

Ein Erlebnis für die Sinne

145 Gäste folgten der Einladung von Agro Marketing und Thurgau Tourismus und liessen sich in der Kartause Ittingen mit einem Vier-Gänge-Menu verwöhnen.

CHRISTINE LULEY

WARTH. Ein lauer Frühlingsabend, zahlreiche Gäste flanieren durch den Spezialitätenmarkt auf dem Hof der Kartause Ittingen. Probierten da ein Stück Käse, dort ein Mostbröckli und stärkten sich mit dem passenden Getränk. Berufsgastronomen, aber auch private Genussmenschen informierten sich über die Vielfalt der regionalen Produkte und Spezialitäten.

Der Thurgau hat viel zu bieten. Darum haben Agro Marketing Thurgau AG und Thurgau Tourismus zum dritten Thurgauer Früh-

lingsgenuss eingeladen, um die Zusammenarbeit zwischen regionalen Produzenten und gastronomischen Betrieben zu stärken. Vier Küchenchefs haben das Motto «Maximaler Genuss – minimale Kilometer» umgesetzt. Das Rezept: Man nehme saisonale Produkte und Zutaten aus der nächsten Umgebung.

Reto Lüchinger vom Gasthof Eisenbahn in Weinfeldern verlieh der Sauce seines Frühlingsalates mit ein paar Tropfen Verjus – ein Saft von grünen Trauben oder Äpfeln vom Biobauern Hans Oppikofer aus Steinebrunn – ein aus-

gewogenes, harmonisches Aroma. René Wahl vom BBZ Arenenberg kredenzte zu seiner Weissweinsuppe einen Saiblingsspiess. Hausherr Jürgen Stöckel trug als Hauptgang Medaillons vom Ittinger Schweins- und Kalbsfilet auf.

Abgerundet wurden die Speisefolgen von den passenden edlen Tropfen, gesponsert von Winzern des Vereins Weinland Thur Seebachtal. Einen fulminanten Abschluss bildeten die Hagenwiler Dessertkompositionen. Pascal Schafflützel setzte mit seinem Verjussorbet einen erfrischenden Genusspunkt.

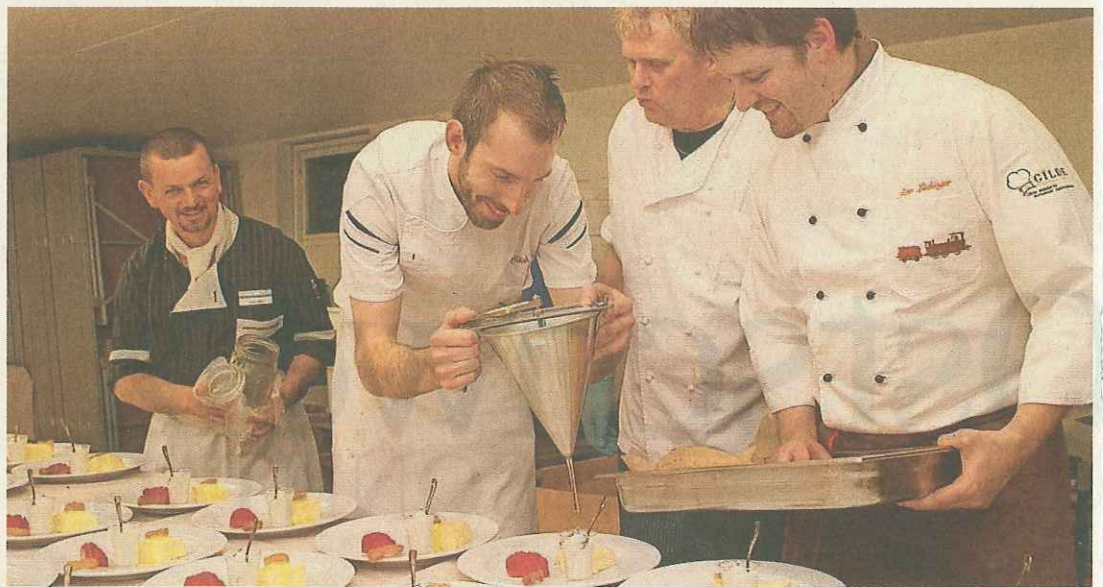


Bild: Christine Luley

Beim Drapieren des Desserts: Rene Wahl, Pascal Schafflützel, Jürgen Stöckel und Reto Lüchinger.