

# TAGBLATT

15. September 2017, 05:18 Uhr

## «La vie est dure sans confiture»

### Süsse Versuchungen



Die Jurorinnen Ursula Brunner vom Klosterladen Kartause Ittingen und Andrea Schwyn vom Studio Kochlust in Thundorf nehmen Konfitüren unter die Lupe. (Bild: Bild: Stefan Hilzinger)

Plötzlich ist da diese Jugenderinnerung: Beim herbstlichen Obstauflesen greifen die Finger in eine teigige Gelbmöstler-Birne. Die matschige Konsistenz und der herbe Geruch sind unvergleichlich. Gerüche wecken die stärksten Erinnerungen, sagt man. Wie bei dieser hellgelben Birnenkonfitüre, die vor einem auf dem Tisch steht. Es ist eine von 34 süssen Versuchungen, die sich im Thurgauer Gonfiwettbewerb 2017 messen.

Um den langen Tisch im Landenbergsaal auf Schloss Herdern sind am Mittwochabend zwei Juroren und die drei Jurorinnen an der Arbeit. Sie schauen, sie riechen, sie kosten. Mit kleinen Plastiklöffeln auf einem Brocken Tessinerbrot. Sie machen sich Notizen. Wie sieht die Gonfi aus? Riecht man die Frucht, stimmt die Süsse, die Säure? Und nicht zuletzt: Wie ist ihre Konsistenz? Denn nichts ist ärgerlicher, als wenn die Gonfi vom Sonntagstopf tropft und die Finger kleben.

In den Final vom Samstag kommen die zehn Besten der 34 eingereichten Konfitüren (siehe Kasten). Doch auch wer es nicht in die Endausmarchung schafft, darf wissen: Handwerkliche Durchhänger gab es unter den Mustern nur vereinzelt. Jemand hatte das Pech, dass zwei der drei eingereichten Gläser Pilzbewuchs hatte. Nebst zu flüssiger Konsistenz, der zweite grosse Alptraum jeder Gonfikocheerin. Die Juroren waren aber rasch mit einem Kniff zur Hand: «Die Gläser stürzen, sobald sie befüllt und verschlossen sind.» So haben allfällige Keime keine Chance.

Die Bandbreite ist gross, richtige Exoten gibt es aber nur wenige. Da und dort finden sich Gewürze wie Zimt oder Kardamon, jemand hat es mit Basilikum als Zutat versucht. Andere lassen Heidelbeeren zusammen mit Gojibeeren gelieren. Das Resultat erinnert eher an ein Chutney – gar

nicht so falsch in Mostindien. Die Konfi liesse sich gut auch mit Salzigem kombinieren. Die Überraschung des Abends.

Nach einem Bissen Brot und einem Schluck Wasser sind Nase und Gaumen bereit für die nächsten Eindrücke. In der Nase steigt Holunder auf, im Gaumen setzt sich Brombeere fest. Das violett-durchscheinende Gelée gefällt. Weiter zur nächsten Konfitüre: Erdbeer, der Klassiker. Die Konsistenz stimmt. Die Farbe auch. In der Nase vorerst enttäuschend, doch dann im Gaumen wird plötzlich klar: «Es geht einfach nichts über eine einfache, gute Erdbeergonfi.»

STEFAN HILZINGER

**[STEFAN.HILZINGER@THURGAUERZEITUNG](mailto:STEFAN.HILZINGER@THURGAUERZEITUNG)**.

**Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:**

**<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/thurgau/frauenfeld/la-vie-est-dure-sans-confiture;art347111,5086905>**

---

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG  
ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,  
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTE SPEICHERUNG ZU  
GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE  
AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST  
NICHT GESTATTET.