

## Er mag keine kandierten Früchte



Erarbeiteten gemeinsam den Panethurgone: Konditor Marco Gschwend und Initiator Renato Blättler. (Bild: Rita Kohn)

**Renato Blättler und Marco Gschwend entwickelten einen Panettone mit Apfelingli und Apfelschnaps-Crème. Die Kreation unter dem Namen «Panethurgone» besteht ausschliesslich aus regionalen Produkten und soll auch ein Werbeträger für den apfelreichen Oberthurgau sein.**

RITA KOHN

AMRISWIL. Klein, fein und mit edler Banderole versehen: Der Panethurgone wird gleich mit einer Weihnachts-Edition starten. «Wir freuen uns, dass er nun so weit ist, um in den Verkauf zu kommen», sagt Renato Blättler. Der Egnacher gab den Anstoss zur neuen Oberthurgauer Spezialität.

Hintergrund ist seine Abneigung gegen kandierte Früchte, die er mit vielen Leuten teilt. «Ich sass im Tessin mit einigen Leuten beisammen, und da kam das Gespräch auf den Panettone. «Fast alle am Tisch meinten, sie würden das Gebäck mögen, hätte es keine kandierten Früchte.»

### Rezepte ausprobiert

Mit dem Wunsch, einen Panettone ohne kandierte Früchte, dafür aber mit Apfelingli und einer Apfelschnaps-Crème zu entwickeln, trat Renato Blättler an Marco Gschwend heran. Der Amriswiler Konditor war sofort bereit, Hand zu bieten. «Renatos Idee überzeugte mich»,

sagt er. Doch in der Entwicklungsphase traten einige Schwierigkeiten zutage. Die Mischungen wollten nicht so recht überzeugen, entweder war das Produkt zu feucht oder zu trocken.

«Ich habe schliesslich alle Rezepte verworfen und mit den gesammelten Erfahrungen noch einmal ganz von vorne begonnen», schildert Marco Gschwend. Schliesslich entstand dann doch der Panethurgone. «Jetzt stimmt alles», sagt Renato Blättler, der den neuen Panettone auch in seinem Restaurant Schiff in Kesswil anbieten will. «Wir haben hier ein Produkt geschaffen, das optimal zu unserer Philosophie passt, regionale Zutaten zu verwenden.» Der Panethurgone könne diesen Anspruch gut erfüllen.

### **Butter aus Amriswil**

Auf der Suche nach regionalen Lieferanten ist Marco Gschwend auf die Käserei auf dem Rächlisberg gestossen – sie liefert die Butter für den Panethurgone. «Ich wusste gar nicht, dass wir einen regionalen Butterproduzenten haben», sagt der Amriswiler Konditor, der nun gleich seinen ganzen Betrieb mit der regionalen Butter versorgt.

Die Apfelprodukte werden in Steinebrunn hergestellt, der Most stammt vom Mausacker. Auch bei den Eiern und beim Mehl handelt es sich um regionale Erzeugnisse. «Wenn wir eine Spezialität aus und in unserer Region herstellen wollen, müssen wir auch bereit sein, dafür örtliche Produkte zu verwenden», sagt Renato Blättler. Und mit einem Schmunzeln fügt er hinzu. «Sogar der optische Auftritt hat einen regionalen Ursprung. Der wurde von Gabriela Kradolfer aus Amriswil entworfen.»

### **Auf Interesse gestossen**

Bei den Testessern wie auch bei Firmen, die auf der Suche nach aus der Region stammenden Weihnachtsgeschenken sind, ist der Panethurgone gut angekommen. «Viele waren überrascht, wie gut die Crème passt, mit der das Gebäck gefüllt ist.»

Eine Einschränkung müssen die Initianten machen: «Der Panethurgone eignet sich nicht für Kinder.» Denn die Crème enthalte aus Haltbarkeitsgründen Alkohol. Vielleicht gebe es aber dereinst auch eine alkoholfreie Variante.