

Medienmitteilung

Salenstein, 03.07.2020

Wer macht das beste Thurgauer Chutney?

Agro Marketing Thurgau sucht zum zweiten Mal das beste Thurgauer Chutney. Die Besucherinnen und Besucher des Erntefestes sowie des Cheese-Festivals vom 11. September 2021 küren aus einer Vorauswahl dann das Sieger-Chutney. Zu gewinnen gibt es attraktive Preise.

Chutney ist eine würzige, teils süss-saure und manchmal auch scharfe Sauce, ursprünglich aus der indischen Küche. In der Konsistenz ist es entweder flüssig, cremig oder sogar Pasten ähnlich. Wie es nun auszusehen hat und welchen Geschmack es treffen muss, darüber bestehen bei der Wahl zum besten Thurgauer Chutney keine Regeln. Die Regeln richten sich vielmehr nach den Zutaten. Dies sollten nämlich regional, sprich aus dem Thurgau kommen.

Jeder Teilnehmende darf nur eine Sorte einreichen, jeweils abgefüllt in drei Gläser. Eine Fachjury trifft aus allen Einsendungen eine Vorauswahl. Das letzte Wort hat jedoch das Publikum des Herbst- und Erntefestes vom 11. September 2021 in Frauenfeld. Dort können die Finalisten-Chutenys degustiert werden. Die Preisverleihung findet im Anschluss des Festes statt. Im vergangenen Jahr war der Sieger ein klassisches Zwetschgen-Chutney

Wer am 2. Thurgauer Chutney-Wettbewerb dabei sein will, bringt je drei Gläser derselben Sorte vom 10. bis 28. August 2021 an eine der folgenden Adressen:

Region Frauenfeld: Regio Frauenfeld Freizeit & Tourismus, Frauenfeld

Region Untersee: Agro Marketing Thurgau AG, Salenstein

Region Amriswil: Öpfelfarm, Steinebrunn

Region Kreuzlingen: Thurgau Tourismus, Kreuzlingen

Region Tannzapfenland: Korn.haus, Dussnang

Mehr Information auf www.agro-marketing.ch

Wie stellt man ein Chutney her? Am 4. August 2021 findet unter der Leitung von Rita Höpli ein Kurs zu diesem Thema am BBZ Arenenberg statt.

Kontaktperson:

Priska Held, Projektleiterin, Agro Marketing Thurgau AG

Telefon: 058 346 05 50 Mail: priska.held@agro-marketing.ch