

Bio Magenbrot: Eine Weltneuheit

Von Janine Sennhauser

Die Martin Confitserie Manufaktur AG aus Leimbach bringt zusammen mit Coop weltweit erstmals Bio Magenbrot auf den Markt.

Leimbach Ingwer, Honig, Gewürze und eine Portion Leidenschaft. So oder so ähnlich dürfte sich wohl das Rezept des Bio Magenbrots lesen. Die genauen Zutaten bleiben natürlich geheim. Handelt es sich beim Produkt von der Martin Confitserie Manufaktur AG doch um eine Weltneuheit. «Wir geben die genaue Mischung bewusst nicht bekannt. Schliesslich haben wir das Rezept in einer riesigen Übung selber entwickelt», erklärt Franz With, Delegierter des Verwaltungsrats. Während mehreren Monaten hat ein gut sechsköpfiges Team an der perfekten Mischung gearbeitet. Laut dem Geschäftsführer Christian Franz wird das Rezept laufend verbessert. «Feedbacks zeigen, dass noch nicht alles im grünen Bereich ist. Einige Kunden sagen zum Beispiel, dass das Magenbrot etwas feuchter sein dürfte. Jetzt geht es um die Feinjustierung», so With.

Bio und regional so gut es geht
Das Magenbrot besteht laut Franz



Christian Franz (l.) und Franz With tüfteln laufend an einer verbesserten Rezeptur.

«ausschliesslich aus Bio-Knospe Rohstoffen». Auch auf die Regionalität werde geachtet. «So gut es geht. Ganz alle Zutaten sind aber nicht vor der Haustüre zu finden.» Pro Monat werden mehrere Tonnen Bio Magenbrot hergestellt und für das Coop-Label «naturaplan» eingepackt. Preislich ist das Bio Magenbrot laut With «rund einen Drittel teurer» als das herkömmliche. Dafür sei es gesünder. Magenbrot stammt nämlich ursprünglich vom Alpenkräuter-Brot ab, welches im 19. Jahrhundert als Naturheilmittel

galt. «Unser Ziel war es, etwas genussvolles und gesundes herzustellen, das magenfreundlich ist und das Immunsystem stärkt», betont With. Deshalb ist die Glasur des Bio Magenbrotes auch weniger süss.

Grossproduktion und Handarbeit
In den Produktionsräumen ist an diesem Tag viel los. Männer und Frauen in weissen Overalls flitzen über den gefliesten Boden. Vorbei am grossen Ofen, dem Laufband und der riesigen Trommel direkt beim Eingang. Der Teig wird in einer

Rührmaschine gemischt, auf ein Blech gespritzt und dann gebacken. «Erst heute Morgen war der Ofen noch in Betrieb. Er ist sogar noch warm», kommentiert Geschäftsführer Franz. Nach dem Auskühlen wird das Magenbrot in die bekannten, kleinen Stücke geschnitten. Danach kommt die grosse Trommel zum Einsatz: Hier werden die Stücke mit Glasur überzogen und in Handarbeit voneinander getrennt, damit sie nicht zusammenkleben. Nach der Trocknungsphase ist das Bio Magenbrot bereit für die Verpackung.

Innovation und Tradition
Zurzeit befinden sich laut With zwei weitere Neuheiten in den Startlöchern. Auch diese sollen unter dem Motto «genussvoll und gesund» produziert werden. Wann genau die neuen Produkte auf den Markt kommen ist noch nicht bekannt. Lediglich so viel verrät With: «Es wird wahrscheinlich ein neues Gebäck und etwas mit Schoggi geben.» Trotz Innovationen setzt die Firma auch auf Tradition. «Die Martin Confitserie Manufaktur gibt es seit über dreissig Jahren. Es ist schön, wenn Kontinuität nicht personenabhängig ist. Auch erfreulich ist, dass wir mit dem Bio Magenbrot den Thurgau in der ganzen Schweiz vertreten können.»

Yasmin Strohmeyer kandidiert für Gemeinderat Kemmental

Für den freiwerdenden Gemeinderatssitz der Gemeinde Kemmental stellt sich Yasmin Strohmeyer zur Verfügung. Die 29jährige aus Neuwil kandidiert mit einem breiten Rucksack an beruflichen Erfahrungen und Qualifikationen.

Kemmental Als gelernte Hochbauzeichnerin hat sie sich in verschiedenen Bereichen weitergebildet. So zum Beispiel als Immobilienbewirtschaftlerin, als Personalassistentin, zur Fachperson Planungs- und Bauwesen und als Berufsbildnerin. Ihre beruflichen Engagements erfolgten über mehrere Jahre in Grossunternehmen im Kanton Thurgau, bevor sie im Amt für Raumentwicklung des Kantons Thurgau während rund zweieinhalb Jahren als Projektleiterin für Baugesuche tätig war. Heute arbeitet Yasmin Strohmeyer als Kundenberaterin bei der Raiffeisenbank Mittelthurgau in Berg. Yasmin Strohmeyer lebt in einer



Yasmin Strohmeyer aus Neuwil.

Partnerschaft und wohnt seit fünf Jahren in Neuwil. Sie ist aktives Mitglied des Damenturnvereins Alterswil. Das Kemmental liegt ihr am Herzen, zumal sie hier auch familiär verwurzelt ist. Sie ist motiviert, sich für unsere schöne Gemeinde und ihre Bevölkerung zu engagieren. Mit grosser Freude würde sie die Nachfolge von Gemeinderat Fredy Kahr antreten. Die Gemeinderatswahlen finden am 25. November 2018 statt.

Zweimal Norman Foster Award nach Ermatingen

Gleich drei in Ermatingen entstandene Projekte wurden an der diesjährigen Verleihung des Schweizerischen Solarpreises ausgezeichnet, zwei von ihnen mit dem wichtigsten Preis, dem Norman-Foster-Award. Ein Plus-Energie-Diplom ging an ein Wohnhaus in Bottighofen, das von einer Brandruine zum Solarhaus wurde.

Ermatingen Die beiden Norman-Foster-Awards gingen an eine Schule und ein Experimentalgebäude: Ausgezeichnet wurde zum einen das Schulhaus Kastanienhof in St. Margarethen, das dank Solardach fast das Doppelte der Energie produziert, die es selber verbraucht. Der zweite Award ging an die Solare Fitness- und Wellness-Anlage im Experimentalgebäude NEST der Empa Dübendorf, die durch ihren Vize-Direktor Peter Richner vertreten ist. Das ungewohnte, hoch über dem Boden schwebende Gebäude zeigt mit innovativen Lösungen auf, dass auch der hohe Wärmebedarf einer Sauna eine Plus-Energie-Bilanz zulässt. Paul Kalkoven, Partner im Büro von Norman Foster in London,



Solare Wellness, NEST, Dübendorf.

sowie Stefan Cadosch, Präsident des Schweizerischen Ingenieur- und Architektenverbands SIA, überreichte die Preise. Für Dransfeld Architekten ist es nun eines von neun vom Schweizerischen Solarpreisgericht ausgezeichneten Projekten. Sechs von ihnen stehen im Thurgau, drei in Ermatingen selber, das erste prämierte Solarhaus steht seit über 20 Jahren auf der Hundwiler Höhe im Appenzellerland.

TRAUERANZEIGE

Am 10. Oktober 2018 ist unser lieber Ehemann, Vater und Grossvater

Tibor Ban

16.8.1934-10.10.2018

von uns gegangen.

Möge er mit seinem Optimismus, seiner Liebenswürdigkeit und seinem Humor ewig in unseren Herzen weiterleben.

Die Abdankung findet am 2. November 2018 um 10 Uhr im Kirchlein Bernrain statt.

Die Trauerfamilien
Ruth Ban
Gabi, Ralf, Michelle, Pascal und Phillip Thür
Bela, Michelle und Nicole Ban
Sabine Wicki

Duo Sardana: Paganini an der Gitarre

Dass Nicolo Paganini ein genialer Geigenvirtuose war, das wissen die meisten Konzertbesucher. Dass er aber auch die Gitarre meisterlich spielte und sie, neben der Violine, seine ständige Begleiterin war, das ist für viele Zuhörer eine Überraschung. Der Beweis dafür am 20. Oktober, 20 Uhr im Rathausaal Weinfelden.

Weinfelden Nicht verwunderlich ist jedoch, dass der «Meister der Saiten» zahlreiche Duos für Geige und Gitarre komponierte, harmonieren

die beiden Instrumente doch klanglich wunderbar miteinander. Die Schweizer Geigerin Karin Keiser-Mazenauer und der Argentinische Gitarrist Federico Ahumada spielten erstmals im Jahr 2012 zusammen, damals vor allem Musik aus Federico Ahumadas Heimat, die Werke von Astor Piazzolla. Nach und nach hat das Duo sein musikalisches Repertoire erweitert und es ist daraus das Programm «Von Paganini bis Piazzolla» entstanden. Dabei spannt sich der musikalische Bogen von Paganinis Virtuosität über die klassisch-folkloristische Musik

Reparieren am Reparaturtag

Weinfelden Am 27. Oktober findet das letzte Repair-Café dieses Jahres in Weinfelden statt, im Rahmen des gesamtschweizerischen Reparaturtages. Wer defekte Gegenstände bringt, kann nach Möglichkeit zu sehen, wie diese repariert werden.

Das Repair-Café ist an der Pestalozzistrasse 14 zu finden, im KOI-Zentrum (gleich neben der Polizei), von 9 bis 13 Uhr. Wenn es zu Wartezeiten kommt, kann man sich diese mit trinken, essen und dabei mit anderen plaudern verteilen.

Das Repair-Team findet: «Geben Sie Ihren defekten Sachen eine Chance, nicht im Müll zu landen.» Es sind verschiedene Fachleute anwesend: Textil, Leder, Holz, Elektronik und Mechanik. Für weitere Informationen: www.repair-cafe.ch.

Exkursion: Tierspuren

Lengwil Begeben Sie sich mit der ganzen Familie auf Suche nach Fussabdrücken, Frassspuren und Losungen verschiedenster Tiere, die rund um die Lengwiler Weiher leben.

Sie werden staunen, wie viele Tierspuren man in den Wäldern findet, wenn der Blick geschärft ist. Neben der eigentlichen Spurensuche im Wald werden spielerisch Informationen über Tiere vermittelt. Gute Schuhe sind von Nöten.

Treffpunkt

Pro Natura Hütte am Lengwiler Weiher am Samstag, 27. Oktober um 14 Uhr. Die Exkursion geht bis ca. 16 Uhr. Anmeldeschluss ist Freitag, 26. Oktober um 12 Uhr. Anmeldungen per Telefon an 071 422 48 23 oder per Mail an thurgau@pronatura.ch. Die Kosten für Nichtmitglieder betragen zehn Franken. Die Führung leitet Kathrin Wittgen, Lehrerin und Naturpädagogin.

SP bei LIDL zu Gast

Weinfelden Wer kennt nicht die riesigen Lagerhallen im Westen von Weinfelden und das Logo von LIDL Schweiz? Aber was steckt dahinter und wie sieht es drinnen aus? Am 23. Oktober 2018 von 19 bis etwa 21.30 Uhr kann man hinter die Kulissen schauen. Die SP lädt alle Interessierten ein, sich selbst ein Bild zu machen. Nach einer Unternehmenspräsentation folgt eine Führung durch die Lagerhallen. Anmeldung bitte an info@spweinfelden.ch.