

Das Eichsfeld in Thüringen: Ein eindeutiges Bekenntnis zum Genuss

Diese Region steht mittlerweile ganz klar unter einem guten Stern. Immerhin war 2011 Papst Benedikt hier zu Gast und lockte über 90.000 Pilger aufs Feld, um gemeinsam mit dem Kirchenoberhaupt in Eetzelsbach eine Messe zu zelebrieren. Habemus Eichsfeld. Zu Mauerzeiten die Region der Vergessenen. Doch wer so ein wahrer Eichsfelder ist (wohlgemerkt nur der), der lässt sich durch nichts und niemanden unterkriegen. Die Eichsfelder, ein kleines, aufmüppiges Bergvolk, Kämpfernaturen in einer katholischen Enklave im Niemandsland. Die Aufrechten. Menschen mit Rückgrat. Und dem ungebeugten Willen, das Schöne und Gute zu bewahren, es wertzuschätzen und zu lieben. Fast möchte man sich bedanken für die Haltung der wahren Eichsfelder.

Das Eichsfeld liegt im Dreiländereck Thüringen, Niedersachsen, Hessen. Ein bisschen Toskana, sanfte Hügellandschaft, idyllisch, romantisch, malerisch. „Ich weiß nicht, dass ich jemals von der zauberhaften Schönheit eines Erdfleckens so innerlichst berührt worden wäre“, schwärmte der Dichter Theodor Storm 1856 über das Eichsfeld. Wie Recht er doch hat. Das mit dem innerlich berühren ist dabei wortwörtlich zu nehmen. Denn das Eichsfeld ist ein Garant für Seelenschmaus. Okay, Vegetarier und Veganer dürften sich dann wohl eher auf die landschaftlichen Vorzüge konzentrieren. Aber allen anderen wird sich nach einem Besuch in dieser Region ein Gedanke einschleichen: Ob ich vielleicht nach Thüringen ziehen soll?



Vergessen Sie mal kurz die Thüringer Rostbratwurst. Keine Sorge, nur kurz. Im Eichsfeld bestellt man nämlich Feldkieker und Stracke. Der Feldkieker ist eine grob gekörnte, schnittfeste Rohwurstsorte, ähnlich der italienischen Salami. Die Stracke ist eine schnittfeste und in Lehmkammern gut gereifte Schweinemettwurst. Auf eine Scheibe Brot legt man am besten zwei Scheiben Stracke – ohne Butter. Im [Klausenhof](#) in Bornhagen genießt man die Eichsfelder Spezialitäten inklusive Zeitreise ins 15. Jahrhundert. Solange reicht die Tradition dieses Wirtshauses zurück. Apropos Tradition: Neben den deftigen Gaumenverführern kitzelt der Schmandkuchen die süßen Geschmacksrezeptoren. Im Dörfchen Sonnenstein, Ortsteil Jützenbach hat Nancy Brodhun ihr Hofcafé „[Ares Ottens](#)“ eröffnet. Zusammen mit ihrer Mutter und ihrer Tochter verwöhnt sie ihre Gäste mit dem Eichsfelder Original. Aber wie schon gesagt, auf die Thüringer Bratwurst muss hier natürlich niemand verzichten. In der [Feinkostfleischerei Klöppner](#) in Heilbad Heiligenstadt erhält man das Objekt der Begierde aus den Händen einer lupenreinen Ritterin der Bratwurst. Sandra Schmidt wurde 2007 im französischen Alecon zum Chevalier geadelt – für ihre gebrühte Grillbratwurst. 900 Metzger aus ganz Europa nahmen an dem Wettbewerb teil, und hatten das Nachsehen.



Wer sich so richtig wie Gott in Frankreich, pardon, Gott im Eichsfeld fühlen will, der reserviert am besten sofort einen Tisch im [St. Georges](#) in Dieterode. Ein kulinarisches Kleinod an der Deutschen Märchenstraße. Es war einmal ein Bauhistoriker, der ein altes Fachwerkhaus aus dem 17. Jahrhundert restauriert und sich einen Traum verwirklicht. Er lebt seine Liebe zu Frankreich, geht ins Elsass, hospitiert bei französischen Küchen-Göttern und verwandelt sich vom Koch aus Leidenschaft zum Gastronom, zum Gastgeber, zum Das Leben ist schön-Kreator. Seine Küche ist wie die Kulisse eines Foto-Shootings für ein Schöner Wohnen-Hochglanzmagazin. Kupferne Töpfe und Pfannen in allen Größen, baumeln an der Decke und reflektieren das Licht der Sonne, die hier öfter zu brillieren scheint. Cuisine-Glamour in stimmungsvollen Gasträumen. Der gedeckte Tisch eine Einladung. Dann die Offenbarung. Französische Spezialitäten, gerne Klassiker der Elsässer Küche, fein abgestimmt mit regionalen Gerichten: Flammkuchen mit Birnen und Stilton-Käse, Baskische Fischsuppe, Anchovis nach Art von Collioure, Perlhuhnbrust in Morchelrahm, karamelisierter Apfelkuchen aus dem Ofen, final eine Auswahl französischer Käse. Der Weinkeller hält leichte Elsässer Rieslinge und spritzige Crémants oder Champagner wie große Burgunder- und Bordeauxweine bereit. Noch Fragen? Das Restaurant St. Georges trägt übrigens seit 2005 eine Haube des Gault-Millau. Naturellement!

Das Eichsfeld ist ein eindeutiges Bekenntnis zum Genuss. Ein klares Ja! zu den Schönheiten, die das Leben für uns bereithält. Wie heißt es doch so treffend im Eichsfeldlied: „Bist du gewandert durch die Welt, auf jedem Weg und Pfade, schlugst auf in Nord und Süd dein Zelt, an Alp und Meergestade: Hast du mein Eichsfeld nicht geseh'n, mit seinen burggekrönten Höh'n und kreuzfidelen Sassen: Dein Rühmen magst du lassen!“

Heidi Müller, Kurfürstendamm Boulevard, vom 01.06.2018