

Leckereien, so weit die Lust reicht

Am Herbst- und Erntefest in Frauenfeld degustierten die Besucher Thurgauer Konfitüren und kürten die beste.

Viola Stäheli

Die Tellerchen mit den Nummern liegen bereit: Insgesamt zehn Kreise sind eingezeichnet, auf die ein Klecks Konfitüre kommt. Orange, weisslich, dunkelrot – die Farben auf dem Teller sind zahlreich. «Hier läuft ein Konfitürewettbewerb. Wir wollen wissen, wer dieses Jahr die beste Thurgauer Konfitüre gemacht hat», erklärt Priska Held. Sie ist die Projektleiterin von Agro Marketing Thurgau und Mitveranstalterin des Herbst- und Erntefestes in Frauenfeld, welches vergangene Wochenende in der Frauenfelder Altstadt stattfand.

Zum vierten Mal wurde das Fest durchgeführt, welches aus einer Zusammenarbeit der Stadt Frauenfeld und Agro Marketing Thurgau entstanden ist. «Das Ziel ist, den Besuchern zu zeigen, was bei uns im Thurgau alles gedeiht und wie die Ernte weiterverarbeitet werden kann», sagt Held.

Birnenbrot mit Aroniasaft, Käseküchlein, Kürbisse

Alle Marktstände bieten nur regionale Produkte an: Orange Kürbisse ziehen den Blick auf sich, Birnenbrot und Aroniasaft laden zum Probieren ein und Käseküchlein duften verlockend. «Verhungern muss man hier am Ernte- und Herbstfest nicht», sagt der Frauenfelder Gabriel Herzog. Er hat sich mit Freunden an den langen Tisch gesetzt – der steht in ein rotweiss kariertes Tisch Tuch gehüllt zwischen den Marktständen. «Das Essen ist wirklich fein», pflichtet auch Katja Müller bei. Und nicht nur das Essen lädt zum Verweilen ein: Es gibt auch Armbrustschüssen und Kinderschminken.

Der eigentliche Höhepunkt ist aber der Konfitüre-Wettbewerb, den es seit der ersten Veranstaltung des Herbst- und Erntefestes in Frauenfeld gibt: 31 Konfitüren wurden eingereicht,



Gourmetkoch Christian Kindl und Priska Held von Agro Marketing Thurgau gratulieren Miriam Schoch zum Sieg beim Wettbewerb um die beste Thurgauer Konfitüre.

Bild: Reto Martin

von denen eine siebenköpfige Jury anfangs der Woche die zehn Besten ausgewählt hat. «Alle Hersteller der zehn Konfitüren

erhalten einen Preis. Der Hauptpreis ist ein Grillkurs für zwei Personen», sagt Held. Und über diesen Preis kann sich Miriam

Schoch freuen. Sie hat sich mit ihrer Konfitüre aus Schwarzen Johannisbeeren mit Vanille den ersten Platz gesichert. Ihre Konfitüre hat sich gegen die zweitplatzierte Erdbeer-Holunderblütenkonfi und drittplatzierte Aprikosenkonfi durchgesetzt.

Probieren geht über Studieren

«Ich bin kein Grillspezialist und freue mich deshalb riesig über den Kurs, weil ich gerne Neues ausprobieren», sagt Schoch. Und beim Probieren ist die Frauenfelderin erfolgreich: Auch ihre Siegerkonfitüre ist durch Probieren entstanden. «Meine Mutter hatte im Garten viele Schwarze Johannisbeeren, die sie mir mitgab. Deshalb habe ich versucht, daraus eine leckere Konfitüre zu

machen», sagt sie. Es habe zwei Versuche gebraucht, bis sie sich entschied, statt einer Konfitüre einen Gelee ohne Kerne zu machen und Vanille hinzuzufügen. «Die Konfitüre ist wirklich lecker geworden und auch die Konsistenz perfekt – nicht zu fest und nicht zu flüssig», sagt die 50-jährige.

«Das Herbst- und Erntefest war immer gut besucht», resümiert Held zufrieden. Zu den Besuchern gehörte auch Susanne Nadler aus Matzingen. «Das Fest ist auf jeden Fall eine Bereicherung. Aber ich würde mir etwas Neues wünschen», sagt sie. Und dieser Wunsch geht nächstes Jahr in Erfüllung. Es sei etwas Neues geplant, sagt Priska Held. Aber zu viel wolle sie noch nicht verraten.

Rezept: Schwarze Johannisbeere mit Vanille

Ein Kilogramm schwarze Johannisbeeren waschen und mit einem Deziliter Wasser aufkochen. Die Mischung durch ein Geleesieb giessen und über Nacht abtropfen lassen. Den so gewonnenen Fruchtsaft in ein Litermass giessen und mit der gleichen Menge an Gelierzucker in eine Pfanne geben (beispielsweise sieben Deziliter Fruchtsaft erfordern 700 Gramm Gelierzucker). Zwei Vanillescho-

te auskratzen und die Mischung zirka für fünf Minuten aufkochen. Dann eine Löffelprobe durchführen: Einen Teelöffel Gelee auf einen kalten Teller geben. Wird der Gelee innerhalb einer Minute fest, ist er fertig. Den Gelee in heiss ausgewaschene Gläser füllen, den Deckel zuschrauben und zirka zehn Minuten auf den Kopf stellen. Dann ist der Gelee fertig und für mindestens ein Jahr haltbar. (vst)

Weisse Flotte verlängert Saison

Untersee Bis anhin endete jeweils die Saison der Schifffahrtsgesellschaft für Untersee und Rhein (URh) Mitte Oktober. Nun betreibt die URh dieses Jahr erstmals ein grenzenloses «Herbst-Hopping» am Untersee und schickt ihre Flotte an vier Herbstwochenenden im Zweistundentakt auf Rundkurse zwischen Radolfzell, der Insel Reichenau, Gaïenhofen, Hemmenhofen, Steckborn, Berlingen und Mannenbach. «Wir haben vor drei Jahren ein Konzept vorgelegt und konnten jetzt mit Partnern ein touristisches Gesamtpaket erarbeiten», sagt URh-Geschäftsführer Remo Rey auf Anfrage unserer Zeitung. So könne sichergestellt werden, dass Einheimische wie auch Touristen einen goldenen Herbst auf und um den Untersee genießen, meint Rey. (sko)

Literatur mitten im Grünen

In Stettfurt steht neuerdings ein Bücherschrank, initiiert von der Gruppe «Füfä90Null7».

Leseratten am Sonnenberg haben Grund zu feiern. Seit kurzem steht beim Tscharnerhaus ein neuer Bücherschrank. «Und er füllt sich», meint Iris Schai, von der Gruppe «Füfä90Null7», deren Name zur Postleitzahl von Stettfurt passt. Die Untergruppe des Gemeindevereins organisiert regelmässig Anlässe wie Film- und Spieleabende oder vor kurzem auch einen Flohmarkt.

Entstanden ist die Idee eines Bücherschranks, der zuletzt viele Reaktionen ausgelöst hat, aufgrund des vor zwei Jahren eröffneten Bücherschranks beim Schlosspark in Frauenfeld. Mehrere Gemeinden in der Regio Frauenfeld haben mittlerweile ein ähnliches Projekt in Angriff genommen, so nun auch Stettfurt. Und weil es am Sonnenberg



Der neue Bücherschrank steht beim Tscharnerhaus. Bild: Samuel Koch

keine freistehende Telefonkabine gibt, haben die Initianten kurzerhand einen echten Schrank aufgestellt. «Es steckt viel Freiwilligenarbeit drin», meint Schai. Die Materialkosten für den wetterfesten Umbau mit einem Metalldach belaufen sich auf knapp tausend Franken.

Für einen reibungslosen Betrieb sind an der Seitenwand Regeln aufgelistet. Gewünscht sind Bücher in gutem Zustand. Und sollte darin einmal Unordnung entstehen, mistet jemand der Gruppe aus und räumt auf. Schai hofft, dass der Bücherschrank von Jung bis Alt rege genutzt wird. Und: «Wir möchten in Zeiten der zunehmenden Digitalisierung einen Gegentrend setzen, sodass Bücher nicht verloren gehen.» (sko)

Verzögerungen haben ein Ende

Steckborn Ursprünglich hat der Stadtrat die Neugestaltung des Gemeindehausplatzes in Steckborn für das vergangene Jahr vorgesehen. Nun hat sich das Baubewilligungsverfahren wegen einer Einsprache um knapp ein Jahr verzögert, wie Stadtpräsident Roman Pulfer auf Anfrage sagt. «Es gab eine Einsprache eines Anstössers, der sich gegen die Aufhebung der zwei Parkplätze wehrte», meint er. Und weil die Gemeinde als Bauherrin auftritt, musste die Gelegenheit den Umweg über das kantonale Departement für Bau und Umwelt nehmen. «Jetzt liegt die Baubewilligung vor», meint Pulfer. Deshalb hat der Stadtrat einen Zusatzkredit zum Budget 2019 über 35 000 Franken gesprochen. Die Arbeiten mit der Züglete des Veloständers, der Aufhebung der Parkplätze sowie einer Begrünung sollen noch diesen Herbst durchgeführt werden. (sko)

Fürs erste Album fehlt noch Geld

Matzingen Fabian Ziegler hat sein Ziel beinahe erreicht. Noch fehlen dem Perkussionisten aus Matzingen etwas mehr als tausend Franken, damit er seinen ersten Tonträger mit Kosten von 8500 Franken komplett über die Plattform «We make it» finanzieren konnte. Zieglers Crowdfunding-Aktion läuft noch bis Montag, 23. September. Am Samstag, 28. September, spielt Ziegler im Frauenfelder Rathaus im Rahmen des Kulturtages ein Kollektkonzert. (red)

Agenda

Heute

Diesenhofen

Zirkus Stey, 14.00–19.00, Wiese an der Schützenstrasse

Frauenfeld

Preisjassen mit deutschen Karten, 14.00, Coop-Restaurant Schlosspark
Blutspenden, 16.30–19.30, katholisches Pfarreizentrum KJsteril

Mammern

Grünabfuhr, 13.00, ganzer Ort

Pfyn

Lotto, organisiert von Pro Senectute, 14.00, Restaurant Krone

Thundorf

Mütter- und Väterberatung, 10.00–12.00, GSAT, Schidackerstrasse 1

Morgen Mittwoch

Basadingen

Mittagstisch für Senioren, 12.00, Restaurant Bienengarten

Diesenhofen

Zirkus Stey, 14.00, Wiese an der Schützenstrasse

Frauenfeld

Brockenstube, Gemeinnütz, Frauenverein, 14.00–17.00, Metzgerstrasse 4
Caffè Italiano, Sprachcafé, 19.30, Kantonsbibliothek Thurgau

Mammern

Zirkus, «TRIO ESPRESSIONE», Flöte, Violine, Klavier, 17.00–17.45, Klinik

Stettfurt

Fit Gym, Turnen mit Pro Senectute, 14.00–15.00, Gemeindezentrum