

## Medienmitteilung

Salenstein, 7. Juli 2023

### ***Kirschen, Aprikose oder doch Tomate? Welches Chutney ist das Beste?***

***Auch in diesem Jahr sucht Agro Marketing Thurgau das beste Thurgauer Chutney! Die Geschmacksrichtung spielt dabei keine Rolle, viel wichtiger ist, dass die Hauptzutaten aus der Region stammen. Eine Fachjury trifft aus allen Einsendungen ein Vorauswahl. Die Hauptentscheidung fällt dann am 9. September das Publikum am Herbst- und Erntefest. Natürlich winken wieder tolle Preise.***

Wo man hinblickt in diesen Wochen läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Dunkelrote Himbeeren, schwarze Kirschen, knackige Gurken oder knallrote Tomaten, lachen uns an und warten darauf entweder direkt gegessen oder für kältere Tage haltbar gemacht zu werden. Eine Möglichkeit den Sommer im Glas festzuhalten sind pikante, süss-saure oder würzig-scharfe Chutneys. «Diese passen unglaublich gut zu Käse, weshalb die Prämierung des besten Thurgauer Chutneys auch am Herbst- und Erntefest in Frauenfeld am 9. September 2023, welches wir zusammen mit dem Cheese-Festival organisieren, stattfindet,» erklärt Priska Held von Agro Marketing Thurgau.

Aber natürlich gilt es auf dem Weg zum Sieg einige Vorgaben zu erfüllen. Der erste Schritt ist es, drei Gläser des Chutneys zwischen dem 8. und 26. August an einer Abgabestelle vorbeizubringen. Dann trifft eine Fachjury eine Vorauswahl der 10 besten Chutneys. Das Schlusswort haben jedoch die Besucherinnen und Besucher am Herbst- und Erntefest vom 9. September 2023, denn sie bestimmen aus den Finalisten-Chutneys den Sieger.

Chutney – aber wie kocht man das? Diese Frage beantwortet am 19. August 2023 Judith Shoukier, am Kurs vom Arenenberg «Der Titel als bestes Thurgauer Chutney 2023 ruft!» Mehr Infos auf [www.arenenberg.tg.ch](http://www.arenenberg.tg.ch)

#### Abgabestellen:

Region Frauenfeld: Tourismus Infostelle Frauenfeld  
Region Untersee: Agro Marketing Thurgau AG, Salenstein  
Region Amriswil: Öpfelfarm, Steinebrunn  
Region Kreuzlingen: Tourismus Infostelle, Kreuzlingen  
Region Tannzapfenland: Kloster Fischingen

Mehr Information auf [www.agro-marketing.ch/aktuell](http://www.agro-marketing.ch/aktuell)

Bild: Kirschen werden zu Chutney verarbeitet

Kontaktperson:

Priska Held, Projektleiterin, Agro Marketing Thurgau AG  
Telefon: 058 346 05 50 Mail: [priska.held@agro-marketing.ch](mailto:priska.held@agro-marketing.ch)