

TAGBLATT

alb Wilde Thurgauer im Wettbewerb

Der Thurgau ist ein Beeren- und Obst-Land - und auch an Land der Konfitüren. In der vierten Ausmarchung der Thurgauer Konfi des Jahres kommen sieh Produkte aus Erdbeeren, aber auch solche aus wenig geläufigen Früchten.

von fan Hilzinger

20.09.2018, 13:00 Uhr

Ein fester Druck mit der Hand, «klack» und das Glas ist offen. An die Nase damit, aha, Bittermandel. Doch wo bleibt die Frucht? Rasch zum Löffel gegriffen und probiert. Zweites Aha, ja genau Brombeere. Die Konsistenz stimmt, die Farbe auch, wenn nur dieses penetrante Bittermandelaroma nicht wäre. Es geht schliesslich um Konfitüren und nicht um Amaretti.

Heisser Sommer, viel Süsse

Zum vierten Mal hatte Agro Marketing Thurgau diesen Sommer zum Thurgauer Konfi-Wettbewerb aufgerufen. Gut 40 Gläser unterschiedlicher Anmutung standen diesen Mittwoch auf einem langen Tisch am Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg. Sechs Jurymitglieder beugten sich über die Gläser und beurteilten die eingereichten Erzeugnisse in zehn Punkten mit anschauen, riechen und schmecken. Eine überaus süsse Aufgabe, denn der Sommer 2018 meinte es gut mit dem Zuckergehalt von Thurgauer Früchten und Beeren.

Öhmli, Mirabellen und Reineclaudes

Verarbeitete Klassiker, wie Erd-, Him- und Brombeeren, hatte es da im Glas. Aber auch seltenere Gewächse haben die Thurgauer Konfitüre-Kocher und -Kocherinnen verarbeitet, etwa halbwilde Sauerkirschen, manchen noch als Öhmli ein Begriff, Mirabellen oder Reineclaudes. Sogar eine Kriechen-Konfi hat jemand eingereicht, Früchte, die wie die Reineclaudes zur grossen Familie der Pflaumen und Zwetschgen gehören. Das bringt Abwechslung auf den Frühstückstisch. Manche Muster sind wahre Wundertüten. In der Nase passiert nix, im Mund dann die erhoffte, fruchtige Explosion. Und auf dem Brot ist's dann nochmals ganz anders. Bei einigen ist die Süsse stechend.

Jemand hat das Fruchtig-Zuckrige der Erdbeeren wohlweisslich mit Zitronenstücken abgemildert. Passt. Jemand anderer dagegen meinte es fast zu gut und hat einen ganzen Fruchtsalat zu einer Art Konfi verarbeitet, optisch überzeugend, von der Konsistenz her dann weniger, das Ganze hat schlicht zu viel Biss.

Braucht es Chili in der Aprikosen-Konfi?

Die Jury bewertet auch die Verpackung. Gläser müssen nicht neu sein. Recycling ist ein Gebot der Stunde. Doch es ist sich der Mühe wert, die alten Etiketten und Kleberresten zu entfernen. Eine schöne, selbstgestaltete Etikette bringt Punkte, etwas unleserlich Hingekritzeltetes gibt Abzug, was heuer doch vorkam.

Konfi-Jurierung ist keine exakte Wissenschaft. Die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, und darüber lässt sich trefflich streiten oder eben auch nicht. Ob es nun wirklich weisse Schokolade oder Chili in einer eigentlich guten Aprikosen-Konfi braucht? Ansichtssache.

Endausmarchung am 15. September

Am Herbst- und Erntefest vom Samstag, 15. September, in der Frauenfelder Altstadt kann das Publikum unter den zehn von der Jury ausgewählten Aufstrichen die Thurgauer Konfitüre des Jahres bestimmen. (hil)

WETTBEWERB: Mit dem Erdbeertraum zum Sieg

Die beste Thurgauer Konfitüre kommt aus Kesswil. Margrit Vogel hat den Duft des Sommers mit dem intensiven Geschmack reifer Erdbeeren im Glas konserviert.



Christine Luley / 18.9.2017, 07:19

«Tagblatt»-Newsletter abonnieren

Der kompakte Überblick am Abend mit den wichtigsten Ereignissen und Themen aus der Ostschweiz und der Welt. Zusammengestellt von der Redaktion. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)

Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.