

TAGBLATT

18. September 2017, 07:19 Uhr

Mit dem Erdbeertraum zum Sieg



Welches ist die beste? Die Besucher des Herbst- und Erntefestes konnten unter 10 Finalistinnen-Konfitüren auswählen. (Bild: Bild: Donato Caspari)

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

THURGAU@THURGAUERZEITUNG.CH

Wer macht die beste Thurgauer «Gonfi»? Agro Marketing Thurgau wollte es wissen und rief zum dritten Konfitürenwettbewerb. Nachdem eine Fachjury aus den 34 eingereichten Kreationen die 10 Finalisten erkoren hatte, wählten am Herbst- und Erntefest in Frauenfeld die Besucher und Besucherinnen die köstlichste Kreation aus.

«Isch es die, die oder die?» Um 16 Uhr hat das Warten ein Ende. «Auf dem dritten Platz ist», Simone May macht eine Pause, «Irene Kolb.» Die Geschäftsführerin von Agro Marketing Thurgau AG überreicht der erfolgreichen «Gonfi»-Macherin aus Tägerwilen zwei Gutscheine für eine Gemeindetageskarte, gesponsert von der Stadt.

Früchte, Zucker und Kreativität

Zum Einmachen braucht es gar nicht viel, da sind sich zwei Testerinnen einig. Bedächtig kosten sie am Stand von Agro Marketing beim Meitlibrunnen von den nummerierten Proben. «Die ist es nicht, zu süss im Abgang», befinden sie und tragen ihren Favoriten auf dem Wettbewerbszettel ein. Das letztjährige Siegerinnenpaar Sarah Hasenfratz und Corinne Städler aus Zihlschlacht präsentiert ihre Minikiwi-Apfel-«Gonfi». Die Gläser tragen die Aufschrift «Beste Thurgauer Gonfi 2016».

Was wäre ein Zmorgä ohne Gonfibrot. Je nach Region heisst der süsse Fruchtaufstrich auch Gomfi oder Gumfi. In Deutschland und Österreicher gehört Marmelade zum Frühstück. Wobei diese Bezeichnung dort nicht immer korrekt ist, denn die Konfitürenverordnung definiert, dass Marmelade aus Zitrusfrüchten hergestellt wird. Gelée aus Fruchtsaft, Konfitüre aus eingekochten Früchten oder Fruchtmark. Wenn diese aber weniger als 50 Prozent Zucker aufweist, ist sie keine Konfitüre mehr, sondern ein Fruchtaufstrich.

Übrigens, auch Männer sind erfolgreich im Einkochen. Jürg Thomas Dünner schafft es auf den vierten Platz. Der zweite geht an Marianne Saller aus Nergeten. Sie überzeugte mit ihrer Zwetschgen-«Gonfi». Margrit Vogel gewinnt den diesjährigen Wettbewerb. Sie hat in ihrem Hofladen in Kesswil die Erfahrung gemacht, dass die Konsumenten wieder einfache Konfitüren wollen und auf Altbewährtes zurückkommen. Darum hat sie eine reine Erdbeerkonfitüre eingereicht. Auf die Frage nach dem Gelieren beim Einmachen der Früchte verrät sie lediglich, «die Sorte macht's». Der Rest bleibt Geheimnis.

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/thurgau/kanton/mit-dem-erdbeertraum-zum-sieg;art123841,5089171>

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG
ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFT SPEICHERUNG ZU
GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE
AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST
NICHT GESTATTET.