

Medienmitteilung

Salenstein, 22.09.2022

WEGA 2022 Halle 12:

Schnoigge auf vegane, traditionelle und vor allem regionale Art

Die Halle 12 als Thurgauer-Degustationstreff trumpft in diesem Jahr auf mit veganen Produkten, jungen Start-ups und Bewährtem. Die 16 Thurgauer Produzenten bieten eine grosse Vielfalt, die an Abwechslung kaum zu überbieten ist. Eine Gemeinsamkeit weisen sie jedoch auf, die verarbeiteten Rohstoffe sind aus der Region.

Jogurt aus Milch – ja das kennen alle und wer die Mooser Chäsi kennt, weiss auch diese zu schätzen. An seinem Stand gibt es aber eine leckere Neuheit zu degustieren. Eine vegane Variante, hergestellt aus Lupinen. Das Projekt entstand auf Initiative von Käsermeister Johannes Eberle aus Muolen SG. Die drei Käsemeister Roland Egger, Sämi Moser und Johannes Eberle möchten eine neue Alternative zu den Milchprodukten schaffen, die ebenfalls regionale Rohstoffe und das Käsehandwerk miteinander verbindet. Unter dem Motto «Natürlich vom Käser» präsentieren sie die neue Linie.

Nur ein paar Schritte weiter, am Stand von «ensoy», dreht sich ebenfalls alles um eine Alternative. Tofu aus dem Thurgau, produziert aus regionalem Soja. Ob es ein Fleischersatz ist, das muss jeder für sich entscheiden, aber mit Sicherheit eine tolle Alternative, welche den Speiseplan sowohl in der eigenen Küche als auch in der Gastronomie erweitert. Und so überraschend vielseitig einsetzbar.

Neben Neuem gibt es auch viele bekannte Produkte auf dem Rundgang zu entdecken. Tee, Wein, Most, Cidre, Bier und Schnäpse in der Getränkategorie ist alles vertreten, was man sich denken kann. Mürbel, Schokolade und natürlich Glace runden das Angebot ab. Die Halle 12 vereint Traditionelles und Neues unter einem Dach zum schnoigge, schwätze, schwelge.

Mit dabei: Angelika's Herzmanufaktur, Agro Marketing Thurgau AG, Barfuss Brauerei, ensoy, Forster Weinbau, Gfreuts, Gurdiner art of food GmbH, Mein Gaumenschmaus, Mooser Chäsi, Mosterei Bussinger, Mosterei Möhl AG, Mürbel – Meijerink GmbH, Rutishauser-DiVino SA, salat.ch, Schof Schüür, Strähl Käse AG, tomela Glace, Tschniti's, Zauberchrüter

Bild: ein Blick in die Halle 12 lohnt sich