Schlossladen
mit Postagentur
Schloss Herdern
8535 Herdern

Nummer 28

Herbst 2023

Tel. 052 748 28 35
laden@schlossherdern.ch
www.schlossladen.ch
facebook.com/schlossladen
instagram.com/schlossherdern

Schlossladen-Zeitung

genussvoll einkaufen

Unsere Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr 8.00–12.00 Uhr / 15.30–19.00 Uhr; Mi 8.00–12.00 Uhr / 14.00–19.00 Uhr; Sa 8.00–13.00 Uhr

Editorial

Geschätzte Leserin, geschätzter Leser

Herbst ist die Zeit der Ernte, der gesamten Fülle aus der Natur. Das Genuss Handwerk hat Hochsaison beim Verarbeiten all der Früchte und Gemüse zu unseren zahlreichen Eigenprodukten im Glas oder Beutel. Sie sind in grosser Vielfalt im Schlossladen erhältlich und eignen sich hervorragend als Gastgeschenk oder auch als Teil unserer beliebten Geschenkkörbe, die wir nach Wunsch individuell zusammenstellen. Gerne beraten wir Sie im Laden; Sie finden unser Angebot auch auf der Homepage www.schlossladen.ch. Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst, das Schlossladenteam

Unsere Aktionen

(gültig bis 30. September 2023)

Traubensaft

Flasche 75 cl
CHF 4.30
(statt 4.90)

Degu-Boxen Wein

Musterbild

6 Flaschen 50 cl rot/weiss/rosé **CHF 40.00** (statt 60.00)

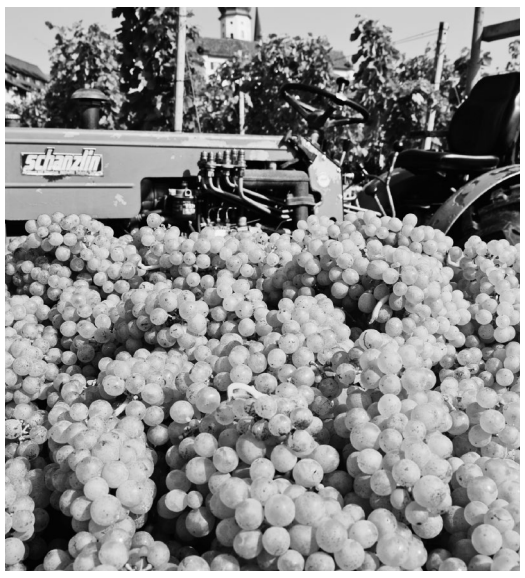
6 Flaschen 75 cl rot/weiss **CHF 80.00** (statt 100.00)

6 Flaschen 75 cl rot **CHF 85.00** (statt 108.00)

Erntedank – auch in der heutigen Zeit?

Die Tragweite des Themas «Ernte» wird heute viel weniger wahrgenommen als in der Vergangenheit. Früchte, Gemüse und andere Lebensmittel stehen in den Läden jederzeit und in x-facher Ausführung zur Verfügung.

Das Erntedankfest ist ein Herbstfest – üblicherweise am ersten Sonntag im Oktober – und findet meist hinter verschlossenen Kirchentüren statt. Oft werden kunstvoll hergerichtete Lebensmittel aus Feld und Garten in der Kirche aufgestellt und die anwesenden Gläubigen danken Gott für die reichhaltige Ernte des Jahres.



All die Lebensmittel, die im Ladenregal zum Kauf angeboten werden, wurden irgendwann, irgendwo, von irgendwem einmal gesät, gepflanzt, gepflegt, geerntet, verarbeitet, veredelt, verpackt, geliefert. Und es muss etwas mit der Natur, dem Feld, dem Baum und mit einer Menge Arbeit zu tun haben. Das ist für Sie natürlich nichts Neues, aber wir sind uns dessen viel weniger bewusst.

Unsere Landwirte und Gemüsegärtner sind zunehmend den Kapriolen des Wetters ausgeliefert. War die Herstellung eines Naturproduktes von Beginn bis zum Schluss erfolgreich, ist die Freude über eine üppige Ernte gross. War dies nicht der Fall, herrscht Enttäuschung bei den Produzierenden und wir Konsumenten spüren das an den gestiegenen Preisen beim knapperen Angebot. Die Bedeutung einer erfolgreichen Ernte ist auf beiden Seiten beträchtlich, wenn auch aus unterschiedlichen Gründen. Schloss Herdern mit seiner regenerativ betriebenen Landwirtschaft und der Gärtnerei erntet jeweils übers Jahr und insbesondere im Herbst:

- Die neue Säulenobstanlage mit knapp 1000 Bäumen ersetzt die 110 Hochstämme (Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und Walnuss)
- Auf 60 Aren werden in der Schlossgärtnerei Gemüse, Beeren und Kräuter angebaut. Beliefert werden das Genuss Handwerk zur Weiterverarbeitung, die Küche und der Schlossladen.
- Auf 3 Hektaren bauen wir Reben von Blauburgunder, Cabernet Dorsa, Pinot Blanc und Müller Thurgau an. Der daraus gekelterte Wein wird im Schlossladen und bei Wiederverkäufern angeboten.
- Aus dem 91 Hektaren grossen, eigenen Wald werden Bau-, Brenn- und Schnitzelholz gewonnen.

Die Freude und Dankbarkeit über eine geglückte Ernte sind jeweils gross und Motivation für die Zukunft.

Vorschau auf Anlässe / Messen / Märkte

(mit Beteiligung von Schloss Herdern)

9. September 2023
Herbst- und Erntefest in der Altstadt von Frauenfeld

23. September 2023
Herbstfest im Schlosshof

11. November 2023
Kalchrainer Herbstmarkt

Fenster – gestaltet vom Kreativatelier

Unser Kreativatelier ist an die Pfynerstrasse 4 in andere Räumlichkeiten umgezogen. Alles ist wieder für das kreative Tun eingerichtet und die Arbeiten für den Herbstmarkt laufen auf Hochtouren.
Eines der Angebote sind alte Fenster, die bereits verkaufsfertig sind oder auf Ihren Wunsch gestaltet werden: als Memowand, Spiegel, Fotowand ...
Haben Sie eine Idee, die wir für Sie umsetzen dürfen? Die Leiterin des Kreativateliers, Bernadette Büchler, berät Sie gerne: 052 748 28 41.

SAISONALES ANGEBOT

Sept./Okt./Nov. im Schlossladen Herdern

Immer frisch:

Jeden Mittwoch:
- Canapés aus Ritas Backstube

Jeden Donnerstag:
– Ruchbrot rund, 500g, aus Ramona's Backstube nach Rezeptur von Bäckermeister Fehr

Jeden Freitag:
– süsse und salzige Wähen vom Beda Beck
– Holzofenbrot aus der Schlossbäckerei

Jeden Samstag:
– Schloss-Zöpfe aus der Schlossbäckerei

Aktuell im September
– laufend Salate und frisches Gemüse aus der Schlossgärtnerei
– Süssmost pasteurisiert
– Dörrbohnen aus der Schlossdörrerei

Aktuell im Oktober
– Fondue aus der Schlosskäserei
– Marroni-Joghurt aus der Schlosskäserei
– Öpfel Nuss und Biire-Küchlein aus dem Genuss Handwerk

Aktuell im November
– Chäs-Chüechli klassisch, mit Speck oder mit Zwiebeln
– Raclettekäse und Mutschli aus der Schlosskäserei

Wir empfehlen Ihnen:
– unsere Käseplatten – für Ihren Apéro
– Viertelkäse – wenn Sie mehr Leute sind
– unsere individuell zusammengestellten Geschenkboxen, Körbe, Säckli und Kisten sowie kleinere Mitbringsel

S'HÄTT SOLANGS HÄTT!

Herausgeber:
Schloss Herdern
8535 Herdern
Tel. 052 748 28 28
info@schlossherdern.ch
facebook.com/schlossladen
instagram.com/schlossherdern

Redaktionsteam:
Armin Strom, Sandra Germann, Michaela Manser, Joëlle Schmid, Kirsten Bohr

Bilder:
Schlossarchiv u.a.

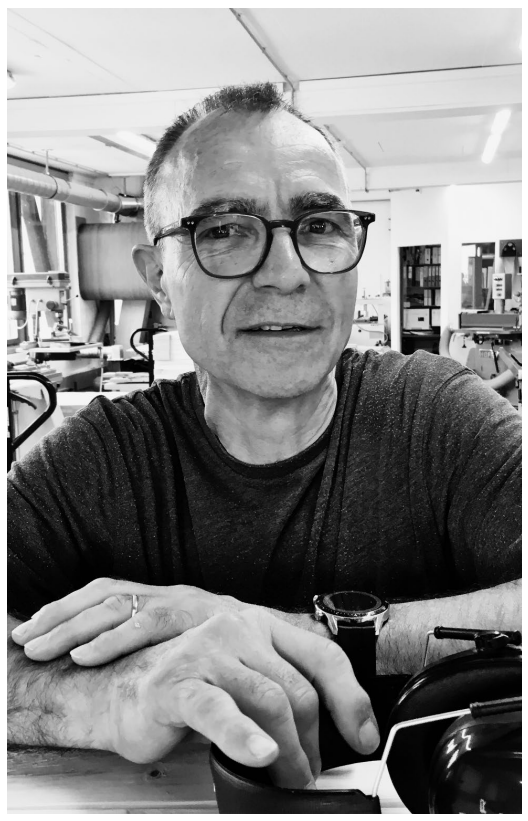
Gestaltung, Satz, Druck:
Druckerei Steckborn, Louis Keller AG
Seestrasse 118, 8266 Steckborn
www.druckerei-steckborn.ch

Ausgabe: Nr. 28, Herbst 2023

RECYCLED Aus Recyclingmaterial FSC® C031954 www.fsc.org

PRINTED MATTER CO_2 NEUTRAL by Swiss Climate SC2023081001

MITARBEITENDE PERSÖNLICH: Ueli Mettler



Steil führt die Treppe von der Brückenwaage hinauf in die Schreinerei. Kaum öffnet man die Türe zur Werkstatt, weht einem der Duft nach frischem Holz um die Nase – ein Genuss. Ueli Mettler ist Leiter der Schreinerei und damit unser Mann fürs Hölzige, ausgestattet mit zwei herausragenden Eigenschaften: Ehrgeiz und Biss im Erarbeiten von konstruktiv gelungenen Lösungen und einer bestechenden Ausstrahlung von Ruhe. Er ist 61 Jahre alt, wohnhaft in Pfyn, verheiratet, hat drei erwachsene Söhne und einen Hund.

Sandra Germann: Du arbeitest täglich mit dem Werkstoff Holz. Erzähle uns von deinem Verhältnis zu Holz.
Holz ist warm, vielseitig, natürlich. Es wuchs ursprünglich nicht, um verarbeitet zu werden. Dadurch hat es zum Teil auch Eigenschaften, die den Schreiner etwas hindern, im Kreislauf der Natur aber Sinn machen. Es gilt, diese Eigenheiten herauszuschälen und daraus etwas Dauerhaftes und Stabiles herzustellen. Das reizt mich bei der Arbeit mit Holz.

Welches deiner hergestellten Produkte gefällt dir am besten?
Ich kann kein bestimmtes Produkt nennen, weil mir vor allem die Herausforderung und der Prozess bei der Fertigung eines neuen Produktes gefallen. Ziel ist keine billige, einfache Lösung, sondern eine solide erarbeitete Konstruktion, die letztlich hinter dem fertigen Produkt steht und es zu einem perfekt funktionierenden Gegenstand werden lässt.

Gibt es einen Beruf, der nichts für dich wäre?
Arbeiten ohne Herausforderung wären nichts für mich. Wobei ich den Blick dafür wohl auch bei reinen Fleissarbeiten hätte. Wo kann ich etwas optimieren, tüfteln, Abwechslung hineinbringen? Eine Arbeit ohne Sinnhaftigkeit würde mir auch Mühe machen. Ihr einen Sinn zu geben, liegt aber auch bei mir.

Warum arbeitest du genau bei Schloss Herdern?
Vor meinem Eintritt war ich selbständiger Schreiner. Die Selbständigkeit entwickelte sich aber nicht so, wie ich es mir erwünscht hatte. Meine Frau machte mich darum auf ein Inserat aufmerksam, was im Rückblick der beste Weg war, um den Schuh aus der Selbständigkeit zu bekommen. Hier habe ich eine gute Kombination von Arbeit mit den Klienten und dem Produkt. Die Arbeitnehmenden sind nicht einfach wie anderswo üblich Mittel zum Zweck, sondern umgekehrt: Die Arbeit ist Mittel zum Zweck, sie gibt den Klienten eine Tagesstruktur, wobei sie ein Produkt herstellen. Der Mensch steht im Mittelpunkt. Ich könnte mir durchaus vorstellen, auch über das Pensionsalter hinaus beim Schloss in Teilzeit zu arbeiten.

Wie sieht dein Traumhaus aus?
Ich habe mein Traumhaus vor Jahren gebaut. Zusammen mit meiner Frau tüftelte ich lange Zeit an Grundrissen, baute Modelle, bis wir unseren Traum schliesslich umsetzten. Es ist aus Holz konstruiert, Beton gibt es nur dort, wo unbedingt notwendig.

Was zeichnet dich als Mensch aus?
Ich bin sehr vielseitig interessiert. Fragen stellen, in die Tiefe und Breite denken, auch querdenken, zuweilen eine Aussage umdrehen und sehen, ob sie so auch «verhebet». Schwarz und Weiss gibt es bei mir nur noch selten, sie liegen oftmals sehr nahe beieinander. Ich entscheide häufig aus dem Bauch heraus; damit fahre ich meist gut.

Musik, Theater, Sport oder?
Ich fahre mit dem Fahrrad zur Arbeit, das ist mein Sport. Das Trommeln als Tambour begleitet mich schon beinahe mein ganzes Leben. Das Holz für einen Eigenbau liegt bereit … Im Kopf ist sie schon gebaut, aus Fichte massiv. Ich war Militär-Tambour, wobei das Führen schon damals mein Thema war.

Welches ist denn dein Führungsstil?
Ich merkte schon als junger Mann, dass man nicht alle Menschen gleich führen kann. Die Bedürfnisse sind sehr verschieden und dem möchte ich gerecht werden. Ich versuche, viele Basisinformationen zu vermitteln, damit meine Entscheide und Anforderungen nachvollziehbar sind. Meine Mitarbeitenden sollen in meinem Sinne selbständig arbeiten können.

Wonach bist du süchtig?
Nach Schokolade. Spannend ist vielleicht, dass das nicht immer so ist … Anerkennung brauche ich auch, mittlerweile finde ich sie aber weniger direkt, subtiler.

Was machst du, wenn dir langweilig ist?
Diesen Zustand kenne ich nicht. Es gibt ungelesene Bücher, noch nicht angepackte Arbeiten oder ich lege mich in den Liegestuhl und erfreue mich an meiner Umgebung, z.B. am Wolkenbild, das sich mir bietet.

Gab es in deinem Leben ein Ereignis, das dich stark geprägt hat?
Ich hatte mehrmals im richtigen Moment gute Leute um mich herum, die mir auf eine gute Art eine Richtung aufzeigten. Da war ein Tambouren-Leiter, der mir Vorbild war und mich musikalisch stark beeinflusste, indem er mich dahin führte, fokussiert auf ein Ziel hinzuarbeiten. Und da war mein Lehrmeister, der mir früh viel Vertrauen schenkte und mir nach meinem Lehrabschluss einen Weg aufzeigte, der sich als der Richtige erwies.

Was fällt dir an anderen Menschen als erstes auf?
Mir fällt vor allem die Ausstrahlung auf, die jemand hat, wenn er zufrieden mit sich und seinem Leben ist – unabhängig von Aussehen oder Alter. Schönheit gewinnt jemand, der zufrieden ist und das strahlt er auch aus.

Lebst du gerne in der Schweiz?
Ich war noch kaum im Ausland, verfolge aber Ereignisse, interessiere mich dafür und setze mich damit auseinander. Wir haben in der Schweiz Freiheiten in der Mitbestimmung, die ihresgleichen suchen. Das geniesse ich in der Schweiz.

Gibt es etwas, das du unbedingt noch erleben willst?
Ich würde gerne einmal einfach losziehen, vielleicht mit einem Camper, ohne Plan, schauen, wo es uns hintreibt. Wegen meiner fehlenden Fremdsprachenkenntnisse müsste es halt im deutschsprachigen Raum sein. Ob das unbedingt umgesetzt werden muss, lasse ich offen.

Ich bedanke mich herzlich bei Ueli Mettler für das Interview, verbunden mit dem Wunsch, das Planlose dereinst geniessen zu können.

AKTUELLE PRODUKTE

Rotkraut

Der Rotkohl stammt aus unserem Schlossgarten und ist reich an Eisen und Vitamin C – die ideale Beilage zu Wildgerichten.

Glas 500 g zu **CHF 6.80**

Öpfel Nuss und Biire

Diese süsse Köstlichkeit stellen unsere Genuss Handwerker mit Dinkelmehl her – die ideale Begleitung zum Kaffee oder Tee oder aber als Stärkung beim Wandern.

CHF 6.00

Sinnvolle Geschenkideen

Individuell zusammengestellt in verschiedenen Preisklassen erhältlich.

Freude schenken mit einer unserer Geschenkboxen. Gerne stellen wir für Sie Geschenkpakete für alle Anlässe zusammen. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Schlossladen Herdern
8535 Herdern
Tel. 052 748 28 07 / vertrieb@schlossherdern.ch

Ruchbrot «Rezeptur Fehr»

In der Sommerausgabe 2020 wurde Bäckermeister Fehr in der Schlossladen-Zeitung herzlich verabschiedet. Bis dahin versorgte er 22 Jahre lang den Schlossladen Herdern mit frischem Brot und Gebäck.
Das köstliche Ruchbrot in Form eines runden Pfünders nach der Rezeptur von Ernst Fehr ist nun wieder bei uns erhältlich.
Grosszügigerweise hat er sein Geheimnis gelüftet und nun backt es Ramona Fischer-Hügli aus Ramona's Backstube in Pfyn bis auf weiteres jede Woche frisch für den Schlossladen. Sie erhalten es jeweils am Donnerstag.

Schmackhaftes Rauchfleisch vom Molkeschwein

Haben Sie unser Rauchfleisch schon einmal probiert? Die Schweine des Gutsbetriebs von Schloss Herdern wachsen ohne Antibiotika auf und werden mit Molke gefüttert. Damit erfüllen unsere Fleischprodukte hohe Qualitätsansprüche. Die Metzgerei Schwarzer Waltalingen stellt in ihrer Räucherkammer für den Verkauf im Schlossladen verschiedene Arten von Rauchfleisch her: Bauernspeck, Landrauchschinken und Coppa. Sie alle haben einen angenehmen Rauchgeschmack, sind würzig und passen als Picknick in jeden Rucksack. Sie werden es geniessen!

Optic 2000
Sichtbar anders

Seit über 24 Jahren sind wir Ihr professionelles Fachgeschäft in Frauenfeld und Umgebung. Wir beraten Sie gerne rund um all Ihre individuellen Sehbedürfnisse.

Vereinbaren Sie einen Termin unter 052 721 39 89 oder

Optic 2000 Achermann - Rathausplatz 1 - **Frauenfeld**

Restaurant Steinberg

R. und L. Büsser
8508 Reckenwil
Telefon 052 763 24 38
www.restaurant-steinberg.ch

Täglich Mittagsmenue
Glacekarte
Gartenwirtschaft mit Kinderspielplatz
Gesellschaftsräumlichkeiten bis 40 Personen
Mittwoch bis Samstag geöffnet

REZEPT-VORSCHLAG

Knusper-Äpfel mit Vanille-Glacé

für 4 Personen

Zutaten

4–6	Äpfel (je nach Grösse)
½ Tasse	Haselnüsse gerieben
1 Tasse	Rohzucker (oder nach Belieben weniger)
½ Tasse	Butter kalt, in Stücken
½ Tasse	Mehl
1 TL	gemahlener Zimt

Zubereitung

- Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden und in schmale Spalten schneiden
- Äpfel fächerartig in eine ofenfeste Form legen
- für die Streusel die übrigen Zutaten mischen und von Hand zerkrümeln
- Streusel über die Äpfel geben
- bei 200° Ober- und Unterhitze während 30 Minuten überbacken
- mit Vanille-Glacé noch warm servieren

Alle Zutaten sind im Schlossladen erhältlich.

HIER KÖNNTE IHRE WERBUNG STEHEN!

INTERESSIERT?

Kontaktieren Sie bitte:
Sandra Germann, Schloss Herdern,
Werbung/Publikationen unter
052 748 28 14 / info@schlossherdern.ch

Libanon – die Schweiz des Orients

Taba masa'uka saydātiyyin wasādatay. Jetzt fragen Sie sich bestimmt: «Was ist denn das für eine Sprache? Und was will sie uns diesmal erzählen?» Das heisst so viel wie: Guten Tag, meine Damen und Herren und ist libanesisch.

Wie ich Ihnen in meiner letzten Kolumne bereits erzählt habe, war mein Vater ein sehr weltoffener Mensch in Bezug auf seine Arbeitsorte und so kam es, dass wir auch zweimal im Libanon daheim waren.

Für mich ist der Libanon ein absolut faszinierendes Land. Gelegen am östlichen Mittelmeer, ist er eines der Länder, welches zur Levante (Levante = Morgenland und bedeutet so viel wie «aufgehende Sonne») gerechnet wird. Der Libanon wird auch die «Schweiz des Orients» genannt. Das rührt daher, dass das Libanon-Gebirge (aramäisch: ṭūr lébnon) eine Gebirgskette ist, welche sich vom Norden über 160 km parallel zur Mittelmeerküste erstreckt und im Winter schneebedeckt ist – einfach wie bei uns.

Doch nun zu meiner Erinnerung an damals: In dem Jahr, als wir im Libanon wohnten, stand auch Weihnachten vor der Tür. Da im Libanon 60% Muslime und 40% Christen leben, dachte unsere «deutsche» Nachbarin, dass es doch ganz nett sei, für die Kinder aus der Nachbarschaft den Samichlaus kommen zu lassen, um gemeinsam den Chlaus-Abend zu feiern. Die Vorbereitungen liefen auf Hochtouren und alle aus unseren Familien halfen mit. Es wurde festlich geschmückt und das typisch libanesische Essen vorbereitet. Dieses bestand aus Mezze (eine Vorspeise, bestehend aus mehreren Gerichten, die untereinander geteilt werden), Falafel, Hummus, dem bekannten Auberginenpüree «Baba ganoush» und vielem mehr. Endlich trudelten die Kinder aus der Nachbarschaft ein. Sie wussten ja als Muslime nicht, was auf sie zukommt an diesem Abend – die Spannung stieg ins Unermessliche. Endlich war es soweit und der Samichlaus klingelte an der Tür.

Wenn ich heute daran zurückdenke, fallen mir nur die Augen und Gesichter der Nachbarskinder ein, als sie ihn gesehen haben. Vermutlich dachten sie: Was ist denn das für ein komischer Mann mit weissem Bart und rotem Mantel? Aber nachdem er sich mit einem lauten «Ho Ho Ho» gesetzt und Geschichten vorgelesen hatte, dann das feine libanesische Essen verspeist war, wussten alle: Das war ein besonderer Abend, der für immer in ihren kleinen Herzen bleiben würde.

Auch heute versetzt es mich immer wieder in meine Kindheit zurück, wenn ich in Radolfzell (D) in das libanesische Restaurant «Levante» gehe und in die schöne Welt des Libanon eintauchen darf. Shukran, *danke,* und iatani binafsika, *mach's gut,* du schöner Libanon.

Kiki Bohr, Leiterin Vertrieb

Schloss Herdern lädt Sie zum Herbstfest ein

Das Herbstfest im Schlosshof hat Tradition. Freuen Sie sich auf unsere Eigenprodukte, Schlossweine und kulinarischen Köstlichkeiten!

Wir haben am 23. September 2023 einiges zu bieten – ein Anlass für Jung und Alt, Familien, Dorfbewohner und auswärtige Besucher. Seien Sie willkommen, von 11.00 bis 17.00 Uhr bei uns Zeit zu verbringen, das vielseitige Verpflegungsangebot zu geniessen, unsere Eigenprodukte zu entdecken und einige auch zu kosten, begleitet von musikalischer Unterhaltung der Familienkapelle Höhigruess aus Hundwil. Für unsere kleinen Gäste halten wir etwas Besonderes bereit – lassen Sie sich überraschen. An diesem Samstag ist der Schlossladen bis um 17.00 Uhr geöffnet. Schauen Sie doch auch dort vorbei und entdecken Sie das gluschtige Sortiment. Vielleicht finden Sie auch eine Inspiration für ein Geschenk …
Reservieren Sie sich dieses Datum, wir heissen Sie herzlich willkommen!

Die Gäste des Herbstfestes dürfen sich auf gute Verpflegung und musikalische Unterhaltung freuen.

Schloss Herdern rund um die Welt

Gedörrte Bananen auf dem Aletschhorn

Thurgauer Läckerli in Paris

Einige Leserinnen und Leser sind unserem Foto-Aufruf aus der letzten Schlossladen-Zeitung gefolgt. Die Eigenprodukte von Schloss Herdern haben diesen Sommer und Herbst ihre Reise rund um die Welt angetreten. Sehen Sie, wo sie überall gelandet sind …

Thurgauer Läckerli an der Ostsee

Nicht verpassen! Marroni-Oli

Freitag, 1. Dezember 2023, 17.00 bis 19.00 Uhr
Der Marroni-Maa ist auch dieses Jahr wieder zu Besuch im Schlosshof.

Alle Kundinnen und Kunden des Schlossladens Herdern erhalten **eine Portion Marroni** offeriert.

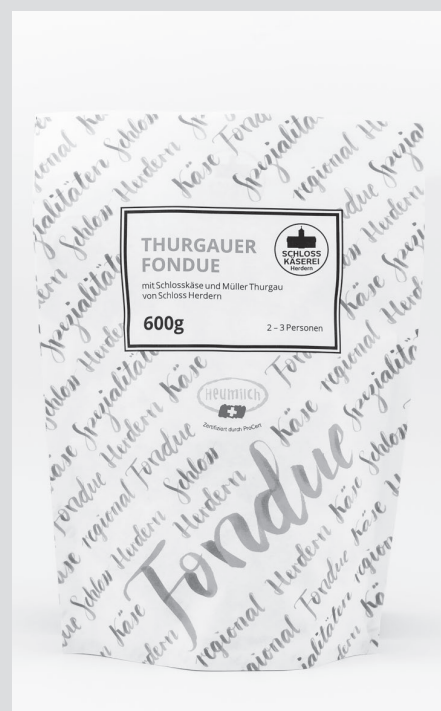
WIEDER ERHÄLTLICH

Thurgauer Fondue

Die kalte Jahreszeit rückt näher und damit die Lust auf Fondue. Unsere schmackhafte Fonduemischung aus Schlosskäse und Müller-Thurgau von Schloss Herdern enthält alles – somit können Sie es ohne weitere Zutaten zubereiten. Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Fondue-Abend!

Sind Sie eine grössere Gruppe oder bieten Sie in Ihrem Restaurant Fondue an? Sie erhalten die Mischung gegen Vorbestellung in Eimern zu 5 kg für Fr. 20.00/kg.

Beutel 600g **CHF 19.00**
(2 bis 3 Personen)



SCHÖNE AUSSICHTEN
FÜR SCHÖNE DRUCKSACHEN
GRAFIK | DESIGN | OFFSETDRUCK
DIGITALDRUCK | KOPIERSERVICE
Bote vom Untersee Druckerei Steckborn
Dein Lokalblatt und Rhein www.druckerei-steckborn.ch | www.bote-online.ch