AUSFLUG

Die Drei-Länder-Tafel

In ausgewählten Schweizer Bauernhöfen können Gäste nicht nur köstlich zu Abend essen, sie lernen auch Überraschendes über die Landwirtschaft und dazu noch besondere Menschen kennen.

VON DORIS BURGER

Wenn die Gäste kommen, schlafen die Hühner schon: Um fünf Uhr nachmittags werden sie in die Ställe gescheucht, dann wird das Licht gedimmt. „Um 19 Uhr herrscht Nachtruhe im Stall“, erzählt Regula Fäh. Lautes Gegacker höre man dann am Morgen, wenn die Hühner gelegt haben. „Jeden Tag ein Ei“, das schaffen die meisten Legehennen. Nein, sonntags keine zwei. Regula Fäh schmunzelt. Sie ist eine der Gastgeberinnen bei Swiss Tavolata. Landfrauen kochen für zahlende Gäste, nach traditionellen Rezepten und mit eigenen Zutaten. Auf Wunsch zeigen sie auch ihre Produktion und berichten über das Landleben.

Noch sind nicht alle da, es bleibt Zeit, rund um den Weiler zu spazieren. Nur wenige Schritte sind es zum Waldrand, dort öffnet sich ein weiter Blick über die sanften Hügel des Thurgaus mit Alpenpanorama am Horizont. Die ersten Apfelbäume beginnen gerade zu blühen. Die frühen Sorten seien das, erklärt Regula Fäh. „Ich habe Gärtnerin gelernt“, sagt sie bescheiden, als man den Garten bewundert. 100 Hochstammapfelbäume gehören zum Hof, dazu Walnussbäume und ein Aprikosenbaum. Das Fachwerkhaus war einst eine Mühle, wie es in alten Lettern über der Haustür steht. Die Stufen aus Sandstein sind ausgetreten von den vielen Besuchern, die sie über Jahrhunderte genutzt haben. Frau Fäh begrüßt neue Gäste und leitet sie gleich auf die Terrasse.

„Was darf es sein – ein Secco oder ein „Redlove“, ein Apfel-Schaumwein aus rotfleischigen Äpfeln aus einer Mosterei im nahen Hüttwilen?“ Einstimmiges Votum der Tafelrunde für Letzteren, der den Vorzug hat, alkoholfrei zu sein. 0,5 lautet die strenge Promillegrenze in der Schweiz, und so ist der alkoholfreie Apéro sehr populär in der Region.

„Von meinen Hühnern kommt keins in den Topf.“

REGULA FÄH, SWISS-TAVOLATA-GASTGEBERIN

Aus Wien kommen Edith und Edwin. „Wir sind sicher am weitesten gereist“, vermuten sie, doch Regula Fäh muss sie enttäuschen. Ihre weitestgereisten Gäste kamen aus den USA. Zum Apéro freuen sich alle an den gefüllten, geschnittenen Pfannkuchen – „Wildkräuter aus eigener Sammlung mit Frischkäse, Käse oder Schinken, Letzterer selbst geräuchert.“

Vier Kinder hat Regula Fäh. Der jüngste Sohn, inzwischen 25, kommt nach einer zweiten Ausbildung als Landwirt bald zurück auf den Hof. Vier Enkel hat sie auch schon, die Fotos an den Wänden zeigen fröhliche Babys.

Lauchapfel-Quiche mit Frühlingssalat eröffnet das Menü. Der Kopfsalat stand morgens noch im Beet, jetzt fügt er sich trefflich mit Kräutern und Dressing. Die Walnüsse werden hochdruckgereinigt und samt Schalen kalt gepresst. Die Runde aus Deutschland, der Schweiz und Österreich erweist sich als gut geschult, was kulinarische Themen anbelangt.

Kurz schaut der Hausherr herein – „ich melde mich zum Dienst“, scherzt er. Der Hauptgang steht an, ein Schweinebraten mit Dörrobstsoße und Knöpfle ist vorbereitet. Der erste grüne Spargel, Lauch und Tomaten, ja, auch die aus dem Thurgau, begleiten das zarte Fleisch. Nach dem Pinot gris kostet man nun einen Pinot noir vom Weingut aus Steckborn, keine zehn Kilometer entfernt am Untersee gelegen.

Die Tischrunde begehrt, mehr über die Hühnerzucht zu erfahren. Zwei Herden à 3000 Legehennen hat der Hof und sei damit nur ein mittlerer Betrieb in der Schweiz. Wenn die Hennen alt werden, wird eine der Herden komplett ausgetauscht, sonst hätte man ja mehrere Wochen gar keine Eier. Ob ein Huhn mal den Weg in den Kochtopf finde, möchte man wissen. „Nein“, sagt Regula Fäh, das habe sie früher gemacht. Doch das Rupfen und Ausnehmen sei schon sehr aufwendig. Und, ja, sie zahlen für den Abtransport der alten Hühner. Die würden lebend abgeholt, zu einem Schlachthof in der Nähe von Singen gefahren. Denn die Auflagen in der Schweiz seien derart hoch, dass das Verwerten sonst unrentabel wäre. Den Schlachthof hat wiederum Migros gebaut, die genossenschaftlich organisierte Handelskette der Schweiz. Dort werden dann die Suppenhühner präpariert, Geflügel-Leberkäse und auch Tierfutter gefertigt. Bei Regula Fäh gibt es überhaupt keine tierischen Zusätze im Futter, auch keine Antibiotika. „Die Auflagen in der Schweiz sind so hoch, dass es kein Bio-Siegel mehr braucht“, sagt die Bäuerin.

„Eierlikköreis mit Beerenkompott und Meringen“, annonciert die Köchin als Dessert. Im Eis stecken eigene Eier, das Beerenkompott stammt von den Sträuchern im Garten. Hungrig steht hier keiner auf. Regula Fäh kocht seit drei Jahren für die Tavolata, für Gruppen von 2 bis 16 Personen, mit Zutaten fast ausschließlich aus eigener Produktion. So wie der hochprozentige Schlussakkord: ein Edelbrand aus eigenen Aprikosen.

Mahlzeit! Fotos: AdobeStock/ Alexander Raths, daboost

Anreise
Mit dem Auto über die A 81 bis Ausfahrt Hilzingen, über die B 314 Schaffhauser Straße und die B 34 Richtung Stein am Rhein, weiter am Schweizer Unterseeufer bis Steckborn. Eine Vignette ist nicht erforderlich. Mit dem Zug über Singen und Stein am Rhein bis Steckborn oder Ermatingen, www.bahn.de

Unterkunft
Hotel Seerestaurant Frohsinn in Steckborn, DZ/F ab 119 Euro, www.frohsinn-steckborn.ch
Ermatinger Hof in Ermatingen, DZ/F ab 191 Euro, Telefon 00 41 / 07 16 / 63 20 20, www.ermatingerhof.ch.

Swiss Tavolata
Details und Buchung aller 40 Gastgeberinnen über Swiss Tavolata in Winterthur, Tel. 00 41 / 5 22 32 66 88, www.swisstavolata.ch. Ein Abend kostet inkl. Getränke, Apéro und Drei-Gänge-Menü etwa 88 Euro pro Person.

Allgemeine Informationen:
Thurgau Tourismus, Egelmoosstraße 1, Telefon 00 41 / 71 / 4 14 11 44, www.thurgau-bodensee.ch. Der Thurgau wird von den Schweizern gerne „Mostindien“ genannt. Zum einen erinnert die Form des Kantons an Indien, zum anderen werden seit dem Mittelalter große Mengen an Äpfeln angebaut, die in der Küche und als Most oder Saft Verwendung finden.

Durch Streuobstwiesen zur Jakobskapelle

Wanderung Die knapp zehn Kilometer lange Tour führt von Eislingen aus durch Wald und Wiesen. Unterwegs lohnt sich der Besuch einer mittelalterlichen Kirche.

VON DIETER BUCK

Streckenlänge: Etwa 9,5 Kilometer. Auf- und Abstiege etwa 150 Meter.

Anfahrt: B 10 bis Eislingen, Tälesweg 81, Parkplatz vor dem Spiel- und Bolzplatz. GPS-Koordinaten 48.710168, 9.713754. Öffentliche Verkehrsmittel: Bahn nach Eislingen (Tel. 01 80 / 6 99 66 33).

Hier geht's lang: **1** Wir gehen zum Anfang des Parkplatzes und biegen dort mit dem Zeichen der Eislinger Rundwanderwege rechts ab. Vorbei am eingezäunten Grundstück des Hundesportvereins gehen wir auf die Häuser zu.
2 Vor diesen und dem Stromumsetzer haben wir zwei Möglichkeiten. Bei trockenem Wetter gehen wir auf den Wegspuren nach rechts durch die Wiese, bis wir auf die Hammenweiler Straße treffen. Bei feuchtem Wetter können wir links am Stromumsetzer hinauf zu den Häusern und der Ziegelbachstraße gehen. Ihr folgen wir nach rechts. Sie geht gleich in die Fleischerstraße über. Von dieser zweigen wir kurz danach rechts ab in den Amselweg. An dessen Ende halten wir uns rechts in den querenden Meisenweg und gleich darauf links in die Hammenweiler Straße. Jetzt sind beide Varianten gleich. Wir wandern rechts der Häuser hinauf, bis wir nach ihnen und bei einer Scheune auf einen querenden Weg treffen.
3 Ihm folgen wir nach rechts in das Waldstück Frauenholz, bis rechts ein Weg mit dem Zeichen des Jakobswegs abzweigt.
4 Auf diesem Weg wandern wir noch ein Stück durch den Wald, dann zwischen Wiesen hinab ins „Täle“.
5 Dort biegen wir links ab und folgen dem Tälesweg bis zu einer Kreuzung.
6 Hier halten wir uns rechts. Nun wandern wir wieder im Wald. Schließlich zieht der Weg als Hochhaldenweg nach rechts und bringt uns leicht abwärts am Waldrand entlang nach Eschenbäche.
7 Nach links haben wir einen schönen Blick zum Hohenstaufen. Dort halten wir uns rechts in die querende Straße Am Eschenbach. Wo sie nach links zieht, zweigen wir rechts ab in den Braunweg. Schließlich überqueren wir die Krumm und wandern weiter bis Krummwälden, wo wir geradeaus bis zur Jakobuskirche gehen. Diese Pfarrkirche aus dem 15. Jahrhundert besitzt beeindruckende Fresken. Sie stellen unter anderem die Klugen und Törichten Jungfrauen, die Mariengeschichte und die Kindheit Jesu dar. Der Flügelaltar an der Langhauswand wurde von einem oberschwäbischen Meister geschaffen. Sehenswert sind auch die Pieta und die weiteren Skulpturen.
8 Nach der Kirche biegen wir rechts ab. Wir verlassen Krummwälden, nun steigt die Straße etwas an, dann biegen wir links ab in einen Feldweg in Richtung „Eislingen“.
9 Er knickt kurz darauf als Weg Brunnenweiler rechts ab. Wir wandern mit schönem Blick über das Filstal nach Eislingen. Dort geht er in die Sudetenstraße über, die nach rechts zur Hohenstaufenstraße führt.
10 Wir halten uns kurz rechts, nach den Häusern links und wandern durch die Streuobstwiesen hinauf. Wir halten uns an einem querenden Weg links und kommen zum Wohngebiet von Eislingen. Dort biegen wir in der Nell-Breuning-Straße links ab und spazieren bis zur querenden Kettelerstraße. Nach rechts bringt sie uns zur Tälesstraße. Auf ihr wandern wir nach rechts auf dem Anfahrtsweg zurück zum Ausgangspunkt.

Kartentipp: Wanderkarte Göppingen/ Schorndorf des Landesamts f. Geoinf. und Landentw. Ba-Wü (LGL), 1:35 000.

Einkehren: Gaststätte des Musikvereins, Eislingen