

Aus dem Stadthaus

Sondierungsarbeiten am Schwimmbad-Ufer

Im Rahmen des Projekts zur Renaturierung des Seeufers im Schwimmbad Arbon finden ab dem 15. Januar Sondierungsarbeiten statt. Bagger werden an voraussichtlich fünf Stellen bis zu einer Tiefe von rund drei Metern Bodenproben entnehmen. In der Folge wird die Zusammensetzung des Kiesdamms und der künstlichen Aufschüttung untersucht. Auch Grundwasserproben werden entnommen und die Wasserspiegel gemessen. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind wesentlich für den weiteren Projektverlauf.

Medienstelle Arbon

Verkehrsbehinderung auf der Romanshornestrasse

Auf der Kantonsstrasse H13 in Arbon im Bereich der Romanshornestrasse 58 bis 79 – Abschnitt zwischen der Avia-Tankstelle und dem Coiffeur Sisters – kommt es ab Montag, 15. Januar zu Behinderungen im Verkehr durch den Betrieb einer Lichtsignalanlage. Der Grund dafür sind Werkleitungsarbeiten sowie der Umbau der Bushaltestelle Frohmattstrasse. Die Arbeiten werden voraussichtlich bis Ende März 2024 dauern.

I.D.

Thierry Kurtzemann tritt aus Kirchenamt zurück

Die katholische Kirchgemeinde Horn informiert diese Woche in einem Communiqué, dass Thierry Kurtzemann, per Ende Juli als Kirchenratspräsident zurücktreten wird. Das Amt hat er seit 2014 inne. «Der Rücktritt steht im direkten Zusammenhang mit der Wahl zum nebenamtlichen Gemeindepräsidenten von Horn im Juni 2023», schreibt der katholische Kirchgemeinderat, «und der daraus resultierenden zeitlichen Belastung wie auch im Sinne einer guten Public Governance.» mitg

Der Botschafter des Wildes

Kim Berenice Geser

Eliane Widin und Renato Mariana gewannen 2023 als erste Arboner für ihren Betrieb Liebeswerkstatt die Auszeichnung Culinarium-König. Im Gespräch mit «felix.» zieht der Co-Inhaber ein Jahr später Bilanz und erklärt, warum es für die Akzeptanz von Wildprodukten noch mehr an Aufklärung bedarf.

Renato Mariana, wie sieht Ihr Fazit ein Jahr nach dieser wichtigen Auszeichnung aus?

Sehr positiv. Für unser kleines Konzept war diese Auszeichnung ungemein wertvoll. Wir konnten unsere Bekanntheit steigern und neue Kontakte für die Verarbeitung und Abnahme unserer Produkte gewinnen. Ich habe aber auch einmal mehr festgestellt, dass es in unserer Branche noch viel Aufklärungsarbeit braucht.

Inwiefern?

Die Menschen sind sich nicht bewusst, welche wertvolle Naturressource Wild ist. Wir haben diese Tiere praktisch vor der Haustüre. Auch im Roggwiler Wald müssen laut kantonalen Vorgaben Rehe erlegt werden, um den Bestand zu kontrollieren.

Sie preisen Wild also als eine nachhaltige Fleischquelle an.

Absolut. Das Fleisch ist zu 100 Prozent naturbelassen; wird es hier erlegt, gibt es noch nicht einmal einen Transportweg und die Tiere erleiden bei ihrem Tod keinen Stress – sofern der Schuss des Jägers sitzt. Wenn man die Wahl hat zwischen einem heimischen Rehschnitzel oder einem Rindschuftsteak aus Uruguay und sich für das Fleisch aus Übersee entscheidet, muss man sich schon hinterfragen.

Die Wildjagd ist in der Schweiz stark reguliert. Sollte die Nachfrage nach besagtem Fleisch steigen, ergäbe sich zwangsläufig ein Engpass.

Wenn wir nur noch Wild essen würden, hätten wir ein Problem, richtig. In der Schweiz deckt das einheimische Wild bereits jetzt nur 15 Prozent



Renato Mariana verkauft nicht nur Wild, er erlegt es auch. Seine Partnerin Eliane Widin, mit der er auch das gemeinsame Geschäft führt, begleitet ihn bisweilen. z.V.g.

des normalen Bedarfs. Aber da eine solche Kehrtwende kaum je der Fall sein wird, mache ich mir diesbezüglich keine Sorgen. Dennoch bin ich der Ansicht, dass Wildfleisch noch immer nicht das Ansehen genießt, welches es verdient. Denn es ist nicht nur nachhaltig, sondern auch vielseitig einsetzbar und wir würdigen mit seinem Konsum nicht zuletzt auch die wichtige Arbeit der Jäger.

Sie sind selbst ein solcher. Warum gehen Sie diesem Hobby nach?

Ich jage seit 1997. Als ich angefangen habe, war ich 24. Damals war es wohl noch der Jagdtrieb, der mich gereizt hat. Das hat sich – wie wohl bei vielen Jägern – im Laufe der Jahre gewandelt. Heute geht es mir um die nachhaltige Beschaffung meiner Lebensmittel. Und nicht selten passiert es mir inzwischen, dass ich ein Tier auch einmal vorbeiziehen lasse, weil ich in seinen Anblick vertieft war.

Fleischkonsum polarisiert in der heutigen Gesellschaft. Haben Sie – nicht zuletzt durch die Steigerung Ihres Bekanntheitsgrades dank der Culinarium-Auszeichnung – in Ihrer beruflichen Tätigkeit auch negative Erfahrungen gemacht?

Meiner Erfahrung nach leuchtet auch Veganern der Nachhaltigkeitsaspekt des Wildfleisches ein. Denn

was ist nachhaltiger: ein in Frankreich produziertes Produkt aus Erbsenprotein, das in der Schweiz überteuert angeboten wird oder ein Reh, das im Roggwiler Wald erlegt wurde? Deshalb, nein, ich habe diesbezüglich keine negativen Erfahrungen gemacht. Der einzige Vermutstropfen in meinem Amtsjahr ist wo anders zu finden.

Nämlich wo?

Bis heute warte ich vergeblich auf ein anerkennendes Zeichen seitens der Stadt. Dabei geht es mir noch nicht einmal um mich als Person, sondern um die Sache. Bis heute ging die renommierte Culinarium-Auszeichnung noch nie nach Arbon. Ich hätte mir gewünscht, dass ein entsprechender Erfolg auch von der Stadt gewürdigt wird. Das ist doch die beste Standortwerbung. Aber vielleicht muss ich erst den Nobelpreis gewinnen, um das Aufsehen der Stadt zu erregen.

Ist das Ihr nächstes Ziel?

(lacht) Nein, meine Partnerin Eliane Widin und ich träumen von einem kleinen Blockhaus mit Laden, einer offenen Küche für Kochkurse und im hinteren Bereich einer Annahmestelle für Wild. So dass wir Besuchenden den ganzen Kreislauf unserer Produkte auf einen Blick zeigen könnten. Aber das ist derzeit noch Zukunftsmusik.