

Medienmitteilung vom 4. Mai 2007

„Kommt und seht, wo Genuss entsteht!“

T Thurgauer B Bauern V Verband



Thurgauer  
Metzgermeisterverband

## Thurgauer Grillkurs auf dem Bauernhof

Thurgauer Bauernfamilien organisieren mit der Unterstützung der Kommission Viehwirtschaft, des Thurgauer Metzgermeisterverbandes und des Thurgauer Bauernverbandes an acht Abenden die beliebten Grillkurse auf dem Bauernhof.

### Sommerzeit ist Grillzeit

Petrus bescherte uns in den letzten Wochen einen Vorgeschmack vom Sommer. Die angenehmen Temperaturen, die Sonne und natürlich die unvergleichbar schöne Landschaft locken uns nun vermehrt ins Freie. Sommerzeit, das ist auch Grillzeit!

### Hauptprobe in Roggwil

An der heutigen Hauptprobe zum diesjährigen „Grillkurs auf dem Bauernhof“ in Roggwil schaffte es die Sonne zwar nicht bis durch die grauen Wolken, dennoch war die Grillaune der Gäste ungetrübt. Rund zwanzig Personen versammelten sich am Vormittag auf dem Hofplatz von Landwirt Hansueli Walser. Daniel Luminati, Grillspezialist und designierter Kursleiter der diesjährigen „Grillkurse auf dem Bauernhof“ verwöhnte die Anwesenden mit seinen Grill- und Kochkünsten. Eine Mini-Pizza vom Grill, garniert mit frischem Ruccola, wurde bereits zum Apéro serviert. Zur Vorspeise offerierte der Meister Pouletbruststreifen im Haselnussmantel auf bunten Blattsalat. Das diesjährige Kursmotto heisst „Kochen auf dem Grill“. Beim dritten Gang kam dies klar zum Vorschein, als Luminati mit seinen grillierten, gefüllten Involtinis (Kalbsröllchen) und einer Polentakreation die Gaumen der Gäste erfreute. An den Kursabenden werden die Teilnehmer in Zusammenarbeit mit dem Grillteam sogar fünf Gänge zubereiten.

### Gutes vom Grill – fachkundig zubereitet

Was gibt es Schöneres als an einem lauschigen Sommerabend im Kreise von Familie und Freunden ein saftiges Stück Fleisch vom Grill zu geniessen, dazu einen knackigen Salat und einen guten Schluck? Doch was nützt die ganze Vorbereitung, das kräftige Feuer und die stimmige Atmosphäre, wenn das Steak oder die Wurst dann auf dem Grill verkohlt statt gegrillt wird? Damit dies in Zukunft nicht mehr passiert, wäre eine Teilnahme am Thurgauer Grillkurs auf dem Bauernhof zu empfehlen. Jeweils zwischen 20 und 25 Teilnehmerinnen und Teilnehmer erfahren an dem Kursabend von Grillexperten, wie sie ganze Menüs auf Holzkohle oder Gas zubereiten können. Es finden acht Kursabende auf sieben verschiedenen Landwirtschaftsbetrieben im Thurgau statt (siehe unten). Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können dabei selbst Hand anlegen und am Grillkurs viele Tipps von den Grillprofis erfahren. Den krönenden Schlusspunkt bildet dann der Verzehr der feinen Grilladen.

### Wo glüht die Kohle?

Hier wird ab Ende Mai bis Mitte Juni, jeweils ab 18.30 Uhr, für Sie und mit Ihnen gegrillt:

- am 31. Mai und 1. Juni in Roggwil bei Familie Walser (Neuhaus)
- am 5. Juni in Mettlen bei Familie Dörig (Eichhof)
- am 6. Juni in Wuppenau bei Familie Hess (Mörenau)
- am 7. Juni in Frauenfeld bei der Betriebsgemeinschaft Stettler & Maurer
- am 12. Juni in Schocherswil bei Familie Keller (Bühlhof)
- am 13. Juni in Schlattingen bei Familie Meyer (Hof Wolfsgruben)
- am 14. Juni in Güttingen beim Betrieb Greeff & Schlolaut (Hof Moosburg)

Der Anmeldeschluss ist am 25. Mai 2007. Die Platzzahl ist beschränkt. Anmeldungen nimmt der Thurgauer Bauernverband gerne entgegen. Die Kurskosten betragen CHF 75.- (inkl. Essen ohne Getränke). Nach Eingang der Anmeldung senden wir Ihnen ein Bestätigungsschreiben mit Einzahlungsschein und Wegbeschreibung. Die Kurse finden bei jeder Witterung statt. Den Anmeldetalon kann man herunterladen unter [www.tgbv.ch](http://www.tgbv.ch).

### Informationen und Anmeldungen

Thurgauer Bauernverband, 8570 Weinfelden, Tel. 071 626 28 88, Fax 071 626 28 89, [info@tgbv.ch](mailto:info@tgbv.ch), [www.tgbv.ch](http://www.tgbv.ch)

### Beiliegende Bilder (zVg)

„Pizza\_Apéro.jpg“: Die kleinen Pizzas vom Grill kommen am Apéro gut bei den Gästen an.

„Polenta.jpg“: Ungewohnt und speziell, aber gar keine Hexerei: Kochen auf dem Grill. Hier kocht Kursleiter Daniel Luminati eine Polenta.

„Involtini\_u\_Polenta“: So präsentiert sich Gang Nr. 3 von 5 Gängen: Gefüllte Klabsröllchen auf einer Gemüsepolenta

### Kontakt für Medien:

Andreas Rohner, stv. Geschäftsführer Thurgauer Bauernverband, Tel. 071 626 28 84