

TG

B

GESCHMACKSSACHE

**Die Königin
der Beeren
& ihre
vergessenen
Paläste**

HEIMATGESCHMACK

Schu
bla
bla
bla
disie
rt

PIWI

**WeInnovation
im Thurgau**

Bin sauer wie ein Boskop-Apfel,
wenn ich mal nicht bei dir bin.
Schlimmer als manch süsse Versuchung,
ziehts mich konstant zu dir hin.

Salzig fliessen die Tränen immer,
wenn ich erzwungen Abschied nimm.
Doch bitter sind sie, noch viel schlimmer,
wenn ich vor Heimweh wieder spinn.

Doch bin ich wieder bei dir,
ist's wie umami, Genuss pur – wow!
Fühl mich wohl und denke mir:
So schmeckt die Heimat, mein Thurgau.



Geschmacksvolle Campingoase in Wagenhausen.

Geschmack. Kaum ein Sinneseindruck – ausser vielleicht der Geruch – kann in uns Menschen derart viel auslösen: Das Lieblingsessen aus der Kindheit lässt uns auch als 60-Jährige nochmals 6 sein. Wenn auch nur kurz. Die fremdländische Spezialität, einst in den Ferien entdeckt, transportiert uns auch heute noch an warme Orte und lässt uns entspannen. Gutes Essen hebt die Stimmung – und umgekehrt. Und natürlich denken wir dabei auch an den Geschmack der Heimat, den Geschmack des Thurgaus. Verursacht durch dasselbe und dennoch für alle unterschiedlich. Kein Wunder, so facettenreich, wie unser Kanton ist. Also stecken wir Nase und Zunge mal hier, mal da ein wenig hinein – und begeben uns auf eine geschmackvolle Reise durch den Thurgau. Ich bin mir sicher, auch wenn solche Dinge ja eigentlich Geschmackssache sind; es wird dir munden.

Rolf Müller, Thurgau Tourismus

6



Die Königin der Beeren und ihre vergessenen Paläste

Das Schöne und das – vermeintlich – Hässliche. Das klassisch Touristische und das Alternative. Die Erdbeere und der Lost Place.

14



Schublablabladiert

Heimat ist Geschmackssache! Finden wir. Und haben uns völlig klischeehaft drei Thurgauer Persönlichkeiten vorgenommen, die uns ihre Meinung zu diesem unverschämt tiefgründigen Thema geben.

Jo waa!

Das Erbgut einer Erdbeere ist eineinhalb Mal so komplex wie das von uns Menschen.

20



22

VitaminSee

Badiwetter gibts nicht nur im Sommer. Oder traust du dich während der Wintermonate etwa nicht ins Wasser?



Dehei ide Nebelsuppe

Statistisch gesehen sitzen wir im Thurgau rund einen Monat im Nebel. Mit 30 Nebeltagen pro Jahr gehören wir damit zu den grössten Schweizer Nebellöchern.

26



30

Wenn der Karton auf die Tränen- drüse drückt

Geschmacklose Zungen behaupten, Tofu schmecke nach nassem Karton. Mit einem der extremsten Lebensmittel kombiniert kann es aber schon mal vorkommen, dass auch ihnen das Wasser im Mund zusammenläuft.



36

Lexikon

K wie Knorr oder R wie Rosengewächse. Was diese Worte mit dem Thurgau gemeinsam haben, zeigen wir dir hier.

42



WeInnovation im Thurgau

Wein. Innovation. Beides Dinge, auf deren Geschmack wir gekommen sind. Dinge, die wir können und mögen im Thurgau.

48

Made im Thurgau

Was es im Thurgau nicht gibt, braucht man nicht.

Krimi

Der Geschmack des Todes.
Kommissar Casparis dritter Fall.

50

Üs stinkts!

Vieles ist Geschmackssache. Auch ob gewisse Vorurteile nicht doch eine Prise Wahrheit enthalten. Aber nicht bei diesen hier: Wers glaubt, hat eine Geschmacksverstauchung.

52



DIE KÖNIGIN DER BEEREN

*S*ihre *vergessenen* *Paläste*

Das Schöne und das – vermeintlich –
Hässliche. Das klassisch Touristische und
das Alternative. Die Erdbeere und der
Lost Place. Von beidem haben wir im Thurgau
mehr als genug. Und beides ist schlussendlich
Geschmackssache.





ETZWILEN



Etwilen, eine kleine Ortschaft im Thurgauer Bezirk Frauenfeld. Rund 300 Einwohner. Und ein riesiger Bahnhof. Dieser stammt aus den 1870ern – eine Zeit, in der das kleine Dorf plötzlich regional, national und sogar international von Bedeutung war. Per Staatsvertrag zwischen der Schweiz und dem Grossherzogtum Baden wurde festgehalten, beide Vertragspartner per Eisenbahn zu verbinden – von Winterthur bis Singen. Und halt eben via Etwilen. Im gleichen Jahr wurde das Stationsgebäude erbaut. Allerdings mit asymmetrischen Seitenflügeln, die erst im Jahr 1891 korrigiert wurden. So wie damals

sieht das Gebäude auch heute noch aus. Äusserlich zumindest. Immerhin etwas, das seinen Glanz vergangener Tage bewahrt hat. Von Etwilen als internationale Drehscheibe ist heute kaum mehr die Rede. Wo früher Güterzüge von Deutschland neu zusammengesetzt wurden, bevors weiter nach Italien ging, wo einst 50 Bahnarbeitende ihre Brötchen verdienten, gibt es heute nur noch Halt auf Verlangen, keinen bedienten Schalter. Dafür jede Menge leere, unbenutzte Gleise. Tote Züge. Und solche, die im Begriff sind, den Löffel abzugeben. Heute ist Etwilen der Zugfriedhof der SBB.



Erdbeerkuchen als Opfergabe

Vom Zugfriedhof zu richtigen Friedhöfen: In China verbrennt man an Beerdigungen Opfergaben für Tote – unter anderem auch Erdbeerkuchen. Also, keinen richtigen, einen aus Papier. Gemäss dem Glauben steigt der Rauch des Erdbeerkuchens auf dem Friedhof hinauf ins Totenreich. Worüber sich die Geister freuen – und das ist gut so. Denn werden die Totenrituale richtig ausgeführt und der Verstorbene «gepflegt», verwandelt sich der Geist in einen Ahnen, eine Art Schutzengel der Familie. So besagt es die konfuzianische Lehre.



10

Nähe Seestrasse, zwischen
Steckborn und Berlingen.



STECKBORN & BERLINGEN

Den Thurgau zieren etliche Bunker. Und andere militärische Einrichtungen. Genutzt werden sie schon lange nicht mehr, viele sind mit der Zeit sogar in Vergessenheit geraten. Auch seitens der Behörden. Auf alle Fälle stammen sie aus Zeiten, in denen die Schweiz sich bedroht fühlte: Einmal mit Nazis als Nachbarn. Und einmal in Furcht davor, dass der Kalte Krieg doch noch «heiss» wird. Damals wurde der Festungsgürtel mit Atom-bunker und -unterständen ergänzt. In der Nähe von Steckborn riechts drum nach Nostalgie. Gut, zugegebener-

massen hat sich mittlerweile ein Beigeschmack von Vandalismus und Zerfall dazugesellt. Für Militär- und vor allem Bunkerfans sowie Freunde ausgefallener Foto-Locations dennoch ein Leckerbissen: Unweit der Seestrasse, auf etwa halber Strecke zwischen Steckborn und Berlingen, findet man alte Bunker, zahlreiche Höhlen sowie weitere Infrastruktur, die vermutlich ebenfalls militärisch genutzt worden sind. Unter anderem das verlassene Gebäude, das hier im Heft abgebildet ist.

Los geht's auf Bunkertour:



Erdbeeren aus Japan

Mitten im Kalten Krieg war die Erdbeere noch ein waschechtes Luxusprodukt. Zumindest ausserhalb ihrer Saison. Als in den 60ern im Palace Hotel Gstaad ein Gast im tiefsten Winter auf Erdbeeren bestand, mussten diese aus Japan importiert werden. Jede einzeln in Seidenpapier verpackt. Zu 3 Franken das Stück. Heute erhalten wir dafür fast ein halbes Kilo – und erfreuen uns von März bis November an frischen Thurgauer Erdbeeren.



RUINE NEUBURG

Schätzungsweise um 1270 wurde dieser Leckerbissen für Ritter- und Mittelalterfans erbaut: die Neuburg. Sie ist die bedeutendste und grösste Burganlage am Unterseeufer – und erst noch die am besten erhaltene. Zusammen mit der Burg Hohenklingen beim schaffhauserischen Stein am Rhein stellte die Neuburg sicher, dass der Handelsverkehr überwacht werden konnte. Im Laufe der Jahre wechselte die Neuburg immer wieder ihre Besitzer und wurde dabei mehrfach restauriert, erweitert oder umgebaut. Seit 1930 gehört die Burg einer



Weitere Geschichten
zu Ruinen und Burgen
im Thurgau.



*Life is just a bowl
of strawberries,
but some of them
are rotten.*

Familie aus dem nahe gelegenen Mammern, die auch erste Sicherungsmassnahmen durchführte. Nach mehreren gescheiterten Sanierungsversuchen konnte die Ruine Neuburg ab 2001 endlich umfassend gesichert und bauhistorisch untersucht werden. Die Arbeiten, die in Zusammenarbeit mit zahlreichen Institutionen und unter der Leitung des Amtes für Archäologie des Kantons Thurgau vorgenommen wurden, dauerten bis Ende 2003. Seither empfängt die Ruine zahlreiche Wanderer, Abenteuererinnen sowie Brätelfans.



Die Waldbeere

Auf eine noch längere Geschichte als die Ruine Neuburg blickt in diesem Magazin wohl nur unsere Protagonistin, die Erdbeere, zurück. Die Archäologie geht davon aus, dass sie uns Menschen mindestens bereits zur Steinzeit bekannt war – und schon damals genüsslich schnabuliert wurde. Spätestens zur Zeit der Neuburg, im Mittelalter, wurde sie schon grossflächig kultiviert – wenn auch

noch als die uns als Kindheitssnack bekannte kleine Walderdbeere. Das, was wir heute unter einer Erdbeere verstehen, ist das Resultat zufälliger Kreuzungen zweier in Amerika entdeckter Arten: Aus der amerikanischen Scharlach-Erdbeere, die im 17. Jahrhundert nach Europa kam. Und der Chile-Erdbeere, die von südamerikanischen Indio-völkern bereits kultiviert wurde und 1714 ihren Weg nach Europa fand.

Schu

bla

bla

bla

disie

rt



Heimat ist Geschmackssache! Finden wir. Und haben uns völlig klischeehaft drei Thurgauer Persönlichkeiten vorgenommen, die uns ihre Meinung zu diesem unverschämt tiefgründigen Thema geben sollen. Beni, Lina und Andrea geben Antworten. Und stellen Fragen. Damit brechen sie aus unserem Schubladendenken aus und verändern den Stempel, den wir ihnen aufgedrückt haben.



1949 in Bischofszell geboren, wo er seither lebte († 2024, wir behalten dich in bester Erinnerung)

Initiant der Bischofszeller Rosen- und Kulturwoche

Zunftmeister der Bischofszeller Nachtwächter

Verarbeitet Hagebutten (eine Rosenart) zu den köstlichsten Lebensmitteln und hat erst kürzlich ein passendes Rezeptbuch herausgebracht



FACTS ZU BENI

Bernhard Bischof – den hier aber alle nur Beni nennen – hat schon viele Hürden gemeistert. Die vielen Treppen hinauf ins Zunftzimmer nimmt er immer noch mit links. Auch die massive Holztüre mit den schweren Beschlägen, welche zum Zunftzimmer führt, öffnet er mit einem Schwung. «Ich habe den Bischofszeller Nachtwächter wieder eingesetzt und mir damit einen lang gehegten Wunsch erfüllt», erinnert sich Beni stolz. Er verschweigt dabei nicht, dass er sich damit über einen Entscheid des Organisationskomitees hinwegsetzte, was in der Folge dann auch noch einiges zu reden gab in der sonst so friedlichen Rosenstadt. Schnee von gestern: Benis Wunsch ist seit zwanzig Jahren Wirklichkeit. Bischofszell hat einen eigenen Nachtwächter. Und selbst Kritiker von einst sind heute stolz auf diese Tradition.

Eigentlich war Beni nicht immer so traditionsbewusst und bodenständig eingestellt. Mit zwanzig und einer Ausbildung zum Konditor und Confiseur im Sack wollte er nur noch eins: weg! Er hat es geschafft und arbeitete zwei Jahre im London Hilton Hotel an der

Park Lane. Eine Mehlallergie holte ihn allerdings zurück auf den Boden der Realität und letztlich sogar zurück aus der pulsierenden Metropole ins beschauliche Bischofszell – in die Heimat.

«Wie riecht für dich Heimat?», frage ich Beni. Er ist von der Frage nicht überrascht, sondern legt ohne lange zu studieren gleich los: «Weisch, Heimat schmecke ich amigs schon von Weitem!» Dabei sei natürlich klar, so Beni weiter, dass Heimat nicht immer gleich rieche. Nein, nein, ganz im Gegenteil: Mal sei der See zu riechen, mal der kommende Regen oder ein drohendes Gewitter. Ganz andere Noten spiele dagegen der blumige Frühling mit den tausenden Obstbäumen oder der schwer duftende Herbst, der manchmal rieche wie vergorener Most. Ja, der Thurgau ist auch in der Nase eine Welt. Und zwar eine ganz grosse und das ist vielleicht mit ein Grund, warum es Beni hier so gut gefällt.



Den Thurgau durch die Augen eines Thurgauers sehen – zum Beispiel bei einem Rundgang mit den Bischofszeller Nachtwächtern?

HEIMWEH - THURGAUERIN

Vier herausgebrachte Alben, SRF3 Best Talent und zwei Nominationen für den Swiss Music Award. Starallüren sucht man bei Lina aber vergeblich – schon bei der Begrüssung umarmt die Sängerin und Songwriterin mich herzlich, so als ob wir uns schon lange kennen würden. Spätestens beim Interview merke ich: Lina weiss genau, was sie tut. Dieses Selbstbewusstsein braucht es aber wahrscheinlich, um als Musikerin in der grossen weiten Welt durchzustarten. Irgendwie also verständlich, dass sie Pfyng – dem Ort, wo sie aufgewachsen ist – irgendwann entwachsen ist. Die «Ebeeri» – wie sie im Thurgauer Dialekt korrekterweise heissen – sind es, die sie immer wieder zurück in ihre Kind-

heit versetzen. Also jubelt Lina immer es bizli, wenn sie in der Grosstadt auch mal Ebeeri aus der Heimat entdeckt. Und gerade dann, wenn sie zमित in Züri die Weite sucht, die Platz für Gedanken und Gefühle macht, kehrt sie gerne in die Heimat zurück. Obwohl sie die eigentlich überall mit dabei hat – in sich drin. «Das Wichtigste für mich ist, in mir drin zu Hause zu sein», erklärt Lina. «Wenn ich in mir drin bei mir bin, fühlen sich fremde Orte viel weniger fremd an.»

Ein langer Weg bis zu dieser Erkenntnis. Wohin sie ihr weiterer Weg noch führen wird, wird sich zeigen. Eigentlich spielt das aber auch überhaupt keine Rolle: Angekommen ist die Heimweh-Thurgauerin nämlich definitiv. Bei sich selbst.



Songs, die Erinnerungen wecken, für alle anderen Heimweh-Thurgauer.

1983 in Pfyng geboren und aufgewachsen

Mit bürgerlichem Namen
Brigitt Zuberbühler

Lebt heute als Sängerin, Songwriterin
und Musikerin zमित in Züri

4 Alben, SRF3 Best Talent und
zwei Nominationen für den Swiss
Music Award

FACTS ZU LINA





**WAHL-
THURGAUER**
PAR AVION

Es war Liebe auf den ersten Blick. So geschehen während einer Velotour im Jahr 2011. Neinei – es geht um keine hübsche Brünette, in die sich der Südtaliener verguckt hat. Die gibt es im Thurgau zwar zuhauf, das ist so sicher wie d’Bluescht im April. Vielmehr hat es meinem Interviewpartner das Seestädtchen Arbon angetan. Dieses Gefühl hat ihn Jahre später in seine Wahlheimat geführt.

Wir unterhalten uns bei einem kühlen Bier darüber, dass Andrea den Thurgau während seiner Ausbildung an der Ecole hôtelière de Lausanne mit einer neuen Republik im Ostblock verwechselte. Im Italienischen klingt Turgovia halt fast wie Moldavia – da hat ihn sein Gefühl für einmal in die Irre geführt. Vom Weg abgekommen ist er aber trotzdem nicht. Andrea liess sich treiben und sammelte in den vergangenen Jahren haufenweise Erfahrung in der gehobenen Hotellerie. Zum Beispiel in London, Chicago oder im Tessin. Als Gastgeber weiss er also, wie sich Menschen um ihn herum wohlfühlen. Bestimmt liegt das auch zum Teil an seinen italienischen Wurzeln, denke ich mir. Schliesslich wird in seiner Heimat «la famiglia» grossgeschrieben. So zumindest das Klischee. Adduci belehrt mich eines Besseren: Zu Hause fühlte sich Adduci überall und nirgends auf der Welt. Eigentlich. Bis er seiner Liebe zum Thurgau gefolgt und zuerst in Arbon und heute in Langrickenbach sesshaft geworden ist.

Hier fühlt er sich zum ersten Mal zu Hause – obwohl Heimat für ihn eigentlich kein Ort ist, wie seine Vergangenheit als Weltenbummler unterstreicht. «Heimat ist ein Gefühl», erklärt er mir. «Und dank dem Thurgau verbinde ich dieses Gefühl jetzt mit einem Ort. Hier habe ich alles, was mir wichtig ist. Ich kann mir tatsächlich vorstellen, hier zu bleiben», sagt Andrea und blickt lächelnd auf den See. Das verwundert mich überhaupt nicht: So wie er vom Thurgau schwärmt, kriege auch ich direkt Lust, mich selbst in den Sattel zu schwingen und mich auf die Suche nach der wahren Liebe zu machen.

FACTS ZU ANDREA

1973 in Bari (Südtalien) geboren

In Langrickenbach zu Hause

Abschluss der Ecole hôtelière de Lausanne

Erfahrung in der Hotellerie rund um den Globus

Heute als Food & Beverage Manager bei der Oberwaid AG tätig



Lust, dich in den Thurgau zu verlieben?
Hier geht's zu den schönsten Hotels am Bodensee:

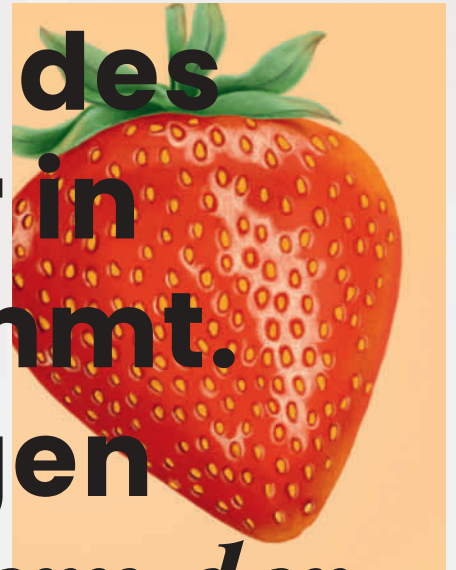


Möchtest du die ganzen Interviews hören?

Das *Erbgut* einer Erdbeere ist eineinhalb Mal so *komplex* wie das von uns Menschen. Vielleicht hat sie deshalb auch überraschende, *medizinische* Eigenschaften: So soll sie gegen *Kopfschmerzen* und sogar *psychische Probleme* helfen. Die Erdbeere ist nämlich ein schwaches *Antidepressivum* –

**150 bis 200 Gramm
beruhigen nervösen
Stress. Ausserdem
enthält die Frucht
geringe Dosen des
Wirkstoffs, der in
Aspirin vorkommt.
Und selbst gegen
vorzeitiges *Altern der
Gehirnzellen* hilft das
Aushängeschild
unseres Heftes –**

Jo waa!





VitaminSee

Die Thurgauer Badis rufen!

Wir finden: Es muss nicht immer das Meer sein – das ist nämlich wirklich Geschmacks-sache! Der Thurgau lockt mit Alternativen. Zum Beispiel mit Seen, Weihern oder Becken, in denen sich wunderbar abtauchen lässt. Und die Nase der Sonne entgegenstrecken. Und die Zeit vergessen. Und die eigenen Batterien wieder etwas aufladen. Hauptsache, am Wasser. Denn das Glück kommt bekanntlich in Wellen – besonders dann, wenn sie im Thurgau ans Ufer oder an den Beckenrand schwappen. Darum stellen wir fünf ganz unterschiedliche Thurgauer Badis vor, bei denen bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei ist!



22

Für Naturfreunde: Strandbad Hüttwilersee

Zmizt im Naturschutzgebiet, umgeben von Schilf und Bäumen, liegt der Hüttwilersee. So idyllisch wie es im Strandbad Hüttwilersee ist, ist es fast schon ein Geheimtipp. Der ruhige Schein trügt aber, denn hier wird nicht nur gebadet: Hier hat man Spass auf dem Sprungturm, dem Floss, dem Spielplatz oder dem Volleyballfeld.

Für Hitzköpfe: Rhy-Badi Rhodenbrunnen Diessenhofen

Highway to Heaven! Oder einfach eine Treppe, die in den Rhein führt und somit sofortige Abkühlung verschafft. Himmlisch ist zudem der Zugang über den kleinen Kiesstrand. Der Sprung ins kühle Wasser gelingt natürlich auch über die Sprunganlage oder ganz einfach vom Beckenrand.

Für Ruhesuchende: Hauptwiler Weiher

St. Gallen hat die Drei Weieren, in Hauptwil gibt es ganze fünf Weiher. Im 15. Jahrhundert für die Fischzucht künstlich angelegt, stehen die Gewässer heute unter Naturschutz. In der Weiher-Badi ist das Baden erlaubt – genauso wie das Grillieren an den öffentlichen Feuerstellen ganz in der Nähe.

Für Adrenalinjunkies: Naturschwimmbad Kefikon

Wellen, fast so hoch wie im Meer, die gibts im Naturschwimmbad Kefikon. Nebst den bekannten Badiattraktionen wartet dort nämlich eine Wakeboard-Anlage – ideal für die ersten Sprünge auf einem Wakeboard oder das Überwinden der «Obstacles» in der Pro Pipe für erfahrenere Wakeboarder. Wenns also etwas mehr Action sein darf, lohnt sich ein Besuch in der «Kefiker Badi».



Für Seekinder: Seebad Horn

Nicht nur eine Badi, sondern auch ein wichtiger sozialer Treffpunkt: Im Seebad Horn kommen die Seemeitli und -buebe gerne zusammen. Das 2023 umgebaute Seebad ist das erste Naturbad am oberen Bodensee. Das Kinderbassin wird aus dem Wasser des Bodensees gespeist und fliesst über einen künstlich angelegten Bach zurück in den See. Mit dieser Hauptattraktion ist das Seebad Horn also auch perfekt für die Kinder der Seekinder.

Jetzt das Turbo-Land mit dem Badi-Express entdecken und entspannt von Hotspot zu Hotspot reisen.



Nichts für Warmduscher

Badiwetter gibts nicht nur im Sommer. Oder traust du dich während der Wintermonate etwa nicht ins Wasser? Während die einen dem skandinavischen Trend folgen, frösteln andere nur schon beim Gedanken ans Winterschwimmen. Eigentlich gilt aber: Es gibt kein kaltes Wasser, es gibt nur ein falsches Mindset!

Dieses aussergewöhnliche Hobby kennt man eher aus den nordischen Ländern, wo das Winterschwimmen fast schon zum guten Ton gehört. Und so manch einer denkt sich sicher: Die Finnen, die spinnen! Aber nicht umsonst weisen die Finnen eine besondere Resilienz auf, für die es in der finnischen Sprache sogar ein eigenes Wort gibt: Sisu. Und schauen wir sogar noch etwas genauer hin, erkennen wir, dass in Finnland die glücklichsten Menschen der Welt leben. Aber ist es tatsächlich nur eine alltägliche Routine, die einen so positiven Effekt auf ein ganzes Volk haben kann?

Bestimmt staunst du nicht schlecht, wenn wir dir jetzt verraten, dass es auch im Thurgau solche verrückten Vögel gibt, die immer wieder den Sprung ins kühle Nass wagen. Einmaliges Winterbaden nützt nämlich nichts, erst wenn man sich regelmässig den Kaltreizen aussetzt, zeigt sich Wirkung. Wie sagt man schliesslich so schön? Gut Ding will Weile haben! Ein bisschen Geduld braucht es übrigens auch, bis man sich an das kalte Wasser gewöhnt hat. Darum am besten einfach gar nicht aufhören mit dem Schwimmen – auch dann nicht, wenn das Wasser immer kälter wird, sich die Badi immer mehr leert und es sich fast so anfühlt, als würde man gegen den Strom schwimmen. Dann gilt nämlich erst recht: Just keep swimming!



«Wer ins kalte Wasser springt, taucht in ein Meer der Möglichkeiten.»

Finnisches Sprichwort





25

Hausmittel? Kaltes Wasser!

Das Winterschwimmen stärkt nicht nur – wie weit umhin bekannt – das Immunsystem, sondern hat noch zahlreiche weitere positive Auswirkungen auf die Gesundheit und kann sogar so manchem Wehwehchen entgegenwirken.

Winterbaden im Thurgau:



Einfach mal machen ...


... könnte ja gut werden! Wir haben 10 ultimative Tipps für dich, wenn du dich im nächsten Winter auch einmal ans Winterbaden herantasten möchtest:

1. Unbedingt aufwärmen vor dem Schwimmen
2. Nicht reinspringen, sondern langsam eintauchen
3. In Ufernähe bleiben, wo die Möglichkeit besteht, abzusteigen
4. Niemals alleine, sondern immer in einer Gruppe schwimmen gehen
5. Den Kopf mit einer Mütze warmhalten, eventuell auch Neoprenschuhe und -handschuhe tragen
6. Maximal so viele Minuten schwimmen, wie die Wassertemperatur Grad Celsius aufweist
7. Nach dem Schwimmen nicht direkt unter die warme Dusche springen
8. Stattdessen gut abtrocknen, warm anziehen und beispielsweise eine heiße Tasse Tee trinken
9. Für die nächsten Stunden gilt: keine weiteren sportlichen Aktivitäten
10. Dranbleiben – es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen

26

DIE SUPPE OHNE GESCHMACK

Dehei ide Nebelsuppe



Statistisch gesehen sitzen wir im Thurgau rund einen Monat im Nebel – mit 30 Nebeltagen pro Jahr gehören wir damit zu den grössten Schweizer Nebellöchern. Doch warum ist das so, und viel wichtiger: Wie kann man die Freizeit in der faden Nebelsuppe trotzdem genussvoll gestalten?

Rezept für eine Nebelsuppe nach Thurgauer Art: Man nehme einen klaren Nachthimmel, der die Luft in Bodennähe schnell auskühlen lässt. Die kalte Luft gibt man in ein Becken, sodass sich ein Kaltluftsee bilden kann, in dem die Luft kondensiert. Das Ganze mit einer Prise Windstille in den unteren Luftschichten sowie einem Hauch Sonnenstrahlen, die viel zu schwach sind, den Nebel aufzulösen, abschmecken und voilà – fertig ist die Nebelsuppe. Profis garnieren das Gericht ausserdem mit einer kalten Bise – im Fall Thurgau aus Nordosten, über den Bodensee – damit der Kaltluftsee in seiner Schüssel steten Nachschub erhält. Dass sich diese Nebelsuppe dann nochmals verflüssigt, ist so gut wie ausgeschlossen.

Doch ganz so schlimm ist das alles nicht: Die Anzahl Nebeltage im Thurgau ist nämlich seit einem Jahrhundert rückläufig. Warens damals noch 60, zählte man in den 1970ern noch 50 und heute, wie bereits erwähnt, deren nur noch 30. Dieser Abwärtstrend lässt sich europaweit beobachten. Grund dafür ist eine deutliche Reduktion des Schwefeldioxids in der Luft – in den letzten 30 Jahren auf ein Viertel.

FADE NEBELSUPPEN

*peppt man im
Thurgau auf*

Ob Nebelsuppe oder Regen – ins Wasser gefallen ist dein Tag im Thurgau noch lange nicht. Denn auch bei schlechtem Wetter kann man sich bei uns einen schönen Tag zaubern – hier kommt unsere Zutatenliste.

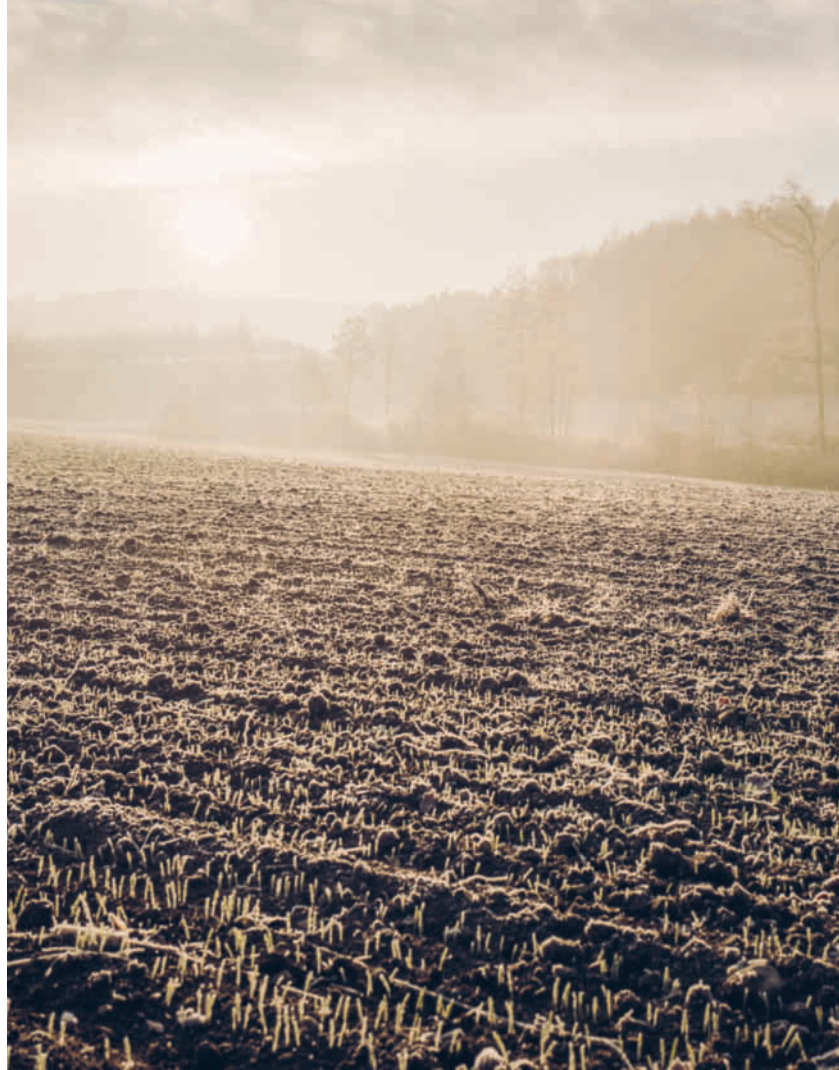
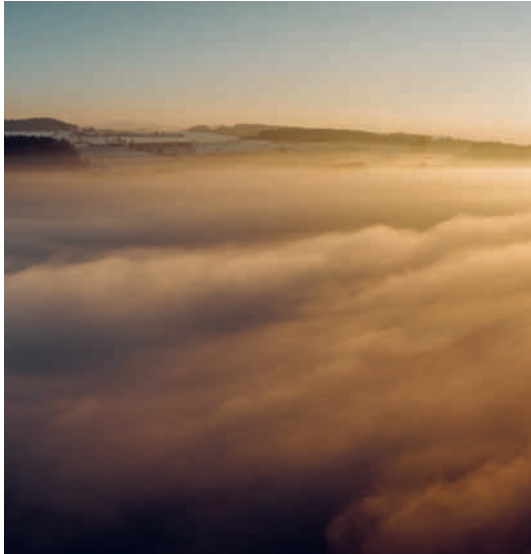
DREI GRATIS-MUSEEN

In Frauenfeld wird man kulturtechnisch gratis verköstigt: Einmal im Schloss Frauenfeld, wo das Historische Museum Thurgau auf eine Reise durch 800 Jahre Thurgauer Geschichte einlädt. Und mitten in der Frauenfelder Altstadt wartet ein kulturelles Doppeldecker-Sandwich: Da befinden sich nämlich das Museum für Archäologie und das Naturmuseum. In ein und demselben Gebäude.

WEITERE
MUSEEN IM
THURGAU



WEITERE
TIPPS:



EINE PRISE HÖHENLUFT

In vier Minuten Gehdistanz vom Bahnhof Weinfelden findet sich ein Leckerbissen für Kletterröfchen; die Kletterhalle thurclimb. Mit bis zu 16 Meter hohen Kletterwänden und einem Boulderraum wird einem hier die fade Nebelsuppe oder der wässrige Tag mit einer gehörigen Portion Adrenalin gewürzt.

EINE TONNE SPASS

In der 1001 Freizeitarena in Amriswil kommt die ganze Familie auf ihre Kosten – Junge und Junggebliebene schlagen sich im Spielparadies den Bauch mit Action voll, Technikaffine können sich in der digitalen Welt der Virtual Arena eine Kostprobe VR-Gaming einverleiben und wer es eher klassisch mag, erfreut sich an einer grossen Portion Nostalgie; von Snooker und Billard über Dart bis hin zu Bowling gibts in Amriswil jede Menge Klassiker zu verköstigen.

LITERWEISE APFELWISSEN

Achtung, wir wollen dich nicht veräppeln: In Arbon kannst du deinen Wissensdurst mit einem der wichtigsten Thurgauer stillen – dem Apfel. Denn da betreibt die Familie Möhl – ja, die Möhls vom Apfelsaft – ihr Mosterei- und Brennereimuseum. Im MoMö-Museum erfährt man nicht nur mehr über die Erfolgsgeschichte dieses Thurgauer Unternehmens, sondern auch über das Handwerk, die Zutaten und die fleissigen tierischen Helferlein. Und man kann sich selbstverständlich einmal quer durchs Möhl-Sortiment probieren.

The fog is a magician who performs the art of erasing things without actually erasing them!

– Mehmet Murat ildan

Wenn der
Karton auf
die Tränendrüse
drückt

Geschmacklose Zungen behaupten, Tofu
geschmecke nach nassem Karton. Mit ei-
nem der extremsten Lebensmittel kombiniert
kann es aber schon mal vorkommen, dass
auch ihnen das Wasser im Mund zusammen-
läuft. Und je nach Scoville produziert unser
Körper nicht nur mehr Speichel, sondern
Tränenflüssigkeit gleich mit. Dann sind wir
froh, haben wir etwas, um die Schärfe zu neu-
tralisieren – Karton zum Beispiel. Ein Glück,
lassen sich damit auch gleich die Tränen
trocknen. ;-)



Es ist kompliziert

Zugegebenermassen ist die Beziehung zwischen Tofu und Chili etwas kompliziert. Wir zeigen aber, dass es auch anders geht. Gegensätze ziehen sich schliesslich an. Und eines haben sie sogar gemeinsam: Beide kommen aus dem Thurgau. Nicht ursprünglich natürlich, aber auch hier werden sie angebaut. Treten sie zusammen auf, könnten sie glatt als Traumpaar durchgehen. Aber auch jeder für sich ist richtig zubereitet schon eine Hausnummer. Wie immer gilt natürlich: Geschmacksache!

Tofu aus der Käserei?

Tofu hat ein gewaltiges Imageproblem. Davon überzeugt ist das ursprünglich aus dem Thurgau stammende Start-up Ensoy GmbH. Seit Juli 2021 zeigen sie: Der Thurgau kann mehr als nur Apfelsaft! Tofu zum Beispiel. Für das Ensoy-Team ist Tofu nicht nur cool, sondern auch nice, richtig lecker, vielseitig einsetzbar und alles andere als ein Fleischersatz. Was Vegetarier und Veganerinnen schon lange wissen, sollten jetzt auch alle anderen endlich erfahren. So wurde aus einer Küchenidee ein Start-up mit Ambitionen – keine Geringere als die Revolution des Tofu-Genusses. Mittlerweile wird der Tofu zwar aus Platzgründen nicht mehr im Thurgau, sondern in einer ausserangierten Käserei in Muolen SG hergestellt. Die für die Herstellung benötigten Sojabohnen stammen aber noch immer aus biologischem Thurgauer Anbau!

Wer is(s)t scharf?

Mehrere hundert Sorten, verteilt auf über 1000 Pflanzen – im Garten vom Chili-Paradies gehts ganz schön scharf zu und her. Die Besitzerin Karin Dunkelmann hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht und beliefert vom thurgauischen Pfyn aus Chililiebhaber in der ganzen Schweiz. Mit Pflanzen und Saatgut zum Selberzüchten. Oder mit selbstgemachten Köstlichkeiten wie Chili-Senf und -Konfi, -Käse und -Wurst oder sogar Chili-Schnäpsen und -Likören.

5 Fakten über den Geschmackvollen

1. Chili, Paprika, Peperoni?

Spricht man in der Schweiz von Paprika, so ist das Gewürz gemeint. In Deutschland ist damit das bei uns als Peperoni bekannte Gemüse gemeint. Selbiges gilt für Österreich. Unter Peperoni versteht der Deutsche dasselbe, wie wenn er von Chili spricht – in Österreich spricht man vornehmlich von Pfefferoni, selten Peperoni. Und in der Schweiz reden wir von Peperoncini oder Chilis. Ganz einfach, oder?

2. Shu, das ist scharf!

Schärfe messen wir in Scoville (Abgekürzt SHU (Scoville Heat Units)). Benannt ist die Einheit nach dem Erfinder des Verfahrens zum Bestimmen der Schärfe, dem Pharmakologen Wilbur L. Scoville. Sein Verfahren beruht auf dem Verkosten und Verdünnen einer Probe bis zu dem Punkt, an dem keine Schärfe mehr feststellbar ist. Peperoni ohne feststellbare Schärfe haben 0 Scoville, reines Capsaicin – der Stoff, der uns Schärfe empfinden lässt – entsprechen 16 Millionen Scoville. Das Problem dabei: Schärfe ist subjektiv. Und ausserdem lässt sich die Toleranz auch trainieren. Heutzutage wird der Schärfeegrad chemisch, mit – Achtung, wer Angst vor langen Wörtern hat, sollte hier nicht weiterlesen – Hochleistungsflüssigkeitschromatografie (HPLC) bestimmt.

3. Scharf – Geschmack oder nicht?

Obwohl man sagt, etwas schmecke scharf, ist Schärfe genau genommen keine Geschmacksrichtung. Sondern eine Empfindung. Provoziert durch das Capsaicin, das die Wärmerezeptoren in der Mundschleimhaut reizt. Wir spüren Hitze. Oder Schmerz. Oder beides. Durch den Reiz wird das umliegende Gewebe stärker durchblutet – es fühlt sich noch heisser an. Da das mit Temperatur nicht wirklich was am Hut hat, können auch kalte Speisen heiss wahrgenommen werden. Aber: Je heisser ein Lebensmittel, desto schärfer schmeckts. Dank der geförderten Durchblutung sind übrigens auch die Geschmacksnerven empfindlicher – das macht Schärfe zu einem geeigneten Geschmacksverstärker der fünf eigentlichen Geschmacksrichtungen.

4. Chili gehört in die Küche – nicht nur als Gewürz

Denn besonders eine Sorte eignet sich auch als Mittel zur Behandlung einer blutenden Wunde: der Cayenne-Pfeffer. Er wirkt nämlich blutdruckausgleichend. Heisst, das Blut tritt weniger schnell aus der Wunde aus und gerinnt besser. Doch dazu muss der Cayenne direkt auf die Verletzung aufgetragen werden – entweder in Pulverform auf die Wunde gestreut oder in Wasser gelöst auf einen Verband aufgetragen und so auf die Wunde gelegt werden. Tönt dir zu schmerzhaft? Keine Sorge, tatsächlich ist das Gegenteil der Fall: Das scharfe Pulver wirkt schmerzlindernd. Nämlich als sogenanntes Counterirritans. Das bedeutet, dass der leichte Schmerz- und Wärmereiz, den der Cayenne verursacht, vom eigentlichen Schmerz der Wunde ablenkt.

5. Ein Spiel mit dem Feurigen: Chili-Roulette

Die Shishito-Chili kommt ursprünglich aus Japan und an der Spitze der Schoten sind kleine Löwenköpfe erkennbar. Daher auch ihr Name: Shishi bedeutet auf Deutsch nämlich Kopf des Löwen. Doch nicht nur wegen ihres Äusseren hat es die grüne Chili verdient, hier erwähnt zu werden – Hauptgrund dafür ist, dass sich damit japanisches Roulette spielen lässt. Denn während 90 Prozent der Schoten äusserst mild sind, tanzt jede zehnte aus der Reihe und überrascht mit einer Schärfe, die irgendwo im Bereich der Jalapeño oder gar des Habaneros liegt.





5 Fakten über den Geschmacklosen

1. Eine Hassliebe

Zu manchen Lebensmitteln pflegen wir einfach eine Hassliebe. Auch wenn der Geschmack vielleicht noch erträglich wäre, macht die Konsistenz den Genuss manchmal einfach unerträglich. So geht es wohl einigen mit Tofu: Die Konsistenz des eigentlichen Sojaquarks erinnert zugegebenermaßen etwas an nassen Karton oder Gummi. In unseren Breitengraden gibts hauptsächlich drei Tofusorten (Naturtofu, Seidentofu und Räuchertofu), die sich alle in Geschmack und Konsistenz unterscheiden.

2. Allesfresser

Bei uns kennt man Tofu als kalorien- und fettarme Alternative zu Fleisch. Tofu hat nämlich eine vergleichbare Proteinqualität und ist zusätzlich eine gute Quelle für Kalzium und Eisen. Gerade in asiatischen Ländern (wo das Sojaprodukt eigentlich herkommt) landet Tofu täglich auf dem Teller – und teilt sich dort sogar die Hauptrolle mit dem Fleisch.

3. Selber essen macht feiss!

Soja ist mega umweltschädlich. Sagt man. Eigentlich aber nur dann, wenn es für Tierfutter benötigt wird. Dafür bauen wir nämlich Unmengen von Soja an, um dann für die Produktion von 1 Kilo Rindfleisch bis zu 20'000 Liter Wasser zu verbrauchen. Und das geht auf Kosten der Urwälder im Amazonasgebiet. Im Vergleich: Bei Soja benötigt die Produktion von 1 Kilo lediglich 1'600 Liter Wasser. Hier gilt also: Selber essen macht feiss!

4.

Ein neues Magazintheema?

In Lateinamerika stammen über zwei Drittel aller Sojabohnen von sogenannten transgenen (gentechnisch veränderten) Pflanzen. Die Agrarindustrie versucht mithilfe der Gentechnik die Sojapflanze für ihre Zwecke zu optimieren – so sind transgene Pflanzen beispielsweise um einiges robuster. Über die Genmanipulation allein liesse sich aber wohl ein eigenes Thurgau Magazin füllen. Wichtig zu wissen ist deshalb: In Europa angebautes Soja ist bestimmt nicht gentechnisch verändert, hier ist der Anbau von transgenen Pflanzen nämlich verboten!

5. Hoch lebe der Tofu!

Es gibt den Tag des Einhorn, den nationalen Skeptikertag oder auch den internationalen Kissenschlachttag – da hat auch der Tofu seinen ganz eigenen Tag verdient. Je nach Nation wird er am 26. Juli oder am 25. August zelebriert. Die perfekte Gelegenheit, die Vorteile einer rein pflanzlichen Ernährung als Bestandteil einer veganen Lebensweise zu feiern. Oder dem Tofu zumindest mal eine Chance zu geben.

Tag des Tofus
26. Juli/25. August



Chili con Tofu



Das brauchts für 4 Portionen

450 g Nature-Tofu (alternativ
und deftig: Räuchertofu)
3 TL Knoblauchpulver
1 TL Chilipulver
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Chili
1 rote Paprika
1 TL Salz
3 EL Rapsöl
250 g Mais (gekocht)
250 g Kidneybohnen (gekocht)

Für die Sauce

300 ml Tomatenpassata
(oder geschälte Tomaten)
300 ml Gemüsebrühe
2 EL Tomatenmark
4 TL Kreuzkümmel
2 TL Agavendicksaft

Zum Servieren

1 Handvoll Koriander
1 Limette

Tofu in einer Schüssel mit der Hand fein zerkrümeln.
Knoblauchpulver, Salz und Chilipulver dazugeben und
gut vermengen.

Zwiebel, Knoblauch und Chili fein hacken, Paprika würfeln.
Öl in eine heiße beschichtete Pfanne geben und Zwiebel,
Knoblauch, Paprika und Chili 5 Minuten bei mittlerer
Hitze anbraten, dabei öfter umrühren.

Tofu hinzufügen und weitere 5 Minuten bei mittlerer bis
hoher Hitze gut anbraten. Ab und zu umrühren.

Die Zutaten für die Sauce in einen Topf geben und kurz
aufkochen. Alle Zutaten aus der Pfanne hinzufügen
und 20 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem
Deckel köcheln lassen.

Mais und Kidneybohnen hinzufügen und
weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einer
Limettenspalte und Koriander dekorieren und
mit Tortilla-Chips oder frischem Brot servieren.



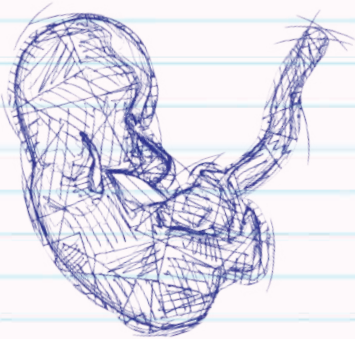


Geschmacks- LEXIKON

Ageusie

Komplett geschmacklos: Unter Ageusie versteht man den Totalausfall des Geschmackssinns. Nebst dem bekannten Übeltäter mit C kann dies unter anderem auch auf einen starken Vitaminmangel, Medikamente, Schäden oder Krankheiten im Gehirn sowie Bestrahlung oder Chemotherapie zurückzuführen sein. Auf alle Fälle sollte man die Nase mal in eine Arztpraxis stecken, wenn man nichts mehr schmeckt.

Bitter-süss



Ungeborene reagieren bereits vor der 28. Schwangerschaftswoche auf Geschmackseindrücke; positiv auf Süßes und negativ auf bittere Reize. Ausserdem nehmen sie den Geschmack des Fruchtwassers – ja, die trinken das – bereits ab dem dritten Monat wahr. Schöne Früchtchen, die Kleinen!

Chicorée

Dass der Salat bitter ist, wissen wir wahrscheinlich alle. Dass er in Kombination mit Pfefferminztee noch bitterer ist, dürfte auch vielen bekannt sein. Wieso das so ist, werden aber wohl die wenigsten wissen: In Kombination mit den Bitterstoffen im Pfefferminztee reagiert die Zunge nämlich hypersensibel auf den Bitterstoff des Chicorées. Schade, gibts gegen Hypersensibilität kein Gegenmittel – das könnten einige auch gut gebrauchen, ohne Chicorée und Pfefferminztee mischen zu wollen. Und wers will: die Thurgauer Firma Gamper Chicorée AG produziert das ganze Jahr über Chicorée. Als einzige in der Schweiz.

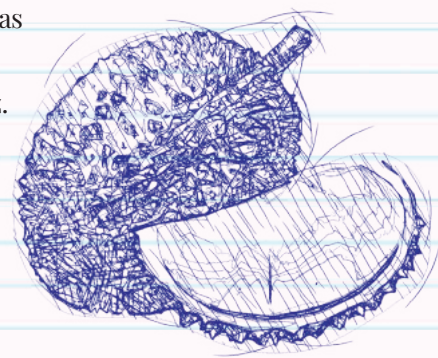
Durian

So heisst eine Frucht aus Südostasien, die wohl wirklich Geschmackssache ist. Hauptsächlich punkto Geruch. Der wird unter anderem mit Noten von süß-faulig über zwiebelartig bis hin zu Aromen wie Ammoniak, Essig, vergammeltem Fleisch oder Erbrochenem beschrieben. In diversen asiatischen Ländern ist die Frucht aufgrund ihres strengen Geruchs im öffentlichen Raum verboten. Und schon mehrfach kams im Westen zu Evakuierungen wegen Durianfrüchten – das aber sicher nicht in der Schweiz. Wir wissen ja: Chli stinke muess es.



England

Erdbeersorten gibt es über 1000, die leckersten kommen angeblich aus England. Das würde auch erklären, weshalb die rote Beere (zusammen mit Rahm) der beliebteste Wimbledon-Snack ist – 38'000 Tonnen werden dafür jedes Jahr frisch gepflückt um 9 Uhr in der Frühe angeliefert. Im Vergleich dazu: Die ganze Schweiz isst 24'500 Tonnen. Pro Jahr, nicht in zwei Wochen! Die spinnen, die Briten – würde wohl ein berühmter Franzose sagen. Apropos berühmte Franzosen: Napoleon III. hat lange Zeit bei uns im Thurgau gelebt, sprach sogar den Dialekt. Und wurde zum einzigen Ehrenbürger des Kantons.



Lexikon

Früh übt sich

Der Geschmack des Kindes wird bereits im Mutterleib geprägt – durch die Ernährung der Mutter. So haben Studien gezeigt, dass Kinder von Müttern, die während der Schwangerschaft Anis konsumierten, nach der Geburt deutlich öfter Anis mögen.

Intensiver

Schon gewusst: Zwischen 22 und 32° Celsius sind alle Geschmacksreize am stärksten wahrnehmbar – kein Wunder, ist das kühle Bier noch leckerer am Strand! Natürlich auch an einem warmen Sommertag in einem der unzähligen Thurgauer Strandbäder.



Hilfeschreie

Traurige Nachrichten für alle Sommerromantiker: Der Geruch von frisch gemähtem Gras ist eigentlich nichts Schönes. Sondern sozusagen der Geruch von Hilfeschreien. Gräser warnen nämlich ihre Nachbarn mit dem Absondern von Chemikalien vor Gefahren. Also schämt euch, ihr Grassadisten!

Jod

Jod an sich schmeckt angenehm mit einer leicht metallischen Note. Das hättest du wohl trotz täglichen Konsums nicht gewusst. Täglicher Konsum? Ja, in der Schweiz wird es seit 1918 respektive landesweit 1922 dem Speisesalz beigegeben. Mit dieser Massnahme ging die Eidgenossenschaft im Kampf gegen Jodmangel und seine Folgen – unter anderem den berühmten Kropf – weltweit als Pionierin voran. Alles andere als Idjoden, wir Schweizer, was?

Gummi

Der Kea, ein in Neuseeland ansässiger Verwandter des Papageis, liebt den Geschmack von Gummi. Darum ist er vor allem von Autofahrern gefürchtet. Denn der Vogel nagt mit Begeisterung Scheibenwischerblätter ab. Doch der Kea ist nicht das einzige Tier mit besonderen Geschmacksvorlieben: Gänse lieben Styropor, Termiten stehen auf Plastikbeutel. Und Schildkröten – Achtung, schwarzer Humor – auf Plastikröhrli ... Schildkröten kann man im Thurgau aber auch röhrlifrei beobachten: Die Europäische Sumpfschildkröte – vielerorts ausgestorben – hält bei uns nämlich nach wie vor die Stellung.

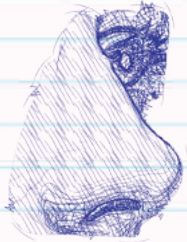
Knorr



Kaum eine Firma – ausser vielleicht die Thurgauerin Stedy – hat ikonischere Gewürze entwickelt. Aromat als Universalwürze erfreut sich nicht nur – aber besonders – bei Herrn und Frau Schweizer grosser Beliebtheit. Liegt eventuell am Geschmacksverstärker MSG (mehr dazu später). Auch Maggi, die braune Würzsauce mit Schweizer Wurzeln, gehört zu Knorr und ist weltweit beliebt. Knor(r)ke!

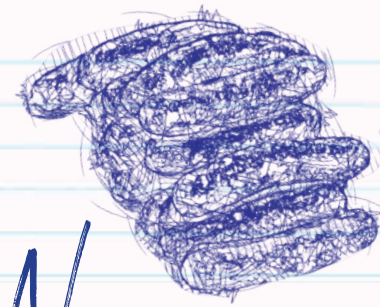
Linkes Nasenloch

Klingt unglaublich, ist aber wahr: Gerüche können vom linken oder rechten Nasenloch unterschiedlich wahrgenommen werden. Und apropos Nasenlöcher – rund 80 Prozent des Tages riechen wir nur durch eines, die restlichen 20 durch das andere. Teamwork scheint denen zu stinken.



MSG

Die Trendzutat schlechthin zurzeit. Zumindest bei TikTok- und anderen Social-Media-Köchen. Steht für monosodium glutamate – oder auf Deutsch Mononatriumglutamat (MNG). Das Salz einer der 21 nicht-essenziellen Aminosäuren, den Bestandteilen von ... Protein, genau. Proteine assoziieren wir mit der Geschmacksrichtung Umami. Und genau diese transportiert MSG. Auch deshalb wird es gerne als Geschmacksverstärker eingesetzt. Aber ganz ehrlich: Thurgauerinnen mögens lieber natürlich als mit vielen Zusatzstoffen.



Nürnberger Rostbratwurst

Seit 700 Jahren erfreut die Delikatesse Nürnberger Gaiumen – und natürlich auch jene der Touristen. Den Namen Nürnberger (Rost-)Bratwurst darf nur eine Wurst tragen, die im Stadtgebiet und nach der gesetzlich vorgeschriebenen Rezeptur gefertigt wurde. Über 3 Millionen solcher Würste werden täglich produziert. Unter anderem auch in Uli Hoeneß' Wurstfabrik. Da die Würste relativ klein sind, verzehrt man typischerweise «drei im Weggla» oder ein (halbes) Dutzend mit Kraut, traditionell vom Zinnteller. Seit 2021 hat die Wurst sogar ihr eigenes Museum: das Nürnberger Bratwurstmuseum. Da können wir Thurgauer aber nur müde lächeln – wir haben schliesslich das MoMö!



Objektiv

Alles schmeckt für alle gleich, oder? Falsch gedacht. Die Annahme, dass Menschen Geschmack objektiv wahrnehmen und beurteilen können, ist durch verschiedene Studien widerlegt worden. Selbst Profis werden beim Verkosten von der Optik und ihren eigenen Erwartungen beeinflusst. Bei einem Versuch mussten Önologinnen zwei Weine bewerten, wobei der eine als Tafelwein etikettiert war und der andere als Grand Cru. Tatsächlich enthielten beide Flaschen den identischen Wein. Bei der Bewertung erhielt der vermeintliche Tafelwein nur 8, der Grand Cru dagegen 14 von 20 Punkten.

Post ist da!

So macht Briefe verschicken gleich noch mehr Spaß: In Belgien wurde eine halbe Million Briefmarken in Umlauf gebracht, die nach Schokolade riechen und schmecken. Frage für 'nen Freund: Wann wird der Einzahlungsschein erfunden, der beim Ausfüllen einen Apfelsider einschenkt?

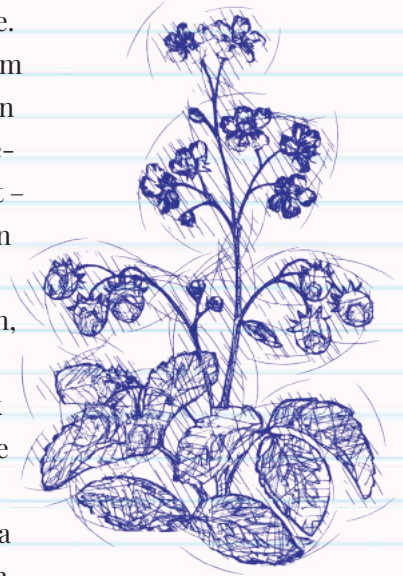
Lexikon

Quorn

Das Fleischersatzprodukt erinnert in Konsistenz und Geschmack an zartes Pouletfleisch – mmmhhh! Weniger appetitlich ist hingegen die Herkunft: *Fusarium venenatum* heisst die. Ein mikroskopisch kleiner Schimmelpilz. Quorn wird in Bioreaktoren gezüchtet und verdoppelt sein Gewicht alle 5 Stunden. Bis der Pilz nach etwa einem Monat geerntet werden kann: Nachdem die Pilzbrühe pasteurisiert ist, wird die Flüssigkeit abzentrifugiert. Es bleibt eine brotartigähnliche Paste zurück, die nun zu Fleischersatzprodukten weiterverarbeitet wird. Da kriegt man doch gleich Lust, sich vegan zu ernähren! Spass beiseite – wenn vegan oder mit Fleischersatz, dann aus Thurgauer Produktion. Stichwort Ensoy.

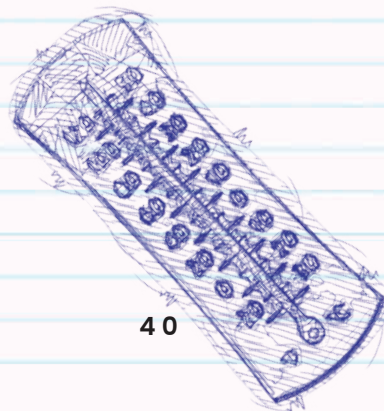
Rosengewächse

Zu dieser Familie zählt botanisch gesehen unser Cover-Model, die Erdbeere. Beziehungsweise die Erdbeerpflanze, um genau zu sein. Die Beere selbst hingegen ist – obschon als Königin der Beeren betitelt – keine. Sondern eine Scheinfrucht – die eigentlichen Früchte sind die kleinen gelben Kernchen. Das macht die Erdbeere zur Sammelnussfrucht – Bananen, Melonen oder Kürbisse hingegen sind botanisch gesehen Beeren. Aber zurück zum Thema – wenn beim nächsten Date die Blumen vergessen gehen, einfach einen Strauss Erdbeeren zücken! Sind ja schliesslich auch Rosen ... Und kommen erst noch von hier!



Thermischer Verkoster

Jetzt wirds schräg: Ein kleiner Prozentsatz der Menschheit nimmt Geschmäcker beim Essen oder Trinken je nach Temperatur ganz anders wahr. Thermische Verkoster nennt man sie. Und sie empfinden kalte Speisen als sauer, heisse als süss. Schon bitter irgendwie!



Umami

Die wohl unbekannteste und komplexeste unserer Geschmacksqualitäten. Umami beschreibt einen vergleichsweise langanhaltenden, herzhaften, würzig bis fleischigen Geschmack. Erstmals beschrieben wurde die Sinnesempfindung schon im 5. Jahrhundert vor Christus, wissenschaftlich nachgewiesen. Als Umami benannt wurde sie allerdings erst 1909, vom japanischen Chemiker Kikunae Ikeda. Die Geschmacksempfindung wird durch Aminosäuren, speziell Glutamin- und Nukleinsäure, hervorgerufen.

Schnüffeln

Auf der Suche nach Doping fürs Gehirn? Versuche mal, an einem Rosmarinzwig zu schnüffeln. Angeblich steigert das die Gedächtnisleistung. Ist auf alle Fälle gesünder, als andere «Hilfsmittel», die man sich zwecks Leistungssteigerung nasal zuführt ...

Vererbbar

Ja, Geschmack liegt in der Familie. In den Genen, um genau zu sein. So enthalten Schweinefleisch, Trüffel und Sellerie eine Aromaverbindung namens Androstenon. Die Hälfte aller Menschen nimmt sie nicht wahr, etwa ein Sechstel beschreibt sie als blumig oder holzig und für den Rest riecht es nach abgestandenem Urin – saugrusig! Auch ob man Koriander mag, ist genetisch bedingt: je nachdem, ob man eine Genvariante aufweist, die auf Aldehydchemikalien reagiert. Diese kommen nämlich in Koriander vor – und können dann seifig schmecken. GENial ...!

Yerba



Wir reisen nach Südamerika: Yerba oder Yerba-Mate sind die Grundlage des beliebten Mate-Tees, der je länger je mehr auch in Europa an Popularität gewinnt. Mate eignet sich hervorragend als Kaffeeersatz, da der Koffeingehalt etwa gleich hoch ist, während er aber reicher an Antioxidantien, Vitaminen B1 und B2 ist und mehr als 10 verschiedene Aminosäuren sowie Eisen, Magnesium, Natrium und Kalium enthält. Wem das noch nicht Superfood genug ist, findet ja vielleicht in A.Vogels Roggwiler Heilgarten etwas Passendes.

Wer

Jogginghose trägt, hat die Kontrolle über sein Leben verloren. Geschmackssache, finden wir. Trotzdem gehört dieses Zitat zu einem der bekanntesten Modezaren Lagerfeld. Belege dafür, dass er es je so gesagt hat, finden sich aber nicht – das hat einen Nachgeschmack von Mandela-Effekt.

Zitrone zuckersüss, bitte!

Wer sich jetzt kopfschüttelnd die Hand vor die Stirn schlägt – bloss nicht voreilig reagieren. Das geht tatsächlich. Und ohne Beigabe des weissen Teufelszeugs. Sondern mit der sogenannten Wunderfrucht, eine Beere aus Westafrika. Sie enthält ein Protein namens Miraculin. Das bindet sich an unsere Geschmacksknospen und lässt danach selbst die sauerste Zitrone zuckersüss schmecken! Also immer schön dran denken: Nicht Limonade draus machen. Sondern Miraculin schnabulieren, wenn dir das Leben Zitronen gibt.

Xylit

Jetzt beginnen wir mit dem Süssholzraspeln: Xylit oder Xylitol ist ein Zuckerersatz. Und auch unter dem Namen Birkenzucker bekannt. Das weil er erstmals 1890 aus Buchenholzspänen gewonnen wurde. Im Geschmack ähnelt Xylit normalem Zucker, ist sogar noch etwas süsser. Er hat allerdings nur etwa halb so viele Kalorien und beeinflusst den Insulinspiegel nur geringfügig – weshalb Xylit gerne von Diabetikerinnen als Ersatz für Zucker verwendet wird.



Hier gehts zum grossen Seelexikon:

Lexikon



Hier gehts zum kleinen Apfelflexikon:

WenInnovation *im* Thurgau

42

PIWI – kurz für pilzwiderstandsfähig – ist eine besonders umweltfreundliche Rebsorte, da auf den Einsatz von Pestiziden und anderer Chemikalien verzichtet werden kann. Weil die Reben selbst immun sind. PIWIS entstehen aus Kreuzungen europäischer und amerikanischer oder asiatischer Reben; so wird einerseits der Geschmack der europäischen, andererseits die Resistenz der anderen Reben in der Neuzüchtung vereint.



**WEIN. INNOVATION.
BEIDES DINGE, BEI DENEN
WIR AUF DEN GESCHMACK
GEKOMMEN SIND. DINGE, DIE
WIR KÖNNEN UND MÖGEN IM
THURGAU – BESONDERS IN
KOMBINATION UND NOCH
BESSER MIT STARKEM FOKUS
AUF NACHHALTIGKEIT.**

Pestizide sind nach wie vor ein grosses Thema. Auch in der Schweiz. 2020 wurden in der Landwirtschaft noch mehr als 1000 Tonnen davon eingesetzt – und gerade im Weinbau sind Pestizide sehr stark verbreitet. Ein Test von Kassensturz im Jahr 2020 zeigte das: Von 15 getesteten Weinen waren in gerade einmal dreien keine Pestizide zu finden – und in über der Hälfte mehr als fünf verschiedene. Das hinterlässt einen bitteren Nachgeschmack. Doch nicht nur Chemikalien finden Einsatz im Weinbau und sorgen für Bedenken. Viele Biowinzer setzen statt Chemikalien Schwefel und Kupfer ein. Gerade Letzteres ist jedoch nicht unbedenklich, reichert es sich doch mit der Zeit im Boden an und gilt als potenziell schädlich für die dort lebenden Organismen.

Abhilfe schaffen PIWI-Weine:

Die verwendeten Reben weisen aufgrund ihrer speziellen Züchtung Resistenz gegenüber einer Vielzahl von Schädlingen, insbesondere aber Pilzbefall, auf. Das macht nicht nur den Einsatz von gesundheitsgefährdenden Hilfsmitteln obsolet. Auch die Pflege dieser Reben ist weniger aufwendig. Allerdings ist der Weg zur PIWI-Rebe umso steiniger – bis erfolgreich eine neue Sorte gezüchtet wird, dauert es gut und gerne 15 Jahre. Was das alles mit dem Thurgau zu tun hat, magst du dich nun fragen. Nun, einer, der diesen steinigen Weg äusserst erfolgreich gemeistert hat – was diverse Auszeichnungen belegen – ist der Thurgauer Roland Lenz.

«Nachhaltigkeit bedeutet für uns, die Konsequenzen des eigenen Handelns zu bedenken. Und zu Ende zu denken.»

– ROLAND LENZ

ROLAND, WIE HAT DAS THEMA PIWI BEI EUCH ÜBERHAUPT BEGONNEN?

Ich war schon immer Verfechter davon, Ursachen statt Symptome zu bekämpfen. Entsprechend fiel es mir bereits während der Winzerlehre schwer, mich mit der «Spritze» anzufreunden – ich begann, nach Alternativen zu suchen. Und fand heraus, dass es Reben gibt, die man nicht so sehr behandeln muss: die PIWIS. In der Praxis anwenden konnte ich dieses Wissen nicht bis ins Jahr 1994. Da kauften wir die ersten 6 Hektaren Reben hier auf dem Iselisberg. Und meine erste Amtshandlung bestand darin, die europäischen Sorten zu roden. Am 2. Januar 1994 war das. Im Mai haben wir dann die zwei ersten PIWI-Sorten angepflanzt; Léon Millot und GF48-12. Mittlerweile sind über 90 Prozent unserer Rebstöcke PIWIS.

WIE FINDET DENN EINE PIWI-SORTE DEN WEG IN EUREN WEINGARTEN?

Mit viel Geduld und Durchhaltevermögen. (lacht) Zurzeit sind 500 Sorten in unserem Muttergarten und werden getestet. Aber schon nur dahin ist der Weg steinig. Denn dass aus den Blütenpollen und den Blüten,



Roland Lenz

Seit über 35 Jahren ist der gelernte Winzer Roland Lenz im Rebberg zu Hause. Seine Frau Karin hat sich dem Weinbau erst seit der Übernahme der ersten gemeinsamen Reben verschrieben – doch auch das ist 2024 bereits 30 Jahre her. Gemeinsam haben sie den biologischen Weinbau in der Schweiz geprägt wie sonst kaum jemand. Für Thurgau Tourismus geben sie Einblick in ihr Schaffen.



Karin Lenz

die zusammen im Säckli landen, um Fremdbestäubung auszuschliessen, eine brauchbare Sorte entsteht, ist nicht garantiert. Normalerweise werden von 200 Pflanzen 180 bis 190 entsorgt. Die verbleibenden werden weiter getestet und optimiert. Nach 15 bis 20 Jahren entsteht eine neue Rebsorte. Und die überzeugt – nicht nur in Sachen Resistenz, sondern auch geschmacklich.

**KARIN, WIE VIEL PFLEGE
BRAUCHEN PIWIS?**

Nur weil ein Rebstock resistent gegen Krankheiten ist, heisst das nicht, dass er keine Pflege benötigt.

Ich sage immer: Die Reben sind nebst dem Team unsere wichtigsten Mitarbeitenden. Entsprechend kümmern wir uns auch um sie. Mit Homöopathie – ja, ganz normalen Globuli, wie wir Menschen sie auch nehmen – und anderen pflanzlichen Hilfsmitteln. Zum Beispiel Arnika. Die Blumen verwenden wir nach dem Entlauben zur präventiven Behandlung. Denn dabei entstehen kleine «Wunden» am Stock. Und die können Schädlingen Tür und Tor öffnen. Gedüngt wird bei uns ebenfalls – doch auch hier rein natürlich, natürlich. (*grinst*) Mit Kompost aus den Kämmen der Trauben und Maische.





SEHR IM EINKLANG MIT DER NATUR ALSO.

Absolut. Wir sehen die Natur als Mitarbeiterin, nicht Gegnerin. So stellen wir beispielsweise Insektenhotels auf, um Nützlinge anzulocken. Säen Dinkel im Rebberg, um den Boden aufzulockern. Pflanzen Bäume, die Tieren ein Zuhause bieten und im Sommer die Reben abkühlen. Und betreiben keine Monokultur im engeren Sinne: Denn wir bauen über 50 verschiedene Rebsorten an – aber nicht mehr als 1500 Rebstöcke derselben Sorte pro

Parzelle. Dann wird der Natur wieder auf einem bestimmten Streifen einfach freien Lauf gelassen. Und darauf folgen wiederum 1500 Stöcke einer anderen Rebsorte. So zieht sich die Abwechslung durch unsere Rebberge. Mit dem Resultat, dass rund 15 Prozent unserer Fläche renaturiert sind und der Schädlings- sowie Krankheitsdruck massiv abgenommen hat. Die renaturierten Flächen bieten auch unseren tierischen Mitarbeitenden der Abteilung Schädlingsbekämpfung ein Zuhause: Mit benachbarten

Winzern haben wir das Mäusewiesel wieder angesiedelt, das für uns die kleinen Nager in Schach hält. Auch die Fledermaus ist zurück bei uns – das ist äusserst praktisch, denn selbst die kleinste Fledermaus frisst an die 2000 Insekten pro Tag. Auch Essigfliegen und Traubenwickler. Du siehst: Die Natur hat eigentlich auf alles eine Antwort. Wir haben sie nur zu lange ausgeschaltet und müssen sie nun unbedingt wieder richtig einschalten.

WER TRINKT EIGENTLICH PIWIS?

PIWIS sind nichts für Festgefahrene. Wer immer nur Müller-Thurgau trinkt, wird PIWI genauso wenig mögen wie andere europäische Rebsorten. Gleichzeitig wird vom – doch noch sehr jungen PIWI – einfach Unmögliches verlangt. Denn nicht nur abgefüllter Wein wird mit dem Alter immer besser. Auch der Weinstock an sich. Da ist klar, dass ein PIWI-Stock geschmacklich einfach nicht mit einem Pinot Noir vom 50-jährigen Stock verglichen werden kann. So oder so: Um PIWI zu mögen muss man – eigentlich wie bei jedem Wein – ohne Vorurteile verkosten.

Nicht nur die Rebsorte bestimmt die Resistenz der einzelnen Pflanze – auch die Biodiversität im Anbaubereich spielt eine entscheidende Rolle. Vergleicht man Weinbau in Monokultur mit biodiverser Weinbau, fällt auf: Pflanzen in letzterem Anbau gedeihen auch ohne Dünger prächtig und kommen mit weniger Insektiziden, Herbiziden sowie Pestiziden aus. Denn: Je diverser das Ökosystem, desto besser reguliert es sich selbst. So sorgt Nebenwuchs für fruchtbareren Boden, die ansässigen Nützlinge fressen Schädlinge und selbst der Wein schmeckt besser – Biodiversität ist die Grundlage für reichhaltige Trauben in bester Terroirqualität. Und nur aus guten Trauben kann noch besserer Wein entstehen.



So werden viele sowieso bereits einmal mit PIWIS in Kontakt gekommen sein und wissens nur nicht. Denn in der Gastronomie und im Weinhandel werden PIWIS meist unter Fantasienamen gehandelt – das ist leichter einzuprägen und man kann sich erst noch besser etwas darunter vorstellen als unter den sonderbaren Namen oder gar Nummern der PIWIS. Die Hausweine des «Baur au Lac», die wir schon seit 12 Jahren produzieren, laufen beispielsweise immer unter dem Namen Cuvée 1844.

MIT WELCHEN HERAUSFORDERUNGEN WART IHR ALS EINER DER ERSTEN PIWI-PRODUZENTEN KONFRONTIERT?

Einerseits war zu Beginn ein leichter Gegenwind spürbar; wir waren nicht direkt Aussenseiter, wurden aber definitiv belächelt. Das hat sich gelegt – der Erfolg hat uns Recht gegeben: Rund 300'000 Flaschen Wein verkaufen wir mittlerweile jährlich. Und die Nachfrage wäre gross genug, nochmals 75'000 mehr abzusetzen. Wir konzentrieren uns aber lieber auf Quali- statt Quantität.



47

Nicht nur Lenz' Tropfen werden am Iselisberg produziert. Die Region zählt zu den bekanntesten im Thurgau. Das kommt nicht von ungefähr – aber überzeug dich doch selbst. Auf dem Erlebnispfad Kunst und Wein. Dieser lädt von Mai bis Oktober ein, beim Spaziergang auf dem Iselisberg nicht nur die schöne Region, sondern auch Werke lokaler Kunstschaffender und zahlreiche exquisite Tropfen zu entdecken. Unter anderem auch eine weitere Weininnovation aus unserem geliebten Kanton, den Müller-Thurgau. «Erfunden» wurde sie zwar nicht im Thurgau, ja, nicht einmal in der Schweiz (sondern im grossen Nachbarkanton). Verantwortlich zeichnet aber dennoch ein Thurgauer. Und der hörte erst noch auf den Namen Hermann Müller-Thurgau. Die nach ihm benannte Weissweinsorte zählt zu den erfolgreichsten gezüchteten weltweit.



Bei 25 Hektaren Land und über 100'000 Rebstöcken gibt es einiges zu tun, damit auch jede Traube geerntet wird. So ist die Familie Lenz während 6 bis 7 Wochen täglich rund 5 Stunden im Rebberg. Mit der tatkräftigen Unterstützung zahlreicher Pensionärinnen – manche von ihnen sind schon seit über 20 Jahren dabei. 22 sind es im Fall von Heidi (76) und ihrem Mann Hansfred (79). Das Ehepaar Leutenegger, das schon seit 55 Jahren verheiratet ist, wollte das Traubenlesen eigentlich nur einmal ausprobieren. Und wurde zu «Wiederholungstätern». Die Erfahrung merkt man: Jeder Handgriff sitzt, in Windeseile gehts von Rebstock zu Rebstock. Das ist gut so – schliesslich muss bis um 13.00 Uhr geerntet sein. Dann wird es nämlich zu warm. Und die Trauben sollten nicht zu heiss sein, wenn sie im Keller ankommen. Sonst setzt die Gärung zu früh ein.

Magst du noch mehr Weinerlebnisse im Thurgau kennenlernen?





MADE IM THURGAU

Was es im Thurgau nicht gibt, braucht man nicht. Geschmackssache, denkst du dir vielleicht. Weit über die Kantons- und sogar Landesgrenze hinaus werden Produkte «Made im Thurgau» aber tagtäglich genutzt. Thurgauer Unternehmen haben also definitiv Geschmack – ob du es nun glaubst, oder nicht.



Legales Thurgauer Gras

CYMPHONIA AG · In Schönenberg an der Thur wird fleissig Hanf mit THC angebaut – und das ganz legal. Während sich immer mehr Cannabisprodukte mit CBD (ohne psychoaktive Wirkung) grosser Beliebtheit erfreuen, wird THC hauptsächlich mit Marihuana und berauschenden Zuständen in Verbindung gebracht. Nicht so bei der Cymphonia AG: Die Thurgauer Firma hat von der Zulassungsstelle Swissmedic grünes Licht erhalten und ist somit nationale Vorreiterin in Sachen Medizinalhanf!

Chuchichästli-Thurgauer

STEDY · Neben Aromat darf im Chuchichästli von Frau und Herrn Schweizer auch ein Büchslli Händöpfelgewürz von Stedy nicht fehlen. Das gluten- und laktosefreie Gewürz wurde 2006 erstmals an der OLMA vorgestellt – mit Erfolg. Die Firma dahinter gibts aber schon länger. Seit 1980, um genau zu sein. Damals begann alles mit Gemüsebouillon und Metzgermarinade. Heute lässt ihr breites Sortiment die Herzen von Gewürzfans höherschlagen.



Thurgauerin als Lebensgefährtin

BLACKROLL · Wer hätte gedacht, dass die bekannte Faszienrolle im Herzen eine Bottighoferin ist? Damit wird gerollt, bis die Faszien massiert, regeneriert und beweglich(er) sind. Aber nicht nur im Thurgau. Und auch nicht nur bei Sportlerinnen. Sie ist nämlich vielmehr eine Lebensgefährtin: Bei Blackroll gibts eine grosse Auswahl an Produkten, Übungen und Inhalten, die bei einem schmerzfreien, gesunden und leistungsfähigen Leben helfen – vom Schlafzimmer bis zum Office.





Gute Laune aus dem Thurgau

THURBO · Der Thurbo fährt zwar nicht bis zum Mond, verbindet aber auf fast 660 Kilometern Schienennetz und mit 180 Bahnhöfen und Haltepunkten die Ostschweiz. Und verspricht das gleich mit dem eigenen Namen: die Regionalbahn. Eigentlich ist Thurbo ein Unternehmen der SBB – der Kanton Thurgau ist aber daran beteiligt. Und macht die Regionalbahn gleich zur Thurgauerin: Mit seinen bunten Sitzen ist der Thurbo nämlich bekannt als «Gute-Laune-Zug». Wer ist da also noch überrascht, dass der Thurbo aus dem Thurgau kommt?



Thurgauer Schokoladenträume

CHOCOLAT STELLA BERNRAIN · Neben den grossen Playern gibt es auch die kleineren, die den Schweizer Schokoladenmarkt ordentlich aufwühlen. Die Schoggi ist selbstverständlich mindestens genauso gut. Wenn nicht sogar besser. Einfach weils eben aus dem Thurgau kommt. Die Chocolat Stella Bernrain mit Sitz in Kreuzlingen ist seit über 90 Jahren Schweizer Premium-Herstellerin für private Labelschokolade – und sorgt mit mehr als 3000 Rezepturen dafür, dass auch im Thurgau Schokoladenträume wahr werden!

Thurgauer Wohlbefinden

KYBUN & JOYA · Gesundheit kommt im Thurgau nicht nur in den verschiedensten Chrütli und Pflänzli vor – sondern auch in Schuhen! Wie bitte? Zumindest unterstützen die Joya-Schuhe von Kybun die natürliche Abrollbewegung beim Gehen und fördern damit gesundes Gehen und Stehen. Sie entlasten Fuss- und Beingelenke sowie den Rücken und trainieren die Muskulatur. Das bedeutet also (Thurgauer) Wohlbefinden bei jedem Schritt!



4 9

Thurgauer Phytopharmaka

ZELLER AG · Wir wollen ja nicht blöffen. Aber: Der Thurgau hat nicht nur die A. Vogel AG, sondern auch noch die Max Zeller Söhne AG. Mit in Romanshorn und Uttwil hergestellten pflanzlichen Arzneimitteln geht es alltäglichen Wehwehli wie Husten, Verstopfung oder Schlafproblemen an den Kragen.



ÜS stinkt!

Vieles ist Geschmacksache.
Und viele Vorurteile enthalten
eine Prise Wahrheit. Diese hier
aber bestimmt nicht. Wer sie
glaubt, hat gegebenenfalls eine
Geschmacksverstauchung. Wir
finden: völlig geschmacklos.
Und räumen damit auf.



#1 Thurgauer sind Langfinger

Stimmt selbstverständlich nicht! Aber die Erklärung
respektive einen Erklärungsversuch unter vielen
muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen.

Das Thurgauer Staatsarchiv ist der Meinung, der Ursprung dieses erstunken und erlogenen Vorurteils liege im Jahr 1743. Da brannte nämlich Bischofszell beinahe komplett ab – und Bischofszell erhielt in Folge grosse finanzielle Unterstützung durch andere «Schweizer» Gemeinden. Doch als es dann ans Verteilen der Spendengelder ging, sollen mehr als 3000 Gulden gefehlt haben – das riecht nach Korruption! Oder Veruntreuung. Wie dem auch sei, die Thurgauer wurden von ihren Verbündeten und Helferinnen vor Gericht gezerrt. Mehrfach. Kein Wunder, ging im Zuge dessen ihr guter Ruf flöten. Da half es auch nicht, dass der fehlende Betrag 62 Jahre später wohlverwahrt wieder auftaucht ist – der Ruf der Thurgauer, Langfinger zu sein, hielt sich hartnäckig.

#2 De Thurgau isch en Bauernkanton

Rebberge, Apfelbäume, Wiesen – ja, davon haben wir schon so einige. Aber das macht uns noch lange nicht ausschliesslich zum Bauernkanton.

Dagegen spricht alleine schon die Tatsache, dass wir nicht für irgendein Hudigäggeler-Fest bekannt sind. Sondern für das grösste Hip-Hop-Festival Europas. Wir wagen zu behaupten, ein Eminem, ein Travis Scott oder ein Kendrick Lamar wären wohl käumlichst zwischen Kühen und Misthaufen aufgetreten. Sorry, liebe Restschweiz, aber das Vorurteil hat einen Beigeschmack von Neid.



#3 Thurgauer Dialekt ist der schlimmste

Das ist nun wirklich geschmacklos — es gibt unserer Meinung nach mehr als genug Indizien dafür, dass dem nicht so ist.

Beweisstück 1: Man achte sich, wie viele Thurgauer mit ihrer Stimme ein Millionenpublikum erreichen – von Kliby über Mona Vetsch, von Anita Burri bis Kiko, von Lara Stoll bis Julian Thorner und viele, viele mehr. So schlimm kann der Thurgauer Dialekt also nicht sein.

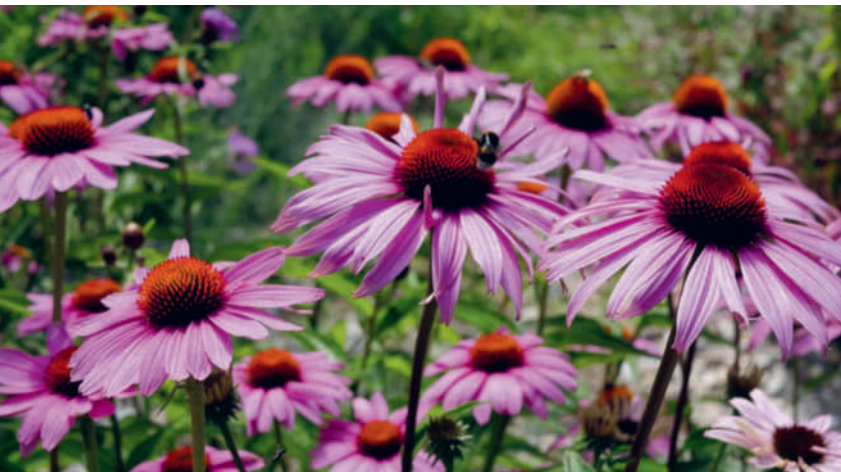
Beweisstück 2: Aus rein linguistischer Perspektive gehört unser Dialekt zu den verständlichsten der Schweiz – denn genau wie in Frankreich oder Italien betonen wir die Vokale deutlich heller als – die restliche Ostschweiz mal ausgenommen – die anderen Kantone und haben in der diskreten Betonung der Binnen-Rs mehr mit den Deutschen gemein. Da erscheinen auch die Resultate einer Studie der Universitäten Cambridge und Zürich plausibler: Die zeigt nämlich, dass Menschen ohne Bezug zur Schweiz das gemeinhin als schönsten Schweizer Dialekt bezeichnete Berndeutsch und das «ach so hässliche» Thurgauer Deutsch als gleich schön empfinden. Ätsch!



#4 Thurgauer sind engstirnig

Leitet sich wohl ein bisschen aus dem Vorurteil des Bauernkantons ab.

Und auch die klar rechtslastige Belegung unserer politischen Organe legt nahe, dass an diesem Vorurteil etwas dran sein könnte. Aber das stimmt natürlich nicht! Im Thurgau sind wir Meisterinnen der Innovation. **Beweisstück 1:** Wir haben eine eigene Rebsorte erfunden. Müller-Thurgau. **Beweisstück 2:** Echinaforce und weitere internationale Kassenschlager der Naturheilkunde kommen von hier. Aus Roggwil, wo Alfred Vogel sein eigenes Pharmaunternehmen 1963 errichtete. Echinaforce und andere weltweit verkaufte alternative Heilmittel haben also ihren Ursprung im Thurgau – das schmeckt den ganzen Thurgau-Hatarn sicher nicht. Jänu!




Der Geschmack des Todes

Kommissar Casparis dritter Fall



Der Wind pfeift ihm um die Ohren. Seine Finger, ums Ruder der «Barolo» gekrallt, brennen in der Kälte. Da, inmitten der Nebelsuppe, tauchen die Lichter küstennaher Häuser auf. Noch nie war der Doktor so froh, seine deutsche Heimat zu sehen. Dave Kaufmann fixiert das Ruder, holt die Segel seiner Jacht ein, setzt den Anker und lässt sein kleines Beiboot zu Wasser. Natürlich nicht ohne vorher die kostbare Fracht zu verladen.



Am Tag danach: Reto Casparis sitzt auf der Terrasse seiner Bleibe, vor ihm ein Gartentisch, zugemüllt mit Akten, überquellenden Aschenbechern, gebrauchten Kaffeetassen und leeren Flaschen in allen Formen, Farben und Grössen. Casparis ist «beurlaubt». Zu viel ist in letzter Zeit schiefgegangen – sein Führerscheinentzug, die zwei Toten in Bad Horn und der unbekannte Chef des Drogenringes, die tote Coiffeuse und das verschollene Armband. Und dann hat ihn auch noch dieses Scheissvirus erwischt. Selbst jetzt, über ein halbes Jahr später, leidet er noch unter den Langzeitfolgen: Er ist dauermüde und schlecht gelaunt. Ist zwar an sich auch nix Neues, aber so extrem wars noch nie. Dass für ihn seit dem Virus alles gleich schmeckt, trägt sicherlich nicht zur Besserung seiner Laune bei. Just er, der seine leicht hedonistischen Züge ach so gern auslebte, der aufblühte bei gutem Essen, gutem Trinken – oder auch beidem. Genau er hat seinen Geschmackssinn komplett verloren. Der Tropfen, der das Fass zum Überlaufen brachte.

Zwei Wochen Aufenthalt im Hotel mit den Onkeln in Weiss brachte ihm sein anschließender Aussetzer ein. Dazu bezahlter Urlaub auf unbestimmte Zeit. Ein «Geschenk» seines Chefs, Max Scheiwiler. Casparis nutzt die Zeit. Einerseits, um in alten, ungeklärten Fällen zu wühlen. Andererseits, um sein Selbstmitleid in geschmackloser alkoholischer Plörre zu ersaufen. Sein Blick wandert

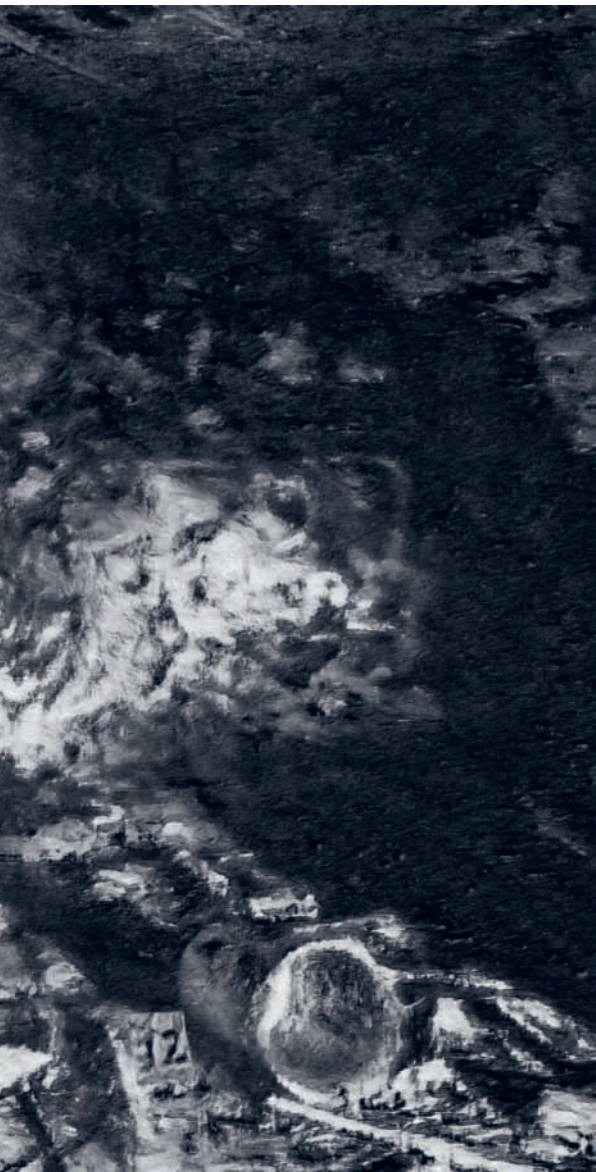
zur Heimbar – alles leer, bis auf den teuren Wein, der ihm ein dankbares Winzerpärchen mal geschenkt hatte. Sei komplett biologisch, weil aus speziellen Traubensorten. Fifi, oder so. Scheiss drauf, denkt er sich, eigentlich wollte ich den ja angemessen verkosten. Aber ob das je wieder möglich wird, das weiss Casparis nicht. Also hievt er sich hoch und wankt Richtung Bar. Und prompt klingelt sein Diensttelefon – ein Geräusch, das er seit über einem Monat schon vermisste. «Bisch fit? Wir haben einen Toten, in der Nähe von Steckborn. Ich schick dir den Standort. Bis nachher!» Scheiwiler hat sein Sätzchen ohne Punkt und Komma aufgesagt und aufgehängt, bevor Casparis überhaupt einen Mucks machen konnte. Also bricht Casparis sein Unterfangen ab und steuert statt der Bar das Bad an.

Eine Rasur, eine Dusche und ein paar starke Tassen Kaffee später hievt sich Casparis aus seiner Giulia, dem Alfa Romeo. Er nimmt das Gebäude vor sich – oder das, was davon übrig ist – in Augenschein. Alt, verlassen, heruntergekommen. Zugemüllt und vollgesprayt. Ein richtiger Lost Place, wie seine Nichte Andrina sagen würde. Im Innern erwarten ihn bereits der Big Boss, Scheiwiler, und Schorsch Brüniger vom kriminaltechnischen Dienst. Letzterer meint: «Unbekannt, männlich, um die 40, Tod durch stumpfe Gewalteinwirkung am Kopf. Todeszeitpunkt schätzungsweise heute Nacht. Gefunden hat ihn ein Hündeler, den hat Scheiwiler bereits

befragt – den können wir als Täter definitiv ausschliessen.» Casparis blickt sich im Raum um. Wirklich viel lässt sich inmitten dieses Chaos nicht erkennen. Einzig ein kaputter Topf mit Erde scheint nicht so ganz ins Bild passen zu wollen. Instinktiv weist er Brüniger an, eine Probe davon zu nehmen. «Gutes Auge, Casparis. Scheint dir nicht geschadet zu haben, dein Urlaub. Ich wusste, es war das Richtige, dich zu rufen – auch wenn du in diesem Zustand eigentlich nicht arbeiten dürftest.» Gerade als Casparis dazu ansetzt, sich zu verteidigen, ergänzt Scheiwiler: «Man riecht deine Fahne im ganzen Gebäude... Wie gesagt, ich drücke ein Auge zu. Aber apropos Geruch: Der ist hier auch ganz komisch. Weder Brüniger noch ich konntens zuordnen – und du bist in dieser Hinsicht momentan ja keine Hilfe.» Nein, das ist Casparis leider tatsächlich nicht. Aber er kennt jemanden. Morgen wird er mit ihr hierhin zurückkehren. Und hoffen, dass der Geruch noch nicht verfliegen ist. Oder ihre Supernase trotzdem weiterhelfen kann.

Im Lauf des Folgetages beginnen sich die Puzzleteile zusammenzusetzen. Casparis und seine Nichte Andrina – die Parfümeurin mit der Supernase und dem Faible für Lost Places – erkunden nochmals den Leichenfundort. Erst ein mal nimmt sie nur etwas wahr: «Es schmeckt nach Tod!» Dann, bei genauerem Hinriechen, erkennt sie Erdbeeren, Marihuana, Erde und Blut. Etwa zeitgleich kommt die Meldung von Brüniger, bei der Erde handle es sich um eine spezielle Sorte, die nur in professionellen Gewächshäusern eingesetzt werde. Casparis hirt. Und zählt schliesslich eins und eins zusammen. Er ruft bei allen CBD-Produzen-





ten der Umgebung an. Fragt, ob sie Mitarbeitende, Pflanzen oder beides vermissen. Fündig wird er nicht. Bis ihn ein Geistesblitz ereilt – einen Anruf später, beim einzigen Produzenten von legalem klassischem Gras im Kanton, bestätigt sich sein Verdacht: Der Tote arbeitete dort und wird seit einem Arztbesuch gestern Nachmittag vermisst. Heute ist aufgefallen, dass auch sein Geheimprojekt, die Mutterpflanze einer neuen Züchtung, eine Kreuzung aus Hanf und Erdbeere, fehlt.

Wenig später ist Casparis wieder fast gleich weit wie tags zuvor. Er sitzt im Denkstuhl auf seiner Terrasse, qualmt und grübelt. Aber jetzt hat er Unterstützung. Andrina hat beiden soeben ein Glas Fifi – oder PIWI, wies gemäss der jungen Dame korrekt heisst – eingeschenkt. Sie brüten nochmals über all den Infos, die sie gesammelt haben. Jede mögliche und unmögliche Spur haben sie verfolgt. Selbst alle Ärztinnen der Region angerufen, um herauszufinden, ob der Tote seinen Termin je wahrgenommen hatte. Aber keiner der Götter in Weiss kannte ihn. Sackgasse? Gedankenverloren will Casparis sein Weinglas abstellen. Da geschieht's: Er verfehlt das Tischchen knapp, das Glas kippt. Geistesgegenwärtig fegt seine Nichte, noch während das Glas in Kippbewegung ist, die Akten vom Tisch. Und rettet sie so vor der roten Sosse, die Bruchteile einer Sekunde später die gesamten Akten von Casparis ungelösten Fällen in eine Pampe mit Weinroma verwandelt hätte. «Ich glaub, mich streift ein Bus!», entfährt es ihm, als er das Aktengewusel am Boden sieht. Seine

Nichte setzt zu einer Entschuldigung an, Casparis unterbricht sie: «Nein, doch nicht deswegen. Dafür müsste ich dir wenn schon danken. Doppelt eigentlich. Du hast eventuell gerade sowohl einen alten als auch unseren aktuellen Fall gelöst», sagt der Polizist mit einem anerkennenden Grinsen und deutet mit seinem Kinn in Richtung einer Mappe, die aufgeschlagen auf dem Boden liegt. Sie zeigt das Foto eines Mannes mittleren Alters, mit schnittiger Frisur, teuren Klamotten und noch teurerem Schmuck. Daneben steht sein Name: Dr. Dave Kaufmann. Casparis beschleicht eine Vorahnung. Die bestätigt sich nach einem erneuten kurzen Anruf beim Arbeitgeber des Verstorbenen – wie der Arzt hiess, mit welchem sich der Tote treffen wollte, weiss zwar niemand.

In seinem Kalender steht allerdings «DR. D.K.». Das reicht Casparis. Zu seiner Nichte meint er: «Drei Morde im Thurgau. Alle drei hatten mit Drogen zu tun. Alle drei hatten Kontakt mit Kaufmann. Das sind mir zu viele Zufälle. Ausserdem hat der Herr Doktor eine Jacht, das würde den Seetransport vom Bad-Horner-Drogenring erklären. Ich bin der Meinung, Dr. Dave ist unser anonymes Drogenboss. Als solcher wollte er natürlich dieses innovative Projekt, die Cannabis-Erdbeere. Und schaltete zugleich den Erfinder aus, um ein Monopol darauf zu haben. So wahr ich Casparis heisse, ich werde es beweisen – und Dr. Dave einen Kurplatz hinter schwedischen Gardinen sichern!»

Du hast unser Magazin bis auf den letzten Bissen verschlungen. Hat es dir gemundet? Dann schöpf doch nach, beginn nochmals von vorne oder noch besser: Komm vorbei und verkoste den Thurgau vor Ort. Hier wirst du noch intensiver auf den Geschmack kommen.

Rolf Müller, Thurgau Tourismus

Thurgau

B O D E N S E E

Herausgeber:
Thurgau Tourismus
Friedrichshafnerstrasse 55a
8590 Romanshorn

Tel. +41 (0)71 531 01 31
info@thurgau-bodensee.ch
thurgau-bodensee.ch

Auflage: 10'000
Konzept und Gestaltung: Trimarca AG

Fotografie:
S. 16–18 Gill Raschle
S. 7–13/26–29/42–47 Ivo Scholz
S. 50 (oben) Pikist
S. 2, 50 (unten), 51 (oben) Thurgau Tourismus

Illustrationen:
S. 36–41 Trimarca



Komm mit, wir lassen uns den Thurgau in all seinen Facetten auf der Zunge zergehen! Nach einem poetischen Amuse-Bouche begleiten wir unsere fruchtige Protagonistin an Orte, die nicht jedermanns Geschmack sind. Nächstes Highlight auf dem Menüplan ist die Heimat; wir zerlegen sie in ihre Aromakomponenten und setzen sie zu drei völlig neuen Geschmacksnoten zusammen. Im Anschluss widmen wir uns dem ersten Hauptgang, dessen Zutaten in Sachen Geschmack unterschiedlicher nicht sein könnten: Der scharfe Chili trifft auf den faden Tofu. Das Ganze spülen wir danach mit Wein runter. Aber nicht mit irgendeinem – höchst innovativ, komplett bio und vor allem thurgauerisch. Danach sind wir gut genug beieinander, um endlich einmal mit paar völlig geschmacklosen Thurgauer Vorurteilen aufzuräumen. Und zum Dessert gibts einen packenden Krimi. Also los, komm mit, lass es dir schmecken!