

Konfi-Degustation

Von zucker-süss bis bizarr schmeckende Himbeere mit Chili

Es herrscht Stille. «Plöppi!» folgt einem gwundrigen Blick zur Beschriftung. «Wenn es beim Öffnen so tönt, ist das immer ein gutes Zeichen.» Zustimmung und Gelächter im Saal. Riechen und mit einem Löffel sanft umrühren. Dann Achtung – Konzentration –, denn der erste Geschmackseindruck kann vorentscheiden. Mit Bedacht und suchend nach dem richtigen Zusammenspiel zwischen Süsse, Fruchtigkeit und Nachgeschmack probieren die Jurymitglieder Konfitüren und stellen ihre gustatorischen Fähigkeiten unter Beweis.

Knapp 30 Konfisorten sind bei der Wahl zur besten des Thurgaus zusammengekommen. Nach der

Premiere hat die Agro Marketing Thurgau AG unter der Leitung von Priska Held die Aktion zum zweitenmal durchgeführt. Die professionelle Jury – sie trifft eine Vorauswahl – setzt sich aus Sabine Kröppli vom Schlaraffenland Frauenfeld, Andreas Christen vom Schloss Herdern, Andrea Schwyn, Kochlehrerin aus Thundorf, Mirko Zatti vom Alterszentrum Aarheim, Aadorf, und Christian Kindl aus Ermatingen zusammen. Nachdem sich im vergangenen Jahr der Magen eines Jurymitglieds ob der vielen Löffel Konfi verdorben hatte, hat sich die Jury am Dienstagabend im Sitzungszimmer Galerie im Frauenfelder Rathaus in zwei Gruppen aufgeteilt. So konnte die Jury die



29 verschiedene Sorten von Konfitüren stehen zur Degustation bereit.

Bild: Samuel Koch

Konfis mehr geniessen, regelmässigen Schluck Wasser inklusive, um den Geschmack zu neutralisieren.

Zuckersüsse Vierfrucht mit Glühweinaroma, intensiv riechende Williamsbirne, zartbittere Johannisbeer-Schokolade oder bizarr schmeckende Himbeere mit Chili-Geschmack. Unter den eingereichten Konfitüren tummeln sich auch dieses Jahr extravagantere Variationen. Bei einigen bestätigt sich der erste Eindruck, bei anderen ereignen sich nach dem Geruchstest total überraschende Wendungen im Gaumen. Einige sind liebevoll geschmückt, andere schlicht verpackt und handschriftlich etikettiert. Doch der

Geschmack fliesst dann sowieso am stärksten in die Wertung ein.

Ob vom Untersee, aus dem Oberthurgau, dem Seerücken oder aus der Hauptstadt – gekocht, mit etwas mehr oder weniger Zucker angereichert und eingesandt wurden die Konfitüren aus dem ganzen Kanton. Viel Ruhm und Ehre sowie einen Restaurant-Gutschein erhält der Gewinner am 8. Oktober im Rahmen des Herbst- und Erntefestes in Frauenfeld. Zudem bekommen dort die Besucher die Chance, Einfluss auf die Schlusswertung der besten Thurgauer Konfis zu nehmen.

Samuel Koch

samuel.koch@thurgauerzeitung.ch