

TOG

BLUESCHT

**Volle
Pracht
voraus!**

ESSAY

Von Äpfeln,
Schlangen und
Schneewittchen.

SCHON GEWUSST?

*Made im
Thurgau*

Thurgau 
BODENSEE



Wann immer ich von Ferienträume
wirds Zeit, dass ich das Büroräume.
Es warten schon die Apfelbäume!

Thurgau 
B O D E N S E E

Der Thurgau. Moscht und Öpfel, Mostindien und Bodensee. Die üblichen Verdächtigen. Schon tausendmal beschrieben, schon hundertmal bebildert. Ein Klischee jagt das nächste. Und wissen Sie was: Wir machen es grad noch einmal! – Diesmal allerdings etwas anders. Bunter, lustiger, lustvoller, verspielter und unerwarteter. So wie Ferien im Thurgau eben sein können: Anders! Lernen Sie ein paar Ausflugstipps jenseits des Gringo-Trails kennen, verfolgen Sie den Apfel durch Geschichte und Geschichten, machen Sie sich schlau bei unserem humorvollen, kleinen Apfel-ABC, kommen Sie mit ins neue Möhl-Museum und besuchen Sie die brandneue Tour de Suisse-Manufaktur. Und last but not least: Suchen Sie mit unserem Kommissar den Mörder am Bodensee. Oder lassen Sie sich von den folgenden Seiten selber fesseln und entführen in unsere wunderschöne und bunte Ferien-, Wohlfühl- und Freizeitwelt.

14



24



22



44



6

4



40

30



54

52

S.	6	Apfelgeschichten
S.	14	Blueschnotizen
S.	22	Jo waa!
S.	24	Das kleine Apfel-Lexikon
S.	30	Rolfs Top Spots
S.	40	Bierideen und Erfolgsrezepte
S.	44	Abgefahren!
S.	52	Made im Thurgau
S.	54	Peronis Boot

Der A

Er ist bescheiden. Er ist gewöhnlich und alltäglich. Es gibt Leute, die essen keine Äpfel. Sie schauen auf die Äpfel herab. Ist ja nur ein Apfel. Der Plan B in Obst. Was stellt er schon dar gegen eine Birne, eine Banane oder eine Orange. Dabei können diese Früchtchen ja alle einpacken, wenn es um Geschichten, Legenden, Symbolik und Märchen geht. Da ist der bescheidene Apfel - die Frucht schlechthin - das Mass aller Dinge.



Apfel



APFELGESCHICHTEN



Was bleibt von Wilhelm Tell, wenn man ihm den Apfel wegnimmt? Ein Irrer, der auf sein Kind schießt. Was wäre Schneewittchen ohne den Apfel? Ein Märchen ohne Schluss. Was wäre Eva ohne den Apfel? Eine fade Figur ohne jede Handlung.

I Malum

Wer bibelfest ist – aber wer ist das heute noch – kennt die Geschichte natürlich auswendig. Für alle anderen hier die Schnellversion. Also wir sind im Paradies. Gott warnt Adam und Eva, nicht vom Baum inmitten des Gartens zu essen, um nicht zu sterben. Die Schlange behauptet aber das pure Gegenteil: Wer von diesem Baum esse, werde sein wie Gott und wissen, was gut und was böse ist. Eva ist etwas dumm, glaubt der Schlange und isst von der Frucht. Adam ist keinen Deut schlauer und langt ebenfalls zu. Und was haben die beiden davon? Gott ist etwas enttäuscht, ja vielleicht sogar ein bisschen hässig und bestraft Eva und alle Frauen: «Ich will dir viel Schmerzen schaffen, wenn du schwanger wirst; du sollst mit Schmerzen Kinder gebären.»

Und für Adam und alle Männer gilt seither: «Verflucht sei dein Acker, mit Kummer sollst du dich darauf nähren dein Leben lang und im Scheweisse deines Angesichts sollst du dein Brot essen.»

Danke Adam, merci Eva! Das habt ihr ja wirklich super gemacht. Und jetzt noch zum Apfel. Der kommt in der Bibel genauso vor wie Ochs und Esel bei der Weihnachtsgeschichte, nämlich gar nicht. Malum heisst übrigens «der Apfel» auf Lateinisch. Malum heisst aber auch «das Böse».

Im Mittelalter hat man keine nackten Menschen dargestellt. In der Renaissance kam das dann wieder in Mode. Im biblischen Kontext boten sich Adam und Eva an. Und aus der Frucht vom Baum der Erkenntnis hat Albrecht Dürer kurzerhand einen Apfel gemacht.

II Schneewittchen

Eine Frau bekennt sich zum Kannibalismus, ein Mann verliebt sich in eine Tote und ein junges Mädchen aus einer WG mit sieben Tiefbauarbeitern, foltert ihre Mutter zu Tode. Das ist Schneewittchen, ein Märchen für Kinder. Wir interessieren uns natürlich primär für die Rolle des Apfels in diesem Märchen. Der Apfel war – nach dem Schnürriemen und dem vergifteten Kamm – der dritte und letzte Streich der verkleideten bösen Königin, um das herzige Schneewittchen märchengerecht zu entsorgen. Und es hat ja fast geklappt, denn wie es bei schönen Äpfeln ist, es ist schwer zu widerstehen. Schneewittchen schaffte es nicht und ass einen Bissen von der vergifteten rotbackigen Seite. Der Rest ist bekannt: Die Zwerge legen sie in ein Aquarium, weil sie so schön ist, damit man sie weiter anhimeln kann, ein schöner Prinz kommt und der findet sie so wahnsinnig schön, dass er sie kaufen will samt dem Glaskasten, die Zwerge schenken ihm das ganze Bundle. Er lässt den Sarg forttragen, ein Diener stolpert, das Apfelstückchen wandert aus dem Hals. Sie sagt: «Wo bin ich?» Er sagt: «Ich habe dich lieber als alles auf der Welt.» Sie sagte dann nichts mehr. Bei der Traumhochzeit war sogar die böse Königin eingeladen. Ein netter Zug von Schneewittchen. «Und wie sie hineintrat, erkannte sie Schneewittchen, und vor Angst und Schrecken stand sie da und konnte sich nicht regen. Aber es waren schon eiserne Pantoffeln über Kohlenfeuer gestellt und wurden mit Zangen hereingetragen und vor sie hingestellt. Dann musste sie in die rotglühenden Schuhe treten und so lange tanzen, bis sie tot zur Erde fiel.» Und apropos Tanzen, das Video zum Lied «Sonne» von Rammstein hat 119 583 797 Views und handelt von Schneewittchen. Samt Apfel.

In der ersten Fassung von Schneewittchen stolpert der Diener nicht, sondern er ist hässig, dass er dem Prinzen ständig den schweren Sarg hinterher tragen muss. Er öffnet die Kiste und gibt Schneewittchen mit der Hand einen Schlag auf den Rücken. Et voilà, sie lebt!



Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm, sagte ein Vater zu seinem Sohn. Der musste in den sauren Apfel beissen und sich diesen auf den Kopf setzen. Das wäre die Kurzfassung von Wilhelm Tell.

Der Fünfliber mit Wilhelm Tell. Eben genau nicht! Das Motiv aus dem Jahr 1922 soll lediglich einen Alpherthen darstellen. Aber die Leute wollen halt immer mehr hineininterpretieren. Wer kann es ihnen verdenken, Helvetia auf den anderen Münzen ist schliesslich auch nicht einfach nur eine nette Serviertochter.

III Der Zankapfel

Bei der Hochzeit von Peleus und Thetis soll die Göttin Eris einen goldenen Apfel mit der Aufschrift «Für die Schönste» (altgriechisch καλλίστη kallistē) zwischen die Göttinnen Hera, Athene und Aphrodite geworfen haben, und zwar aus Ärger darüber, dass sie nicht eingeladen war.

Weil Zeus sich weigerte, musste Paris entscheiden, wer die Schönste sei. Paris entschied sich für Aphrodite, weil diese ihm im Gegenzug die Liebe von Helena, der schönsten aller irdischen Frauen, versprach. Diese war allerdings bereits mit Menelaos, dem mit Griechenland verbündeten König von Sparta, verheiratet. Paris entführte Helena, was dann bekanntlich zum Trojanischen Krieg führte. Paris wurde im Film Troja übrigens von Orlando Bloom gespielt, welcher in «Herr der Ringe» den Sohn von Thranduil, Legolas, den Elbenprinz aus dem Dürerwald, verkörperte. Aber was hat das mit dem Apfel zu tun? Rein gar nichts.

IV Apfel mit Schuss

Wer hats erfunden? Wir Schweizer waren es zur Abwechslung mal nicht. Das Motiv vom Apfelschuss kommt in mehreren europäischen Sagen vor. Die älteste davon, eine dänische Sage, ist über zweihundertfünfzig Jahre älter als unser Tell. Das Muster ist jedoch bei allen Sagen dasselbe: Immer muss der Held einen Apfel vom Kopf seines Kindes schiessen und immer hat er noch einen zweiten Pfeil im Köcher, um im Falle eines Fehlschusses denjenigen zu erledigen, der ihm den idiotischen Befehl gegeben hat. In allen Sagen gelingt der Meisterschuss. Auch der tapfere Tell trifft den Apfel mitten ins Gehäuse. Der zweite Pfeil kommt also nicht zum Einsatz, wenigstens nicht sofort. Aber später dann schon. Wilhelm Tell erschiessst Gessler aus dem Hinterhalt und wird darum als Nationalheld verehrt.

Aus der Idee des Apfelschusses wurde in den 1960er-Jahren beim ZDF eine populäre Spielshow namens «Der goldene Schuss». Diese Show wurde ab 1967 von Vico Torriani präsentiert. Aber was hat das mit dem Apfel zu tun und wer ist Vico Torriani?





Ein Traum in Weiss.

Wenn über zweihundertzehntausend motivierte Hochstämme beschliessen zu blühen, dann muss man schon fast in Deckung gehen. Oder das Velo satteln und in den Thurgau radeln. Oder wissen Sie was, blättern Sie doch einfach mal um ...



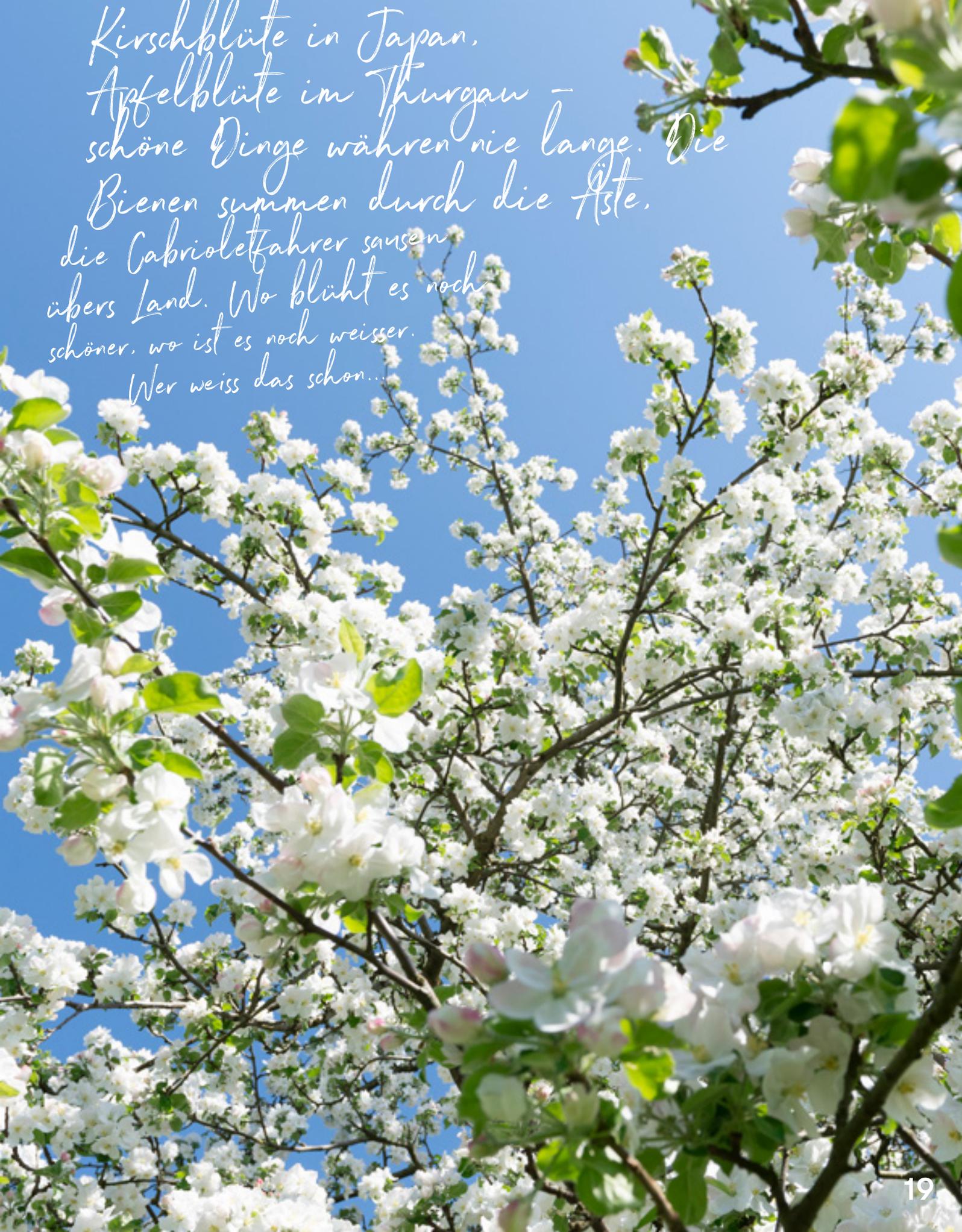


Die Bäume scheinen tausendfach
zu explodieren.

Die Landschaft zieht an mir vorbei
wie ein surrealer Film.
In einer neuen Lieblingsfarbe.







Kirschblüte in Japan,
Apfelblüte im Thurgau –
schöne Dinge währen nie lange. Die
Bienen summen durch die Äste,
die Cabrioletfahrer sausen
übers Land. Wo blüht es noch
schöner, wo ist es noch weisser.
Wer weiss das schon...



Zuschauen, wie aus den rosa
Knospen die weissen Blüten
brechen. Und sich schon auf die
roten Äpfel freuen.

Wo blühen sie denn und wann? Das ist nicht schwierig zu sagen, sondern unmöglich! Jedes Jahr ist es anders. Und überall verschieden. Wer im perfekten Moment ins Blütenmeer eintauchen will, muss entweder wahnsinnig Glück haben oder die richtige Telefonnummer. Es ist die Nummer von Madame Bluescht. Sie ist das Profi-Blumenmädchen von Thurgau Tourismus und kennt die aktuellen Blühtermine ganz genau. Aber das ist noch nicht alles: Sie hat auch die schönsten Routen für Wanderer, Velofahrer oder Töfflibuebe parat. Und ausserdem ist sie sehr nett.

+41 71 531 01 30

JO WAA! Stieraug heisst Spiegel-

ei  und Erdöpfelbappe heisst

Kartoffelstock. Jo waa! Eine Million

Bodenseefische  landen

jedes Jahr auf dem Teller und 100

Menschen sind am Bodensee seit

1947 spurlos verschwunden.



Jo nei! Auf dem Seegrund in Bottig-

hofen liegt die Jura,  eines

der ältesten Dampfschiffe der Welt.

Die Säntis und die Helvetia



wurden in den 30er-Jahren an der

tiefsten Stelle versenkt, liegen also
251 Meter unter der Oberfläche.

Jo waa! Die Aufwölbung des Sees
durch die Erdkrümmung beträgt

80 Meter.  1963 war der Boden-

see gefroren.  Vier von sechs
Schweizer Gurkenproduzenten

bauen ihre Essiggurken im Thurgau

an.  72 von 100 Lesern lesen

diesen Text bis zum Schluss.

Jo waa!

Unter der Oberfläche des Bodensees verbirgt sich einiges. Auch zwischen den Dörfern und Apfelbäumen kann der feriegelaunte Thurgau-Forscher einiges entdecken: Gmuetlich Gartebeizli, schöne Aussichtspunkte, romantische Plätzchen und nicht zuletzt nette Menschen.

Das kleine Apfel-Lexikon

Ziemlich unterhaltsames und
etwas unnützes Wissen.

von **A** bis **Z**



A_pful

Apful heisst Apfel auf Althochdeutsch. Das spricht heute aber niemand mehr. Ausser vielleicht ein pensionierter Gymnasiallehrer. Germanisch hiess der Apfel übrigens Aplu. Im Englischen wurde daraus ein Telefonhersteller.

B_{it}zgi



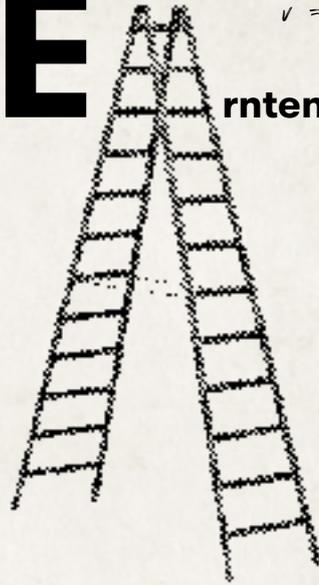
Es heisst Bitzgi. Aber das ist nicht allen Schweizern bekannt. In anderen Kantonen sagen sie dazu, Butze, Bütschgi oder auch Gröib-schi, Güürbsi, Gigitschi, Gütschi, Gürbschi. Das ist natürlich alles falsch. Bitzgi heisst es.

C_{id}er



Etwas Faszinierendes. Man weiss nicht genau, wie man es schreibt, und auch nicht, wie man es ausspricht. Man schreibt Cidre oder Cider und sagt «Sidrä» oder «Seider». Je nachdem, ob man eher franco- oder anglophil ist. Ist wieder im Trend.

E_rnten



$$v = a \cdot t + v_0$$

Die schönsten Äpfel sind immer die, an die man nicht herankommt. Aber das ist für Sie kein Problem. Holen Sie einfach eine morsche Leiter und gehen Sie voll auf Risiko. Mit etwas Glück essen Sie ihren nächsten Fruchtsalat im Kantonspital.

D_{ör}ren



Man kann Schnitzli machen oder Ringli. Sie an einer Schnur aufhängen oder auf den Dörrex legen. Man kann sie braun werden lassen oder mit Zitronensaft tricksen. Äpfel dörren macht einfach Spass!

Faulheit

Manche Äpfel sind faul und fallen vor lauter Faulheit vom Baum. Viele Menschen sind heute auch faul und lassen das Fallobst einfach liegen. Früher hat man sich noch danach gebückt. Man hat die faulen Stellen grosszügig weggeschnitten und aus dem Rest etwas Feines gezaubert, zum Beispiel einen Apfelkompott. Aus den hoffnungslosen Fällen hat man natürlich keinen Kompott gemacht, sondern Kompost. Früher war eben alles besser. Ausser das Internet.

Hörnli & Ghackets

Dass das etwas Feines ist, darüber sind sich fast alle einig. Aber danach scheiden sich die Geister. Heisst es jetzt Hörnli mit Ghackets oder Ghackets mit Hörnli? Und beim Apfelmus wirds noch kontroverser: Gehört das wirklich dazu und wenn ja auf den Teller oder in ein separates Schäl-eli? Fragen Sie einfach Siri.

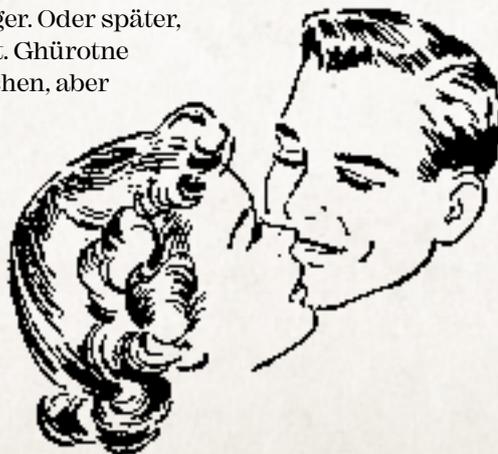
Indien



Indien ist ein grosses Land. Und ganz woanders. Most-indien ist eine scherzhafte Bezeichnung für den Thurgau und eine Erfindung des Nebelspalters von 1853. Der Name leitet sich nicht von Indien, sondern vom damals geläufigeren Ostindien ab. Wers ganz genau wissen will, liest sich beim Schweizerischen Idiotikon schlau: www.idiotikon.ch

Ghürotne

Das gibt es schon ewig: Die Mischung halbe-halbe von Suurem Moscht und Süessmoscht. Sie heisst in der Ostschweiz «Ghürotne». Ist im Sommer erfrischend, hat weniger Prozent und verwirrt darum weniger. Oder später, falls man mehr trinkt. Ghürotne kann man selber machen, aber auch fixfertig kaufen.



Jonathan

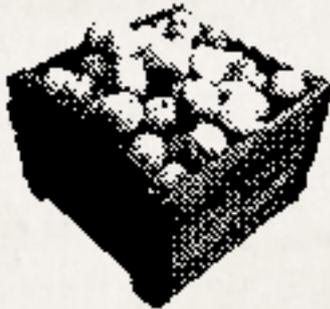
Jonathan ist nicht nur ein Film mit einer Möwe, sondern auch eine Apfelsorte. Weiss ja jedes Kind. Jedenfalls im Thurgau. Die Sorte wurde erstmals 1826 dokumentiert und zwar in Woodstock, im Bundesstaat New York.

Kerne



Es spricht eigentlich nichts dagegen, aus den Kernen des Apfels, den Sie gerade gegessen haben, einen Apfelbaum zu ziehen. Dazu legen Sie die Kerne den Winter über in einen Topf ins Freie. Wer es eilig hat, legt sie für zwei bis vier Wochen zwischen feuchten Lagen aus Küchenpapier in einem Behälter in den Kühlschrank. Erst durch diesen simulierten Kühlschrank-Winter werden die Kerne austreiben. Und zack, schon nach wenigen Jahren, werden Sie einen selbst gezüchteten Apfel pflücken.

Lagerung



Äpfel lagert man natürlich nicht im Wohnzimmer in der Früchteschale. Kühl und dunkel muss es sein und etwas feucht auch. Aber auch bei perfekten Bedingungen im Keller gilt: Nicht alle Apfelsorten sind gleichermaßen lagerfähig. Am besten eignen sich Topaz, Freiherr von Berlepsch und Boskoop.

Most wanted



Most wanted ist nicht nur ein äusserst billiges Wortspiel, sondern heisst auch «meistgesucht» oder «der Meistgesuchte» und stand auf den Fahndungszetteln im Wilden Westen. Übrigens: Most heisst auf Englisch cider und auf deutsch am meisten.

Nachhaltig

Folgendes erzählt man sich jetzt gerne und meist unreflektiert: Die Ökobilanz bei einheimischen Lageräpfeln sei schlechter als die der saisonalen Äpfel aus Übersee. Unsere lange Lagerung, also Kühlung, brauche mehr Energie als der direkte Transport von Überseeäpfeln in die Schweiz. Mit einem Frachter der über den Ozean pflügt und pro Tag 200 Tonnen Schweröl in die Luft bläst. Ja das leuchtet natürlich jedem ein, dass das sauberer ist als unsere mit Strom betriebenen Lagerhäuser.

Orange

Frage: Was haben Orangen in einem Apfel-ABC verloren? - Genau, sie heissen auf Deutsch Apfelsinen. In Nord- und Mitteldeutschland sagen sie zur Orange tatsächlich Apfelsine. In Süddeutschland und bei uns sagt man zur Orange einfach Orange, was nicht nur einfacher, sondern eindeutig auch logischer ist.

Presse



Frisch ab Presse ist er natürlich am allerbesten. Der Thurgauer Moscht. Aber so viel wie man Lust hätte, kann man unmöglich auf einmal trinken. Zum Glück kann man den gepressten Most auch pasteurisieren. Und dann monatelang im Keller horten, wie einen Schatz, eine wohlschmeckende Erinnerung an den Herbst und die Apfelernte.

Qualität

Die Äpfel beim Grossverteiler werden immer schöner und immer grösser. Vor allem werden sie immer fader. Aber das macht nichts. Das Auge isst ja bekanntlich mit und muss jetzt halt den Gaumen überzeugen, dass ein Apfel, der so gross ist wie ein Fussball und glänzt wie ein neuer Ferrari natürlich auch gut sein muss. Zum Glück gibt es immer wieder mehr alte Sorten mit Charakter.

Reichsapfel



Er heisst nur so, hat aber mit einem Apfel nichts zu tun. Es ist ein Herrschaftszeichen in Form einer Weltkugel mit aufgesetztem Kreuz. Der Reichsapfel geht auf den Globus der Römer zurück, der die Weltherrschaft des Römischen Reichs symbolisierte. Ein erster Hinweis auf einen überreichten Reichsapfel findet sich in einem Bericht über die Kaiserkrönung Heinrichs II. durch Papst Benedikt VIII. am 14. Februar 1014. Heinomol, ist das auch schon 1005 Jahre her!

Stil

Stumpf und Stiel. «Es ist besser, das Alte mit Stumpf und Stiel auszurotten, als ewig zu flicken und nie ein vollkommenes Ganzes zustande zu bringen», das schrieb vor ein paar Jahren Adolph Freiherr von Knigge (1752-1796).

Tau

Tau ist Wasser und mit Wasser kann man die kostbaren Apfelblüten vor Frost schützen. Frostabwehrberegnung heisst das. Das Prinzip geht so: Wasser gibt beim Gefrieren Wärme ab, je mehr Wasser, je mehr Wärme. Beregnet man eine Apfelplantage bei Frostgefahr kontinuierlich, erreicht man damit die gleiche Grössenordnung an Wärme wie bei einer Beheizung.

Ur-Apfel

Der sowjetische Biologe Nikolai Wawilow entdeckte den Ur-Apfel (*Malus sieversii*) 1929 in den Bergen Kasachstans. Ein kasachischer Diplom-Landwirt, Aimak Dschangaljew, forschte 1945 weiter. 2010 wurde durch die Entschlüsselung des Erbgutes klar, dass dieser Apfel der Vorfahr all unserer Apfelsorten ist. «Ein lebendes Fossil», soll Dschangaljew die Ur-Äpfel genannt haben.

V itamine

An apple a day keeps the doctor away. Stimmt, denn er enthält Vitamine, Mineralstoffe und Pektin, einen Ballaststoff, der für eine gute Verdauung und ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl verantwortlich ist. By the way: Die meisten Vitamine stecken in der Schale oder direkt darunter.

W urm



Der Wurm ist eine Raupe und aus der Raupe wird einmal ein Schmetterling. Aber kein schöner. Sieht aus wie eine Motte und heisst Apfelwickler. Er legt im Frühjahr genau ein Ei pro Apfel. Die Larve schlüpft, kämpft sich hinein und frisst die Kerne. Ihren Kot schiebt sie durch den gefressenen Gang nach draussen. Sieht aus wie Kaffeepulver. Nach etwa drei Wochen ist sie satt, nagt sich einen Gang nach draussen, seilt sich an einem selbstgesponnenen Faden ab, verpuppt sich und wird ein kleiner, hässlicher Schmetterling.

Das kleine Apfel-Lexikon

X ylophon

Xylos heiss Holz auf altgriechisch. Es geht also um das Holz des Apfelbaumes. Es ist eine echte Rarität. Erstens sind die Wildapfelbäume rar und zweitens fällt man die Nutzäpfel erst, wenn sie keine Früchte mehr hergeben, und dann ist der Stamm meistens schon hinüber – also innen faul. Das Apfelholz ist superhart. Man kann daraus zum Beispiel Spindeln für Obstpressen oder Xylophone herstellen.

Y psilon

Apfelsorten mit Ypsilon? – Voilà: Yamborka, Yankee, Yarlington, Yataka, Yates, Ye Old Peasgood, Yellow Autumn Crab, Yellow Bellflower, Yellow Golden Delicious, Yellow Ingestrie, Yellow June, Yellow Newtown Pippin, Yellow Pitcher, Yellow Redstreak, Yellow Richard, Yellow Siberian, Yellow Skin, Yellow Summer Pearmain, Yellow Transparent, Yellowspur, Yeovil Sour, York-A Red, York Imperial, York Stripe, York Winesap, Yorkshire Aromatic, Yorkshire Beauty, Yorkshire Greening, Young America, Young America Crab, Young's Pinello.

Z entrifuge



Wenn man das imposante Wort «Zentrifugalensafter» googelt, bekommt man als erstes Resultat den Link: «Warum Sie keinen Zentrifugenensaft kaufen sollten.» Die Seite ist von einer Firma, die das Konkurrenzprodukt, also nicht Zentrifugen, sondern Saftpressen herstellt. Und die Moral von der Geschichte: Ob gerührt oder geschüttelt, gepresst oder zentrifugiert: Hauptsache Apfelsaft!



Ende

Weinweg Weinfeldern



Da
müesch
gseh ha!

Lieber Thurgau-Lover, bei uns im Thurgau ist es sehr schön! Ich muss das sagen, denn ich bin der Geschäftsführer von Thurgau Tourismus. Wenn ich es nicht wäre, würde ich etwas ganz anderes sagen: Bei uns ist es nicht nur schön, es ist der allerschönste Ort auf der ganzen Welt. Einem Tourismus-Chef nimmt man das natürlich nicht ab. Das tönt doch etwas fest nach Werbung. Ausser vielleicht, er erbringt den Beweis und zeigt selber, wo es am schönsten ist. Also, kommen Sie mit und drehen Sie mit mir eine Runde durch den allerschönsten Thurgau!

Rolf Müller



Strandbad Ermatingen



Rolf Müller ist Geschäftsführer von Thurgau Tourismus und Chef von einem aufgestellten Dutzend Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Auf gehts! Doch zuerst gibts einen schönen Teller Fischknausperli!



Seehotel Schiff Mannenbach





golfpanorama.ch/spa-wellness

#1 Day Spa

Entspannen im Day Spa des Wellnesshotels Golf Panorama.

Ein Tag hat vierundzwanzig Stunden. Ein Day-Spa-Tag zwölf. Mehr als genug, um die 2000 m² Wellnesslandschaft «Fleur de Pomme» zu erkunden und sich dabei herrlich zu entspannen. Sei es beim Kneippen, in der Sauna, im Sole-Whirlpool oder ganz aktiv im Fitnessraum. Tönt gut? Tut auch gut.

#3 Kartause Ittingen

Der lebendige Beweis, dass ins Kloster gehen nichts mit Verzicht zu tun hat.

Ittingen holt kulinarische Sterne vom Himmel und spielt kulturell die erste Geige. Die unterhaltsamste Klosteranlage, zwischen Winterthur und Bodensee eignet sich prima zum Heiraten, Tagen, Übernachten oder dazu, einfach ein Wochenende zu entspannen.

Kein Wunder, wurde die Kartause von ICOMOS Suisse mit dem Spezialpreis 2019 als Kulturdenkmal und historisches Hotel ausgezeichnet.

#2 Weinfeld Ottenberg

Weinweg Weinfeld:
Die Wanderung durch den Rebberg – eine Reise von der Traube bis zum edlen Tropfen.

Den Degustationsrucksack erhält man fertig gepackt. Die Weine stehen auch schon bereit. Nur laufen muss man selber, und die Landschaft genießen, und natürlich die köstlichen Weine. Am besten in einem der vier Gault-Millau-Weingüter am Weg.



weinweg-weinfeld.ch

Da
miesch
gseh
ha!

kartause.ch

Schiffahrt auf dem Untersee

Eine Stromfahrt über den Hochrhein in den Bodensee.

#4

Von Kreuzlingen nach Diessenhofen führen viele Wege. Der allerschönste übers Wasser, vorbei an Stein am Rhein und an der Insel Reichenau. Einfach sein, das kann man auf der dreistündigen Schiffahrt. Entspannt sein, zufrieden sein, unterwegs sein. Auf einer der schönsten Stromfahrten Europas.

urh.ch



klosterfischingen.ch

#5 Kloster Fischingen

Ein Besuch im Kloster und Klosterrestaurant.

Die Zeit bleibt nicht stehen im Kloster Fischingen. Ganz im Gegenteil. Sie vergeht immer viel zu schnell. Schon ist das Dessert aufgegessen, das hausgebraute Bier leer. Schon ist es Zeit, sich von der klösterlichen Gastfreundschaft zu verabschieden. Schon denkt man darüber nach, wann man denn zurückkehren kann, an den Ort, der Zeit für einen hat.



#6 Wasserschloss Hagenwil

Feiern im Schloss.

Einmal Prinzessin und Prinz sein, Hofnarr und Schlossgespenst oder Braut und Bräutigam. Das Wasserschloss Hagenwil ist die richtige Kulisse für jeden Traum. Ob in der Kornkammer, dem Rittersaal, im Mostkeller oder dem Grossmutterstübli, gefeiert wird hier originell. Und das in einem 800-jährigen Original.

#7

Gottlieber - Hotel die Krone

Die Nr. 1 Terrasse am Untersee.

Im Gottlieber Krone Hotel ist es schön. Und vor dem Hotel, auf der Terrasse, am allerschönsten. Dort, direkt am Ufer des Untersees, bleibt einem keine Wahl: Man muss einfach geniessen! Die Aussicht, das Essen und die Seebrise. Jetzt zieht ein Segelschiff vorbei, und das Kursschiff grüsst mit seinem Horn. Kitschig? Nein, Realität.



gottlieber-hotel-krone.ch

#8

Badeplatz Wiedehorn

Ein Tag Ferien im Strandbad.

Ein lauschiges Plätzchen am langen Strand mit Blick aufs Beachvolley-Feld und dazu ein Gelato. Später dinieren an der Wasserfront. Tönt nach Costa Brava? Könnte sein. Ist hier aber das Strandbad Wiedehorn bei Egnach. Was will man da noch Meer!



badi-info.ch/tg/egnach-strandbad.html



himmelbett.cloud

#9 Himmelbett- das Bubble-Hotel

Schlafen im Himmelbett unter dem Sternenzelt.

Jeder liebt Seifenblasen. Darum liebt auch jeder das Bubble-Hotel. Aber nicht nur deshalb. Die durchsichtigen Schlafkugeln stehen an den schönsten Standorten inmitten Thurgauer Gärten, Rebbergen und Obst-hainen. Und überdem Himmelbett, da funkeln die Sterne. Es ist wunderschön, das Leben in der Seifenblase.

#11 Emily →

Ein Belle Epoque Nautikevent.

Die kleine Grande Dame der Bodenseeschiffe trägt Sie über den See und zurück in die Zeit der Belle Epoque. Dahin, wo Herren den Damen die Tür aufhielten und Mädchen ihre Taschentücher fallen liessen. Zurück dahin, wo Rose auf die Reling stieg und ihr Jack sie umarmte ...

#10 Campingplatz Wagenhausen

Campingferien mit Zirkusflair.

In einem Zirkuswagen schlafen und von der grossen Manege träumen. Am Lagerfeuer Schlangenhrot beschwören und Kaffee aus der Blechkanne trinken. Ist was für Traamtänzer? Unbedingt. Und auch für Seiltänzer, Clowns, Löwendompteure und alle, die es gerne wären. Das Angebot ist so cool, dass Camping Wagenhausen damit sogar den Tourismuspreis 2018 abgeräumt hat.



Da
miesch
gseh
ha!

campingwagenhausen.ch/zirkuswagen



badhorn.ch

Noch viel mehr grosse und kleine Sehenswürdigkeiten gibts on board und natürlich online!

Das MoMö, kein Saftladen!

Das Mostereimuseum ist auch kein klassisches Ausstellungsmuseum. Im MoMö wird der Apfel gefeiert, entdeckt und erlebt – und zwar mit allen Sinnen. Wie kommt er in die Mostflasche und wie brennt man eigentlich Schnaps? Und was hat die Familie Möhl damit zu tun?

Nichts für Flaschen

Süssmosten kann nicht jeder? Im MoMö schon! Denn dort zeigen Möhl-Saftprofis genau, wie es geht. Dabei können vom Schulbuben bis zum Grossmami alle ihr Talent fürs Safthandwerk entdecken – damit wirklich keiner eine Flasche im Mosten bleibt!

Im MoMö dürfen die Äpfel gepresst, und die Möhl-Profis ausgequetscht werden. So erfahren die Besucher viel: von den Kulturtechniken der Obstverarbeitung über die Saftherstellung bis zur Rolle der Biene im ökologischen Kreislauf.





Soft im Blut

Seit fünf Generationen sind die Möhls Saffhandwerker. Verwurzelt im Thurgau wie die Apfelbäume selbst. Die Möhls mosten seit 1895 und nichts hinderte sie je daran: Weder das angepasste Alkoholgesetz der Dreissigerjahre, noch die Baumfällaktionen der Sechziger. Und heute mosten die Möhls erfolgreicher denn je. Ihr Rezept: Ein Fass Tradition, ein Harass Zeitgeist und tonnenweise Obst aus der Region.

Das neue Mostereimuseum MoMö in Arbon ist eine Hommage an das Saffhandwerk der Mosterei Möhl und an die gesamte Region.

Schnapsidee

Im Gegensatz zum Mosten, ist das Brennen im MoMö ausschliesslich Sache des Meisters. Sepp Popp, der Brennmeister des Museums, steht in der Mikrodestilliererei und führt die Museumsbesucher in die Kunst des Obstbrennens ein. Er gibt Tipps, verrät Kniffe und manchmal, ja manchmal gar eine seiner Schnapsideen.

Wers im Navi eingeben will:

Das Momö liegt an der St. Gallerstrasse 209 in 9320 Arbon. Montag und Dienstag ist das Museum geschlossen. An den anderen Tagen öffnet es jeweils um 9 und bleibt auch über Mittag geöffnet. Feierabend ist Mittwoch und Freitag um 18.30 Uhr. Am Donnerstag ist das Momö bis 21 Uhr geöffnet und am Samstag schliesst es bereits um 17 Uhr. Und an allen Tagen gilt: Da das Museum sehr umfangreich ist, ist der letzte Museumseinlass jeweils 30 Minuten vor Schliessung.

Da
miesch
gseh
ha!



BIERIDEEN UND ERFOLGSREZEPTE

Im Thurgau kann es gut sein, dass Sie in einer Waschküche eine Brauerei entdecken, in einem Silo ein Restaurant, in einem Bus eine Gourmetküche und in einem einfachen Streckbauernhof eine Spitzen-Weinkellerei. Kulinarische Überraschungen lässt man sich gerne gefallen. Hier vier Ideen unserer «Jungen Wilden» ...

Black Sheep

Das Black Sheep ist imposant. Von aussen, aber noch mehr von innen: In dem edlen Food-Liner wird Essen in Sternequalität gekocht und serviert. Und das auch noch in der hintersten Ecke des Thurgaus. Denn da, wo es Strassen gibt, da kommt auch das Black Sheep hin. Ein rollendes Genuss-erlebnis eben.

Der Sternekoch Christian Kuchler und sein Team aus der «Taverne zum Schäfli» geben Essen auf Rädern eine neue Bedeutung. Weil die Zukunft der Individualität gehört und weil gutes Essen einfach überall besser schmeckt. Von seinen Eltern übernahm Christian Kuchler 2015 das Traditions- haus «Taverne zum Schäfli». Seine Küche wurde mit 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Mit dem Food-Liner «Black Sheep» wagt er den Spagat zwischen Streetfood und Gourmetküche. Stilnote: perfekt.

[schaefli-wigoltingen.ch/
foodliner/](http://schaefli-wigoltingen.ch/foodliner/)



Trauben statt Äpfel. Der Kanton Thurgau hat stolze 250 ha Rebfläche. Seit Jahrhunderten gehegt, gepflegt und bewirtschaftet von den heimischen Weinbauern. Seit 2002 ist der gelernte Weintechnologe Michael Broger einer davon. Auf seinem Weingut Michael Broger Weinbau lebt er erfolgreich seinen Traum, einen wunderbar naturbelassenen, authentischen Wein zu produzieren. Gar nicht so einfach. Er setzt nämlich aus Überzeugung keinerlei chemische Pestizide ein und nimmt dadurch sogar das Risiko von Ernteeinbussen in Kauf.

Gekellert werden die Trauben direkt auf dem Hof. Der Rotwein, wenn möglich, mit der safteigenen Hefe. Nach der Gärung fließt der Jungwein direkt in den hauseigenen Naturkeller. Dort lagert er in Holzfässern und durchläuft im Rhythmus der Jahreszeiten den biologischen Säureabbau und die Ruhephase bis zur Flaschenreife. Jahrgangsschwankungen? Davor hat Michael Broger wenig Angst. Braucht er auch nicht. Das beweisen die konstant hohe Qualität seiner Weine und seine Gault-Millau-Auszeichnungen.

broger-weinbau.ch



Ottoberg

Silo 5

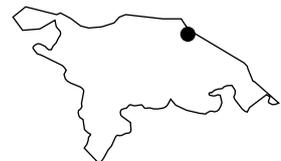
Berlin, Brooklyn, Bottighofen. Ein urbanes und stylisches It-Restaurant mit besonderer Atmosphäre kommt überall gut an. In Bottighofen heisst es Silo 5 und liegt direkt am Hafen. Serviert werden Quesadillas, Fleisch, Salate und Burger so gross wie Mr. Trumps Ego.

Marcel Siegwart und Marcel Dettmer eröffneten das Silo 5 vor dreieinhalb Jahren, in einem ehemaligen Getreidesilo aus dem Jahre 1925. Wo früher 1500 Tonnen Weizen und Roggen lagerten, muss das Klima einfach gut sein. Ist es auch. Ambiente, Essen: passt.

silo5.ch



Bottighofen



Mükon

Wie schmeckt Bier? Nach Himbeere, Studentenfutter, Kräutern oder Schokolade. Davon sind Beat und Delila Müller überzeugt. Deshalb experimentieren der Chefbrauer und seine Frau gerne mit diesen und anderen Noten. Daraus entstehen Biere, so fruchtig wie erdig, so schokoladendunkel wie zitronen-hell. Sie heissen «Black Ipa Bitter», «Prime-time» oder «Citra Weizen Pale Ale». Und allesamt sind sie Biere mit dem gewissen Etwas. Man schmeckt es und es schmeckt gut.

Vom Hobby zum Beruf. Aber nicht so larifari, sondern richtig. Das ist die Geschichte von Mükon und den beiden Inhabern Beat und Delila Müller. Seit 2016 gibt es sie, die kleine Brauerei in Eschlikon, deren zwei Brauanlagen in einem ehemaligen Waschlöschen stehen. Mit dem Seifenwasser von einst, hat das feine Bier aber nichts mehr gemein.

muekon.ch



Eschlikon



ABGEFAHREN!





Das Thurgauer Unternehmen Tour de Suisse baut Velos. Und zwar seit 1934. Die traditionelle Marke mit der Schweiz im Namen versteht es als Aufgabe, Wertarbeit von höchster Qualität zu liefern. Die Thurgauer Velos und E-Bikes bekommt man bei 150 Fachgeschäften in der ganzen Schweiz. Der Clou: Sämtliche Tour de Suisse-Velos und -E-Bikes werden individuell auf Kundenwunsch gebaut. 10 000 Stück sind es jedes Jahr. Und das ist schon ziemlich abgefahren!



Wenn Reto Meyer ein Teil eines Velo wäre, wäre er der Lenker. Aber er ist kein Velo, sondern Geschäftsführer von Tour de Suisse. Als solcher freut er sich. Wo vor Monaten noch eine Baugrube war, steht jetzt sein neues Unternehmensgebäude. Die Velomontage wird in Zukunft effizienter und flexibler werden. Die Grundlage für ein weiteres gesundes Wachstum. Da darf man sich auch freuen.



Neu und schön, riesengross und voller Licht. Der neue Unternehmenssitz von Tour de Suisse überzeugt architektonisch mit einem aufgeräumten Design und einer klar strukturierten Formensprache. Spannender ist der Kubus natürlich im Inneren. Dort befinden sich nicht nur das Café und der Showroom, sondern selbstverständlich auch das eigentliche Herz: Die Geburtsklinik für alle Tour de Suisse-Velos und -E-Bikes. Hier kommen sie zur Welt und werden einzeln von Hand zusammengebaut. Stück für Stück. Und anders als wir Menschen laufen die Tour de Suisse-Velos von Geburt an flüssig.



←
Reto

Mit oder ohne Strom, mit oder ohne Federung, die Thurgauer Velobauer haben es oder machen es. Und sie machen es gut. So gut, dass sie sich 2018 ein neues Unternehmensgebäude leisten konnten. Auf sagenhaften 5 500 Quadratmetern wird ab sofort eingespeicht, geschraubt und neu sogar inhouse lackiert. Läck mir! Reto Meyer weiss noch mehr.

Tour de Suisse stellt seit über 80 Jahren, Velos und E-Bikes her.

Reto Meyer: Es sind eigentlich zwei Schritte: Zunächst stellen wir ein breites Grundsortiment an Typen her: Von Urban über E-Bikes bis Mountainbikes. Sie entsprechen den verschiedenen Ansprüchen unserer Kunden. Im zweiten Schritt nimmt der Kunde das Heft in die Hand und individualisiert einen Grundtyp nach seinen individuellen Wünschen. Wir montieren und lackieren anschliessend sein ganz persönliches, von ihm zusammengestelltes Velo.

Ist das nicht relativ aufwendig?

Natürlich ist es für uns wesentlich komplexer, so zu arbeiten, als einfach fixfertige Velos auf Vorrat zu produzieren, im Frühling zu den Händlern zu bringen und ins Schaufenster zu stellen. Wie das ja viele andere machen.

Warum macht ihr es denn so kompliziert? Es ginge doch sicher auch viel einfacher!

Wir können nicht anders! (lacht) Es ist in unserer Unternehmens-DNA, wir wollen unseren Kunden nicht bloss ein Velo verkaufen, sondern ihr Velo, ihr ganz persönliches. Wir sind überzeugt, dass ein schönes Velo etwas Individuelles und ganz Spezielles ist. Und das stimmt wohl. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass die Kunden beim Kauf eines neuen Velos durchaus bereit sind, dem Thema eine grosse Aufmerksamkeit zu schenken.

Indem er zum Beispiel aus Dutzenden von Farben die Rahmenfarbe und die Dekorfarbe selber aussucht?

Ja, das sicher auch. Die Farben spielen eine zentrale Rolle. Männerfarben, Frauenfarben, Modefarben, Vintagefarben, edler Hochglanz oder cooles Matt-Finish. Die Farben sind das augenfälligste Wahlkriterium von Tour de Suisse, aber natürlich nicht das einzige. Es können verschiedenste technische Komponenten gewählt werden. Für mehr Komfort, für weniger Gewicht oder eine höhere Belastung. Schaltung, Sattel, Bremsen und so weiter und so fort.

Ist der Kunde denn mit so viel Informationen und technischen Details nicht masslos überfordert?

Wir erleben das anders: Dadurch dass der Kunde viele Komponenten wählen kann, interessiert er sich und beschäftigt sich mit den einzelnen Optionen und wird selber zum kleinen Velofachmann. Was ist ein Pinion-Getriebe, und was sind die Vorteile dieser Technik, was kann ich stattdessen wählen? Und so weiter. Und dann ist da selbstverständlich immer noch der Tour de Suisse-Velohändler, der natürlich alles aus erster Hand erklären kann.

Dann geht man also zum Velohändler und stellt dort sein Zweirad zusammen?

Kann man so machen. Und es gibt viele Kunden, die es so machen. Es gibt auch noch einen anderen Weg: Man kann den gewünschten Velotyp auf unserer Homepage auswählen und bis ins Detail konfigurieren. Von Rahmengrösse über Farbe bis hin zu den technischen Feinheiten. Das persönliche Velo kann man sich als PDF herunterladen, Freunden zeigen und mit dem Händler vor Ort besprechen.

Ist auf dem Datenblatt denn nicht alles erfasst? Was gibt es denn zusätzlich zu besprechen?

Sie wissen ja, wie das ist: Bildli sind schön, aber live ist doch etwas ganz anderes! Zum Beispiel die Farben: Beim Händler können die Kunden alle Lackmuster bei Sonnenlicht anschauen. Live glänzen sie dann richtig oder wirken ganz edel matt. Die Kunden können auch das Zubehör begutachten oder sich technische Instruktionen geben lassen.

Die Konkurrenz bei E-Bikes und Velos ist gross, hat man da auch ein bisschen Schiss?

Nein, gesunden Respekt! Die Konkurrenz ist breit und gross, der Markt bietet gesundes





Potenzial und Velos und E-Bikes liegen im Trend. Vor der Konkurrenz muss nur Angst haben, wer kein Profil hat. Wir haben uns klar positioniert: ein Schweizer Hersteller, der Velos nach Kundenwunsch herstellt. Jedes ein Traum von einem Kunden, ein Einzelstück. Das machen nicht so viele.

Reden wir noch übers Geld. Tour de Suisse-Velos gehören nicht zu den billigsten. Ist das ein Problem?

Nein, wir produzieren lokal mit ausgebildetem Personal. Das verstehen und schätzen unsere Kunden. Die Qualität, die sie bekommen, ist sehr hoch. Die Preise dafür sind fair. Unrealistische Preise kann heute im Markt niemand mehr durchsetzen.

EIN VELO IST EIN VELO.



Früher war ein Velo ein Velo. Es war entweder schwarz für den Herrn oder nicht schwarz für die Dame. Und weil die Damen, ausser Marlene Dietrich, früher keine Hosen trugen, konnten sie sich aus Schicklichkeitsgründen nicht so elegant aufs Velo schwingen wie die Herren. Darum gab es Damenvelos. Bei den Damenvelos musste man nichts schwingen.

Zum Glück ist das alles vorbei. Die Damen können anziehen und schwingen was sie wollen, und die Herren dürfen auch pinkfarbige Velos fahren, wenn sie möchten. Ja was möchten sie eigentlich, die Männer und Frauen von heute, wenn sie ein Velo wollen? Vor allem möchten sie ein Velo oder Bike, das genau passt. Nicht nur in Farbe und Rahmengrösse, sondern auch in Sachen Funktionalität und Einsatzspektrum. Heute ist ein Velo nicht mehr ein Velo: Es ist Transportmittel für Arbeitswege und Lastenesel für Einkaufstouren, Geniestreich im Nahverkehr, Freizeitspass für Entspannte, Sportgerät für Ambitionierte, Bewegungsspiel für Kinder und motorisierte Motivation für Senioren.

Velos und E-Bikes gibt es inzwischen in allen Aromen von elegant bis rasant. Und das Beste: Ein Ende der Diversifizierung ist nicht in Sicht. Ganz im Gegenteil, es wird immer bunter und vielfältiger, denn Velos liegen im Trend wie nie zuvor. E-Bikes verzeichnen jährlich zweistellige Zuwachsraten!

Ja, man hat wieder ein Velo! Und man geht mit dem Bike zur Arbeit, in die Stadt oder ins Dorf. Man besitzt auch gerne ein Zweit- oder sogar Drittbike. Denn mit dem Fully E-Mounty fährt man ja eigentlich nicht zur Arbeit.

Der Hipster im urbanen Raum fährt natürlich ein Fixie, also ein Velo mit nur einem Gang. Damit unterstreicht er seine puristische Designaffinität, seinen geradlinigen Charakter und seine eindimensionale Weltsicht. So wird er in seinem Umfeld schnell zur Ikone. Wenigstens so lange, bis alle anderen auch eins haben. Zack ist er wieder einer von vielen und muss etwas Neues suchen, um aus der Masse herauszustechen. Wahrscheinlich einen Mehrgänger. Zum Glück ist die Auswahl riesig!



ZWEI RADLER BITTE!

MIT MADE IM THURGAU

Tilsiter



Tilsiter ist ein eingebürgerter Thurgauer mit Ostpreussischen Wurzeln. Zwei Käser brachten anno 1890 das Tilsiter-Rezept in die Schweiz. In der Ostschweiz – zum grossen Teil findet die Produktion im Kanton Thurgau statt – wird der Käse seit 1893 hergestellt.

Gottlieber Hüppen



Sie sind so gefährlich: Nach einer einzigen kann ja nicht schon Schluss sein und dann ist plötzlich die ganze Schachtel leer. Zum Glück sorgt die Manufaktur in Gottlieben für Nachschub. Und das zuverlässig seit 90 Jahren.

Tröpfel



Tröpfel ist ein leckerer Thurgauer Schaumwein aus Trauben und Hochstammäpfeln. Prickelnd und perlend, süsslich, herb oder leicht trocken. Aller guten Dinge sind vier: Der fruchtig-blumigen Tröpfel «Der Erste», der durch die Zugabe von Hopfen weniger süsse «Der Zweite», der durch die Powerbeere Aronia roséfarbene «Der Dritte» und zu guter Letzt: der brandneue «Kingwer», der Tröpfel mit Kürbis- und Ingwer-Aromen. Sämtliche Zutaten aus Schweizer Produktion. Und alles richtige Schaumweine, da kommt Freude auf! Und nach der Tröpfel-Party kann man sogar noch Auto fahren, denn der Schaumwein ist alkoholfrei.

Saurer



Die Dinosaurier sind leider ausgestorben. Und Lastwagen, Postautos, Militärfahrzeuge und Flugzeugmotoren von Saurer gibt es auch nicht mehr. Immerhin gibt es ein wunderschönes Museum, wo man der guten alten Saurerzeit stilvoll nachtrauern kann.

ISA-Bodywear



Isa macht Bodywear, also Unterhosen, wie man früher gesagt hat. Und früher, das war bei ISA vor sechs Generationen und 170 Jahren. Heute machen sie 1700 000 Stück Bodywear pro Jahr. Und das mitten im Thurgau, in Amriswil. Wahnsinn!

**Unterhosen und
Schützenpanzer,
Nähmaschinen
und Gartenmöbel,
Strickmaschinen
und Schaumwein,
Militärlastwagen
und Rennvelos:
Die Thurgauer
sind ein findiges
Völklein. Und das
schon seit vielen,
vielen Jahren.**

Bernina



Bernina ist in der Schweiz schon fast ein Synonym für Nähmaschine. Mamas kleine Helfer kommen aus Steckborn und das schon seit rund 125 Jahren. Und ein Ende ist nicht in Sicht, denn die Digitalisierung hat auch Bernina längst erfasst.

Schaffner

Ist es bloss ein Gartenstuhl oder ist es Design? – Egal, ein Klassiker ist der Gartenstuhl «Säntis» einewäg. Die Firma Schaffner in Müllheim macht aber auch noch ganz andere Gartenmöbel. Fast jedes ein Schweizer Klassiker.



PERONIS BOOT

Kommissar Casparis erster Fall



Reto Casparis fuhr mit dem Velo zur Arbeit. Es war schweinekalt an diesem Oktobermorgen. Er hatte die Handschuhe zuhause vergessen und war etwa so motiviert wie ein alter Kartoffelsack. Der Ledersattel seines alten Tour de Suisse-Velos war feucht, die Kette rostig und hinten fehlte die Luft.

Schon etwas peinlich für einen von der Kantonspolizei, das mit dem Führerausweisenzug. Wenigstens arbeitete er nicht bei der Verkehrs-, sondern bei der Kriminalpolizei. Und heute waren die drei Monate zu Ende.

Wie immer war er auch an diesem Morgen etwas zu spät. Und wie immer interessierte es eigentlich niemanden. Ausser Max Scheiwiler. Der neue Chef mit der windschnittigen Frisur und dem schlechtsitzenden Tweed-Jacket, schaute seit Punkt acht im Minutentakt auf die Uhr und war entsprechend gelaunt, als der Kommissar eintraf. «In Bad Horn beim Hotel haben sie einen aus dem See gefischt.» Das wars. Mehr sagte Scheiwiler nicht. Mehr gabs auch noch nicht. Ausser dass der Tote Peroni hiess und ein Angestellter des Hotels war. Ein Unfall, allem Anschein nach. Viel Papier, keine Action. Genau solche Fälle bekam Casparis: Einer kippte betrunken vom Bootssteg, eine Hausfrau argumentierte mit dem Küchenmesser, ein Pensionierter schloss seine Freundin im Schopf ein. Das war kein spannender Film noire mit Veronica Lake. Das war das Leben. Armselig, schäbig und traurig.

Aber Casparis hatte jetzt keine Zeit, über die Abgründe des Lebens und die Untiefen seiner Existenz nachzudenken.

Zehn Minuten später sass der Kommissar bei Brüniger vom Kriminaltechnischen Dienst im Auto und musste den Schweizer Klassiksender hören. Von Frauenfeld bis Bad Horn. Dreiviertel Stunden, eine Zumutung. Dazu erzählte Schorsch Brüniger von seinem gelungenen Wochenende mit Sarah in Ascona und liess natürlich nichts aus. «Reto, s'Bescht chunnt jo no, weisst du, was ich ihr auf dem Mercato in Cannobio gekauft habe?» Wen interessierte es. Das war sogar noch langweiliger als die Goldberg-Variationen, gespielt von einem Chinesen.

Endlich da. Casparis atmete hörbar aus. Brüniger freute sich. Und während der Chinese Johann Sebastian gnadenlos weiter drangsalierte, bereitete Schorsch routiniert den grossen Auftritt vor: Er wuchtete den Spurensicherungskoffer und das Stativ aus dem Auto und hängte sich die schwere Nikon um den Hals. Ja, das machte was her. In seiner schwarzen Lederjacke sah er jetzt tatsächlich beinahe aus wie einer seiner

Helden: Ein verwegener Profiler aus einer Netflix-Serie. Leider zog er dann noch seine Ray-Ban-Pilotenbrille an und überschritt damit - wie so oft - den schmalen Grat zwischen cool und lächerlich.

Casparis hatte sein Notizbuch in der Jackentasche und stand längst auf dem Bootssteg. Die Hoteldirektorin und der Chef de Service stellten sich vor. Peroni lag zwischen dem Ausflugsschiff des Hotels und der Hafennole im kalten Bodenseewasser. Verheddert in einer Boots-

leine bewegte er sich an der Oberfläche und schaukelte rhythmisch im Takt der Wellen. Die Direktorin, der Chef de Service und Casparis standen einfach da und schauten. Nur der Tote bewegte sich. «Ein kleiner Totentanz», ging es Casparis durch den Kopf, «oder vielleicht: Peronis Boot?» Ja genau, Peronis Boot, so würde er diesen Fall nennen.

Die Direktorin hielt die tatenlose Stille nicht mehr aus: «Furchtbar, das ist alles so furchtbar schrecklich. Ich kann es einfach noch gar nicht glauben, ausgerechnet Maurizio, so ein flotter Kerl. Ein richtiger Sonnenschein. Er war mit seinem italienischen Charme so beliebt bei unseren Gästen und auch im ganzen Team.» «Ja das schon», sagte Thorsten Müller knapp. Er war Chef de Service und somit auch Peronis Chef. «Hätte halt vielleicht mal einen Gang runterschalten sollen, der gute Peroni.» «Was runterschalten?», fragte Kommissar Casparis. «Ja, mit dem Trinken halt. Hat oft nicht gewusst, wann genug



ist.» Das konnte Casparis aus Erfahrung nachvollziehen. Er hatte bei einem guten St. Emilion manchmal auch ziemlich Mühe, den Korken wieder in die Flasche zu drücken.

Auf dem Deck des Ausflugsschiffes tauchte der Kapitän auf. Er schaute auf den Peroni herunter und schüttelte den Kopf. «Sie haben die Leiche gefunden?» - «Ja.» - «Wann war das genau?» - «Halb sieben.» - «Ist Ihnen sonst noch etwas aufgefallen?» - «Nein.» - «Vielleicht etwas Ungewöhnliches?» - «Nichts.» - «Aha. Ja vielleicht kommt Ihnen ja doch noch etwas in den Sinn. Ich habe Zeit. Ich erwarte Sie in einer Viertelstunde im Restaurant.»

Während die Spurensicherung den Steg abspernte, die Mole und das Boot untersuchte, ging Casparis ins Hotel-Restaurant und befragte das Personal. Ohne Erfolg. Dem Chef de Service fiel nicht viel ein. Er hatte nichts gesehen und gehört, nichts bemerkt und nichts geahnt. Peroni habe gestern ganz normal gearbeitet. Am Firobig, um etwa halb zwölf, habe er sich vorne auf dem Hotelparkplatz noch eine Zigi angezündet und sei dann wie fast jeden Abend zu Fuss gegangen.

Der Kapitän der «Emily», Martin Berger, blieb bei seinen einsilbigen Antworten: Ja, nein, kann sein, weiss nicht, schon möglich. Vielleicht hatte er etwas zu verbergen, vielleicht auch nicht. Wo er war zur Tatzeit? Nicht hier. Woanders. Zuhause. Allein.

Casparis wollte schon aufgeben und aufstehen, als die Türe schwungvoll auf flog. Wie herausgefallen aus einer luxuriösen Sportwagenwerbung stand er da: Frisur, Sakko, Masshemd, Dresswatch, Schal, Hose, Schuhe - alles perfekt aufeinander abgestimmt. «So zieht sich doch



kein normaler Mann an», dachte Casparis. Dr. Dave Kaufmann war aber durchaus normal, ein Stammgast, der immer wieder mal mit seiner Segeljacht von Deutschland nach Bad Horn kam. Ob Kaufmann etwas aufklären oder sich einfach nur aufspielen wollte, wurde Casparis bis zum Schluss nicht klar. Um halb eins, so Kaufmann, habe er einen heftigen Streit gehört. Ganz sicher sei er aber nicht. Vielleicht sei es auch nur das Geschrei der Möwen gewesen. Um das herauszufinden, habe er dann das Licht gelöscht und sei ans Fenster gegangen. «Und?», fragte Casparis gespannt. Nein, gesehen habe er leider nichts. War ja klar.

Nach einer Stunde klappte der Kommissar sein Notizbuch zu. Er hatte kein einziges Wort geschrieben. Was auch? Dass niemand etwas gesehen hatte, konnte er ja auch im Kopf behalten.

Auf der Mole und am Steg war mehr los. Inzwischen waren auch zwei Polizeitaucher da. Sie mussten die Leiche bergen und suchten anschliessend den Grund des Haf Beckens ab, fanden aber nichts, bis auf das Telefon, das dem toten Peroni aus dem Hosensack gegliiten sein musste und unter ihm auf dem Seegrund lag.

Einen Tag später lag das iPhone bereits im Revier vor Casparis auf dem Tisch. In einem sauber beschrifteten Plastikbeutel. Dazu ein paar Ausdrucke und ein Stick

Der See mit seinen dunklen Geheimnissen. Da lag er wieder. Ein matter Spiegel. Undurchsichtig, unendlich weit und gleichgültig, stumm und kalt wie ein Grab. In solchen Momenten hasste der Kommissar den See noch mehr als seine eigene Unfähigkeit.

mit geretteten Daten: Ein paar Adressen, ein paar Textnachrichten, die zuletzt gewählten Telefonnummern. Vor allem eine Nummer hatte Peroni in den letzten Tagen häufig gewählt. Sie gehörte einer gewissen Nina Rosetti, welche eine Weinhandlung in Romanshorn besass. Interessant. Noch interessanter fand Kommissar Casparis aber ihre private Adresse. Es war die selbe wie vom Chef de Service.

Eine Stunde später standen sich der Kommissar und Nina Rosetti in der Weinhandlung in Romanshorn gegenüber. «Aber hallo!», dachte Casparis, als er die Weinhändlerin sah. Dann riss er sich aber zusammen, erinnerte sich an den Grund seines Besuchs und zückte Notizblock und Stift. Doch bevor er etwas fragen konnte, legte sie schon los: «Ich und Peroni? Ja hat Ihnen das denn niemand gesagt! Ich halte ein Verhältnis mit Maurizio. Eine kurze Affäre.» Casparis sagte nichts. «Ist bald ein Jahr her. Ich dachte, es sei auch für ihn etwas Spontanes, war es aber nicht. Er hat sich Hoffnungen gemacht. Und mich immer wieder bedrängt. Vor allem in den letzten Wochen. Er kam einfach nicht drüber weg.» - «Ja meinen Sie, dass er am Ende sogar selber ...», spekulierte Casparis. «Nein, nein, auf gar keinen Fall! Obwohl - man weiss ja nie, was in einem Menschen wirklich vorgeht.» Das war auch besser, dachte der Kommissar, der Mühe hatte sich in der Nähe der attraktiven Sommelière zu konzentrieren und selber an Spontanes dachte. «Und was sagte ihr Partner zu der ganzen Geschichte?», wollte Casparis wissen. «Meine Güte, natürlich war Thorsten damals eifersüchtig, ist ja logisch. Aber dann wars ja vorbei. Und heute, ich weiss nicht. Ich kann nicht in ihn hineinsehen, Sie müssen ihn schon selber fragen!»

Das hätte der Kommissar gerne gemacht. Er fuhr ins Hotel am Bodensee und

fragte an der Rezeption nach dem Chef de Service. Aber der war nicht da. War nicht zur Arbeit erschienen, hatte sich auch nicht krankgemeldet. Thorsten Müller war weg. «Und seit wann ist er weg?» - «Ja seit heute Morgen», entgegnete das nette Fräulein an der Rezeption. «Und jetzt ist neunzehn Uhr dreissig! Und mich anzurufen, ist Ihnen nicht in den Sinn gekommen?» - «Ja, da haben Sie eigentlich recht ...»

Thorsten Müller war untergetaucht. Casparis telefonierte mit Frauenfeld und liess nach dem Chef de Service suchen. Signalement. Fahndung. Sachdienliche Hinweise. Sofort. «Sofort? Jo wohrschiinlich, Casparis! Es ist halb acht! Morgen ist auch noch ein Tag», tönte es von Frauenfeld.

Vielleicht wusste ja die schöne Nina noch etwas mehr. Wo ihr Partner sein könnte, zum Beispiel. Vielleicht war er ja doch eifersüchtiger, als sie sagte. Sehr viel eifersüchtiger. Da die Weinhandlung schon geschlossen war, fuhr der Kommissar - ganz spontan sozusagen - direkt zu ihrer privaten Adresse. Das lag auf der Hand und ausserdem auf dem Heimweg. Er hoffte auf nichts. Denn an manchen Tagen wusste Casparis alles schon vorher. Und heute war so ein Tag.

Natürlich war niemand zuhause. Es brannte kein Licht und auch auf sein Klingeln regte sich nichts. Es war stockdunkel. Casparis kletterte über den morschen Holzzaun und schlich durch den etwas verwilderten Garten zur Rückseite des Hauses. Dunkel auch da. Natürlich hatte er eine Taschenlampe dabei und natürlich waren die Batterien erschöpft und leuchteten etwa so hell wie ein nasser Adventskranz. Aber es gab sowieso nichts zu sehen. Da! Plötzlich hörte er einen Klingelton. Ganz deutlich. Und noch einmal. Das



Der Kommissar dachte nach.
Am liebsten hätte er die «Emily»
verhaftet. Aber die «Emily» war
ein Boot. Das hätte Scheiwiler
wahrscheinlich den Kopf gekostet.

Wie jeder Fall war auch dieser eigentlich bloss ein kleines Zusammensetzspiel. Mit genug Fleiss und genug Zeit hätte es jeder lösen können. Der Kommissar scheiterte. Ihm fehlten ein paar Teile. Und die Teile, die er hatte, passten nicht zusammen.

Handy musste auf der Vorderseite des Hauses sein. Das war es auch, es lag auf dem Beifahrersitz in seinem Wagen. Es war Frauenfeld: Der untergetauchte Chef de Service war wieder aufgetaucht. Und zwar wortwörtlich.

Der Hafen vor dem Hotel war von Scheinwerfern taghell erleuchtet. Im Hintergrund lag die «Emily» vor Anker und es sah aus, wie am Set von «Fitzcarraldo». Volles Programm. Sogar Scheiwiler war da. Als Casparis den Chef sah, dachte er an Kinski in Hochform und prompt legte Scheiwiler los: «Hueresiech, göpfridstutz, Casparis! So en verdammte Schissdräck! Hätte man das nicht - hast du das denn nicht kommen sehen, heinomol! Zwei Tote in zwei Tagen! Wie stehen wir jetzt da in den Medien, in der Presse?» Scheiwiler sah offensichtlich wieder einmal seine politischen Ambitionen gefährdet. Mit einem frechen: «Die Öffentlichkeitsarbeit ist nicht mein Problem, Max», liess Casparis den Chef auf der Mole stehen und ging nach vorne zum Steg.

Die Polizeitaucher waren gerade eingetroffen, die Spurensicherung war ebenfalls schon da. «Déjà-vu!», rief Schorsch Brüniger gutgelaunt zur Begrüssung. Und in der Tat, es war alles so wie vor zwei Tagen bei Peroni. Aber jetzt war es der Chef de Service, der mit den Wellen tanzte. Am Steg stand die fassunglose Direktorin und an der Reling des Schiffs der wortkarge Kapitän. Auch diesmal hatte er den Toten entdeckt. Wieder suchten die Taucher den ganzen Grund ab. Diesmal nichts. Kein Telefon und auch sonst nichts. Bei der Autopsie im Kantonsspital St. Gallen würden sie wohl dasselbe herausfinden wie bei Peroni, nämlich nichts: Keine sichtbare Fremdeinwirkung, von der Mole oder vom Steg gefallen oder gesprungen,

den Kopf angeschlagen, Wasser in der Lunge, Feierabend.

Zwei Tote in zwei Tagen an der gleichen Stelle und immer war der Kapitän als erster am Tatort. Der Kommissar beschloss, ihn genauer unter die Lupe zu nehmen.

Diesmal befragte er ihn im Salon auf dem Schiff. Der Kapitän gab an, bis etwa etwa halb elf Uhr im Maschinenraum zu tun gehabt zu haben. Der Motor habe bei kalten Temperaturen immer herumgezickt. Wahrscheinlich wegen des Ventilspiels. Als er das Schiff verlassen habe, so gegen Viertel vor elf, habe er unter dem Steg den Toten gesehen. Gehört habe er nichts. Die ganze Zeit nicht. Habe auch ständig den Motor wieder laufen gelassen und geschraubt. «Wissen sie, unten im Maschinenraum hört man sowieso keinen Mucks.» Der Kapitän war redseliger als beim ersten Mal. Machte ihn das jetzt weniger verdächtig? Sein Alibi war wie letztes Mal hauchdünn. Die ganze Zeit im Maschinenraum, allein. Vielleicht. Vielleicht aber auch nicht.

Als Casparis das Schiff verliess, stand auch Nina Rosetti am Hafen. Mit Tränen in den Augen. Sie brachte kein Wort heraus. Verständlich. Ihr Partner lag tot im Wasser. «Wir können später miteinander reden», sagte Casparis, «ich melde mich morgen bei Ihnen und ja, herzliches Beileid.»

Der Kommissar dachte nach. Am liebsten hätte er die «Emily» verhaftet. Aber die «Emily» war ein Boot. Das hätte Scheiwiler wahrscheinlich den Kopf gekostet.





Und dem «Tagblatt» zu einer erstklassigen Schlagzeile verholten. «Thurgauer Polizei verhaftet Boot.» Casparis beschloss, das Boot den Rest der Nacht zu observieren. Nach einem Absacker, doppelter Espresso mit Calvados, in der Hotelbar ging er ins Zimmer, welches ihm die Direktorin als Aussenposten zur Verfügung gestellt hatte: Eine Junior-Suite im ersten Stock mit Seeblick.

Inzwischen war es bald zwei Uhr. Die Scheinwerfer waren abgebaut, die Leute weg. Der Hafen lag wieder leer und still in der Nacht am See. Casparis rückte einen Stuhl auf den kleinen Balkon, setzte sich und wartete auf den nächsten Akt. Wie in einer Theaterloge. Er hatte einen lichtstarken Feldstecher dabei, eine Thermoskanne voll Kaffee aus der Hotelküche und diesmal auch die Handschuhe. Er konnte sie brauchen, denn er wartete lange. Vier Uhr zehn. Casparis war durchgefroren wie ein Zanderfilet aus der Tiefkühltruhe. Er hörte die Wellen und das nervöse Flattern der Fahnen im Hafen. Ab und zu eine Möwe und dann wieder nur die Wellen. Halb fünf. Schritte. Endlich!

Eine Gestalt mit Kapuzenjacke bewegte sich Richtung «Emily». Sie trug etwas. Eine Schachtel oder eine kleine Kiste. Casparis duckte sich tiefer hinter das Geländer, um nicht gesehen zu werden. Schon verschwand der dunkle Umriss samt Kiste auf der «Emily». Wann, wenn

nicht jetzt! Der Kommissar sprang auf, stürmte ins Zimmer, die Treppen hinunter, vorbei an der leeren Rezeption, durch die Halle, durchs Gartenrestaurant, zum Hotelhafen, die Mole entlang bis zum Steg. Schon war er an Bord der «Emily». Jetzt schaltete er einen Gang zurück. Eine Türe war offen. Aus der Kombüse hörte er Ge-



räusche. Sie kamen von weiter unten, aus dem Vorratsraum. Er zog seine Waffe, schlich leise durch die Schiffsküche und pirschte sich Stufe um Stufe die steile Treppe hinunter. Zuerst sah er den Kapitän mit dem Gesicht zum Weinregal. Er wurde mit einer Waffe in Schach gehalten. Die Kapuze stand keine zwei Meter entfernt mit dem Rücken zu ihm. «Kantonspolizei Thurgau ...», weiter kam der Kommissar nicht. Die Kapuze drehte sich blitzartig um und schoss. Nina. Während Casparis rückwärts gegen die Eisentreppe krachte, griff sich der Kapitän eine Flasche, stürzte sich auf die Frau und schlug ihr mit dem Barolo die Beretta aus der Hand. Bei Casparis ging das Licht aus.



Es klopfte an der Türe von Zimmer 205 im Kantosspital Münsterlingen. «Herein», presste Reto Casparis hervor. Sein Bauch schmerzte. Max Scheiwiler trat ein, legte seinen Mantel ab, nahm einen Stuhl und setzte sich ans Bett. «Also Reto! Du bist schon ein Siebesiech!», begann Scheiwiler kopfschüttelnd mit einem Grinsen, «hast uns wieder einmal alle im Dunkeln gelassen! Und selber längst gewusst, was gespielt wird!» Casparis war verwirrt und es war nicht nur das Morphin. «Was mich einfach Wunder nimmt», fuhr Scheiwiler fort, «seit wann war dir klar, dass die Rosetti hinter allem steckt?» Casparis schmunzelte vielsagend. Er hatte keinen blassen Schimmer, wovon Scheiwiler sprach. «Sie hat beide Morde gestanden. Peroni war hinter den Schmuggel gekommen und hatte sie in den letzten Wochen erpresst. Also musste er weg. So weit, so logisch.» Casparis nickte. «Was wir aber nicht verstehen», fuhr Scheiwiler fort, «wieso sie ihren Partner, Thorsten Müller, ebenfalls tötete.» «Mhm», machte Casparis und spielte auf Zeit. «Möglicherweise», rätselte Scheiwiler, «ging ihm der Mord an Peroni zu weit und er wollte aus dem ganzen Ding aussteigen. Oder drohte sogar, Nina Rosetti zu verraten.» «Ja genau», schummelte der Kommissar weiter.

«Also, du unterbrichst mich, wenn ich falsch liege», fuhr Scheiwiler fort, «Nina Rosetti wollte gestern alles im Alleingang machen. Normalerweise lief es aber so: Wenn die «Emily» für eine Dinnerfahrt gebucht war, lieferte die Weinhändlerin ihrem Freund die Drogen, wasserdicht in Weinkisten verpackt. Dieser brachte die Kisten dann auf das Schiff und versteckte sie im Vorratsraum. Das fiel niemandem

auf, da er als Chef de Service ja auch den ganz normalen Wein an Bord brachte. Mitten auf dem See aktivierte er die GPS-Sender und warf die Kisten im Dunkeln über Bord. Jemanden anderes mit einem zweiten Schiff, einer Jacht, sammelte die Kisten dann ein und brachte sie nach Deutschland.» – «Stimmt genau!» – «Wir haben keine Ahnung, wer. Und Nina Rosetti kennt die Person ebenfalls nicht.» – «Aha», erwiderte der Kommissar, der langsam begann, den Fall zu verstehen.

Der Südwind blähte die Segel von Dr. Dave Kaufmann's Jacht «Barolo». Er fuhr mit 8 Knoten auf Kurs 340 Richtung Deutschland. Ohne Fracht. Der blinkende Punkt auf seinem GPS-Display lag diesmal nicht auf dem See, sondern in Frauenfeld. Er wusste, wieso. Was er nicht wusste: dass ihm schon bald jemand auf den Fersen sein würde.

Hatte er den Fall gelöst? Hatte sich der Fall selber gelöst? Der Kommissar wusste es nicht und letztlich interessierte es ihn auch nicht. Jede von Scheiwilers Antworten löste in seinem Hirn eine Frage aus. Ein Schluss war für ihn immer auch ein Anfang.





Der Südwind blähte die Segel von Dr. Dave Kaufmanns Jacht Barolo. Er fuhr mit 8 Knoten auf Kurs 340 Richtung Deutschland.

«Das Heft ist zu Ende. Hat es Ihnen gefallen? – Dann lesen Sie es einfach ein zweites Mal durch! Oder kommen Sie in den Thurgau: Dort erleben Sie noch mehr unerwartete Geschichten!»

Rolf Müller
Thurgau Tourismus



Thurgau Tourismus
Friedrichshafnerstrasse 55a
8590 Romanshorn

Tel. +41 71 531 01 31

info@thurgau-bodensee.ch
thurgau-bodensee.ch

Impressum:
Auflage 20 000 Herausgeber Thurgau Tourismus
Konzept und Gestaltung Trimarca AG, Chur
Fotografie S. 6–20/S. 30–31/S. 44–51 Dolores Rupa
S. 32–43 z. V. g. Thurgau Tourismus

Kommen Sie mit! Wir reisen zusammen auf 64 Seiten quer durch Mostindien und machen aus den Thurgau-Klischees Apfelmus. Wir träumen unter weiss blühenden Apfelbäumen und erzählen einen rabenschwarzen Krimi. Wir haben Lust, unter dem weiten Himmel Neues zu entdecken und Altes mit neuen Augen zu sehen. Wir werden dem Zauber des Unbekannten erliegen und der Versuchung nicht widerstehen. Kommen Sie mit!