

# marmite

Ess- und Trinkkultur



## GUTE GESCHICHTE

*Wie Damaliges aus dem Thurgau heute schmeckt*



**Thurgau**   
BODENSEE

**GASTRO**  **THURGAU**





# Kressibucher

NATUR PUR

Ihr Spezialist für hausgemachte Delikatessen

Naturoel AG • Im Sulz 185 • 8506 Lanzenneunforn • [www.naturoel.ch](http://www.naturoel.ch)



## *Willkommen im Thurgau – von damals bis heute*

Als «Land wo Milch und Honig fliesst» umschreibt Ulrich Richental das Hinterland zwischen Voralpen und Bodensee vor 600 Jahren. Das war ein Hauptgrund, warum die Region ausgewählt wurde, 1414 ein Konzil ausserhalb von Rom auszutragen. Auch heute spielt der Thurgau noch eine wichtige Rolle was die Versorgung der Schweiz mit landwirtschaftlichen Gütern angeht. Nicht zuletzt stammt jeder 3. Schweizer Apfel aus dieser Region. Der Landstrich zwischen Voralpen und Bodensee steht – mehr denn je – für idyllische Landschaften, süffige Weine, köstliche regionale Spezialitäten und überzeugende Gastfreundschaft.

Wir nehmen in dieser Broschüre immer wieder Bezug auf das historische Grossereignis des Konstanzer Konzils. Anlass sind die Jubiläumsfeierlichkeiten, die wir gemeinsam mit unseren deutschen Nachbarn ausrichten. Denn dieses Grossereignis des Mittelalters hat die ganze Bodenseeregion geprägt. Viele historischen Schätze, Schlösser, Kastelle, selbst Wanderwege entlang der Versorgungsrouten sind uns aus dieser Zeit erhalten. Wir möchten Ihnen mit dieser kleinen Broschüre den Thurgau und seine Geschichte im wahrsten Sinne des Wortes schmackhaft machen. Erleben Sie diese geschichtsträchtige Region kulinarisch, sportlich – in dem sie auf historischen Pfaden wandeln – oder auch offiziell kulturell durch den Besuch einer der Ausstellungen zum Thema. Willkommen im Schlaraffenland – von damals bis heute.

**SIMONE MAY**

Agro Marketing Thurgau AG

# *Historische Produkte wiederentdeckt*

---

Der Mensch ist das einzige Lebewesen, das kocht. Dieses Know how geben wir seit je her weiter. Es ist ein wichtiger Aspekt unserer Kulturgeschichte. Manche Machart, manche Art der Konservierung oder der Dekoration ist viel älter als uns bewusst ist. Agro Marketing Thurgau AG hat gemeinsam mit einem Konstanzer Historiker mittelalterliche Schriftsätze studiert und dabei diese sechs regionalen Spezialitäten wiederentdeckt. Sie alle verfügen über einen historischen Bezug zum Konstanzer Konzil:

### *Die Trockenfrüchte*

---

Bereits im Mittelalter wurden Früchte in der Sonne oder im Wind auf langen Schnüren aufgefädelt getrocknet und somit für die Wintermonate konserviert. Auch als Reiseproviant waren sie bei den Gästen des Konzils sehr beliebt.

### *Der Verjus*

---

Man könnte ihn auch «Zitronensaft des Mittelalters» nennen, denn mit dem Saft der unreifen – grünen – Äpfel oder Trauben säuerte man die Speisen im Mittelalter. Für die Herstellung werden die Früchte im Frühsommer geerntet und gepresst. Geschmacklich ist der «grüne Saft» mild süss-säuerlich.

### *Die Quittenpästli, auch Quittenbrot genannt*

---

Das Einkochen pektin-haltiger Früchte wie Äpfel, Birnen oder auch Quitten gemeinsam mit Honig und Gewürzen war im Mittelalter sehr beliebt. Die entstandene Paste wurde dann auf Bleche gestrichen und mehrere Tage getrocknet.

## DIE GESCHICHTE VOM KOCHEN



### *Der Konzil Tee*

---

Da die hygienischen Verhältnisse während des Konzils mangelhaft waren, gehörten Magen-Darm-Erkrankungen zur Tagesordnung. Der Konzil-Tee ist eine Mischung aus Kräutern angebaut im Thurgau. Ihm wird eine magen- und verdauungsfreundliche Wirkung zugeschrieben.

### *Die Anisbrötli in Mitra Form*

---

Models waren handgeschnittene Hohlformen und ein beliebtes Mittel, um Flachgebäck mit allerlei Formen zu verschönern. Der würzige Honigteig von damals ist uns heute als Lebkuchen oder Appenzeller Biber (Piment = Gewürz) vertraut. Später wurde der Teig mit Zucker verfeinert. So entstanden die feinen Springerle oder Anisbrötli.

### *Die Rebsorte Elbling*

---

Der Elbling ist eine der ältesten Rebsorten Europas. Sein Ursprung geht auf das Mittelalter zurück. Aufgrund seiner Ertragsstärke zählte er damals zu den am häufigsten angebauten Sorten und war als «Zehntenwein» sehr beliebt.





Vorspeise – einfach, 30 Min.

## KLOSTERGEISTSÜPPLI

See & Park Hotel Feldbach, Steckborn

40 g Zwiebeln,  
30 g weissen Lauch  
25 g Knollensellerie  
30 g Sonnenblumenöl  
350 ml Weisswein  
6 dl Gemüsebouillon

und  
fein schneiden und in  
farblos andünsten. Mit  
ablöschen und mit  
aufgiessen.

20 g Mehl  
Salz und Pfeffer

Gemüse weich kochen und mit  
abbinden. Weitere 20 Min. köcheln lassen.  
Mixen, passieren und mit  
abschmecken.

1 dl Rahm  
Gartenkräutern

schlagen. Die Suppe im Weckglas anrichten  
und mit einer Rahmhaube und  
dekorieren.

**Cuvée blanc**, 2013, Horber Weine Diessenhofen.

In der Nase exotische Früchte, reicher Extrakt, temperamentvoll,  
viel Frische, betörende Länge. ▶ [horber-weine.ch](http://horber-weine.ch)

**Cuvée blanc Glärelì**, 2014, Saxer Weine Nussbaumen.

In der Nase Zitrusaromen. Ausgewogener, frischer Gaumen.  
Im Abgang anhaltend und harmonisch. ▶ [saxer-weine.ch](http://saxer-weine.ch)

Hauptspeise – einfach, 110 Min.

# ZANDER MIT LINSENGEMÜSE

SBS Schifffahrt AG, Romanshorn

## LINSENGEMÜSE

200 g braune Linsen  
1 l kaltem Wasser

150 g Karotten,  
150 g Knollensellerie

150 g Lauch  
10 g frischen Ingwer

1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter

75 g Speckwürfeli  
2 dl Gemüsebouillon

1 EL Rosenpaprika,  
3 EL Verjus  
Salz und Pfeffer

*mind. 1 Std. in einem Kochtopf in einweichen. Das Wasser abgiessen, die Linsen spülen und in frischem Wasser weich kochen.*

*und  
in kleine Würfel schneiden (max. 5 x 5 mm).*

*und  
in sehr kleine Würfel schneiden. In einem Topf schmelzen. Gemüse, Knoblauch, Ingwer und darin anschwitzen. Linsen mitdünsten. Mit ablöschen und einkochen. Mit*

*und  
abschmecken.*

## WEISSWEINSAUCE

1 Zwiebel  
1 EL Butter

2 dl Weisswein  
½ TL Maisstärke

2 dl Rahm

Salz, Pfeffer  
frischen Kräutern

*in  
andünsten. Mit  
ablöschen, leicht einköcheln.  
anrühren und  
unter Rühren dazugeben. 5 Min. köcheln lassen,  
bis die Sauce gebunden ist. Mit*

*und  
abschmecken.*

## ZANDER

1 EL Salz  
1 ½ l Wasser  
8 kleine Zanderfilets  
Salz und Pfeffer

*Rüstabfälle (Karotten, Knollensellerie und Lauch vom Linsengemüse) mit*

*und  
aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und für 10 Min. in den Sud legen. Danach mit abschmecken. Gemeinsam mit dem Gemüse und den Linsen servieren.*



## Ausflugstipps

---

*Spiel, Spass und Nervenkitzel im Conny-Land (Lipperswil TG)* ▶ [connyland.ch](http://connyland.ch)

---

Der grösste Freizeitpark der Schweiz ist innovativ und voller Überraschungen wie kein anderer. Bereits sind wieder Neubauten in der Planung oder stehen kurz vor der Fertigstellung. Die Besucher tauchen ein in eine Welt voller Spannung, Spass und Nervenkitzel. Die sympathische Erlebnisanlage ist kompakt, übersichtlich und damit familienfreundlich.

*Alles rund um das Thurgauer Obst auf dem Apfelweg (Altnau TG)*

▶ [apfelweg.ch](http://apfelweg.ch)

---

Rund um Altnau verknüpft ein neuer Themenweg die schönsten Plätze des Apfel dorfs am Bodensee zu einem erlebnisreichen Ausflug. Der «Altnauer Apfelweg» führt in drei Routen vorbei an prächtigen Apfelwiesen und an Obstplantagen entlang. Immer wieder eröffnet sich ein traumhafter Ausblick hinab auf den Bodensee. 24 Info-Stationen mit zusätzlichen Tafeln extra für Kinder erzählen den Weg des Apfels von der Blüte bis zur Frucht.

*Eine Kartause der Gastfreundschaft (Warth TG)* ▶ [kartause.ch](http://kartause.ch)

---

Das ehemalige Kartäuserkloster Ittingen liegt idyllisch zwischen Thur, Rebbergen und Wald. Gastfreundschaft, Spiritua- lität und Selbstversorgung werden hier grossgeschrieben. Im Tageszentrum, bei der Schnitzeljagd oder Weindegustation: Für Gruppen öffnet sich in der Kartause eine beeindruckende Erlebniswelt.



## THURGAU BODENSEE

*See pur (Romanshorn TG)* ▶ [thurgau-bodensee.ch/seezur](http://thurgau-bodensee.ch/seezur)

---

Einfach mal die Seele baumeln lassen und die frische Seeluft einatmen. Unser Tipp: Mit dem Schiff von Romanshorn entlang des südlichen Bodenseeufer nach Kreuzlingen, Spaziergang durch die wunderschöne Seeburg-Parkanlage und Zwischenstopp in einem der schönen Seerestaurants. Zurück nach Romanshorn geht die Fahrt mit dem Schiff, einem gemieteten Fahrrad, den eigenen Skates oder mit der Regionalbahn Thurbo der Seelinie entlang.

*Auf den Spuren des Mittelalters* ▶ [thurgau-bodensee.ch/wege-des-konzils](http://thurgau-bodensee.ch/wege-des-konzils)

---

Noch vor Beginn des Konzils ritt der Konzilschronist Ulrich Richental zusammen mit zwei päpstlichen Kundschaftern durch den Thurgau. Er sollte herausfinden, ob es hier genug Herbergen und Nahrungsmittel gab, um die grosse Kirchenversammlung in Konstanz ausrichten zu können. Ihm wurde der neue Konzilsweg gewidmet, der auf den Spuren des Mittelalters durch den ganzen Kanton führt. Der Richental-Weg ist rund 200 Kilometer lang. Die Route kann in Teilstrecken erwandert oder mit dem Fahrrad abgefahren werden. Die Wegleitung mit detaillierter Karte ist bei Thurgau Tourismus erhältlich.

*Die schönste Strecke der Schweiz – Grand Tour of Switzerland*  
(Eschenz TG – Romanshorn TG) ▶ [thurgau-bodensee.ch/grandtour](http://thurgau-bodensee.ch/grandtour)

---

Die neue Touring-Route «Grand Tour of Switzerland» schlängelt sich 1600 Kilometer durch die schönsten Gegenden der Schweiz. Über 75 Kilometer führt die Strecke durch den Thurgau, wo sich immer wieder herrliche Ausblicke über den Bodensee ergeben. Vom Saurer Oldtimer-Museum bis zum Napoleon-Schloss Arenenberg locken entlang des Weges viele stilechte Ausfahrt-Ziele. Beliebte Aussichtspunkte, wie der Ortsteil Klingenzell oberhalb von Mammern, laden dazu ein, rechts ran zu fahren und zu geniessen.





Hauptspeise – einfach, 60 Min.

## ROULADE «BIERDEPOT»

Gasthof Eisenbahn, Weinfelden

### RINDFLEISCHROULADE

200 g Tilsiter  
4 Rindsschnitzel à 120 g  
20 g Zwiebeln  
20 g Butter  
  
40 g Mascarpone,  
30 g Baumnüssen,  
30 g hellem Paniermehl  
1 Eigelb  
  
Salz und Pfeffer  
  
etwas Öl  
  
1 dl Pinot Noir  
2 dl Bratenjus  
5 cl Balsamico-Essig

*in Würfel schneiden.  
gut flachklopfen.  
in  
andämpfen und in eine Schüssel geben.  
Die Tilsiterwürfel mit  
(gemahlen)  
und  
zu den Zwiebeln geben und abschmecken. Die  
Rindsschnitzel mit  
würzen. Masse darauf verstreichen und satt  
aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die  
Rouladen würzen. In einer feuerfesten Pfanne in  
anbraten. 10 Min. im Ofen bei 220 Grad garen.  
Herausnehmen, warm stellen, Bratensatz mit  
ablöschen. Reduzieren lassen. Mit  
auffüllen, einkochen und mit  
abschmecken.*

### GERSTE MIT GEMÜSE

80 g Gerste  
40 g Karotten, 40 g Sellerie  
40 g Pfälzerkarotten  
etwas Butter  
  
Salz und Pfeffer  
2 dl Onyx (Degen Bier)  
  
25 g Butter

*in Salzwasser kochen.  
und  
zu kleinen Würfeln schneiden. In  
andünsten und weich glasieren. Die gekochte  
Gerste untermischen und mit  
abschmecken. Für den Bierschaum  
auf kleiner Flamme einreduzieren. Vor dem  
Servieren mit einem Schneebesen mit  
aufschäumen. Die Rouladen schneiden, an-  
richten und mit der Sauce umgeben.  
Gersten-Gemüse rund um die Roulade verteilen.*

Hauptspeise – einfach, Vorbereitung 2–3 Tage, Zubereitung 60 Min.

# MITTELALTERLICHER WILDSCHWEINSAUERBRATEN

Restaurant Mühle, Kartause Ittingen

1 Zwiebel 300 ml Rotweinessig oder Verjus, 200 ml Wasser, 1 Lorbeerblatt, 4 Wacholderbeeren, ½ TL gelbe Senfkörner 6 Pfefferkörner	<i>schälen und in Ringe schneiden.</i>
1 kg Wildschweinfleisch, durchzogen (Hals, Schulter)	<i>und mischen und aufkochen. Zwiebeln beigeben und kurz mitkochen. Den heissen Sud über giessen und 2–3 Tage im Kühlschrank marinieren lassen. Ab und zu wenden.</i>
Salz und Pfeffer 60 g Mehl, geröstet wenig Wasser	<i>Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Fleisch mit würzen und scharf anbraten. Mit stäuben, mit Marinade ablöschen und in einem Bräter mit im Ofen bei 160 Grad weich kochen.</i>
Salz und Pfeffer Mehl	<i>Fleisch herausnehmen und warm stellen, Sauce mit abschmecken und evtl. mit nachbinden.</i>
Grünkernbrätlinge Wurzelgemüse. Reis.	<i>Dazu passen und oder</i>

**Komposition VI**, 2012, Kartause Ittingen. Assemblage von Blauburgunder, Dornfelder und Maréchal Foch. Kräftig, intensiv, würzig und fruchtig in der Nase, dunkle Beeren mit dezenten Röstaromen. ▶ [kartause.ch](http://kartause.ch)





# Ein Herr Müller aus dem Thurgau...

---

*Der Thurgau ist historisch prominent mit Wein verbunden. Bereits in den Konzilchroniken wird der Wein vom Untersee erwähnt. Spätestens aber 1882 als der Thurgauer Önologe und Botaniker Hermann Müller während seines Aufenthaltes an der Forschungsanstalt in Geisenheim die Rebsorte Müller Thurgau züchtete, erreichte die Region weltweite Bedeutung. Die Thurgauer Winzer machen der auch als Riesling Sylvaner bekannten Traube alle Ehre. Die Rebsorte Müller Thurgau aber auch der Weinregion Thurgau, die gerade einmal 2 Prozent der Schweizer Rebfläche umfasst. Hier wird jedoch nicht nur Müller Thurgau auf Spitzenniveau gekeltert, sondern eine Fülle von exzellent ausgebauten Weinspezialitäten begeistert die Weinmedien. 2013 holte Martin Wolfer am Wettbewerb «Mondial des Pinots» den Weltmeistertitel. Dieser geht an denjenigen Produzenten, der für drei eingereichte Pinots von drei aufeinanderfolgenden Jahrgängen die höchste Punktzahl erhält. In Robert Parkers Wine Advocate 2014 – der erstmals den Schweizer Wein mit einem Kapitel bedachte – werden 4 Thurgauer Pinot Noirs mit mehr als 90 Parker Punkten ausgezeichnet und mit den besten – jenen aus dem Burgund – auf Augenhöhe gebracht. Im Frühjahr 2015 kürt die renommierte Fachzeitschrift «vinum» das Weingut Lenz zum Biowinzer des Jahres.*

*Der Thurgau produziert derzeit wunderschöne Weingeschichten. Lassen Sie sich ein paar von einem der ansässigen Winzer ins Glas füllen.*

*Mehr Informationen zu den regionalen Produzenten, ihren Weinen und den Öffnungszeiten unter [www.thurgauweine.ch](http://www.thurgauweine.ch).*

---

### **Von der Rebe zum Wein**

Wer mehr über den Weinfelder Weinbau erfahren oder einfach einen aussichtsreichen Spaziergang mitten durch die Reben unternehmen möchte, sollte sich die Weinwanderung am Ottenberg nicht entgehen lassen. Ab dem Ausgangspunkt in der Nähe des Schlossguts Bachtobel wird auf 12 Tafeln der Weg von der Traube zum Wein beschrieben. Der Weg führt an verschiedenen Winzerbetrieben vorbei.

► [thurgau-bodensee.ch/rebwanderung](http://thurgau-bodensee.ch/rebwanderung)



Hauptspeise – einfach, 120 Min. – Zutaten für 10 Personen

# TAFELSPITZ AN APFEL-VINAIGRETTE

Bistro Louis Napoleon, Hotel Arenenberg, Salenstein

2–3 l Bouillon  
1.5 kg Tafelspitz (Rind)

ansetzen und  
1 ½–2 Stunden darin weich sieden.

## VINAIGRETTE

50 g Sellerie,  
50 g Lauch,  
50 g Pfälzerkarotten  
65 g Äpfel  
65 g Rapssamen

und  
in Brunoise schneiden und kurz blanchieren.  
(Thurgauer Kaviar, naturoel.ch)  
leicht in der Pfanne rösten.  
Gemüse und Äpfel mit

1 ¼ dl Rapsöl,  
2 dl Wasser,  
20 g Senf  
2 dl Apfelbalsamico

und  
vermischen und die gerösteten Rapssamen  
dazugeben. Mit  
abschmecken.

Salz und Pfeffer

Tafelspitz lauwarm in dünne Scheiben  
schneiden, mit der Vinaigrette nappieren  
und mit  
garnieren.

Petersilie

Tipp: Bouillon kann als Suppe mit Einlage  
(Flädli oder Ei) als Vorspeise serviert werden.  
Vinaigrette ist bei gekühlter Lagerung  
(5 Grad) bis zu 1 Monat haltbar.

Hauptspeise – einfach, 30 Min.

## APFELVERJUS-RISOTTO

Restaurant Wasserschloss, Hagenwil

### RISOTTO

30 g Zwiebeln  
20 g Rapsöl  
240 g Risottoreis  
1 dl Apfelverjus  
1 Lorbeerblatt  
5 bis 6 dl Gemüsebouillon

50 g Butter, in Flocken  
100 g Sbrinz  
Salz und Pfeffer

*fein hacken und in  
5 Min. gut anziehen.  
dazugeben und glasig dünsten. Mit  
(mausacker.ch) ablöschen,  
hinzugeben und einkochen lassen.  
beigeben und unter gelegentlichem Rühren  
körnig weich kochen. Lorbeerblatt am  
Schluss der Garzeit entfernen.  
und  
unterziehen. Mit  
abschmecken.*

### ZIEGENWEICHKÄSE

100 g Mehl  
110 ml Apfelwein  
Salz und Pfeffer  
Eiweiss von 2 Eiern  
350 g Ziegenweichkäse

*und  
zu einer knollenfreien Masse verrühren. Mit  
würzen.  
steif schlagen und vorsichtig unter  
die Mehlmasse ziehen.  
in Würfel schneiden, im Mehl wenden  
und durch den Backteig ziehen.  
Die Käsewürfel im heissen Öl schwimmend  
goldbraun ausbacken und auf dem  
Risotto servieren.*

Sautierte Kürbiswürfel  
mit Vanille glasierte  
Rüebliwürfel.

*Dazu passen  
und*

**Pinot Gris**, 2013, Weingut Wolfer Weinfeld. Komplex und vollmundig,  
Fruchtkomponente von Birnen, Aprikosen, Honig. ▶ [wolferwein.ch](http://wolferwein.ch)

**Engelwy Blauburgunder Iselisberg**, 2012, Gutsbetrieb Engel, Uesslingen.  
Feinfruchtiger Wein mit weichem Abgang. ▶ [engelwy.ch](http://engelwy.ch)



Napoleonmuseum Thurgau

Das schönste Schloss am Bodensee

# Schloss und Park Arenenberg

CH 8268 Salenstein . [www.napoleonmuseum.ch](http://www.napoleonmuseum.ch)



Thurgau

## Der ergötzliche Narrenberg

---

Wer heute den Namen «Narrenberg» hört, lächelt unwillkürlich und denkt, es handle sich dabei um einen Marketing-Gag des Direktors von Schloss Arenenberg. Aber weit gefehlt! Der Arenenberg trug spätestens seit dem 14. Jahrhundert die schöne Bezeichnung Narrenberg und galt als einer der wichtigsten Patriziersitze am Bodensee. Er besass eine grosse Tradition als Weingut (der «Narrenberger» war schon damals ein begehrtes «Tröpfchen») und sein Kraut- bzw. Wurzgarten lieferte genauso wie die Stallungen, Felder, Jagden und Fischereirechte die Basis für so manches köstliche Mal. Rezepte sind leider keine erhalten geblieben, nur vague Hinweise.

Aus diesem Grund wurde 2014 der mittelalterliche Garten des Schlosses rekonstruiert. Den Vorstellungen des Dominikaners Albertus Magnus folgend, handelt sich um einen Garten, der alle Sinne anspricht; dabei darf natürlich auch der Geschmackssinn nicht fehlen.

Wer den Arenenberger Patriziergarten besucht, macht unweigerlich Bekanntschaft mit Frau Elisabeth und ihrer Tochter Apollonia. Um den mittelalterlichen Garten betreten zu können, bekommt man im Museumsshop einen Schlüssel für die Gartenpforte, dazu einen MP3-Player und einen Kopfhörer. Ein Hörspiel führt die Besucher eine knappe Stunde lang durch den beschaulichen Garten, vorbei an Rasenbänken, einem Brunnen und ungezählten Duft- bzw. Nutzpflanzen. Der Erzähler unterhält sich hier zunächst mit Elisabeth, befragt sie zu Blumen und Kräutern. Ausserdem lässt er sich das Prinzip eines mittelalterlichen Gartens erklären. Die kräuterkundige Apollonia verrät dem Besucher unter anderem eines der Rezepte ihrer wichtigsten Lehrerin, Hildegard von Bingen. Es ist ein Rezept gegen Jähzorn. «Wer jähzornig ist, der nehme eine Rose und weniger Salbei und zerreibe es zu Pulver. Und in jener Stunde, wenn ihm der Zorn aufsteigt, halte es an seine Nase. Denn der Salbei tröstet, die Rose erfreut.» Spätestens an dieser Stelle des Audioguides wird klar: Im Mittelalter ging es wohl auch schon mal stressig zu und ein bisschen Lustgarten-Wellness tat bereits damals gut. Das gilt natürlich auch für heute: Die Gartenbesucher sollen nicht nur Neues über Gärten im Mittelalter erfahren, sondern auch mit zeitgenössischen Gedichten und Musik im Ohr auf einer der Rasenbänke Platz nehmen und sich einfach ergötzen.



# DINKEL/APFEL-MOSTKUCHEN

Restaurant Sokrates, Göttingen

## MÜRBETEIG

375 g Dinkelmehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Bio-Ei, mittelgross

250 g kalte Butter,

etwas Butter

*in einer Rührschüssel mit*

*und*

*mischen.*

*zufügen und*

*in Flöckchen darüber verteilen. Den Mürbeteig von Hand zu einem festen, glatten Teig kneten.*

*Eine Springform (Ø 26 cm) mit*

*leicht einfetten und den Boden mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche*

*ausrollen und vorsichtig in die Springform legen.*

*Einen Rand von ca. 4–5 cm Höhe auslegen und mit einer Gabel Löcher in den Boden einstechen.*

## APFELFÜLLUNG

700 g Thurgauer Äpfel

Saft von 1 Zitrone

1 Vanilleschote

4 dl Apfelmost (naturrein)

100 g Zucker

1 dl Apfelmost

110 g Vanillepuddingpulver

geschlagenem Rahm

Zimt

*schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit dem*

*mischen.*

*auskratzen. Das Mark und die Schote mit und*

*gut reduzieren. Die Vanilleschote wieder entfernen. Die Apfelwürfel hinzufügen und das ganze nochmals aufkochen.*

*mit*

*gut verrühren und langsam in die kochende Apfelmasse einrühren. Die nicht zu flüssige Masse auf den Mürbeteig geben und etwa 40 Min. im Ofen bei 160 Grad backen.*

*Den Apfelkuchen abkühlen lassen und vorsichtig aus der Springform lösen. Nach Wunsch mit*

*und*

*servieren.*

Dessert – einfach, 60 Min.

# THURGAUER ÖPFELMOSCHTCRÈME MIT BAUMNUSSKARAMELL

Restaurant Bad Horn, Horn

## ÖPFELMOSCHTCRÈME

30 g Maisstärke

6 dl Apfelsaft

½ Vanilleschote,

30 g Honig,

30 g Zucker

2 ganze Eier

1 Ei Zitronensaft

250 ml geschlagenen Rahm

*und  
anrühren.*

*und  
dazugeben, gut mixen und langsam unter  
ständigem Rühren zum Kochen bringen.  
Passieren und auskühlen lassen. Von Zeit  
zu Zeit umrühren.*

*und  
vorsichtig unter die kalte Crème unterheben.*

## BAUMNUSSKARAMELL

30 g Zucker

50 ml Wasser

100 g Baumnüsse

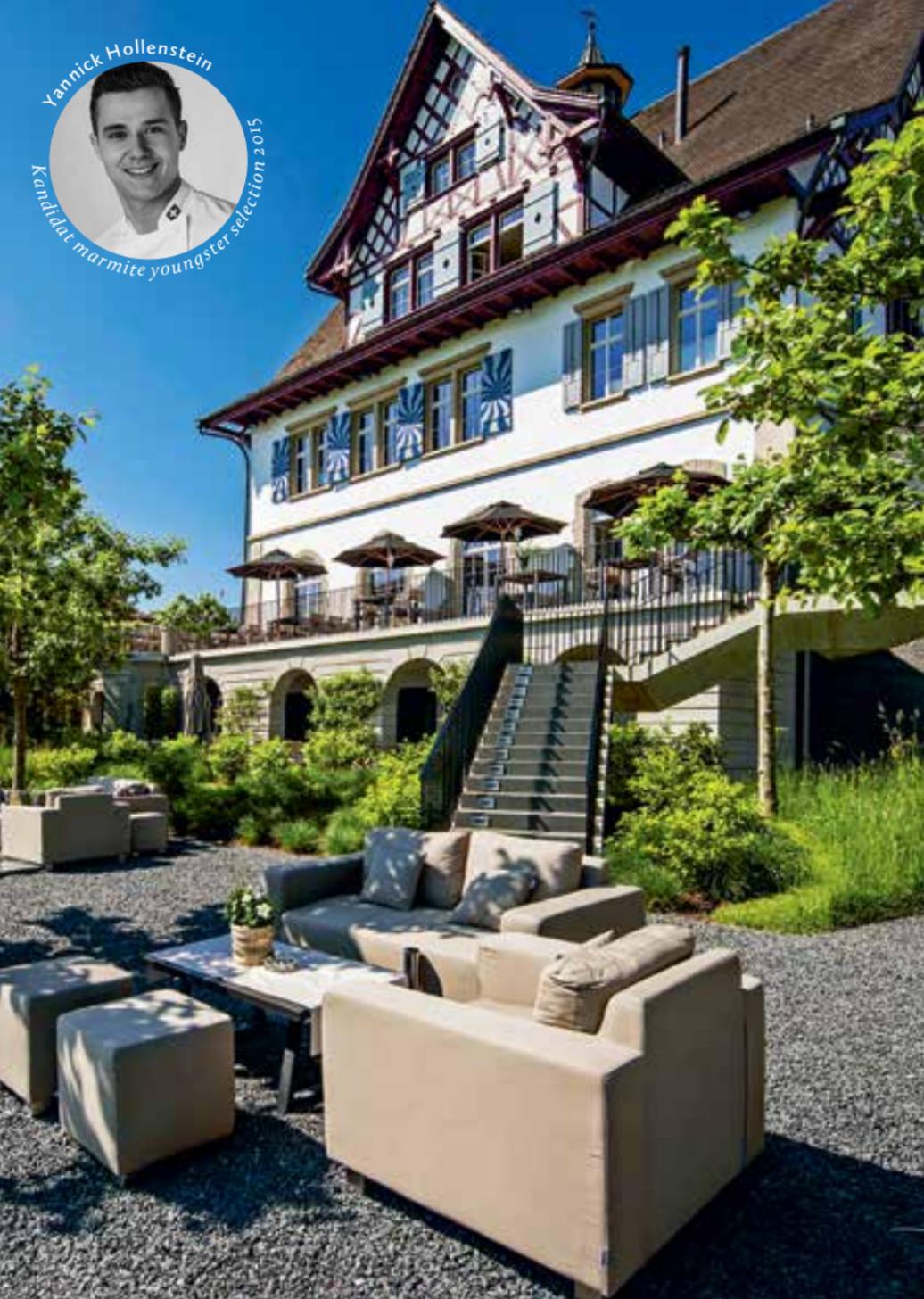
10 g Butter

*und  
in einer Pfanne unter ständigem Rühren lang-  
sam erhitzen, bis der Zucker vollkommen  
aufgelöst ist und ein farbloser Karamell entsteht.  
dazugeben und ca. 2 Minuten mitrösten, bis  
der Zucker kristallisiert.*

*Die Pfanne vom Herd nehmen und  
unterrühren, dann den Karamell direkt auf ein  
flaches Blech geben und auskühlen lassen.  
Die Crème in einem Schälchen oder einem Glas  
servieren und mit dem BaumnuSSkaramell  
garnieren.*



Yannick Hollenstein  
Kandidat marmite youngster selection 2015



Dessert – einfach, 60 Min.

# THURGAUER APFELTARTE

Restaurant Mammertsberg, Freidorf

## MÜRBETEIG

260 g Mehl,  
130 g Butter,  
105 g Wasser  
5 g Salz

und  
zusammen kneten, 1 h ruhen lassen  
Teig auswallen und die Form damit auslegen.

## APFELFÜLLUNG

125 g Vollmilch,  
20 g Zucker,  
14 g Crèmepulver  
45 g Eigelb  
20 g Apfelsirup  
1 Vanillestängel  
90 g Butter  
20 g Mehl

und  
zu einer Crème abrühren.  
und  
dazu geben. Die Creme auskühlen lassen, mit  
schaumig schlagen.  
dazu geben.

300 g Äpfel  
30 g Zucker,  
2 g Zimt,  
30 g Zitronensaft  
20 g Butter

in kleine Würfel schneiden, mit  
und  
andünsten. Die Würfel zur Crème geben und gut  
vermischen. Die Masse in die mit Mürbteig  
ausgelegte Form geben.

## BUTTERSTREUSEL

75 g Butter,  
50 g Zucker,  
100 g Mehl  
2 g Zimt

und  
zusammen in der Küchenmaschine kneten bis  
kleine Brösel entstehen. Die Brösel zum Schluss  
auf die Apfelmasse geben, den Kuchen für 20  
min bei 160° C backen. Danach in rechteckige  
Stücke schneiden und mit Puderzucker stäuben.

**Solaris**, 2014, Weingut Lenz Uesslingen. Ein goldiges Gelb, mit leichter Süsse, herrlichen Düften nach Ananas und Quitte. ▶ [weingut-lenz.ch](http://weingut-lenz.ch)



**marmite** ist die unabhängige Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur, laut der «Neuen Zürcher Zeitung» ist sie «die Referenz für Genussmenschen». Im Jahr 2015 ist Thurgau Bodensee offizieller Hauptsponsor des Talentwettbewerbs marmite youngster selection. Das Thema des Kochwettbewerbs ist «Konzil – Rom am Bodensee».

---

**Thurgau**   
B O D E N S E E

Weitere Informationen:

Agro Marketing Thurgau AG  
Telefon 058 346 05 50  
[www.agro-marketing.ch](http://www.agro-marketing.ch)

Thurgau Tourismus  
Telefon 071 414 11 44  
[www.thurgau-bodensee.ch](http://www.thurgau-bodensee.ch)

---

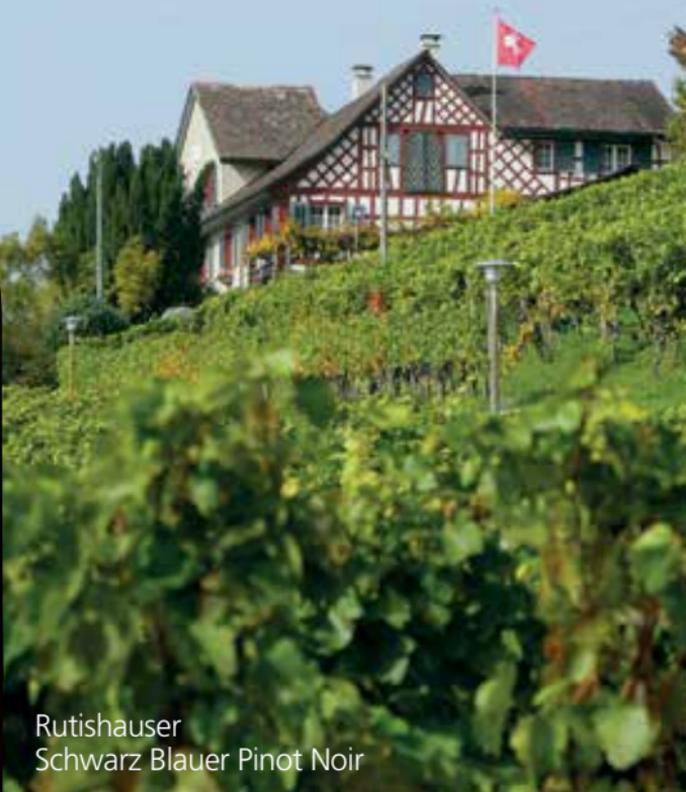
## IMPRESSUM

Rezeptbüchlein zur **marmite**-Ausgabe 3/15

**Herausgeberin:** Thurgau Tourismus und Agro Marketing Thurgau in Kooperation mit marmite verlags ag.

**Rezept-Kreation:** Thurgauer Gastronomen

# Grosse Weine aus dem Thurgau



Rutishauser  
Schwarz Blauer Pinot Noir



## RUTISHAUSER

WEINKELLEREI SEIT 1886

[www.rutishauser.com](http://www.rutishauser.com)

thurgau-bodensee.ch

**Thurgau**   
B O D E N S E E

# Der Thurgau – Ganz nach meinem Geschmack.

Feine Weine, köstliche Spezialitäten und herzliche Gastfreundschaft – der Thurgau bietet wahrlich vielfältigen Genuss für Leib und Seele. Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

*Typisch  
Thurgau*