

Weimarer-Land-Mahlzeit auf Blankenhainer Porzellan

In der Traditions-Manufaktur läuft der Betrieb vorerst im gewohnten Umfang weiter
15. Juni 2018 / 02:44 Uhr



Manuela Reinhardt (l.) übergab die speziell gefertigten Teller an Katy Kasten-Wutzler. Foto: Jens Lehnert

Blankenhain. Wenn gute Köche mit guten regionalen Zutaten gute Ideen verwirklichen, kommen Freunde des guten Geschmacks nicht zu kurz – ganz gleich, ob sie im Weimarer Land oder am anderen Ende der Welt zu Hause sind. Um insbesondere Gäste der Region davon zu überzeugen, dass die hiesige Speisekarte eine Kostprobe und womöglich eine Reise wert ist, rief der Verein „Weimarer Land Tourismus“ im März einen Kochwettbewerb aus. Aus einem Korb mit regionalen Produkten sollten Gastronomen ihre ganz spezielle „Weimarer-Land-Mahlzeit“ kreieren und auf der Speisekarte ihres Hauses anbieten. Wichtig auch: Das Rezept soll sich zum Nachkochen eignen.

Elf Gastronomen aus dem Weimarer Land und auch aus Weimar haben inzwischen ein neues, einheimisches Aushängeschild für ihre Küche und für den Tourismus im Weimarer Land geschaffen: das Schloss-Restaurant Ettersburg, das Hotel am Schloss in Apolda, das Restaurant Venerius in Eckolstädt, das Restaurant Reinhardts im Schloss Auerstedt, das Gasthaus Nagel sowie das alte Brauhaus in Bad Berka, der „Guldene Zopf“ in Blankenhain, die Eberstedter Mühle, das Nohraer Kräuterhotel „Zur Klostergrötte“, die Kochschule im Landgut Holzdorf sowie Rosines Backwerkstatt in Weimar.

Vom kommenden Wochenende an kann dort die jeweilige Weimarer-Land-Mahlzeit nun auch bestellt und probiert werden – so unter anderem Bachsaibling an Buchweizen, Birne und Blutwurst, Tafelspitz mit Thüringer Wurzelgemüse und Heichelheimer Meerrettichklößen, Rehbraten mit Aroniacreme, Steckrübenpüree und Hirsebrei und auch Kartoffelroulade mit Carpaccio vom Wildschinken.

Das Projekt ist das erste, wofür das Weimarer Land Förderung aus dem Landesprogramm Tourismus der Thüringer Aufbaubank erhält. Diese Zuwendung machte es möglich, die Mahlzeit auch auf besonderem Geschirr servieren zu können. Bei Weimar-Porzellan in Blankenhain gab der Tourismus-Verein 100 Teller in Auftrag, die das klare, aber dezente Logo der „Weimarer-Land-Mahlzeit“ tragen. Vereins-Geschäftsführerin Katy Kasten-Wutzler

und Projektkoordinatorin Petra Hermann holten das Geschirr gestern in der Manufaktur ab. Im Blankenhainer Traditionsunternehmen, das im April den Insolvenzantrag stellen musste, laufe die Produktion derzeit auf dem gleichen Niveau wie zuvor, hieß es im Betrieb. Das Auftragspolster sei zufriedenstellend und die 64 Beschäftigten weiterhin in Lohn und Brot. Nun hoffe man auf den vorläufigen Insolvenzverwalter Rolf Rombach, um Investoren zu finden.

Um die Auftragsbücher weiter auskömmlich zu füllen und wohl auch, weil es den hiesigen Porzellinern eine Herzenssache ist, besann sich die Manufaktur auf ein früheres Kerngeschäft, das unter dem Dach der Könitz-Gruppe zuletzt zur Rand-Erscheinung geriet. Die Blankenhainer sehen ihre Marktnische wieder im klassischen, opulenten Design, das mit filigranen Verzierungen und kräftigen Farben – von Kobaltblau bis Goldrand – insbesondere bei betuchteren Osteuropäern Anklang findet. Gesellschafter Könitz hatte in den vergangenen Jahren eher versucht, Weimar-Porzellan mit modernen Designs für den westeuropäischen und den amerikanischen Markt interessanter zu machen. Auch diese Produktlinien wolle man in Blankenhain weiterhin produzieren.

Jens Lehnert / 15.06.18