

Auch in der 76. Olma steckt viel Thurgau

Hausi, Hüppen und Händöpfelgwürz

Die Edelweiss-Krawatte sitzt. Meisterlandwirt Markus Hausammann hat an diesem Donnerstag seine Politiker-Uniform montiert. Er geht schnellen Schrittes Richtung Theater St. Gallen, wo die offizielle Eröffnungsfest der 76. Olma über die Bühne geht. «Ich besuche jedes Jahr die Olma», sagt der Thurgauer SVP-Nationalrat. «Wenn ich nicht Politiker wäre, wäre es wohl nicht immer der Eröffnungstag.» Er schmunzelt und geht weiter. Olma, das ist das alljährliche Klassentreffen der Nation in St. Gallen; das Stelldichein von Bauern und Börsianern.

Vor einem Jahr setzte der Thurgau seine Tatzen in die Gallustadt. Unter dem Motto «De Leu isch los» präsentierte er als Gastkanton Schönheiten und Innovationen. Doch auch an diesjähriger Landwirtschaftsmesse ist der Thurgau vertreten, wie ein Spaziergang durch die – für manche heiligen – Messehallen zeigt.

In der Halle 9 lockt Kulinarisches. Davon viel aus dem Thurgau: Gottlieber Hüppen, Kressibucher Naturöl aus Lanzenneunforn, Stedy Gwürz aus Weinfeldern. Die Aufzählung ist so wenig abschliessend wie der Wunschzettel eines Kindes an Weihnachten. Am Stand der Enz Premium Spezialitäten reicht Leander Hänni Trockenfleisch, Würste und Käse. Das Unternehmen aus Schönholzerswilen handelt mit Schweizer Spezialitäten. «Wir sind jedes Jahr an der Olma», sagt Verkaufsleiter Hänni. Immer am gleichen Stand. «Damit uns die Stammgäste finden.»

An der Olma werden traditionell auch Neuheiten präsentiert. Zu sehen einige Stände weiter bei der Strähl Käse AG aus Siegershausen. «Die Sortenvielfalt nimmt laufend zu», sagt eine Standmitarbeiterin und steckt Zahnstocher in Käsebrocken. Ganze Laibe werden weniger gekauft, dafür führen Privathaushalte mehrere Sorten im Kühlschrank. Käsebar statt Minibar.

Doch an der Olma werden nicht nur Lebensmittel dargeboten, sondern auch Haushaltsgeräte. Bamix aus Mettlen ist mit mehre-



Olma-Stammgäste: Stefan Burkhalter und Hausi Leutenegger.



Kuh Olivia aus Kümmertshausen mit Minnesota aus Breil (GR).



Süsse Versuchung vom Seerhein: Gottlieber Hüppen.



Leander Hänni, Enz Premium Spezialitäten AG aus Schönholzerswilen.



Käse der Strähl Käse AG aus Siegershausen.



Fehlen an keiner Olma: Nähmaschinen von Bernina aus Steckborn.

ren Ständen präsent. Zwei ältere Herren schlendern an einem vorbei. «Bamix», sagt der eine zum andern, «die Stabmixer sind schon gut.» Sein Begleiter stimmt ihm zu: «Ja, die sind schon gut.» Stehen bleiben sie nicht, aber die Marke hat sich in ihrem Gedächtnis weiter verfestigt wie der Teig während der Behandlung durch einen Stabmixer. Deshalb ist die

Olma bei Ausstellern begehrt. Um den Platz in den Köpfen der Konsumenten aufzufrischen.

«De Leu» ist zwar nicht mehr los, aber der Thurgau ist dennoch tierisch präsent. In der Halle 7 liegen und stehen Kühe aus Ställen zwischen Bodensee und Hörnli. Berührungsängste kennen sie keine. Kuh Olivia liegt neben

Minnesota aus der Surselva. Ihre Nasen berühren sich. Tierische Nasenküsse.

Berührungsängste kennt auch Hausi Leutenegger keine. Er und Stefan Burkhalter, Schwinger und Neo-Schauspieler, bewegen sich auf dem Gelände, wie wenn die Welt eine Audienz bei ihnen hätte. Ein «Sali» da, ein Schwatz

dort. Leutenegger: «Ich bin jedes Jahr an der Olma, die Bratwurst ist Pflicht.» Burkhalter pflichtet ihm bei. Dann geht es um diese Wurst. «Wir suchen einen Stand, an dem wir nicht anstehen müssen.» Der Selfmade-Millionär lacht und verabschiedet sich – bis zur nächsten Olma.

Text und Bilder: Sebastian Keller