



bestätigt ist der Name bis heute nicht.

Bild zvg

loren», erklärt Möhl. Er hält denn auch nichts vom stillen Wasser: «Wasser ist keine tote Materie und kann sich ohne Konservierungsstoff mikrobiologisch verändern.»

Die Mosterei Möhl verarbeitet in durchschnittlichen Ern-

tejahren bis zu 16 000 Tonnen Mostobst. Ramseier circa 50 000 Tonnen. Möhl liefert in die Westschweiz vorab den Shorley, ansonsten dominieren in der Westschweiz die Obstsaftes von Ramseier den Markt.

Infos: www.thurgau-tourismus.ch; www.holzhof.ch; www.moehl.ch; www.feierlenhof.ch; www.gottlieb.ch; www.broger-weinbau.ch.

Hotel- und Restaurant-Tipps: Landgasthof Seelust, Egnach; Hotel Ermatingerhof, Ermatingen; Restaurant Seegarten, Ermatingen; Gasthof Hotel Adler, Mammern; Restaurant Weinberg, Ottoberg.

Weinland: Der Siegeszug des Müller-Thurgau

Auch der Weinbau ist im Thurgau ein wichtiger Wirtschaftszweig. Sogar eine weltweit verbreitete Rebsorte ist nach dem Kanton benannt: Der Thurgauer Rebforscher Hermann Müller kreuzte 1882 aus Riesling und Madeleine Royale die Sorte Müller-Thurgau. Am Ottenberg im Thurtal arbeitet eine junge Generation von Winzern erfolgreich damit. Auch der 40-jährige Michael Broger (Bild) hat sich seinen Traum vom eigenen Weingut erfüllt. Er bewirtschaftet die steilen Lagen nach ganzheitlichen Methoden. Seine vierbeinigen Mitarbeiter, Wollschweine und Schafe, produzieren Dünger; die Schafe fressen nach der Weinernte das Laub. *il (Text und Bild)*

Hüppen: Das Gebäck, das der Kaiser liebte

Im malerischen Gottlieben direkt am Bodensee werden seit dem 18. Jahrhundert die Gottlieber Hüppen hergestellt. Ein zartes Waffelgebäck, das bereits Louis Napoleon, der spätere Kaiser Napoleon III., liebte. Er ist im Thurgauer Schloss Arenenberg nahe bei Gottlieben aufgewachsen. Als Elisabeth Wegeli 1928 auf die Idee kam, die ursprünglich hohlen Waffelröllchen mit Schokoladencreme zu füllen, begann der Siegeszug der Hüppen. Mittlerweile bietet der kleine Inhaberbetrieb 18 Aromen an. Täglich werden 140 000 Stück hergestellt. Das Gebäck mit dem hauchdünnen Teig gehört zum kulinarischen Erbe der Schweiz. *il (Text und Bild)*

Kulinarik: Wandern und schlemmen

Die Thurgauer Gourmet-Wanderung führt jedes Jahr durch eine andere Gegend. Mitte September war Romanshorn der Ausgangspunkt. Bei schönstem Herbstwetter legten rund 600 Wanderer auf einer abwechslungsreichen Rundtour rund 13 Kilometer zurück. An fünf Stationen gab es etwas zu schlemmen: im Schlossrestaurant Romanshorn den Bodenseefisch, im Zelt von Uttwil die Thurgauer Mostsuppe, im Forsthaus das Poulet, in der Käserei Studer Hatswil den Käse und auf dem Bauernhof die Öpfelchüchli. Am Samstag, dem 21. September 2013, findet die neunte Thurgauer Gourmet-Wanderung in der Region Bischofszell statt. *il (Text und Bild)*

