

HALLE 12

Quittenpästli sind die Gummibärli des Mittelalters



«Ist drin, was drauf steht?» Irma Spiess erklärt TZ-Redaktorin Esther Simon den Inhalt der feinen Chutneys am Stand der Firma Gurinder in der Halle 12. (Mario Testa)

ESTHER SIMON

O je, wenn das meine Freundin Katharina wüsste. «Du solltest Salat und Gemüse essen», ermahnt sie mich immer wieder. Also, wenn sie wüsste, was ich vorhabe, sie würde bestimmt den Kopf schütteln. Sei's drum. Es ist 11 Uhr am Freitag, und mein Redaktionskollege Mario Testa und ich machen uns auf an die Wega. Das Ziel ist die Halle 12 auf dem Marktplatz. Dort soll es zu essen und zu trinken geben, lese ich im Wega-Programm.

Hoffentlich gratis. Denn ich will beweisen, dass man sich locker eine Stunde lang durch die Wega mogeln und den Bauch voll schlagen kann – nur mit den Münsterli, die einem an den Ständen angeboten werden. Gesund hin oder her. Der Besuch am ersten Stand ist gleich ein Volltreffer. Es scheint, als ob Nadine Zatti von Agro-Marketing Thurgau nur auf uns gewartet hätte. Auf einem Teller bietet sie «Quittenpästli» an. «Und, schmeckt's?» «Natürlich. Vielen Dank.» «Wissen Sie, die Quittenpästli sind eine jahrhundertalte Spezialität, die machte man früher an Weihnachten, das sind gewissermassen die Gummibärli des Mittelalters», sagt Zatti. Und ein guter Boden im Magen für das, was noch kommen wird, denke ich. Während ich genüsslich kaue, fällt mein Blick auf den Stand des Weinfelder Weinbauern Benno Forster. O nein, bitte nicht schon um halb zwölf Uhr einen Wyfälder Chlöpfwy.

Zum Glück hat der tüchtige Winzer schon viele interessierte Leute an seinem Stand, und ich kann mich elegant vorbei schleichen – zu Irma Spiess, die schon wie ein Füchsli um die Ecke guckt. Sie präsentiert stolz das Sortiment der Firma Gurinder aus Rothenhausen: Dip-Saucen, Öle, weisser Balsamico. Alles kann man auf kleine Weissbrotstücke schmieren und davon kosten. Dazu Marinaden mit Honig und Pfeffer und Pasten. «Damit können Sie Geflügel einreiben.»

Ja, ja, wenn Frau Spiess wüsste, dass ich keine grosse Köchin vor dem Herrn bin. Aber die Münsterchen schmecken prima. Und Frau Spiess ist zufrieden, dass das so ist. Unterdessen wandert mein Blick an den «Mürbel»-Stand. Ha, auf diese Nidelzeltli und Caramels habe ich schon lange gewartet. Barbara und Niels Meijerink stellen die Süssigkeiten erst seit Kurzem in ihrer Manufaktur in Mattwil her. An der Wega präsentiert Niels Meijerink vieles aus seinem Sortiment: Zeltli mit Alpensalz, mit Chili, mit Whisky. Ich entscheide mich für die Sorte Alpensalz und gehe erfrischt weiter. Auch «mein» Fotograf ist entzückt. «Möchten Sie den Nollenkäse probieren?» fragt Carolina Egger von der Mooser-Chäsi. Natürlich möchte ich. Voll auf meine Kosten komme ich auch bei Doris und Arnold Bruderer am Stand der Strähl Käse AG aus Siegershausen. Und bei Familie Kressibucher gibt's wieder Weissbrot mit Ölen.

Jetzt hätte Freundin Katharina doch noch Freude an mir. Denn am Stand der Firma salat.ch aus Tägerwilen bieten mir Rolf Huber und Marc Böhler etwas Frisches an, das nach gesunder Nahrung aussieht. Klein und grün. Eine Stachelbeere? Marco Böhler lacht. «Nein, das sind unsere Mini-Kiwis.» Aus dem Thurgau, lecker, muss ich mir merken. Dann ist der Rundgang in Halle 12 schon fertig. Ich bin satt, vom Essen – aber auch von den vielen positiven Eindrücken. Die Leute an den Ständen sind sehr nett und nicht aufdringlich.

Was tun, wo die Stunde vorüber und der Bauch voll ist? Am Stand der Swica Minigolf spielen, die Antistress-Sessel im Finnshop ausprobieren oder sich in einem Gesundheitsbett ein Mittagsschläfchen gönnen? Ich entscheide mich dann doch fürs Arbeiten, nehme mir aber vor, nach Dienstschluss beim Metzger Bolliger aus Berg eine Bratwurst zu besorgen. Gegen Bezahlung, ausnahmsweise.