „Kuchen-Weide“ bekannt. Das jahrhundertlange Bestehen der Weidaer Brotbank hat dazu beigetragen. Diese Brotbank befindet sich an der alten Handelsstraße von Zwickau nach Böhmen. Dort verkauften privilegierte Bäckermeister der Region ihre Waren direkt an die Reisenden. Weidas Brot, Semmeln und Kuchen wurden so in weitem Umkreis berühmt. In dieser Tradition steht der Weidsche

Kuchenmarkt. Die Kuchenfrauen verteilen bei der Eröffnung traditionsgemäß Selbstgebackenes an die Besucher. Höhepunkt ist immer die Wahl der Weidschen Kuchenfrau. Die Bewerberinnen müssen dabei mit je vier Kuchensorten die Jury von ihrer Backkunst überzeugen.

Anfang kommenden Jahres wird es unter der Regie des Tourismusverbandes Vogtland ein Kochevent „Auf den Spuren des Kloßvogtes“ im Bio-Seehotel Zeulenroda geben, bei dem Kloßvogt-Preisträger gemeinsam kochen. Nicht unter Wettbewerbsbedingungen,



Die Weidschen Kuchenfrauen. Sie eröffnen alle Jahre wieder (außer in Pandemiezeiten) den traditionellen Weidschen Kuchenmarkt. Was sie auf ihren Kuchenbrettern vor sich her tragen, erfreut Gaumen und Augen gleichermaßen.  
Foto: Stadt Weida/Gunkel

Aber auch außerhalb der Kuchenmarkt-Zeit kommen Freunde frischer hausgebackener Kuchen in Weida auf ihre Kosten.

Eine vergleichsweise junge Tradition, aber nicht weniger beliebt, wird mit dem Suppenfest in der Schloss- und Residenzstadt Greiz seit fünf Jahren gepflegt. Greizer Vereine bereiten hierfür im Schlossgarten verschiedene Suppen aus verschiedenen Ländern zu. Natürlich werden die Suppengerichte anschließend auch zum Verzehr angeboten. Am Nachmittag wird schließlich der Suppenkönig oder die Suppenkönigin gekürt. Künftig soll auch der schönste Suppenstand prämiert werden. Organisiert wird das Suppenfest vom Verein GreizErleben e. V.

sondern unter dem Aspekt, den Gästen die Potenziale der vogtländischen Kulinarik-Szene aufzuzeigen. Flankiert werden soll die Veranstaltung von einer Direktvermarkter-Börse. Wenn Sie jetzt auf den Geschmack gekommen sind, dann empfiehlt sich ein Blick auf die Homepage des Tourismusverbandes. Dort gibt es jede Menge weitere Informationen über das kulinarische Vogtland – mit Videoclips, Veranstaltungs- und Ausflugstipps. Es ist angerichtet!

[www.vogtland-tourismus.de](http://www.vogtland-tourismus.de)

Dirk Heinze