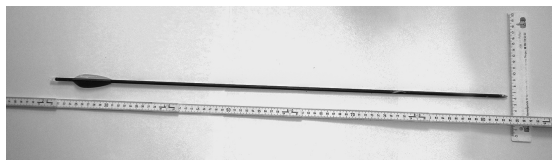
Altnau: Schwan wurde durch einen Carbonpfeil verletzt

kapo. Unbekannte haben einen Schwan mit einem Pfeil beschossen und so schwer verletzt, dass er getötet werden musste. Eine Auskunftsperson meldete am Donnerstagabend vergangener Woche der Kantonspolizei Thurgau, dass sie in Altnau einen Schwan mit einem Pfeil durch den Hals gesehen habe. Eine Polizeipatrouille und der zuständige Jagdaufseher rückten zum Seeufer aus, konnten das Tier aber nicht mehr finden. Am Freitagmorgen konnte der Schwan dann in der Nähe des Hafens angetroffen werden. Das Tier war so schwer verletzt, dass es noch vor Ort vom Jagdaufseher mit einem gezielten Schuss getötet werden musste.
Beim Pfeil handelt es sich um einen Carbonpfeil mit der Bezeichnung «Impact Super Club 20/30» mit Metallspitze. Er ist zirka 73 Zentimeter lang und hat einen Durchmesser von rund fünf Millimeter. Die Kantonspolizei Thurgau hat Ermittlungen zur unbekannten Täterschaft aufgenommen. Wer Angaben zur Täterschaft oder zur Herkunft des Pfeils machen kann, wird gebeten, sich beim Kantonspolizeiposten Kreuzlingen unter der Nummer 058 345 20 00 zu melden.



Der Schwan wurde mit dem Pfeil so schwer verletzt, dass er getötet werden musste.

Annahmeschluss für Text, Mittwoch um 12 Uhr

Altnau: Munterer Start ins Jubiläumsjahr für den Gewerbeverein

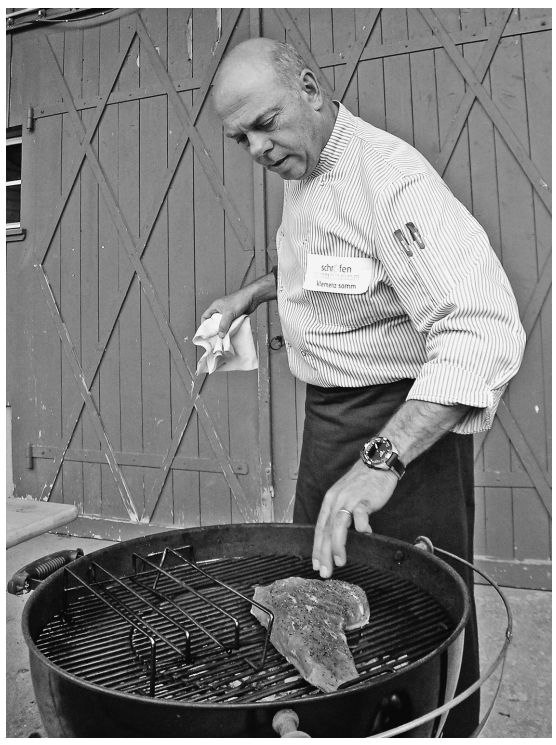
Das Jubiläumsjahr des Gewerbevereins Altnau wurde mit einem gemütlichen Brunch für alle Mitglieder eröffnet.

Foto: Mario Gaccioli

ut. Was sich vor exakt hundert Jahren – in schwierigen Zeiten, zwischen Ende des ersten Weltkrieges und Landesstreik – ereignet hatte, wollte der Vorstand des Gewerbevereins Kreis Altnau seinen Mitgliedern in Erinnerung rufen: die Gründung des Vereins am Sonntag, 26. Mai 1918. Zum Start ins Jubiläumsjahr hat der Vorstand alle Mitglieder am 26. Mai 2018 zu einem gemütlichen Brunch eingeladen. Für das Wohl der Gäste sorgte mit einem liebevoll hergerichteten Buffet der Landfrauenverein: Warmes und Kaltes, Süsses und Rezentes – kein Frühstückswunsch blieb unerfüllt, Kaffee, Selbstgebackenes und Käse, Fleisch und Früchte liessen alle herzhaft zugreifen.
Abschliessend traf man sich für ein Erinnerungsfoto vor der evangelischen Kirche. Der bekannte Fotograf Mario Gaccioli liess es sich nicht nehmen, höchstpersönlich die Gästeschar zu einer ansprechenden Gruppe zu formieren. Ein Vergleich zum beinahe hundert Jahre alten Bild, welches Hanspeter Trionfini in seinem Vortrag präsentierte, drängt sich auf: die Damen und Herren des damals jungen Vereins waren auf Reise. Ob man in weiteren hundert Jahren das neue Bild ebenso neugierig betrachtet und allenfalls nach bekannten Gesichtern und Namen suchen wird? Eine Frage, die heute niemand beantworten kann. Was aber mit dem Auftakt zum Jubiläumsjahr definitiv bekannt gemacht werden soll: Im Mai des kommenden Jahres, vom 24. bis 26. Mai 2019 wird eine grosse Gewerbeausstellung in Altnau die Feierlichkeiten abrunden und das Jubiläumsjahr beenden.
Hanspeter Trionfini, Präsident des Gewerbevereins von 1998 bis 2009, ermöglicht mit viel Detailtreue und sorgfältiger, aufwendiger Recherche einen Rückblick auf die vergangenen hundert Vereinsjahre. Dieser Rückblick wird in den kommenden Ausgaben des Allgemeinen Anzeigers publiziert.

Kreuzlingen: «From nose to tail» – Das ganze Tier verwerten liegt im Trend

mth. «Vielleicht waren wir zu lange Zeit zu sehr auf die Zartheit fokussiert», erklärt Klemenz Somm, wieso denn die «Second cuts» in der Schweiz mehr noch als in den Nachbarländern ganz aus der Mode kamen. Second Cuts sind «zweite Stücke» oder besser noch «Stücke zweiter Wahl» im Gegensatz zu den «prime cuts» wie Filet und Entrecôte.
Klemenz Somm steht in der Küche und salzt und pfeffert ein Bürgermeisterstück, ein Flanksteak und eine Grillspinne. Zuvor hat er das Fleisch leicht mit Olivenöl eingerieben: «Das genügt vollkommen. Das Fleisch hat Aroma genug», sagt Somm. Allenfalls könne man zum Ende des Grillierens noch ein wenig Thymian zugeben. Das Bürgermeisterstück heisst auch Pastorenstück und diese Namen stellen eigentlich schon klar, dass es sich hier nicht um Ware zweiten Ranges handeln kann. Das, was bei den deutschsprachigen Nachbarn dem Bürgermeister und Pastor recht war, schmeckt vorzüglich. «Die schmackhaftesten Stücke sind nicht die Edelstücke vom Rücken», weiss Somm. Ja, bei der Zartheit müsse man vielleicht bereit sein, Abstriche zu machen. «Ich geniesse das Aroma und kaue ein bisschen mehr», sagt der gelernte Metzger. Weil er aber auch ein erfahrener Mann am Grill ist, hält sich das mit dem Kauen doch sehr in Grenzen, wie die anschliessende Degustation zeigen wird.



Klemenz Somm grilliert «Second cuts», Stücke vom Rind, die preiswerter und oft schmackhafter sind als das Filet.

Eine ethische Haltung

Beim Trend «from nose to tail», also von der Nase bis zum Schwanz, geht es aber nicht einfach nur um das Aroma. Es steht die Überlegung dahinter, dass es ethisch nicht in Ordnung ist, ein Tier zu töten, um nur das Beste herauszunehmen und den Rest zu verramschen. «Wenn wir schon töten, sollten wir das Tier auch ganz verwerten», sagt Somm. Die grosse Nachfrage nach den Edelstücken in der Schweiz habe dazu geführt, dass sehr viele Filets importiert wurden. Es stelle sich auch die Frage, ob Fleisch wirklich um den halben Erdball transportiert werden müsse.
Somms Betrieb auf dem Schrofen kauft ganze Tiere, lässt sie schlachten und muss dann auch das ganze Tier verwerten. Damit diese «from nose to tail»-Verwertung besser gelingt, hat der Schrofen während der letzen sechs Jahre eine hofeigene Produktion von exklusiven Würsten, Burgern, Meatballs und anderen Spezialitäten aufgebaut. Die gute Nachfrage nach «Second cuts» hilft dem Betrieb nun zusätzlich, das ganze Tier zu vermarkten.

Von der Kundschaft angestossen

«Eigentlich waren es unsere Kunden, die uns auf die Idee gebracht haben», erzählt Klemenz Somm. Sie hätten viele ambitionierte Hobbyköche unter den Kunden und diese bekamen vom neuen Trend früher Wind und erkundigten sich im Hofladen nach den entsprechenden Stücken. Ein Kunde wollte ein «Flat Iron Steak», erinnert sich Somm. Er habe gesagt «Wie bitte?» und habe sich erst mal selber schlau machen müssen. Eine Eingabe auf Google besagt, dass die Bezeichnung Flat Iron Steak aus den USA stamme und das Stück in Österreich auch Schulterscherzel oder in Deutschland Schildstück genannt werde. Es handelt sich um ein kurzfaseriges Stück aus der Rinderschulter.
«Ich nahm diesen Trend dankbar auf», erzählt Somm weiter. Mit der ganzen Entwicklung könne er praktisch doppelt so viele Rinder pro Woche wie früher schlachten und dabei praktisch alles verwerten. Der Trend helfe ihm auch, die Preisdiskrepanz zwischen Deutschland und der Schweiz zu verringern: Der Kunde vergleiche meist den Preis der teuren Stücke und die grosse Differenz rühre mit auch daher, dass die Schweizer ausgesprochene Filetesser seien. In Deutschland war die Nachfrage nach dem ganzen Tier schon immer grösser. Mit der Entwicklung, dass man nun auch in der Schweiz mehr Stücke des Tiers am Markt verkaufen könne, müsse man preislich auch weniger aufs Filet und aufs Entrecôte draufschlagen. «Second cuts» sind im Hofladen kaum teurer als im Ausland – jedoch regional und tiergerecht erzeugt.

Keine kurzfristige Mode

Ein «Second cut» kostet zwischen 25 und 32 Franken pro Kilo. Ein Filet koste mehr als doppelt so viel. Klemenz Somm glaubt, dass der Trend bei der Kundschaft, Neues auszuprobieren und das ganze Tier verwerten zu wollen, anhalten werde. Kochen sei für viele ein sinnlicher Kontrapunkt in einer zunehmend digitalisierten Welt, in welcher der Tast- und der Geruchsinn weniger zur Anwendung kämen. Zudem würden sich immer mehr Menschen kritisch mit ihrem Fleischkonsum auseinandersetzen. Im Winter könnten dann wohl auch neue Rezepte mit alten Stücken in Mode kommen, aber aktuell steht die Grillsaison im Vordergrund: Das zuvor in der Küche gewürzte Bürgermeisterstück, die Grillspinne und das Flanksteak liegen im Hof auf dem Grill. Somm gibt seinen Kundinnen und Kunden gerne Tipps, wie die Stücke am besten gelingen. Teils brauchen die «Second cuts» ein bisschen mehr Zeit.
In der ersten Degustationsrunde fallen alle Stücke als sehr aromatisch auf; einzig das Flanksteak wirkt etwas zäher als die anderen. Der Grillmeister weiss warum: Das Stück hatte ein bisschen zu wenig Zeit zum Ruhen. Und tatsächlich, beim zweiten Durchgang schmeckt auch das Flanksteak nur einfach herzhaft gut. Auffallend ist, wie jedes Stück ein anderes Aroma hat. Das Bürgermeisterstück mit seiner Kruste erinnert schwach auch an einen besonders gelungenen Braten.