

TAGBLATT

leines Schlaraffenland in Frauenfelder Altstadt

Marktstände von regionalen Produzenten lockten die Besucher am Samstag in Scharen in die Altstadt. Anlass dazu bot das vierte Herbst- und Erntefest.

nuela Olgiati
9.2018, 08:00 Uhr

Der sonnige Herbstsamstag, über 20 bunte Marktstände und die grosse Auswahl an Thurgauer Produkten sprechen Erwachsene und Kinder an. Gerade richtig eben, um einige gemütliche Stunden in der Frauenfelder Altstadt zu verweilen. Gut gelaunt präsentieren die Standbetreiber knackiges Gemüse, farbige Kürbisse und Früchte. Reich ist auch die Auswahl an Produkten. Die vierte Ausgabe dieses Herbst- und Erntefestes ist wiederum ein voller Erfolg. Damit knüpfen die Veranstalter an die Erfolge der letzten Jahre an.

«Die ersten Marktbesucher kamen heute schon vor dem offiziellen Beginn», meint die Organisatorin Priska Held von Agro Marketing Thurgau zufrieden.

In der Mitte ein langer Tisch fürs Picknick

Ein friedliches Bild bietet sich inmitten der Altstadt. Die Kinder unterhalten sich beim Strohballenwerfen und Kinderschminken. Die Erwachsenen schlendern von Stand zu Stand, tauschen sich untereinander aus oder lassen sich von Marktbetreibern in Gespräche verwickeln. Manche Besucher treffen sich am langen Tisch zum Picknick. Dieser ist im Zentrum inmitten der Stände mit den regionalen Produkten in der Altstadt aufgestellt und bietet Raum, um sich kurz zu erholen.

Zu Degustieren gibt es Häppchen direkt am Stand. Bei Marianne Strasser aus Raperswilen locken die gesunden Aroniabeeren, frischer Apfelsaft kommt aus Hüttwilen. Honig, Gewürze und Weine runden das Angebot ab. Das Gourmet-Ketchup ganz ohne Konzentrate, dafür mit vollem Geschmack wird in Sulgen hergestellt. Die Produzenten zeigen die Qualität gleich in den Probierlis. Ein paar Stände weiter schwärmt Marlies Enz von der Ananasschokolade mit Trockenfrüchten aus Siegershausen. Auch Weine und alkoholfreie Schaumweine runden das vielfältige Angebot ab. Dazu kommt Inspiration für Geschenkideen und Mitbringeln. Und wer dann noch keinen Sonntagszopf gebacken hat, kann diesen am Brotstand kaufen. Die zündende Idee für manche Besucher kommt mit salat.ch aus Tägerwilen, dem Lieferdienst für frische Gemüse und Früchten direkt nach Hause.

Himbeerkonfitüre schwingt obenaus

Agro Marketing Thurgau führte auch dieses Jahr die Wahl der besten Thurgauer Konfi am Herbst- und Erntefest durch. Wie schon 2017 konnte auch heuer Margrit Vogel gewinnen – mit einer Himbeerkonfi. Auf den zweiten Platz schaffte es Sara Zaugg mit einer Variation von Aprikose und weisser Schokolade. Dritter wurde Michael Zurbuchen mit einer Aprikosen-Chili-Konfi. Laut Wettbewerbsveranstalterin Simone May half der Gewinnerin der Umstand, «dass sie eine Variante präsentierte, die geschmacklich nicht polarisierte». Das Interesse am Wettbewerb sei rege gewesen. Die Besucher hätten gewissenhaft bewertet. (ma)

Schokolade gibt es bei Peter Eggmann von Angelikas Herzmanufaktur. Zeit für Gespräche bleibt auch am Stand von Barbara Meijerink. Das feine Naschwerk von Mürbel ist inzwischen ein Inbegriff für Generationen. Die Milchcaramels gibt es in unzähligen Geschmacksrichtungen zu kosten.

Halbwilde 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 massen sich Produkte aus Erdbeeren, aber auch solche aus wenig geläufigen Früchten.

Stefan Hilzinger / 8.9.2018, 13:00



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



Am Frauenfelder Herbstfest geht's um die beste Konfi

FRAUENFELD. Natürlich ist die eigene Konfitüre immer die beste. Aber ein Vergleich stachelt an und lässt Thurgauer Konfitüre-Macherinnen und -Macher ihr Bestes geben. Agro Marketing Thurgau AG organisiert den zweiten Konfitüre-Wettbewerb. Gesucht sind die besten Konfitüren aus Thurgauer Früchten.



4.8.2016, 02:40

Durch 32 Konfis zum bittersüßen Ende

Wer Konfi höchstens jedes Schaltjahr in Form eines Berliners isst, kann ja kein schlechtes Jurymitglied für das erste Thurgauer Konfi-Casting sein. Zugegebenermassen ein waghalsiges Unterfangen. Aber zu viel ist zu viel, vor allem nach 32 verschiedenen Konfitüren und Gelées.



Mathias Frei / 12.9.2015, 11:14

«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.