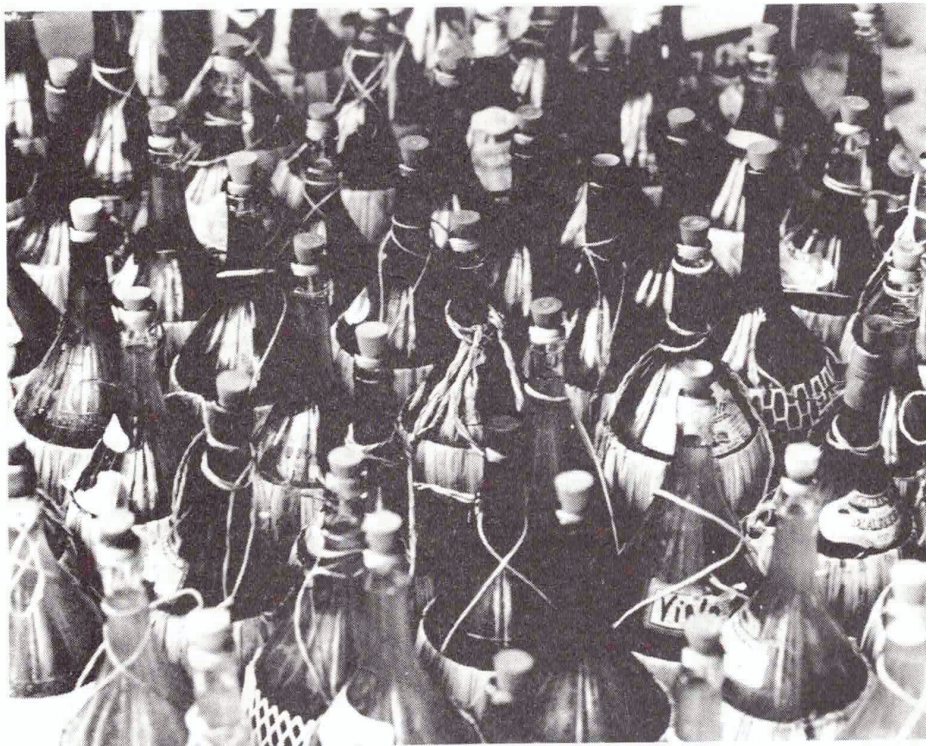

EGGER NACHRICHTEN

NR. 16

OKTOBER 1989

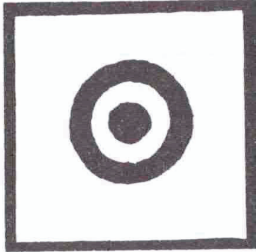
ORTSGEMEINDE WIEZIKON - ORTSGEMEINDE HORBEN - SCHULGEMEINDE EGG



Mostflaschen-Stilleben in Hurnen

I N H A L T

Geleitwort	3
Feuerwehr Horben-Wiezikon	4
Ortsgemeinde Wiezikon: Aus der Ortskommission	5
Dorfverein Wiezikon: Dorffest 1989	8
Ortsgemeinde Wiezikon: Häckslerdienst	12
Ortsgemeinde Horben: Abfallprobleme	13
Geschichte des Obstbaus (Fortsetzung)	
9. Verwertung	16
10. Obstsaft	17
11. Obstsorten	18
12. Wirtschaftliche Bedeutung	19
13. Obstbäume in Horben und Wiezikon	20
14. Jakob Müller, Horben	21
15. Veränderungen	22
16. Ernte- und Preisschwankungen	23
17. Obstbauverein Sirnach und Umgebung	24
18. Obstbauausstellung Sirnach 1922	27
19. Entwicklung des Obstbaus seit 1950	29
Unsere Muster	
Interview mit Werner Zbinden	34
Interview mit Kurt Thalman	40
Moscht mönds eim gee ...	43
Schulgemeinde Egg:	
Zwischenbericht zur Schulhausrenovation	47
Egger Hobby-Chor: Ein Chor geht auf Reisen	50
Männerchor Egg: Herbstwanderung	54
Oekumenischer Gottesdienst und Suppentag	55
Schützengesellschaft Egg: Gangfisch-Schiessen	56
"büx": Was ist die "büx"?	56
Saisonprogramm 1989/90	57
Männerchor Egg: Verbands-Sängertag 1989	58
Herbstversammlung	59
club junger familien: Winterprogramm	60
Räbeliechtli-Umzug	61
Thurg.Naturmuseum: Murmeltiere	62
Hobby-Chor/Frauenturnverein: Voranzeige	63
Männerchor Egg: Abendunterhaltung	64



Liebe Leserin,
lieber Leser,

immer mehr Schulkinder mit Allergien, chronischem Katarrh und Husten, serbelnde Bäume, Verschmutzung der Hausfassaden, immer mehr Kehricht: Auch unsere schönen Dörfer sind keine heilen Inseln. Im Moment ist der Kampf gegen die Abfall-Lawine besonders aktuell, wie die Berichte der Ortskommissionen

von Wiezikon und Horben bezeugen. Kehrichtsackgebühr ja oder nein? Man kann geteilter Meinung sein. Keinesfalls darf es aber geschehen, dass wegen dieser Massnahme wieder vermehrt Wald- und Bachränder als Abfalldeponien missbraucht werden!

"Aepfel - Birnen - Most": Thurgauischer geht's nicht mehr als mit dem Hauptthema dieser Nummer. Nach dem zweiten Teil der umfassenden Geschichte des Obstbaus von Otto Müller kommen in aufschlussreichen Interviews unsere einheimischen Moster Werner Zbinden und Kurt Thalman zu Wort. Lesenswerte Informationen sind aber auch dem Gespräch mit Richard Hunziker, dem Leiter der Thurgauischen Beratungsstelle für bäuerliche und häusliche Obstverwertung zu entnehmen. Wussten Sie schon, dass diese Beratungsstelle äusserst attraktive, "anmächelige" Koch- und Back-Rezeptsammlungen herausgibt?

Mit Sicherheit wären mir die Arbeiten für dieses Heft mit Rekordumfang über den Kopf gewachsen, hätten sich die verschiedenen Artikelschreiber nicht allesamt an die "Lieferfristen" gehalten. Deshalb sei an dieser Stelle einmal nicht nur für das Verfassen der Aufsätze und Anzeigen, sondern vor allem auch für die Pünktlichkeit gedankt. Und nun - Proscht mit Moscht!

Ihr
Ruedi Isler

Redaktion und Abschrift: Ruedi Isler, Egg, 8372 Wiezikon, Tel. 073 26 18 80
Vertreter Horben: Otto Müller, Hurnen - Vertreter Wiezikon: Martin Müller
Abonnemente: Rosm. Müller-Grubermann, Hurnen, 8360 Eschlikon, Tel. 073 43 21 34
Titel u. Herstellung: Druckerei Simach AG - Fotos: Ruedi Wendel, R. Scheiwiller
Beiträge sind immer sehr erwünscht! Redaktionsschluss für Nr. 17: 17. Feb. 1990



FEUERWEHR HORBEN-WIEZIKON

PRÄZISE SCHADENMELDUNG

Die Erfahrung zeigt sehr deutlich, dass ohne eine genaue Schadenmeldung die beste Ausbildung und Ausrüstung keine Gewähr für einen erfolgreichen Einsatz bieten.

SINN UND ZWECK DER MELDUNG

- Für Rückfragen muss ich den Anrufer kennen.
- Ich muss den genauen Schadenort kennen.
- Ich muss wissen, was passiert ist.

Durch diese vollständige Meldung ist die Kommandogruppe in der Lage, die nötige Anzahl Feuerwehrleute und die richtigen Mittel - über Tel.nummer 118 - zur Bekämpfung anzufordern.

Ist die Meldung unvollständig, muss zuerst eine Besichtigung am Schadenort vorgenommen werden. Damit vergeht aber sehr wertvolle Zeit, und eine erfolgreiche Bekämpfung wird fraglich.

Wir zählen auf Ihre wertvolle Zusammenarbeit beim Dienst am "Nächsten" und haben für Sie eine wichtige Hilfe in Form eines Klebers für die Schadenmeldung geschaffen. Der Gemeindevorstand wird ihn beim nächsten Rundgang allen Haushaltungen abgeben. Dieser Kleber ist zum Anbringen an jedem Telefonapparat bestimmt.



Nach dieser Meldung bitte den Hörer nicht auflegen - vielleicht müssen noch Rückfragen beantwortet werden!

Am Schluss meiner Information möchte ich den Aufruf aus der Nr. 14 der beliebten EGGER NACHRICHTEN wiederholen:

MELDEN SIE BITTE BEIM EINTREFFEN DER FEUERWEHR DIE ANZAHL UND DEN STANDORT DER VOM UNGLUCK BETROFFENEN PERSONEN!

Wir alle sind Ihnen dankbar.

Kommandant
August Gehrig



ORTSGEMEINDE WIEZIKON

TEMPORAS MUTANTUR

"Temporas mutantur et nos mutamur in illis" lautet eine Weisheit, die scheinbar auch die Römer schon nachdenklich stimmte: "Die Zeiten ändern sich und wir mit ihnen."

Spüren kann man diese Veränderungen überall an den alltäglichen, kleinen Dingen - auch in den Protokollen der Ortskommission. Blättern wir in den letzten Protokollen auf der Suche nach Veränderungen, die - oft kaum beachtet - den gelegentlichen Besucher Wiezikons doch in Staunen versetzen.

NEUE KOSTENVERTEILER BEIM ABWASSERVERBAND

Der Kostenanteil Wiezikons an die Betriebskosten der ARA in Münchwilen wird von 2,15 auf 2,509 Prozent erhöht. Der Baukostenanteil steigt von 1,73 auf 2,173 Prozent. Unbedeutend? Obwohl es sich um Prozente von Millionenbeträgen handelt, steht hinter diesen Zahlen mehr als eine Frankensumme. Sie sind eine Folge des überdurchschnittlichen Wachstums unseres Dorfes.

Wachstum heisst aber auch mehr Abfall, mehr Umweltbelastung, mehr Bautätigkeit. Wie weit verändert sich dadurch das Gesicht eines Dorfes?

BAUGESUCHE

In diesem Traktandum stehen die Veränderungen, die optisch am stärksten ins Gewicht fallen. Zur Zeit steht zwar kein Baukran im Dorf. Dennoch ruht die Bautätigkeit nicht. Umbauten und Ausbauten bestimmen die Bauszene im Dorf. Wintergärten sollen die Wohnqualität heben; Altbauten werden saniert, und neuer Wohnraum wird geschaffen.

Durch die Erschliessung zweier grosser Parzellen inmitten des Dorfes vis-à-vis der Bäckerei Egli-Sprenger ist die zukünftige Bautätigkeit aber bereits vorgezeichnet. Werden die Parzellen in zusammenhängender, verdichteter Weise überbaut werden? Die Voraussetzungen sind mit dem Gestaltungsplan gegeben (siehe EGGER NACHRICHTEN Nr.14). Er erlaubt eine um 20 Prozent höhere Ausnützungsziffer. Sinnvoll wäre es wohl, denn sparsame Nutzung des vorhandenen Baulandes ist geboten. Und die Bodenpreise, die auch in Wiezikon ins Schwindelerregende steigen, lassen kaum noch andere Lösungen zu. Auch in Wiezikon werden an vollerschlossener, erstklassiger Lage in Zukunft keine Handänderungen mehr getätigt werden unter 400 Franken pro Quadratmeter. Das ist rund zwanzigmal mehr als vor zwanzig Jahren. Positive oder negative Veränderung? Ungesund alleweil! Aber die landesweite Entwicklung macht auch im Hinterthurgau nicht halt.

Dieser Tatsache verdanken wir zwei andere, mehrfach wiederkehrende Traktanden:

KEHRRICHTSACKGEBÜHR UND SATELLITEN-TV

Rundum, das konnte den Tageszeitungen entnommen werden, wird auf den 1. Januar 1990 die Kehrichtsack-Gebühr eingeführt. Ob dies sinnvoll ist oder nicht, darüber scheiden sich die Geister. Aber auch wenn die Ortskommission von der Sache her gegen diese Gebühr ist, wird ihr von der politischen Vernunft her nichts anderes übrigbleiben, als dem Stimmbürger die Einführung eben dieser Gebühr zu empfehlen, denn als gebührenfreie "Kehrichtinsel" würde Wiezikon ein attraktives Ziel für "Kehrichttou-

rismus". Und damit ist uns und unserer Umwelt auch nicht gedient.

"Satelliten-TV" steht auf der Traktandenliste, seit die Ortsbehörde die Möglichkeiten prüft, den Fernseh-Abonnenten auch die Segnungen der neusten Kommerz-Sender zu erschliessen. Die Orts-Gemeinschafts-Antennenanlage Wiezikon (OGA) wurde mit dem Ziel erstellt, einen einwandfreien Fernseh- und UKW-Empfang zu gewährleisten und im Zuge der regen Bautätigkeit keinen Dachantennenwald aufzufenstern. Beide Ziele wurden erreicht; Empfangsqualität und Ortsbildschutz sind gewährleistet.

Mit dem Essen kommt der Appetit. Dies gilt wohl auch fürs Fernsehen. Das Angebot an internationalen Fernsehprogrammen, die über Satelliten in die gute Stube flimmern, nimmt ständig zu. Mit dem Angebot steigen aber auch die Ansprüche.

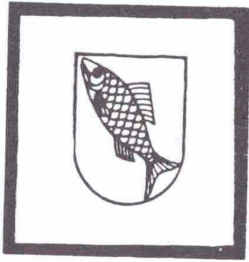
Ein Ausbau der bestehenden Kopfstation der OGA Wiezikon für den Empfang der Satellitenprogramme würde erneut hohe Investitionen erfordern. Als Alternative bietet sich ein Signalliefervertrag mit der Firma Autophon Bürocom AG an. Die Ortsgemeinde könnte sich das Recht sichern, die Signale der Wiler Gross-Antennenanlage zu übernehmen und ins eigene Netz einzuspeisen. Dadurch würde das Programmangebot auf einen Schlag auf 18 Fernsehprogramme und 15 Radioprogramme erhöht. Mit Sky Channel, 3-SAT, Superchannel, RTL-plus, Teleclub, RAI uno oder SAT 1 könnten dann auch Wieziker rund um die Uhr fernsehen.

Positive oder negative Veränderung? An sich weder noch. Es kommt darauf an, was wir daraus machen. Wenn wir wissen, dass mehr Angebot, mehr Freiheit, mehr Konsum auch mehr Verantwortung bringt und wir diese auch wahrnehmen, dann bringen die Satellitenprogramme sicher eine Bereicherung. Wenn ... Zweifel sind erlaubt.

Temporas mutantur..., die Zeiten ändern sich. Man merkt die Veränderung kaum. Und doch geht sie mit Riesenschritten voran. Offensichtlich werden sie an diesem Beispiel. Zwei Protokolle der Ortsbehörde im Zeitraffer durchgeblättert - und unsere kleine Welt hat sich doch schon stark verändert.

... et nos mutamur in illis. Halten wir selbst eigentlich Schritt mit diesem Tempo?

Ueli Christen



DORFVEREIN WIEZIKON

«CHLÖPF-MOSCHT» UND HOCHSTIMMUNG

Auf das erste Juli-Wochenende lud der Dorfverein Wiezikon wiederum zum traditionellen Dorffest ein. Trotz Regenwetter herrschte Hochstimmung bei Tanz, Unterhaltung, Thurgauer "Chlöpf-Moscht" und weiteren Attraktionen.

Eröffnet wurde das Fest am Freitagabend durch die bekannten und beliebten "Bregenzerwälder Spatzen".

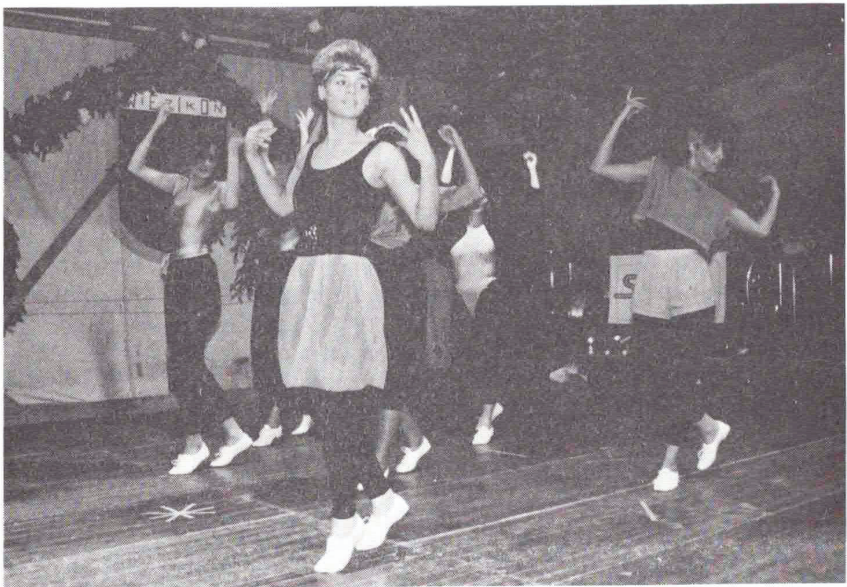
SHOWTIME AM SAMSTAGABEND

Trotz Wetterverschlechterung und einsetzendem Regen strömten am Samstagabend unzählige Festbesucher dem Eingang des Festzeltales zu. Regen prasselte lautstark aufs Dach, als das Gesangstrio "Marion, Andy und Peter" aus Aadorf den bunten Abend mit dem Lied "Lass die Sonne in dein Herz" eröffneten. Peter Gall führte anschliessend durch das Programm und freute sich, dass in Wiezikon auch die Kinder dem Fest beiwohnen dürfen. Die zahlreich erschienenen Kinder hatten dann auch ihren spontanen Auftritt mit dem Ententanz und einer grossen Polonaise.

KUNSTRADSHOW MIT ROLAND BAUMANN

Der Lokalmatador Roland Baumann erntete tosenden Applaus für seine Kür im Kunstradfahren. Für seinen Auftritt fand er eher schwierige Bedingungen vor, war doch der Bühnenboden nicht so topfeben, wie dies für das Kunstradfahren nötig wäre. Trotzdem gelang ihm der dreifache Drehsprung, was ihm begeisterten Beifall - mit "Heimvorteil" - brachte.

Die Girls der Jazz-Tanzgruppe des Sport- und Fitnessclubs Wil brachten viel Bewegung auf die Bühne. Das Publikum geriet allein vom Zusehen ins Schwitzen. Chris und Francis, die jungen, sympathischen Künstler aus Balterswil zeigten "Tricks" in ei-



ner Magic-Zaubershow. Marion, Andy und Peter unterhielten die Gäste mit beliebten Evergreens wie "Gigolo", "s'Träumli", "Balla Balla" und vielen anderen.

Als sich sämtliche Mitwirkenden des Show-Programms auf der Bühne mit grossem Finale verabschiedeten, war das Festzelt mehr als voll. Die rassigen "Bregenzerwälder Spatzen" spielten anschliessend zum Tanze auf.

THURGAUER «CHLÖPF-MOSCHT-BAR»

Hochbetrieb herrschte in der "Chlöpf-Moscht-Bar", von Insidern auch "Keller-Bar" genannt; sie war eine weitere Attraktion im Festzelt. Simone und Susanne Keller verkauften den "Schämpis", bestehend aus einem spritzigen vergorenen Apfelsaft, mit Charme und verzeichneten einen Grossefolg. Besonders das jüngere Publikum war von dieser Einrichtung sehr angetan, konnte sich doch jeder so ein "Cüpli" leisten. Reissenden Absatz fanden natürlich auch die Tombola-Lose. An "Emmis Kaffeestube" kam anscheinend niemand vorbei. Der feine Kaffeeduft mit oder ohne "avec" sowie Torten und Kuchen aus der Hausbäckerei lockten zum Verweilen.

Auch in der Weinstube verzeichnete man Stosszeiten. Bei Wein, (Weib) und Gesang herrschte auch hier Hochstimmung. Kühle oder härtere Drinks wurden in "Helens Bar" angeboten, welche an einem etwas ruhigeren Ort untergebracht war.

MÜDE, ABER GLÜCKLICH

Ein traumhaftes Zmorge-Bufferet, von fleissigen Händen hergerichtet, lud am Sonntagmorgen zum Brunch ein. Die Bevölkerung - etwas müde, aber glücklich über das erfolgreiche Fest - liess sich die Köstlichkeiten wohl schmecken. Die Musikgesellschaft Sirnach erfreute die wiederum sehr zahlreich erschienenen Gäste mit einem flotten Frühschoppenkonzert. Auch an die Kinder hatte man wieder gedacht. Diverse Attraktionen wie Eisenbahnfahren, Ballonwettbewerb, Ratespiel und anderes wurden dank verschiedenen Sponsoren möglich.

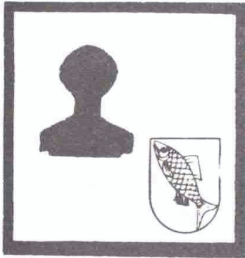
Zu guter Letzt durfte auch eine "Gautschete" am späteren Nachmittag nicht fehlen. Einige Neu-Wieziker und natürlich der neue Posthalter mussten am Brunnen noch getauft werden! Der



Posthalter war gar nicht verlegen, entnahm er doch nach dem "Bad" dem Dorfbriefkasten der PTT einen trockenen Frack!

Und der Kommentar des Dorfvereinspräsidenten Emanuel Sprenger: "Rundum zufrieden!" Allerdings sei man an der oberen Grenze angelangt bezüglich Aufwand und Umfang des Festes.

Trudi Ryser



ORTSGEMEINDE WIEZIKON

"HÄCKSLERDIENST IN WIEZIKON

Häckslertermine im Herbst 1989:

Samstag, 7. Oktober, ab 08.00 Uhr

Samstag, 25. November, ab 08.00 Uhr

Wir bitten Sie, die kompostierbaren Gartenabfälle (Sträucher, Aeste, Blumenabschnitte nur in Kombination mit gröberer Ware, wegen der Verstopfung des Häckslers) an diesen beiden Samstagen am Strassenrand bereitzuhalten.

Herr Niklaus Egli, Gärtner aus Sirnach, wird Ihnen diese Abfälle kostenlos häckseln. Die zerkleinerten Abfälle sind wertvolles Material für die Kompostierung im eigenen Garten. Falls Sie für das Häckselgut keine Verwendung haben, wird es Herr N. Egli auf Ihre Weisung hin für Eigenzwecke mitnehmen.

Wir bitten Sie, von dieser ökologisch sinnvollen Dienstleistung Gebrauch zu machen.

ORTSGEMEINDE WIEZIKON
der Ortsvorsteher



ORTSGEMEINDE HORBEN

WOHIN MIT DEM ABFALL?

Zwei Drittel der Abfälle sind nutzbar!

Gemäss Angaben der Kehrrechtverbände Thurgau wäre sehr viel Abfall, welcher ihnen angeliefert wird, nutzbar, nämlich:

- 20 Prozent kompostierbare Substanzen (Küchen- und Gartenabfälle)
- 10 " Papier
- 6 " Karton
- 4 " Glas
- 4 " Metall
- 2 " Holz/Leder
- 20 " Rest, davon 8 Prozent Kunststoffe

Ein anderer Vergleich, der zum Handeln auffordert, ist die Zunahme der Abfallmenge. Waren es 1970 noch 190 Kilo, so sind es heute durchschnittlich über 300 Kilo Abfall pro Kopf und Jahr. 1 Kilo im Tag! Zieht man weiter in Betracht, wieviel Schwierigkeiten Regierungsrat Schmidli und seine Mitarbeiter beim Suchen nach neuen Standorten für Abfalldeponien und einer Kehrrechtverbrennungsanlage haben, so wird klar, dass in diesem Bereich etwas passieren muss.

KEHRRICHTSACKGEBÜHR

An der Gemeindeversammlung vom 28. August 1989 haben die Stimmbürger der Einführung der Kehrrechtsackgebühr und dem Reglement über die Abfallverwertung zugestimmt. Damit sind ab 1. Januar 1990 noch folgende Abfall-Bereitstellungsarten zulässig:

- a) Container für Gewerbebetriebe, gemäss spezieller Regelung

b) Offizielle Kehrichtsäcke

35 Liter Inhalt	Preis	Fr.	-.90/Stück
60 " "	"	"	1.50/ "
110 " "	"	"	2.50/ "

c) Andere Säcke (z.B. Futtermittelsäcke), versehen mit der vorgeschriebenen Anzahl Gebührenmarken.d) Sperrige Abfälle, die nicht im Kehrichtsack Platz haben, sind gebündelt und mit den entsprechenden Gebührenmarken versehen bereitzustellen.

Die früher von der Ortsgemeinde eingezogene Kehrichtgebühr entfällt. Sie ist neu im Preis der offiziellen Säcke und Marken inbegriffen. Die neuen Kehrichtsäcke werden in den meisten Ländern der Region rechtzeitig angeboten. Die Verkaufsstelle in unserer Gemeinde für die Gebührenmarken wird mit dem Versand des genehmigten Abfallverwertungs-Reglements noch mitgeteilt werden.

Mit der Einführung der Sackgebühr wird ein Ziel des Umweltschutzgesetzes, nämlich die Anwendung des Verursacherprinzips, erfüllt. Wer mehr Kehricht an die Strasse stellt, bezahlt mehr als derjenige, der sortiert und abfallarme Produkte einkauft.

ABFÄLLE SORTIEREN, TRENNEN, VERWERTEN

Wichtiges Ziel ist, die in den letzten Jahren dauernd angestiegene Kehrichtmenge zu reduzieren und auf einem tieferen Stand zu halten. Wieder verwertbare Abfälle sollen deshalb nicht der Abfuhr mitgegeben werden, denn das Wiederverwerten ist besser und weniger gefährlich als das Deponieren oder Verbrennen. Mit der Einrichtung von Sammelstellen und zusätzlichen Massnahmen wurden Voraussetzungen für eine umweltfreundlichere Kehrichtverwertung geschaffen.

Die Einwohner unserer Gemeinde können wieder brauchbare Abfälle wie folgt entsorgen:

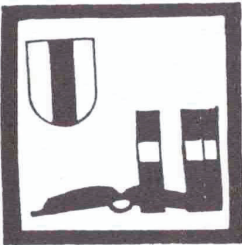
- | | |
|-------------|---|
| - Altöl | } Sammelstelle Eschlikon
beim Tiefbauamt, Herdernstrasse |
| - Aluminium | |
| - Batterien | |
| - Glas | |

- | | |
|---|--|
| - Küchen- und Gartenabfälle | Private Kompostierung |
| - Grosser Gartenabfall
(Herbsträumung/Heckenschnitt) | Landwirt fragen nach Möglichkeit zum Einackern oder Lagerung bei seinem Abfallholz |
| - Tierkadaver | Sammelstelle Büfelden |
| - Alteisen | Sammeltour Kehrrechtverband ein- bis zweimal pro Jahr |
| - Altpapier | Sammeltour Schule Egg zweimal pro Jahr |
| - Neonröhren | Rückgabe Elektrofachgeschäft |
| - Alte Reifen | Rückgabe Pneuhändler |
| - Alte Medikamente, Chemikalien, Farben | Rückgabe Apotheke/Drogerie |
| - Brauchbares Mobiliar und Hausrat | Bekannte fragen/Brockenstube holt ab (Rest = Sperrgut) |

AM BESTEN: ABFALL VERMEIDEN

Ist es Ihnen auch schon passiert, dass beim Kauf einer (in Karton verpackten) Tube Zahnpasta vom freundlichen Verkaufspersonal noch ein Plastiksack zum Heimtragen der Tube angeboten wurde? Eigentlich ist die Kartonschachtel und erst recht der Plastiksack nicht nötig! Am besten ist es, wenn Abfall gar nicht anfällt! Durch den Verzicht auf unnötige Verpackungen, Einwegbehälter und Wegwerfartikel können Geldbeutel und Umwelt geschont werden!

Ortskommission Horben
Ernst Meili



GESCHICHTE DES OBSTBAUS

Wie angekündigt befasst sich die Fortsetzung vor allem mit dem Obstbau in der engeren Region.

9. OBSTVERWERTUNG

Weiter schrieb Johann Konrad Fäsi in seiner umfangreichen "Beschreibung des Zustandes der Landgrafschaft Thurgau" im 18. Jahrhundert:

"Diese erstaunende Menge der Baumfrüchten wird nun auf folgende Weis genuzet: Ein Theil derselben wird von dem gemeinen Mann theils roh, theils aber gekocht, den Winter hindurch zu seinem täglichen Gemüs gebraucht; ein ander Theil wird in grossen hölzernen Gefässen aufbewahrt, wozu eine gewisse Menge Wasser gegossen, vermitteltst dessen die Birn oder Apfel in eine Gärung gebracht wird, doch so, dass sie der Fäulniss widerstehen kann; gegen Ende des Winters und Anfang des Frühlings wird die Birn, die einiche Wochen in dem Wasser gelegen, herausgenommen, in dem Wasser gekochet und als ein angenehmes und gesundes Gericht genossen. Die meiste und weitbeträchtlichste Menge dieser Früchte aber wird zu einem Trank, Most genannt, gemacht. Hierbei verfährt man folgender Gestalt: Man schüttet einiche Läste Birne in einen grossen aus Eichenholz verfertigten Circul, in diesem Circul herum wird ein grosser, viele Centner haltender runder Stein, über die hineingeworfne Früchte 15-20 mal gezogen, mehr oder minder nach Beschaffenheit der Früchte. Dieser Stein wird bisweilen von einem Pferd, öfters aber nur von Menschen getrieben. Hernach werden die durch den Stein zermalmete Früchte unter den Trott Baum gebracht, und der Saft nach Belieben herausgepresst.

Aus den in dem Trottbett zurückgebliebenen Hülßen wird, wenn nicht gar aller Saft herausgezogen worden, ein ander sehr starkes und hitziges Getränk, doch in geringer Menge, durch das Feuer herausgebracht, welches die Einwohner Trester Wasser oder Brantz nennen, welches sie den Winter hindurch als ein erquickendes und beynahe unentbehrlich gewordenes Labsal mit grosser Begierd trinken. Das aus den Birnen selbst gepresste Getränk ist von zweierlei Art, es ist gemeiner oder rauher Most, welcher alzeit mit einem Theil Wasser muss vermischet werden, indem das Wasser dem Getränk die Lauterkeit und Haltbahrkeit verschaffet. Die zweite Gattung ist der gesottene Most, da bei dem Feuer die Hälfte ein vielmehr ausgesotten werden muss. Dadurch bekommt das Getränk einen berauschenden Geist, eine überaus liebliche und angenehme Süßigkeit, die nicht geringer ist als bei manchen Arten ausländischer süsser Weinen. Ja der Most

wird auf diese Weis 20 und mehr Jahre eben so gut als der Wein haltbar. Diese Gattung Most wird aber nur in sehr reichen und gesegneten Jahren gemacht, wenn der Ueberfluss so gross ist, dass man selbigen beinahe nicht unterzubringen weisst. Wird aber von dem rauhen Most durch das Feuer noch mehr als die Hälfte eingesotten, etwan 3 Viertel oder noch etwas dazu , so erhaltet man endlich das sogenannte Birnenhonig, welches auf vielfältige Weis, ja als eine sehr dienlich Arznei, mit nicht geringem Vortheil genossen wird.

Der letzte Theil des Obst wird theils ganz, theils in Stücke geschnitten und bei dem Feuer gedörret. Dies geschieht nur in denjenigen Orten, wo man das Brennholz in Ueberfluss geben kann. Dardurch kann das Obst, wenn es sorgfältig gedörret, und das Gute von dem schlechten abgesondert worden, auf viele Jahre erhalten und gespart werden, durch welche Zubereitung, wenn Missjahre bei dem Obst entstehen, der Schaden zum Theil ersetzt wird."

Die Dörrobsttruhe gehörte denn auch bis in unsere Zeit in jeden Haushalt. Die Bedeutung des Dörrobstes zeigt auch der karige Speisezettel für die Erntearbeiter des Schlossgutes Liebenfels (auf dem Seerücken zwischen Pfyn und Mammern) aus dem Jahre 1750:

Morgenessen:	Brot, Suppe oder Mus
Znüni:	Brot, gedörrete Birnen
Mittagessen:	Brot, Gemüse, Milch
Zvieri:	Brot, gedörrete Birnen
Nachtessen:	Brot, Suppe oder Mus

In den Lehenverträgen des Klosters Fischingen wurden praktisch nie Obstprodukte als Lehenszins aufgeführt. Eine Ausnahme bildete der Lehenhof in der Wies: Im Vertrag von 1793 musste die Lehenbäuerin Anna Meyli, die Witwe des Tannegger Ammanns Benedikt Bernhard, unter anderem 2 Viertel dürre Stückli abliefern.

10. OBSTSAFT

Der Thurgauer Obstsaft war schon früh durch seine Qualität bekannt. Schon der St.Galler Reformator Vadian (siehe nächste Seite unten) schrieb, dass der Obstwein der Thurgauer Bergbime

den Vergleich mit den besten ausländischen Weinen nicht scheuen müsse. Zu verschiedenen Zeiten sollen denn auch betrügerische Weinhändler Thurgauer Obstsaft als italienischen Wein verkauft oder diesen mindestens damit "gestreckt" haben.

Ueber die Bedeutung des Mostes im bäuerlichen Haushalt gibt ein Bericht aus dem Jahre 1845 Auskunft:

"Im allgemeinen hält der Thurgauer sehr viel auf das gehörige Einhalten der Ruhezeit um 9 Uhr und 4 Uhr, wo dann leicht beim bequemen Genuss von Brot und Cyder (Most), der frisch auf's Feld soll gebracht werden, jedesmal drey Viertelstunden und mehr vorüberstreichen, ehe, sey es Meister oder Tagelöhner, man dran denkt, die oft eilende Arbeit - wie z.B. im Heuet, in der Erndte - fortzusetzen. - Während vor einem halben Jahrhundert noch einem Arbeiter oder Knechte ein Schoppen zum Zwischenbrote genügte, reicht jetzt in manchen Gegenden Thurgaus, eine Maass (etwa $1\frac{1}{2}$ Liter) für die Person bei jeder Mahlzeit kaum hin."

Rechnet man zum Znüni und Zvieri noch das Mittagessen, resultiert somit ein Mostkonsum von $4\frac{1}{2}$ Liter pro Tag. Der vergorene Most war nicht nur Durstlöscher, sondern ein wichtiges Nahrungsmittel, das allerdings einige Anforderungen an die "Alkoholverträglichkeit" stellte...

11. OBSTSORTEN

Besonders reichhaltig war das Sortenangebot. An der thurgauischen Landwirtschaftsausstellung im Jahre 1858 wurden 381 Aepfel- und 229 Birnensorten gezeigt. In der thurgauischen Statistik von 1859 sind gar 464 Aepfel- und 327 Birnensorten aufgeführt.

Zum grossen Teil waren dies Mostobstsorten. Schon lange bevor es Eisenbahnen gab, wurde Mostobst exportiert. Im obstreichen Jahr 1840 wurden ungefähr 200'000 Säcke über den Bodensee verkauft. 1854/55 wurden 55 Prozent der thurgauischen Produktion

Vadianus, eigentlich Joachim von Watt, schweizerischer Humanist, geboren am 30.12.1484 (?) in St.Gallen, gestorben daselbst am 6.4.1551. Er wirkte als Arzt, Bürgermeister und Reformator in seiner Vaterstadt St.Gallen.

ausserhalb des Kantons verwertet. Die grosse Sortenvielfalt hatte einen besonderen Grund: Pupikofer erwähnte im Jahre 1838, dass fast jeder (gute) Landwirt seine Bäume selber nachziehe, indem er im Wald Wildlinge ausgrabe und mit eigenen Sorten veredle.

12. WIRTSCHAFTLICHE BEDEUTUNG

Auch in unserer Gegend bekam der Obstbau für die Bauern eine wirtschaftlich grosse Bedeutung. Für die Mittellosen war es eine begreifliche Versuchung, Obst unter fremden Bäumen aufzulesen. So mussten Verbote erlassen werden. Im Horber Gemeindeprotokoll vom 3. Herbstmonat 1832 steht geschrieben:

"Drittens wurde angenommen, dass bei gesetzlicher Buss verbotnen sein solle Morgens vor acht Uhr und Abends nach fünf Uhr Obst aufzulesen, bei einem Sturmwind soll es gänzlich untersagt sein. Dem Eigenthümer aber stehe es frei unter seine Bäume zu gehen wann er will."

Man ging offenbar davon aus, dass der Bauer während des Tages sein Obst selber bewachen könne. Es galt auch die Regel, dass ab 1. November jedermann das noch vorhandene Obst auflesen durfte.

Der Nussbaum verlor im ganzen Kanton an Bedeutung. Nach Pupikofer sind drei Gründe schuld daran:

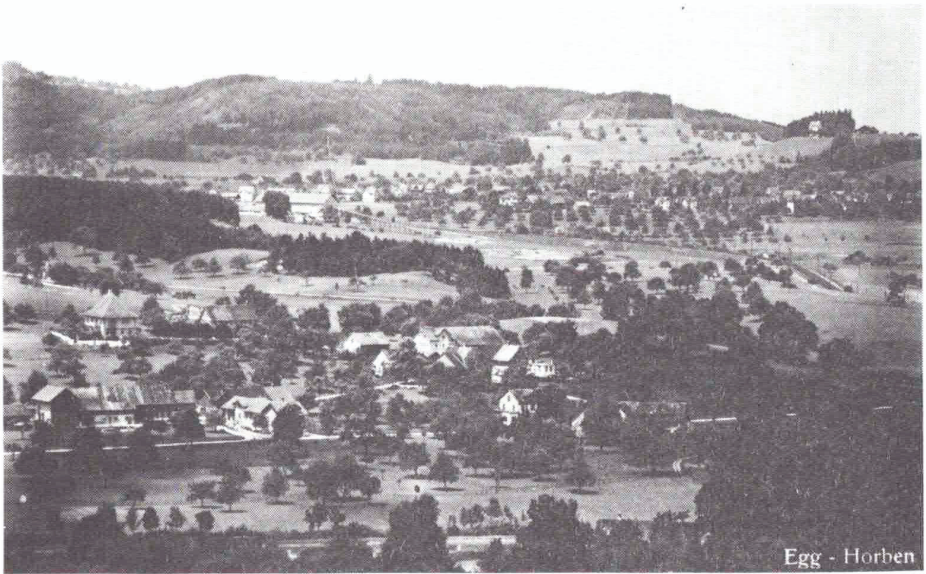
- die "Naschhaftigkeit der Jugend"
- die grosse Nachfrage nach Nussbaumholz
- der grosse Nährstoffbedarf des Baumes, der keinen bedeutenden Unternutzen mehr ermöglichte

Die Baumnuss lieferte das pflanzliche Öl für den Haushalt. Den Nüssen wurde das Öl ausgepresst. Die ehemalige "Oeli" in Sirnach fand schon in den EGGER NACHRICHTEN Nr.8 Erwähnung. Noch nicht bekannt ist, dass es auch in Horben eine "Oeli" hatte, und zwar auf dem Hof, der heute Jörg Müller gehört. Vor dem Bau der heutigen Gebäude im Jahre 1838 war dort eine "Oeli und Fräsi" in Betrieb. Angetrieben wurde die Ölpresse durch den Wind: 1763, beim Verkauf dieses Hofes oder "Höfleins", wie es im Kaufbrief heisst, verlangte der Verkäufer Johann Bietenhader vom Käufer Jakob Brunschwiler, dass die "Windmüllli" auch ihm noch zu dienen habe.

Als der Getreidebau ab 1860 zurückging, weitete sich der Obstbau noch mehr aus. Zudem stiegen die Mostobstpreise ab 1870 im Durchschnitt um das Doppelte. Aus dieser Zeit stammt der Spruch "Hast du einen Raum, pflanze einen Baum". Im 19. Jahrhundert wurden vor allem die Apfelbäume stark vermehrt. Von 1859 bis 1951 stieg der gesamte Baumbestand im Thurgau von 877'601 auf 1'334'898 Stück. Der Anteil an Birnbäumen sank von 48 Prozent im Jahre 1859 auf 13 Prozent im Jahre 1961.

13. OBSTBÄUME IN HORBEN UND WIEZIKON

Laut einer umfassenden Obstbaustatistik von 1884 standen in der Gemeinde Horben 2177 Bäume, davon 956 Apfel- und 853 Birnbäume. In Wiezikon waren es 1779 Bäume, davon 738 Apfel- und 766 Birnbäume. Pro Hektar obstbaugünstigen Landes sind dies in Horben 16,6 und in Wiezikon 17,7 Bäume. Die im letzten Heft erwähnte Seegemeinde Horn hatte vergleichsweise einen durchschnittlichen Bestand von 36,5 Bäumen.



Egg - Horben

Reicher Obstbaumbestand in Horben und Egg nach 1910

Von der Gemeinde Horben ist die Verteilung der Bäume auf die einzelnen Arten im Jahre 1884 genau bekannt:

	bis 15 Jahre alt	15-30 Jahre alt	über 30 Jahre alt
Apfelbäume	405	258	293
Birnbäume	287	226	340
Kirschbäume	17	13	15
Pflaumen/Zwetschgen	147	112	48
Nussbäume	7	2	7

Auf den gleichen Fragebögen wurde auch nach der Verwertung der Obsternte von 1884 gefragt. Die damaligen Bauern waren offenbar nicht besonders schreibfreudig, denn viele dieser Fragen wurden nicht beantwortet. Zudem stimmen gewisse Zahlen offensichtlich nicht.

14. JAKOB MÜLLER, HORBEN

Einer, der die Fragen eindeutig seriös beantwortete, war Jakob Müller in Horben. Er war der Obstbau-Spezialist unserer Gemeinde im letzten Jahrhundert. Auf seinem Betrieb standen 370 Bäume. Er produzierte die Bäume in einer eigenen kleinen Baumschule. Aus seinen Angaben kann die wirtschaftliche Bedeutung des Obstbaus herausgelesen werden.

Das Jahr 1884 war ein Obstjahr mit leicht überdurchschnittlichen Erträgen und dementsprechend leicht unterdurchschnittlichen Preisen. Jakob Müller erntete 18'400 kg Äpfel und Birnen. Davon verkaufte er 12'800 kg als Mostobst für 9,6 Rappen das Kilogramm und 400 kg Tafel- und Küchenobst für 11,2 Rappen das Kilogramm. Für den eigenen Haushalt verbrauchte er 3'700 kg zur Herstellung von Saft, 1'400 kg als Tafel- und Kochobst, und 100 kg wurden gedörrt. Aus dem beim Mosten angefallenen Trester wurden noch 30 Liter Schnaps gebrannt.

Für die Beurteilung der wirtschaftlichen Bedeutung des Obstbaus mögen die nachfolgenden Vergleichszahlen dienen:

Für die 13'200 kg verkauften Obstes löste Jakob Müller im ganzen Fr. 1'275.50 . Der damalige Primarlehrer in der Egg, Emil Bollmann, bezog neben freier Wohnung und einem Pflanzgarten einen Jahreslohn von 1'300 Franken! Jakob Müller konnte damals mit seinem Obstgeld ca. 70 bis 80 Aren bestes Kulturland kaufen.

Laut Lohnerhebungen des Schweizerischen Bauernsekretariats erhielt ein Güterknecht zwischen 1880 und 1890 einen monatlichen Barlohn von durchschnittlich Fr. 24.60 nebst freiem Zimmer und Verpflegung. Also reichte Jakob Müller der Erlös von 200 kg Birnen für einen Monatslohn eines Knechtes aus. (Ein Bezug zur Gegenwart: Im Herbst 1988 erhielt der Landwirt für die gleiche Menge Obst - also 13'200 kg - knapp 4000 Franken.) 200 kg Birnen ergaben 48 Franken.

Bei der Verwertung der Ernte fällt auf, dass nur 100 kg gedörrt wurden. Das 19. Jahrhundert brachte denn auch einen starken Rückgang des Dörrrens von Obst. Die Schuld wurde vor allem der Kartoffel zugeschrieben, die das Obst als Vorratsweise zum Teil verdrängte. Von Leuten in leitender Stellung wurde immer wieder versucht, aus Gründen der Marktwirtschaft und der Notversorgung das Dörrren zu reaktivieren. An Ausstellungen wurde der Bau von Dörröfen und anderes mehr gezeigt. Doch diese Bemühungen blieben weitgehend ohne Echo.

15. VERÄNDERUNGEN

Dank dem Obstbau konnten sehr viele Landwirte die grosse Krise der Siebziger- und Achtzigerjahre ohne grosse Verluste überstehen. In den "Thurgauischen Blättern für Landwirtschaft" von 1888 wurde der Obstbau als einer der lohnendsten Betriebszweige bezeichnet. Die schon damals durchgeführten Obstbau- und Baumwärterkurse waren sehr gut besucht. Ab 1877 vermittelte der Landwirtschaftliche Verein Edelmetzer zur Verbesserung des Angebots an Tafeläpfeln und -birnen.

Um 1870 kamen die handlichen Obstmühlen und -pressen auf, die mit der Zeit in sehr vielen Betrieben angeschafft wurden.

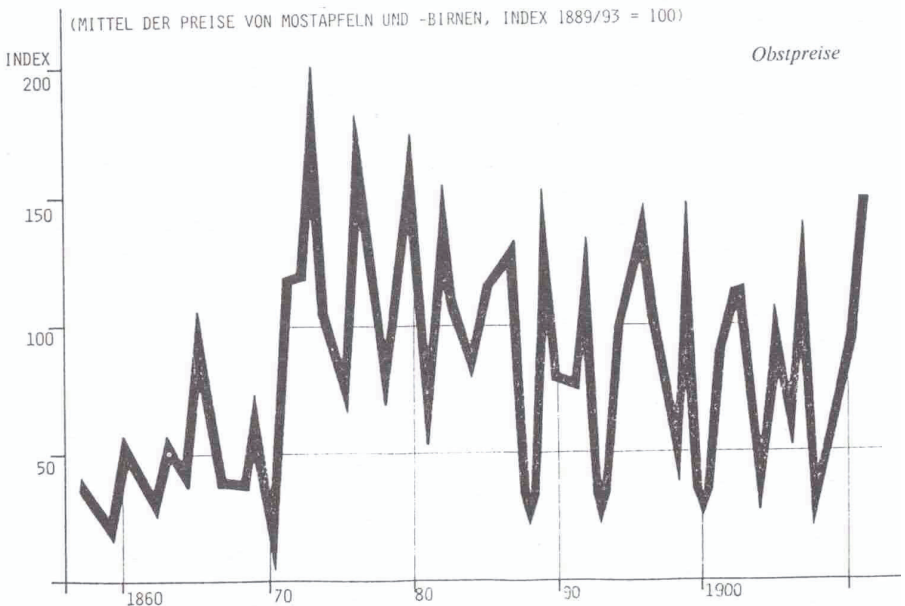
1876 erfand Louis Pasteur (siehe unten) ein Verfahren zur Verhinderung der Gärung bei Bier. Um die Jahrhundertwende übertrug der bekannte schweizerische "Obst- und Weinbau-Professor"

Louis Pasteur, französischer Chemiker und Mikrobiologe, geb.in Dôle/Jura am 27.12.1822, gest.in Villeneuve l'Etang am 28.9.1895. Bedeutende Forschungen über Gärung, Lebensmittelkonservierung ("Pasteurisierung"), Schutzimpfung gegen Milzbrand und Tollwut.

Hermann Müller-Thurgau (siehe unten) diese Erfindung auf den Obstsaft und ermöglichte damit die Herstellung von Süssmost.

16. ERNTE- UND PREISSCHWANKUNGEN

Die grossen Schwankungen bei Ernte und Preisen waren schon früher ein auffallendes Merkmal der Obstproduktion. Die Mostpreise können anhand von Angaben aus dem Kantonsspital Münstlingen bis ins Jahr 1852 zurückverfolgt werden. Es handelt sich dabei um die Gesteungskosten des in den betreffenden Jahren konsumierten, in der Regel im Herbst des Vorjahres erworbenen Mosts. Der tiefste Wert fällt ins Jahr 1869, in dem ein Liter 3,4 Rappen kostete.



Hermann Müller-Thurgau, geb. am 21.10.1850 in Tägerwilen/TG, gest. am 18.1.1921
 Vertreter der "angewandten Botanik", d.h. der Wissenschaft von den Nutzpflanzen,
 Gründer der Schweiz. Versuchsanstalt f. Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil,
 Züchter der RieslingXSilvaner-Rebe

17. OBSTBAUVEREIN SIRNACH UND UMGEBUNG

Der Obsthandel war noch nicht organisiert; jeder Bauer musste seine Käufer selber suchen. Auch bestand ein Ausbildungs- und Informationsdefizit, besonders im Hinterthurgau. Diesen Mangel versuchten einige initiative Männer zu beheben. Sie gründeten 1909 den "Obstbauverein Sirnach und Umgebung".

Hauptakteure des neuen Vereins waren - man höre und staune - zwei Lehrer. Emil Eggmann, Lehrer in der Egg, wurde Präsident und der Sirnacher Lehrer Josef Dahinden Aktuar. Nach zehn Jahren löste letzterer seinen Kollegen im Präsidium ab, und Hermann Thalmann wurde Aktuar. Dieser war als tüchtiger Obstbauer vom Than einer der Initianten des Vereins gewesen.

Hermann Thalmann war, dies lässt sich aus seinen Protokollen herauslesen, mit Leib und Seele Obstbauer. Er war der "Pomologe Thalmann", an den sich Albert Wartenweiler in den EGGER NACHRICHTEN Nr.12 auf der Seite 23 erinnerte. Er wohnte allerdings nicht im Eichholz wie dort vermerkt, sondern im Than im heutigen Hof Hasler.

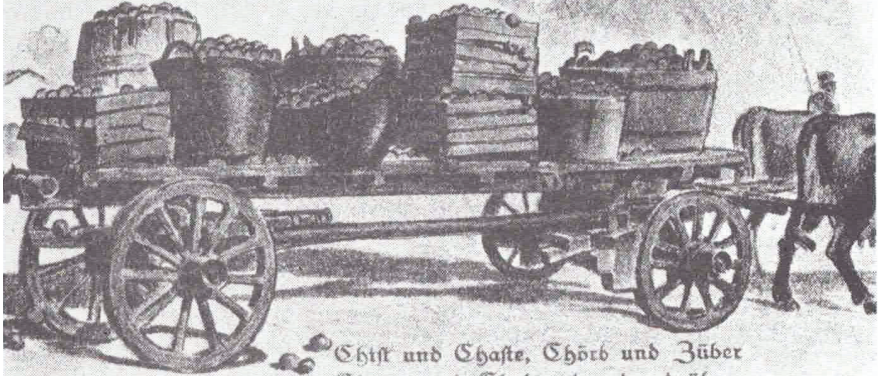
Die führenden Leute des Vereins waren ausserordentlich aktiv im Interesse seiner Mitglieder, die sich aus dem ganzen Hinterthurgau rekrutierten. Der Präsident besorgte den Obsthandel. Hermann Thalmann organisierte für den Verein viele Kurse mit den Themen

- Bäume setzen, pflegen und schneiden
- Bäume veredeln
- Die richtige Ernte
- Schädlingsbekämpfung
- Herstellung von Saft und Süssmost usw.

In den Zwanzigerjahren führte man die ersten Spritzversuche durch. Die gemeinsame Anschaffung der ersten Baumspritzen wurde mitfinanziert. Weil bei Ernte und Transport des Obstes noch vieles im argen lag, lancierte man eine originelle Postkartenserie zum Aufzeigen der Missstände und zur Verbreitung von Ideen, wie man es besser machen könnte. Die nächste Seite zeigt zwei Beispiele.

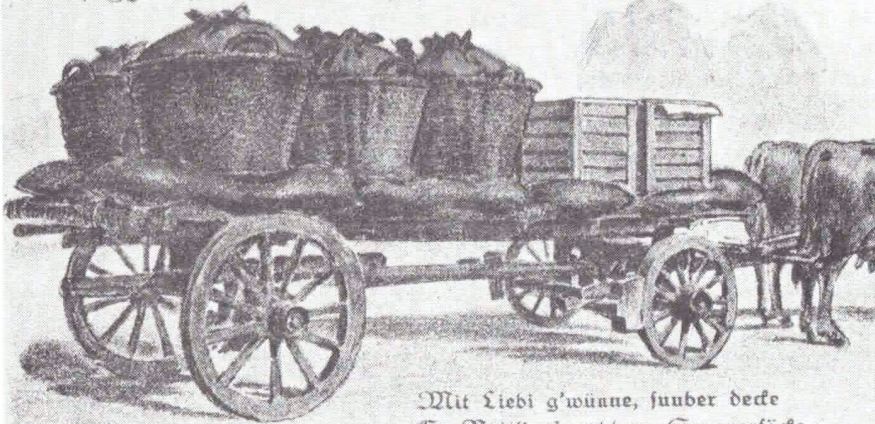
Der Obstbauverein organisierte auch Flurumgänge und Reisen sowie Vorträge über politische Themen wie z.B. 1923 über das Alkoholgesetz, das die Erweiterung des Alkoholmonopols brachte.

Richtige Reife, sorgfältige Ernte, gutes Erlesen und
fachgemäßer Transport, erleichtern Verlad und Absatz.



Chist und Chaste, Chörb und Züber
Chruut und Chabis, drunder drüber.
Was gilt's, es g'jed i Schüüt und Huus
Derheime gwüß neb besser us.

Richtige Reife, sorgfältige Ernte, gutes Erlesen und
fachgemäßer Transport, erleichtern Verlad und Absatz.



Mit Liebi g'wünne, sunder decke
Es Bettli g'macht us Spreuersäcke.
Verschoppet allt Zwüschelage,
De tueds sogar e Bruggewage.

Lehrer Dahinden war zuerst zehn Jahre Aktuar, dann 22 Jahre Präsident des Vereins. Die Hinterthurgauer Obstbauern hatten ihm viel zu verdanken. Während 20 Jahren besorgte er den ganzen Obsthandel der fast 200 Obstproduzenten aus dem Hinterthurgau. Im Rekordjahr 1931 vermittelte er 1'120'000 kg Mostobst.

Die Mostereien waren damals noch nicht so leistungsfähig wie heute. Es gab bei grossen Ernten immer Absatzstockungen und ein Gerangel der Produzenten um eine möglichst rasche Gelegenheit zum Abliefern der Aepfel und Birnen. Josef Dahinden kommentierte an der Jahresversammlung 1931 die Obsternte auf die für ihn typische Art:

Ein Rekordjahr ist abgelaufen.
Gott Lob und Dank, es ist vorbei.
An Birn' und Aepfel grosse Haufen,
Betrieb in Most- und Brennerei!

Zur grossen Ernte, schnelle Reife;
das Wetter trägt auch seine Schuld.
Man keltert viel in eigne Reife
und brauchte dennoch viel Geduld.

Dieweil die Möstler gelb schon teigen,
hebt an der Mittelbirn' Geschrei.
Das Telephon will nimmer schweigen:
Wann komm ich endlich an die Reih'.

Vorerst die Birnen, Aepfel warten!
Viel Bauern wollen's nicht verstehn.
Wer zählt die Briefe und die Karten,
die schleunigst um Abnahme flehn.

Die Moster, Brenner tun ihr Bestes
im Vollbetriebe Tag und Nacht.
Um Herr zu werden noch des Restes
sich füllen Weiher, Tank und Schacht.

Und aus der Aepfel reicher Ernte
- zuletzt im Freien aufgeschicht -
wohl mancher Händler wieder lernte:
Wenn's voll ist, ziehn die Preise nicht.

Dem Bunde war's auch drangelegen,
im Preis und in Verarbeitung.
Ihm bleibt der grosse Ernteseegen
gar teure Erinnerung.

Nun ist ja alles gut verquantet.
An Most und Schnaps ein grosses Meer.
Der Sturm der Bauern ist verbrandet.
Wenn nur schon all's getrunken wär.

Das Rekordjahr wird von uns allen
so schnelle wohl vergessen nicht.
Auch unsere Verladezahlen
ein Rekord der Vereinsgeschichte.

15.1.32 J.D.

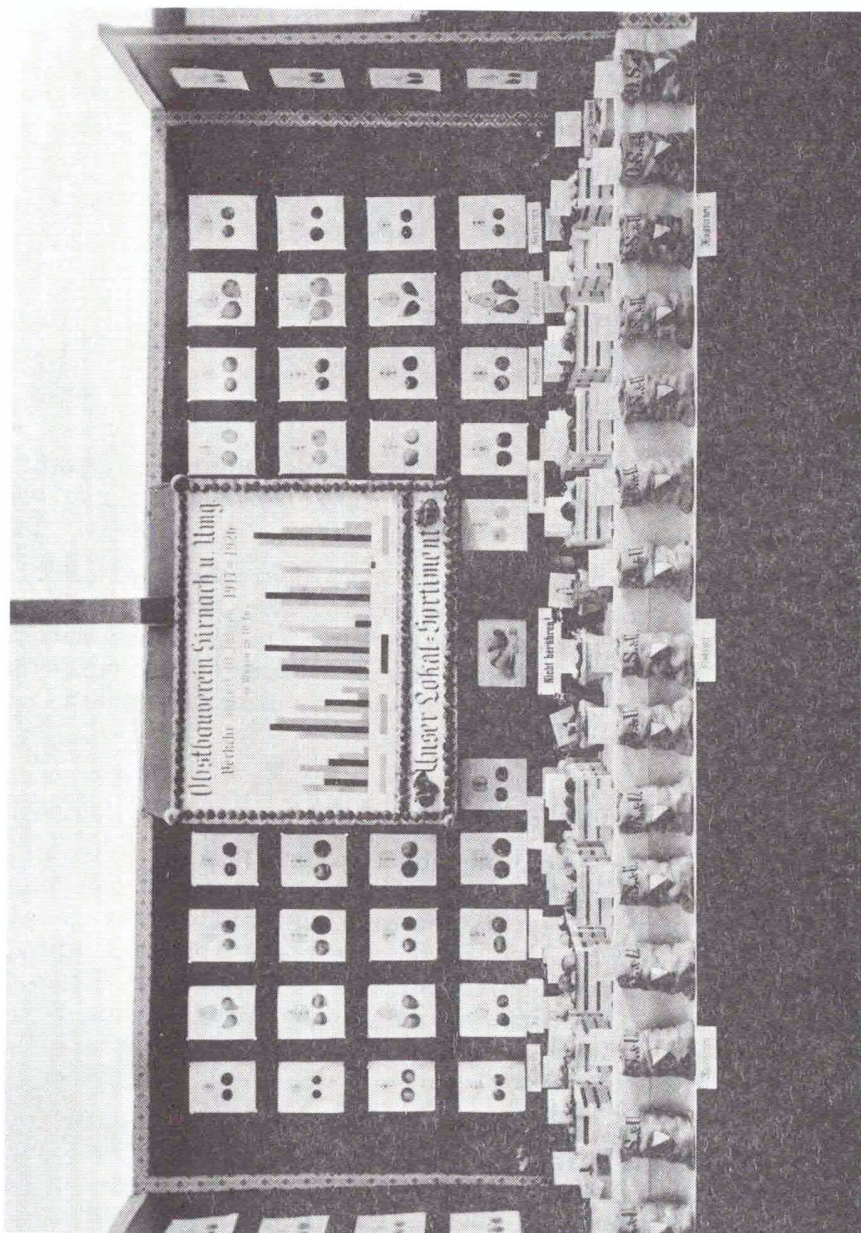
Wenn nicht durch Spätfröste in Frühjahr der Rhythmus gestört
wurde, wiederholten sich ähnlich grosse Ernten jedes zweite
Jahr.

Nach Josef Dahindens Tod im Januar 1940 übernahm Adolf Müller,
Hurnen, das Präsidium, nachdem er schon zehn Jahre das Aktua-
riat versehen hatte. Er besorgte während vieler Jahre den
Obsthandel und blieb Präsident, bis der Verein 1967 aufgelöst
wurde. Die örtlichen Landwirtschaftlichen Genossenschaften
übernahmen fortan den Obsthandel.

18. OBSTBAU-AUSSTELLUNG SIRNACH 1922

Die grosse Obstbau-Ausstellung vom Oktober 1922 in Sirnach
war von den Initianten nicht einfach als Leistungsschau und
Werbespektakel zuhanden einer breiten Oeffentlichkeit gedacht.
Vielmehr wollten sie damit gleichsam erzieherisch auf die ein-
heimischen Obstproduzenten wirken, wie der damalige Aktuar
des Obstbauvereins, Hermann Thalman, als Ausstellungs-Bericht-
erstatter im "Volksblatt vom Hörnli" (heute Regional-Zeitung
Elgg/Hinterthurgau/Wil) schrieb:

"...Es war kein Fest, das wir veranstaltet hatten, nein, es
war eine belehrende Veranstaltung für den Obstbau, es sollte
ein Ansporn sein zur Reduktion der vielen Obstsorten, da es
deren viele hat, die nicht anbauwürdig sind und vom Obstmarkt
verschwinden sollten. Wenn nun ein jeder Obstbauer seinen
Obstgarten durchgeht und die Sorten, die nicht den richtigen



Obstausstellung in der Turnhalle Sirnach 1922

Wert haben, mit den empfohlenen gut gehenden Sorten ersetzt, so ist der Hauptzweck unserer Ausstellung erreicht, der Obsthandel würde den Schwierigkeiten, die wir jetzt haben, entbunden und man könnte mit unsern guten, schönen Sorten, die im Tannzapfenland gedeihen, konkurrieren."

Das Obst der über 50 ausstellenden Bauern wurde von einer Jury beurteilt. Diese bestand nebst einem Beisitzer aus den Herren Schmid vom Arenenberg und Zschokke von Wädenswil. Hermann Thalmann schrieb dazu:

"... Es ist nämlich eine ganz irrige Meinung, wenn man glaubt, an einer Ausstellung sollen nur die allergrössten Früchte ausgestellt werden. Das soll und darf nicht sein, denn mit abnormalen Früchten werden die Besucher irre geführt. Eine typische, mittelgrosse bis grosse Frucht ist am erkenntlichsten, eine solche kann jeder Obstbauer mit den seinigen vergleichen."

Es wurde in drei Kategorien das Obst jener Bauern rangiert, die mindestens acht Sorten ausgestellt hatten. Es verwundert nicht, dass "unser" Hermann Thalmann als Sieger hervorging. Auch Konrad Schoch vom Rütibach sowie Vorsteher Ernst Friedinger und Jakob Schneider, beide aus Wiezikon, lagen in den vorderen Rängen.

Abschliessend sei vom Obstbauverein noch anerkennend vermerkt, dass er sich in richtiger Erkenntnis der biologischen Zusammenhängen intensiv für den Vogelschutz einsetzte. An mehreren Sitzungen pro Jahr wurden zusammen mit dem Vogelschutzverein Aktionen besprochen und in die Wege geleitet.

19. DIE ENTWICKLUNG DES OBSTBAUS SEIT 1950

Auf kaum einem anderen Gebiet der Landwirtschaft sind in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts so viele Weiterbildungsmöglichkeiten geboten worden wie im Obstbau. Die Folge davon war eine gewaltige Steigerung der Erträge, wie die Schätzungen der mittleren Ernten in der nachfolgenden Tabelle zeigen:

Jahre	Ertrag pro Apfelbaum	Ertrag pro Birnbaum
1847/54/55	41 kg	43 kg
1949-1968	149 kg	208 kg

Die daraus resultierenden enormen Ueberschüsse konnten nur durch grosse Verluste der Alkoholverwaltung exportiert oder gebrannt werden. In Spitzenjahren wurden oft tonnenweise verdorbene Birnen über Schutthalden gekippt.

Diese Zustände riefen nach Gegenmassnahmen. So organisierte die Alkoholverwaltung in den Fünfzigerjahren grosse Rodungsaktionen. Diesen fielen im Thurgau zwischen 1950 und 1960 97'000 Hochstämme zum Opfer. Aus arbeitswirtschaftlichen Ueberlegungen wurde somit dem sogenannten Streuobstbau der Kampf angesagt. Man pflanzte neue Hochstammgärten in Reih und Glied, bis fünfzehnjährige Bäume wurden versetzt. Damit strebte man lediglich das wieder an, was uns die Römer gebracht hatten und was während Jahrhunderten unsere Landschaft geprägt hatte: baumfreies Ackerland und Obstbaumgärten auf den hofnahen Parzellen.



Der Autor (links) mit Vater und Brüdern beim Obstbaumroden
in Hurnen

Ab 1960 erfolgte die Umstellung der Tafelobstproduktion auf Niederstamm.

Es ist wenig sinnvoll, heute diese Entwicklung zu kritisieren. Man muss jede Massnahme aus der Situation der jeweiligen Entscheidungsträger betrachten, beurteilen, zu verstehen suchen. Die Fällaktionen waren damals notwendig. Die Umstellung wurde vom Ausland diktiert; Konkurrenzgründe sprachen dafür. Heute findet ein gewisses Umdenken statt. Der ökologische Wert der Hochstämme wird wieder höher bewertet. Viele, auch junge Bauern pflanzen wieder Hochstämme. Hoffentlich stimmen dann auch die Preise, wenn in 30 bis 50 Jahren diese Bäume im Vollertrag stehen.

Otto Müller

Quellenverzeichnis

- Adolf Friedrich Mayerstedt: Die Obstbauzucht der Römer
- Wilhelm Walker: Die Obstlehre der Griechen und Römer
- Hubert Frömmelt: Die Entwicklung des Obstbaus im Thurgau, Diss.
- Ernst Brugger: Geschichte der thurgauischen Landwirtschaft, 1935
- Obstbaustatistik 1884, Staatsarchiv TG und Gemeindearchiv Horben
- Thurgauer Jahrbuch 1886: Thurgauer Chronik
- Sailer: Chronik von Wil
- Protokolle des Obstbauvereins Simnach
- Volksblatt vom Hörnli 1922
- Schweiz.Pioniere der Wirtschaft u.Technik Bd.29: Prof.Müller-Thurgau, 1974
- Universal-Lexikon, Schweiz.Verlagshaus AG, Zürich 1975
- Thurgauisches Urkundenbuch
- 150 Jahre Thurgauischer Landwirtschaftlicher Kantonalverband 1835-1985



OBI-Bild von der Rekordernte 1922, die gesamt-schweizerisch 243'000 t betrug. Davon wurden 150'000 t in Mostereien verarbeitet.





UNSERE MOSTER

Welche Schulgemeinde kann sich schon zweier Spitzenmoster rühmen? Wir können es: Werner Zbinden und Kurt Thalmann! Lesen Sie bitte, was uns die beiden zu sagen haben.

HURNEN:

WERNER ZBINDEN

Frage: Wie bist Du zur Süschmosterei gekommen?

Werner Zbinden: In den Jahren 1950/51 absolvierte ich den Baumwärtnerkurs. Ich war auf meinem kleinen Bauernhof auf Nebenverdienst angewiesen. Deshalb meldete ich mich 1953 zum Obstkontrollleur-Kurs. Da es in diesem Jahr kein Obst gab, riet mir Gustav Schmid (Leiter der Zentralstelle für Obst- und Weinbau im Arenenberg), ich solle doch den Süschmosterkurs absolvieren; es bestehe in dieser Sparte ein Mangel.

F: Wurde das "Süschmosten" zum Nebenverdienst, oder blieb es ein Hobby?

WZ: Meine Kunden kamen aus der ganzen Region bis Wängi. Das "Süschmosten" wurde so zum willkommenen Nebenverdienst.

F: Kannst Du etwas über die Entwicklung des Pasteurisierens sagen?

WZ: Professor Müller-Thurgau setzte die Erfindung von Louis Pasteur in die Praxis um. Seine 1896 herausgegebene Schrift "Die Herstellung unvergorener alkoholfreier Obst- und Traubensäfte" wurde zum Bestseller und erlebte innerhalb von zwei Jahren fünf Auflagen. Das "Süschmosten" wurde allmählich zu einer Volksbewegung. Am Anfang wurde diese Bewegung vor allem von Pfarrherren, Fürsorgern und Lehrern getragen. Der Beginn war steinig. Zusammen mit ideenreichen Pionieren wurde im technischen Bereich geforscht. Mit viel Idealismus und oft unter Einsatz des Vermögens kämpften diese Pioniere gegen schier unüberwindliche Vorurteile in der Bevölkerung, gegen unheilvolle Trinksitten,

vor allem aber gegen eine übermächtige "Alkohol-Lobby".

Es wurden Organisationen geschaffen, so 1933 die "Schweizerische Süssmostkommission". Zur gleichen Zeit entstanden kantonale Vereinigungen. Dies führte 1936 zur Gründung der "Schweizerischen Vereinigung für neuzeitliche Obst- und Traubenverwertung" (SVOT). Diese stellte sich drei Ziele:

- den Süssmost "hoffähig" zu machen,
- die Suche nach geeigneten Materialien und Methoden zu verstärken,
- ein fundiertes Fachwissen an möglichst viele Leute weiterzugeben.

Der erste Präsident der Vereinigung war ein Pfarrer. Wir Thurgauer Süssmoster sind besonders stolz, dass heute einer von uns Präsident ist: Richard Hunziker, Primarlehrer in Eggethof. Er hat sich auch im Thurgau grosse Verdienste in unserem Verband erworben. Diese Angaben entstammen dem Jubiläumsbericht der SVOT.

F: Wie alt ist der Verband der Thurgauer Süssmoster?

WZ: Er wurde 1932 gegründet und umfasst heute 120 aktive Süssmoster.

F: Du warst viele Jahre lang im Vorstand.

WZ: Ja, von 1967 an, von 1981 bis 1983 als Aktuar und von 1983 bis 1988 als Präsident.

F: Seit wann gibt es den Süssmosterwettbewerb im Thurgau, und wie wird er organisiert?

WZ: Dieser Wettbewerb wird seit 1956 durchgeführt. Jedes Mitglied kann zwei verschiedene Proben einsenden (zweimal Süssmost oder einmal Süssmost und einmal Gärtsaft). Drei Jurymitglieder degustieren während zweier Tage die Säfte nach vier Kriterien:

- Gesundheit (Fäulnis-, Kochgeschmack usw.)
- Geruch
- Geschmack
- Gebrauchswert (optisch)

Das Maximum beträgt 18 Punkte. Es beteiligen sich immer gegen 50 Mitglieder.

WZ: Ich war mehrere Male im zweiten oder dritten Rang; zum ersten reichte es nie ganz.

F: Erzähle bitte etwas von den Gebinden für den Süssmost!

WZ: Als ich anfing, setzte der Uebergang vom Holzfass zur Glasflasche ein. Auch hier gab es "Kinderkrankheiten": Im ersten Jahr pasteurisierte ich sechs 25-Literflaschen, von denen aber vier in Brüche gingen. Grund: Das Loch für den Auslauf war nicht genau im rechten Winkel gebohrt worden. Durch die Erhitzung des Auslaufröhrchens sprengte dieses den Boden der Flasche ab.

F: Wieso kam man vom Holzfass als Süssmostgebinde ab?

WZ: Holz ist von Natur aus für die Süssmostlagerung wenig geeignet, weil seine Rillen und Poren den Zutritt von Luft ermöglichen.

Gebinde für Süssmost sollten nicht zu gross sein, d.h. dem Verbrauch angepasst. Bei einem Holzfässchen von 200 oder noch mehr Litern dauerte es viel zu lange, bis der Süssmost getrunken war. Starke Schimmelbildung mit der entsprechenden geschmacklichen Veränderung war die Folge. Oft ging der Saft auch in Gärung über, bevor er getrunken war.

F: Wie sieht die Entwicklung in Zahlen aus?

WZ: Der im Thurgau pasteurisierte Most wurde wie folgt abgefüllt:

	1965	1986
Kleinflaschen	7,2 %	30,4 %
Ballonflaschen (25 Liter)	26,7 %	46,7 %
Fässer	66,1 %	22,9 % *

* Davon waren 7 % Kunststoff-Fässer und 2 % andere Materialien. Meines Erachtens sind Kunststoffgebinde absolut ungeeignet für Süssmost.

F: Wieviel Süssmost wird im Thurgau jährlich pasteurisiert?

WZ: Interessanterweise wird alle Jahre etwa 500'000 bis 600'000 Liter pasteurisiert, egal wie gross die Mostobsternte ausfällt.

F: Wie wird heute pasteurisiert?

WZ: Etwas einfach gesagt wird der Saft auf 75 Grad erwärmt und das Gebinde luftdicht verschlossen. Die meisten Süssmoster gebrauchen dazu einen dreipoligen Elektrodenapparat. Die von



Werner Zbinden in Aktion (1988)

den Polen überspringenden Elektronen erhitzen den Saft. Es gibt heute auch moderne Durchlauferhitzer. Dieses System ist zwar nicht neu, wäre aber energiesparend. Die Apparate sind jedoch sehr teuer; etwa 10'000 bis 20'000 Liter müssten allein zur Gewährleistung von Zins und Amortisation pasteurisiert werden.

F: In dieser Nummer der EGGER NACHRICHTEN ist auch vom Obstbauverein Sirnach die Rede. Du warst acht Jahre lang für den Obsthandel verantwortlich.

WZ: Die Hauptumsätze betrafen den Mostobstsektor. Daneben wurde aber auch Tafelobst und Konservenobst (Kochobst) vermittelt. Anfänglich geschah der Mostobstverlad in Eschlikon und Sirnach. Damals kamen Bauern aus dem Hinterthurgauer Berggebiet nach Eschlikon. Ich erinnere mich an Albert Siegfried vom Hamberg (Sitzberg), der mit zwei Ochsen die Mostbirnen nach Eschlikon brachte. Das war beinahe eine Tagesreise! Später wurde dann auch noch in Dussnang, Bichelsee, Tuttwil und Busswil verladen.

Früher waren die Mostereien wesentlich weniger leistungsfähig als heute. Sie waren bei Grossernten einfach nicht in der Lage, das angebotene Obst zu mosten. Ich erinnere mich, dass im Bergholz bei Wil die Birnen eisenbahnwagenweise über das Bahnbord hinabgeschaufelt werden mussten. Die späten Äpfel mussten auf den Hofplätzen der Bauern zwischengelagert werden bis zur Ablieferung im Dezember - bei Rekord-ernten.

Angeliefert wurde das Mostobst in Säcken. Um diese vom Wagen des Bauern in die hohen Lastautos leeren zu können, musste ein Zwischenboden konstruiert werden. Zwei Männer hoben die Säcke auf den Zwischenboden, zwei von dort über den Rand des Autos, und einer leerte sie aus. So brauchte es mindestens fünf Mann. Da war noch jeder auf den anderen angewiesen! Besonders bei Grossernten kam es vor, dass die meisten Bauern mehr Obst brachten, als sie angemeldet hatten. Dies führte oft zu viel Aerger, denn es kam nicht selten vor, dass Bauern zuerst auf das Auto warten mussten, dann vielen Kollegen beim Abladen halfen, und wenn sie endlich selber an der Reihe gewesen wären, war das Auto voll! Solchen Pechvögeln blieb nichts anderes übrig, als das Fuder stehen zu lassen, die Pferde auszuspannen und zu hoffen, morgen oder übermorgen komme wieder ein Auto.

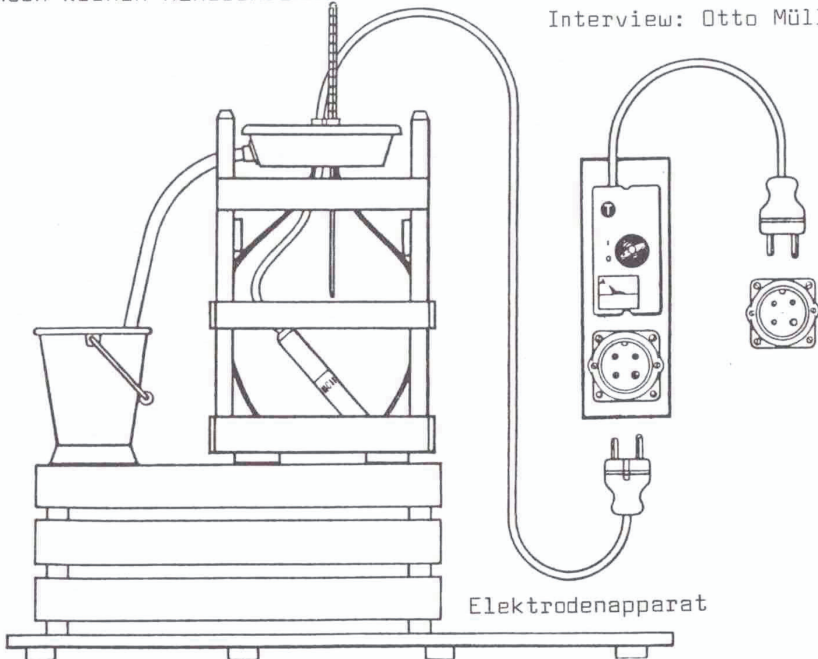
F: Hast Du zum Schluss noch eigene Erinnerungen aus "alter Zeit"?

WZ: In den meisten Bauernkellern, in denen ich zu tun hatte, standen noch ganze Reihen von Holzfässern mit einem gesamten Fassungsvermögen von 2000 bis 5000 Litern.

Am Hof, wo ein Onkel von mir arbeitete, wurden täglich bis 15 Liter Saft "gebraucht" - ob der Meister dabei war oder nicht! Früher verdünnten die Meister den Saft für Knechte, die als "Grosskonsumenten" auftraten, mit der Hälfte Wasser, oder sie produzierten sogenannten "Anteller": Der beim Mosten übriggebliebene "Trascht" wurde in eine Stände geleert, Wasser dazugegeben und zwei bis drei Tage stehengelassen. Das Ganze wurde dann noch einmal gepresst. So entstand ein durchaus trinkbares mit Most aromatisiertes Wasser. Das übliche Getränk für uns Kinder war saurer Most mit etwas Zuckerwasser verdünnt.

Später half ich Deinem Vater immer sehr gern beim Heuen - wegen des "Zobig"! Es gab eben immer sehr guten, kalten Saft aus dem Kühlschrank. Wir selber hatten daheim damals noch keinen Kühlschrank.

Interview: Otto Müller



Elektrodenapparat

WIEZIKON:

KURT THALMANN

"Mit dem Mosten vertraut war ich schon als Kind, wuchs ich doch auf einem Bauernhof auf. Später fing ich dann selber an zu pasteurisieren; mit vier Kindern versuchten wir möglichst Selbstversorger zu sein. Einiges lernte ich auch beim Zuschauen bei Werner Zbinden; trotzdem: "S'hät öppe e Fläsche glupft!"

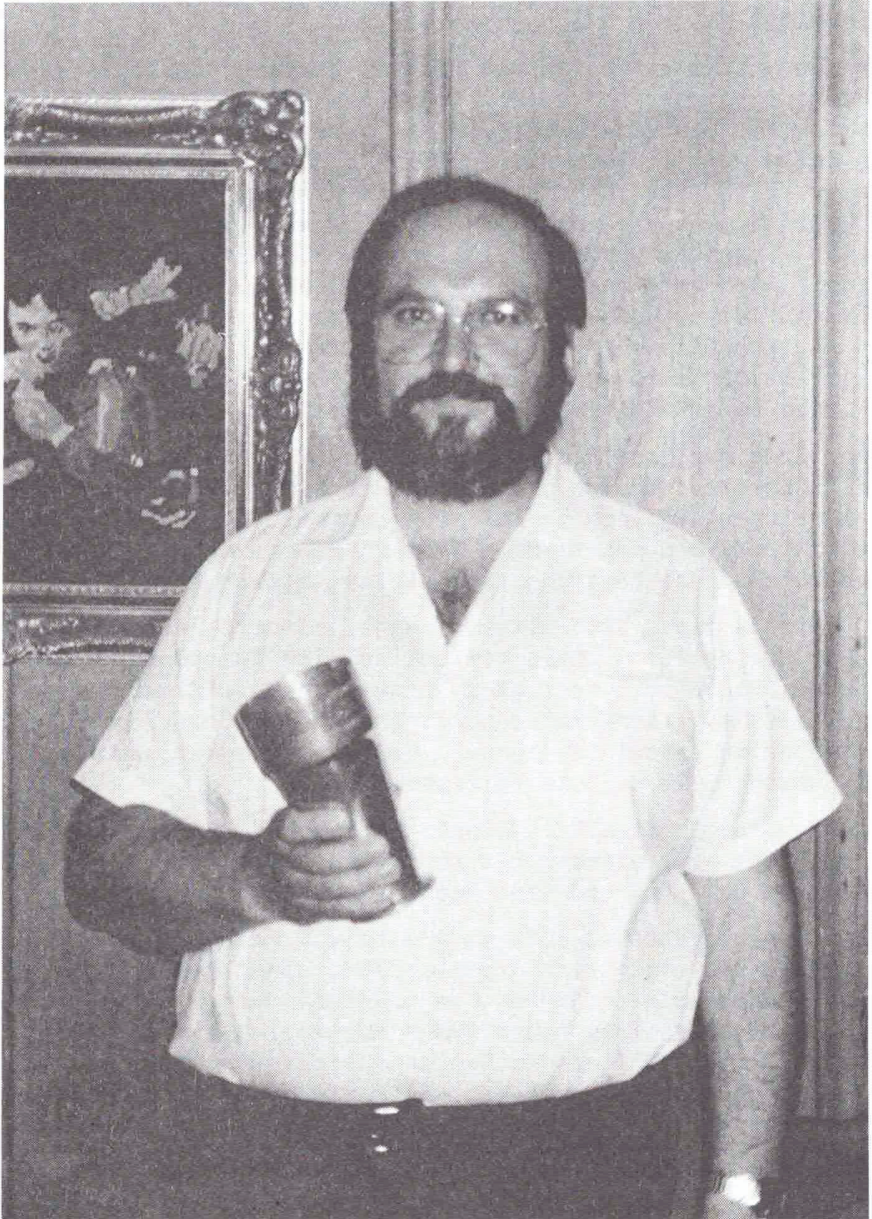
Deshalb beschloss ich, 1981 einen Süssmosterkurs zu besuchen. Der Grundkurs dauerte drei Tage. Zwei weitere Kurse sind nötig, wenn man als Berufsmoster auswärts pasteurisieren will. Jedes Jahr muss man zudem einen halbtägigen Ergänzungskurs machen. Beim Pasteurisieren arbeitet man mit Starkstrom; da ist die Verantwortung immer noch gross, auch wenn die Pasteurisierapparate viel weniger gefährlich sind als früher.

Das Mosten beginnt im Spätsommer mit dem Flaschenputzen, denn oberstes Gebot beim Pasteurisieren ist absolute Sauberkeit. Es darf später im Most keinen Schimmel geben. Ende August bis Anfang September gehen dann die ersten Aepfel - Gravensteiner - in die Kundenmosterei.

Das Obst kaufe ich selber beim Bauern ab Wiese. Es ist mir sehr wichtig, die Aepfel frisch vom Baum - möglichst von Hochstämmen - nicht länger als einen Tag geschüttelt, sauber und reif zu bekommen. Ich transportiere sie lose, nicht in Säcke verpackt, denn dabei kann sich bereits ein pilziger Geschmack entwickeln.

Nachdem ich jetzt zum drittenmal hintereinander den Qualitätswettbewerb gewonnen habe, werde ich oft nach dem "Geheimnis" meines Mosts gefragt, aber es gibt keines! Ich mische Golden Delicious- und Boskopäpfel mit ganz wenig Birnen. Für den kantonalen Qualitätswettbewerb reichen um die 50 Berufssüssmoster zwei Saftmuster ein. Diese Proben werden dann an zwei Tagen von einer Expertenkommission auf Geruch, Geschmack und Aussehen geprüft und mit Punkten bewertet (siehe auch Interview mit Werner Zbinden, Red.).

Die Apfelsorten stelle ich vor dem Mosten selber zusammen, je nachdem, ob daraus Süssmost oder vergorener Saft entstehen soll. Für Gärsaft braucht es möglichst viele verschiedene Sorten, damit sich nach der Gärung ein abgerundeter Geschmack



Kurt Thalmann als Sieger im Most-Qualitätswettbewerb 1988

entwickelt.

Vom Kundenmoster nehme ich den Most in grossen Plastikfässern zum Pasteurisieren nach Hause. Früher waren es gegen 1000 Liter vor allem für den Eigenbedarf. Heute verarbeite ich gegen 7000 Liter selber und pasteurisiere 2000 bis 3000 Liter auswärts. Zuerst wird zu Hause der Most geklärt. Viele meinen, dass dies mit "Chemie" geschehe; dabei ist es ein natürlicher Vorgang. Man gibt Zitronensäure und Gelatine zum Most und lässt ihn zehn bis zwölf Stunden stehen. Dabei setzen sich die Schwebeteilchen aus Fruchtfleisch, die der Most trüb erscheinen lassen, auf den Boden ab. Anschliessend wird der geklärte Most vor allem in 25-Liter-Ballonflaschen abgezogen und in der Flasche pasteurisiert. Der Bodensatz geht in die Brennerei.

Früher wurde der Most fassweise haltbar gemacht. Aber sobald ein Fass angestochen war, konnten Mikroorganismen und Pilzsporen eindringen. Es entwickelte sich schnell Schimmel; der Most wurde schlecht und machte beim Trinken Bauchweh. Mit den neuen Filtern bleibt der Most sogar monatelang gleich frisch.

Für die zirka 2000 Liter Gärsaft, die ich jedes Jahr mache, ist der Keller wichtig; er sollte eine konstante Temperatur haben. Die Gärung erfolgt in einem Kunststofftank auf natürliche Weise, d.h. ohne Hefezusatz, aber mit Filter, damit keine falschen Keime eindringen können. Früher legte man aus demselben Grund Sandsäcklein auf die Holzfässer.

Trotz des grossen Arbeitsaufwandes ist Süssmost mit einem Franken pro Liter - verglichen mit den süssen Mineralwassern - ein preiswertes Getränk, und erst noch naturrein!

In Wiezikon beziehen etwa 50 Haushalte von meinem Most. Viel mehr möchte ich eigentlich nicht machen, sonst genügt mein Pasteurisierapparat nicht mehr. Für grössere Mengen müsste man einen Durchlauferhitzer haben. Aber Mosten ist bis jetzt auch noch Hobby! Als Mitglied des Ornithologischen Vereins bin ich auch Vogelschützer, und das hängt eng mit der Mosterei zusammen. Ich versuche immer möglichst viel Hochstammobst zu bekommen, um möglichst viele alte Bäume und damit Traditionen erhalten zu helfen."

Regula Wendel nach einem Interview mit Kurt Thalman



MOSCHT MÖNDS EIM GEE...

THURG. BERATUNGSSTELLE FÜR BÄUERLICHE UND HÄUSLICHE OBSTVERWERTUNG

Mitten in der Obsternte fragen sich viele Leute, wie sie den reichen Segen sinnvoll verwerten könnten. Insbesondere besteht der Wunsch, die herrlichen Beeren und Früchte wenn möglich das ganze Jahr zu geniessen. Es gibt eine ganze Reihe möglicher Verfahren, aus dem eigenen Obst haltbare Vorräte herzustellen.

Die THURGAUISCHE BERATUNGSSTELLE FÜR BÄUERLICHE UND HÄUSLICHE OBSTVERWERTUNG hat es sich zur Aufgabe gemacht, solche Verfahren zu propagieren, in Kursen zu lehren und die Leute bei auftauchenden Schwierigkeiten zu beraten.

Die Beratungsstelle ist eine Institution des Landwirtschaftlichen Kantonalverbandes. Sie wird finanziell vom Kanton aus Mitteln des Alkoholzehntels unterstützt. Ihre Dienste sind selbstverständlich streng neutral und in jedem Fall kostenlos. Leiter der Beratungsstelle ist seit 1960 Richard Hunziker, Lehrer im Eggethof (zwischen Kreuzlingen und Amriswil auf dem Seerücken, Richard möge mir diese grobe Umschreibung verzeihen! Red.). Ihm zur Seite stehen einige gut geschulte und stets einsatzfreudige Kursleiter. Seit 1983 ist Richard Hunziker Präsident der Schweizerischen Vereinigung für neuzeitliche Obst- und Traubenverwertung (SVOT), einer Dachorganisation der Süssmoster der Kantone der deutschen Schweiz und des Tessins. Er war gerne bereit, für die EGGER NACHRICHTEN einige Fragen zu beantworten.

RICHARD HUNZIKER

Frage: Wie kamst Du zu diesem für einen Primarlehrer nicht eben alltäglichen Metier?

Richard Hunziker: Meine Wiege stand im Appenzellerland - ganz sicher nicht unter einem Apfelbaum! Seit 40 Jahren unterrichte ich nun aber im Thurgau, und ich habe sehr schnell entdeckt, dass vom Obstbau der ganze Jahresablauf nicht nur meiner Schü-

ler, sondern vor allem auch derjenige ihrer Eltern abhängt. Als Vater von drei Kindern lernte ich den Süssmost als Getränk schätzen, und ich begann, selber zu pasteurisieren - mit schlechter technischer Ausrüstung und völlig unbelastet von weiterem Wissen und Können. Gespräche mit dem Süssmoster im Dorf halfen mir dann aber glücklicherweise weiter. Ich fand Zugang zur entsprechenden Literatur und besuchte erste Kurse. Auf einen einfachen Nenner gebracht: Die ganze Sache begann mich zu faszinieren. Ich merkte, dass hinter jedem noch so einfachen Handgriff eine grosse Entwicklungsarbeit steckte. Als ich dann vor bald 30 Jahren angefragt wurde, ob ich die verwaiste Beratungsstelle übernehmen möchte, sagte ich mit Freuden zu. Diese Arbeit macht mir seither grosse Freude, und ich schätze vor allem auch den Kontakt mit der bäuerlichen Bevölkerung unseres Kantons.

F: Welche Dienstleistungen bietet die Beratungsstelle an?

RH: Unsere Arbeit ist ausserordentlich vielfältig. Wir beraten über Methoden der Vorratshaltung wie

- Frischlagerung
- Dörren
- Heisseinfüllen
- Sterilisieren
- Einfrieren

und wir helfen weiter bei der Bereitung von

- Süssmost
- Gärssaft
- Beerensäften
- Traubensaft
- Essig .

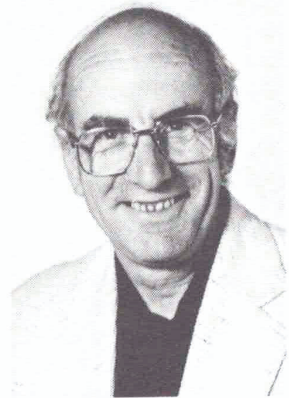
Selbstverständlich werden auch Fragen an mich herangetragen, die ich nicht gleich selber beantworten kann. Ich leite den Fragesteller dann aber an jemanden weiter, der die gewünschte Auskunft erteilen kann, etwa an einen Beraterkollegen aus einem anderen Kanton, an eine Fachschule oder auch an die Schweizerische Zentralstelle für Obst- und Kartoffelverwertung in Affoltern am Albis (ZfO).

Dann führen wir auch Kurse durch, z.B. einen dreitägigen Ausbildungskurs für Süssmoster, Repetitionskurse für Süssmoster,

Gärsaftkurse, Flaschenreinigungskurse usw. Den Schwerpunkt unserer Tätigkeit bildet aber ganz eindeutig die Süßmosterei.

F: Gibt es auf dem Gebiet der Süßmosterei Neuerungen?

RH: Oh ja!! Seit meinem Amtsantritt sind die elektrischen Ausrüstungen ganz gewaltig verbessert worden. Einen guten Schritt weiter punkto Sicherheit hat uns der Fehlerstromschutzschalter, welcher seit einigen Jahren obligatorisch ist, gebracht. Dann sind bedeutende Fortschritte auf dem Gebiet der Filter gemacht worden. Grundlegend geändert haben sich die Gefässe. Während vor 30 Jahren noch fast aller Süßmost in Fässern lagerte, ist der heutige Selbstversorger grösstenteils auf Glas umgestiegen, denn nur in Glasgefässen mit einem Inhalt von höchstens 25 Litern kann Süßmost schimmelfrei gelagert werden. Damit ist auch schon gesagt, dass die Qualität der selber hergestellten Säfte stetig besser geworden ist.



Neben Verbesserungen auf dem Gerätesektor haben aber auch die Methoden wichtige Änderungen erfahren. Ich möchte hier nur die Anwendung von Ascorbinsäure und die Vereinfachung der Klärmethoden nennen. Die Technische Kommission der SVOT bemüht sich seit über 50 Jahren um solche Verbesserungen.

Die Hebung der Qualität hat übrigens zur Folge, dass der Süßmostkonsum beim Selbstversorger erfreulicherweise leicht steigende Tendenz aufweist. Unsere Süßmoster pasteurisieren pro Herbst rund 600'000 Liter Süßmost. Vom Standpunkt der Obstverwertung aus gesehen müssen wir leider feststellen, dass der Gärsaftkonsum in den vergangenen Jahrzehnten stark zurückgegangen ist. Vom Standpunkt der Volksgesundheit aus gesehen ist diese Tatsache natürlich höchst erfreulich.

F: Gibt es Tips an Selbstversorger mit Obstsaften?

RH: Das wichtigste Gebot betrifft die Auswahl des Rohmaterials

Dieses muss sauber, frisch, reif und gesund sein. Im Sommer schätzt man eher säurereiche Säfte als Durstlöcher; im Winter sagen uns mildere, süssere Säfte eher zu. Auch Kinder schätzen süsse Säfte, das heisst solche mit einem Anteil von etwa zehn Prozent Birnen. Das hat den grossen Vorteil, dass die Kinder mit solchen Säften ihr natürliches Süssigkeitsbedürfnis stillen können und ihr Taschengeld dann nicht für Süssigkeiten ausgeben müssen.

F: Soll man Obstsäfte selber herstellen oder kaufen?

RH: Wer eigenes Obst hat, sollte auch eigenen Süssmost im Keller lagern. Der Kundenmoster und der Süssmoster helfen ihm beim Abpressen und bei der Pasteurisation. Alle andern sollen sich an den Handel wenden; für sie sind die bekannten Grossmostereien da. Uebrigens: Vorräte aus eigenem Obst werden mancherorts mit Stolz dem Städter vorgezeigt. Selber machen, "do it yourself", ist heute Trumpf und hat den Vorteil, dass man ganz genau weiss, was man hat.

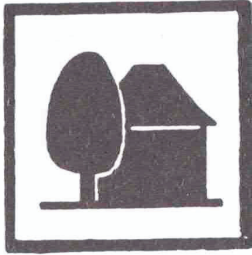
F: Ein Schlusswort, bitte!

RH: Ich möchte nicht schliessen, ohne den beiden Süssmostern in Deiner Gemeinde, den Herren Werner Zbinden und Kurt Thalman für ihre tatkräftige Mitarbeit im Dienste der Obstverwertung ganz herzlich zu danken. Zusammen mit weit über hundert anderen Idealisten nehmen sie jeden Herbst eine grosse, aber auch sehr dankbare und sinnvolle Arbeit auf sich. Ohne diese Helfer wäre die Arbeit der Beratungsstelle nicht denkbar.

Wenn Sie neugierig geworden sind und mehr wissen möchten, melden Sie sich doch für unsere Kurse an (für diesen Herbst sind die Kurse allerdings bereits ausgebucht oder schon abgeschlossen) oder fragen Sie uns um Rat. Wir sind für Sie da! Unsere Adresse:

Beratungsstelle für Obstverwertung, Eggethof, 8585 Langrickenbach, Tel. 071 67 62 37

Interview: Ruedi Isler



SCHULGEMEINDE EGG

EIN ZWISCHENBERICHT

Dank detaillierter gründlicher Planung des Umbaus und der genauen Einhaltung der vorgegebenen und versprochenen Termine durch die Handwerker verliefen die bisherigen Arbeiten voll nach Plan.

Die erste Etappe der Renovation und des Umbaus des Schulhauses konnte deshalb bereits abgeschlossen werden, so dass am 14. August das neue Schuljahr planmässig in den renovierten Schulzimmern begonnen werden konnte.

Im folgenden möchte ich einen groben Ueberblick über die ausgeführten und noch auszuführenden Arbeiten geben.

DURCHGEFÜHRTE ARBEITEN

Die Arbeiten mussten in zwei - durch die Räumung der Schulzimmer getrennten - Phasen ausgeführt werden.

Phase 1

Arbeiten ausserhalb des Gebäudes während des Schulbetriebs:

- Erstellen einer kompletten Sickerleitung und Erneuerung der Entwässerung des gesamten Gebäudes.
- Erstellung des Fassadengerüsts.

Zügeln der Schulzimmer:

Am Samstag, 17. Juni, wurde das ganze Erdgeschoss (Schulzimmer der 1./2. und 5./6. Klasse sowie das Arbeitsschulzimmer) und das gesamte Untergeschoss (Kindergarten und Kellerräume) komplett geräumt. Die Schulvorsteherschaft wurde dabei tatkräftig unterstützt von den Lehrern, der Arbeitsschul- und Kindergar-

tenkommission und von zahlreichen Mitgliedern der Vereine, die das Mehrzweckgebäude Egg regelmässig benützen dürfen. Für die noch verbleibenden zwei Wochen bis zu den Sommerferien wurden das Egger Stübli und die Turnhalle zu Schulzimmern umfunktio- niert, und die Arbeitsschule musste sich mit der Bühne begnügen. Einzig der Kindergarten stellte seinen "normalen Betrieb" ein.

Phase 2

In den acht Wochen vom 19.Juni bis 11.August musste trotz Ferienzeit das gesamte Erdgeschoss erneuert werden, und im Untergeschoss waren gewisse Vorarbeiten auszuführen. Eine kurze Aufzählung der wichtigsten Tätigkeiten soll einen kleinen Ueberblick über den Umfang des ganzen Umbaus vermitteln.

- Entfernen der alten Fenster in zwei von drei Schulzimmern, in den Toiletten und im ganzen Untergeschoss.
- Abspitzen von Mauerteilen, um diese Räume richtig - den kantonalen Vorschriften entsprechend - isolieren zu können.
- Einsetzen von neuen Fenstern.
- Teilweise Neuerstellung der elektrischen, sanitären und heizungstechnischen Installationen.
- Erstellen der notwendigen Mauerdurchbrüche im Untergeschoss.
- Aushub des bisher nicht unterkellerten Teils unter der Eingangshalle.
- Erstellen einer Feuchtigkeits- und Wärmeisolation der Böden im Kindergarten und in den Materialräumen.
- Erstellen der neuen Vordächer über den Eingängen.
- Isolation der Aussenwände und der Decke in zwei Schulzimmern.
- Erstellen der neuen Schränke in Eingangshalle und zwei Schulzimmern.
- Neue Bodenbeläge für die Eingangshalle und zwei Schulzimmer.
- Isolation der Fensterbrüstungen im sonst unveränderten Schulzimmer der 5./6.Klasse.
- Erstellen neuer Türen.
- Installation einer neuen Beleuchtung.

Bemerkung: Die ersetzten Schränke und die alte Beleuchtung der Schulzimmer wurden für die Ausstattung der Materialräume im Untergeschoss aufgehoben.

Zurückzügeln der Schulzimmer:

Am 12.August trafen sich wieder etwa 40 Personen (Vertreter der

Vereine, die Lehrer und Mitglieder der Vorsteherschaft und der Kommissionen), um das Mobiliar der drei Schulzimmer wieder aus dem Mehrzweckgebäude zurückzuzügel. Auch musste der Kindergarten im Egger Stübli eingerichtet werden. Mit einer kleinen Zwischenverpflegung, für die einige Frauen der Schulvorsteherschaft und der Kommissionen besorgt waren, und Getränken, die wieder von Paul Egli, Wiezikon, gestiftet wurden, konnte den vielen Helfern für ihren freiwilligen Einsatz wenigstens symbolisch gedankt werden. Ich möchte die Gelegenheit hier nochmals wahrnehmen, allen Beteiligten für ihren Einsatz und dem Spender recht herzlich zu danken.

AUSSCHAU

Am 14. August konnte nun das neue Schuljahr in den renovierten Schulräumen beginnen.

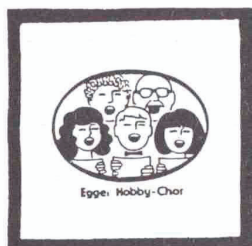
Für die Handwerker beginnt jetzt die nächste Etappe, in der der Innenausbau des Untergeschosses (vor allem des Kindergartens) und die Fassade fertiggestellt werden müssen. Am 15. August wurde auch mit der Errichtung des Dachaufbaus in der Dachwohnung begonnen. Mit der Gestaltung der Umgebung, der Fertigstellung des Velounterstandes und der Wiederherstellung der Aussenturnanlagen wird dann der gesamte Umbau abgeschlossen sein.

DANK

Es ist mir ein Anliegen, allen beteiligten Handwerkern für ihren grossen Einsatz zur Einhaltung der Termine aufrichtig zu danken. Ebenso hat natürlich die gute Bauleitung von Herrn Peter Dammann mit einer sehr detaillierten Planung wesentlich zum erfolgreichen Abschluss der ersten Etappe des Umbaus des Schulhauses beigetragen.

Ich bin sehr zuversichtlich, dass wir Ihnen in der nächsten Ausgabe der EGGER NACHRICHTEN das Ergebnis einer abgeschlossenen und ansprechenden Renovation vorstellen können.

Kurt Müller
Schulpräsident



EGGER HOBBY-CHOR

EIN CHOR GEHT AUF REISEN

"Wir verzichten für einmal auf eine lange Reise - wir bleiben im Hinterthurgau" - so heisst es auf der Einladung für den Hobby-Chor. Dazu liest man weiter, dass eine Wanderroute von insgesamt ca. $3\frac{1}{2}$ Stunden zu bewältigen sei. Aber auch von Zmorge-Buffet, Verpflegung aus dem Rucksack und von einer vorbereiteten Feuerstelle ist die Rede. Danebst wollen uns die beiden Organisatoren Luzia und Adolf grundsätzlich keine Auskunft erteilen, doch wollen sie dafür besorgt sein, dass alle den Rückweg nach Wiezikon wieder finden. - Eine schöne Zuversicht!

Am Sonntag, den 20. August, findet sich aber doch eine Gruppe von 18 Aktivmitgliedern auf die vorgeschriebene Zeit von 9.14 Uhr bei der Post Wiezikon ein. - Aktivmitglieder - ja, denn auch ein Passivmitglied namens Heiner Keller, heute in Funktion als "Chor-Feldweibel", steht mit einem "Rucksack-Huckepacker" schon bereit. Die Begrüssung unter den Reiselustigen wirkt richtiggehend herzlich. Das Postauto, das uns mitnehmen soll, ist endlich in Sichtweite. Gut so, denn unsere Cilli beginnt schon bald zu scharren; das lange Warten sagt ihr nicht zu - es muss etwas laufen!

Nun ja, die Säcke sind in Heiners Karosserie-Kutsche verladen, das Postauto steht zum Einsteigen bereit, und im Nu haben sich alle darin verstaut. Ade, du lieblicher Wiezikersee - die Fahrt geht dem Gebirge zu! Schlimm ist es eigentlich nicht, dass wir beim "Frohsinn" in Dussnang schon wieder aussteigen müssen; alle sind nichtsdestotrotz guter Laune. Unter Präsi Adolfs kundiger Führung geht es in forschem Spaziergangtempo vorerst dem Schärlibach entlang das Täli bergwärts den Weilern Freihof, Benenmoos, Mülibach und Schurten entgegen.

Unterwegs wird eifrig geplaudert - dazwischen Schweiss von den

Gesichtern gewischt, und die Herzen pochen im Dreivierteltakt vor Lebenslust und Stress. Einige der Frauen entledigen sich der Kleider (zum Schreck der nur vier Männer) bis fast halb "oben ohne". Unsere Chefturnerin Trudi hat offenbar das erste Teilstück zu rassig in Angriff genommen; solch einem Muskelpaket mögen natürlich nicht alle Hosenböden standhalten.

Nach und nach hört man schon einzelne Mägen knurren; es wird Zeit zum Auftanken! Und richtig, das Restaurant "Müli" wird grüppchenweise erreicht. Der freundliche Gastwirt erzählt uns von der Mühle und der Sägerei, die noch mit Wasserkraft betrieben wurden, aber auch vom Eis, das noch aus dem damaligen Weiher gesägt, im Keller gelagert und im Sommer zur Kühlung verbraucht wurde. Mit sichtlichem Stolz erwähnt unser Adolf, dass die Hurner Müller nachgewiesenermassen auch dieser Mühle entstammen.

Da inzwischen alle ihre Luftpumpe wieder beruhigen konnten, ist es an der Zeit, sich mit dem bereitgestellten Zmorge-Butter zu befassen. Reichhaltig ist es und gut, macht den Wanderlustigen wieder Mut. Diese Rastzeit reicht auch aus, um einige Sachen zu erledigen bzw. instandzustellen: Trudi muss sich die geplatze Hosennaht reparieren, und Agi betätigt sich als Hofschneiderin. Sie schert der Ursi die Hosenstösse über dem Knie weg, und an einem Hosenstoss ist sie voll Elan dabei, entzückende Fransen zu schneiden. Ob's der Ursula wegen der Hitze ist, oder ob sie ihre Beinmuskulatur präsentieren möchte?! Sicher ist, dass sie nun die hartnäckige Steigung gegen den "Oppel" ringer wird angehen können.

Hanni und Rosmarie machen sich mit unserem "Feldweibel", der inzwischen auch angerückt ist, aus dem Staube. Wenn sie dem Heiner nur nichts Böses antun... Wie wir andern aber das steilste Wegstück nach Oppel überwunden haben, treffen die beiden verführerischen Ehemädel mit ihrem Opfer auch schon ein, beklagen sich aber bitter, dass die Fahrt nur zwei Minuten gedauert habe - zu kurz, um einen ehrenhaften Ehemann zu durchmausern. Vom malerischen Oppel aus führt uns der Weg nun nach Sigisegg. Das Wohnhaus dort ist märchenhaft in Blumen verpackt, einfach herrlich! Von hier aus wäre eigentlich Berti die perfekte Reiseleiterin. Sie kennt ja unser "Tannzapfeland" so gut. "Wie ihren Hosensack" - bei einer Dame "Handtasche" ge-

nannt. Sie führt uns aber auch richtig zu dem "Hüsli wie gmolet us Türmli, Riegel und Schtei". Da haust heute Dachdecker Dönni, der uns in verdankenswerter Weise gratis auf-tankt, ganz individuell nach Farbe, Geschlecht und Konstitution.

Nach längerer Verschnauf- und Schwatzpause geht die Fussmarsch-
 etappe über Obersedelegg vorbei Richtung Sitzberg. Es isch
 scho so: Da findsch du Wegli dur Felder und Wald

grad so wies dir am beschte gfallt,
 ghörsch d'Vögeli pfife, mer gseht allerhand.

Mit viel Schneid und Temperament wird nach kurzweiliger Wan-
 derung das Restaurant Sitzberg anvisiert. Auch hier muss wie-
 der - der Weg war ja gar weit - aufgetankt werden. Beim Kirch-
 lein unten erhält man aus dem neuen Brunnen die Planschtaufe,
 wobei sich unser Dirigent als versierter Planschmeister ent-
 puppt.

Weiter geht es jetzt frisch gestärkt oberhalb Bärlischwand
 als Gratwanderung weiter. Wundervoll, auf diesem Waldpfad zu
 wandern mit Ausblicken weit über das traute Hügelland. Ober-
 halb Aemmerwies, in einer idyllischen Waldlichtung, stossen
 wir wieder auf unseren "Feldweibel", voll in Aktion. Die ei-
 gens für uns hergerichtete moderne Feuerstelle meistert er
 mit Bravour. Unsere Futtersäcke warten in seinem motorisier-
 ten Gepäckkanister auf Abholung. Eifrig wird nun ausgepackt,
 werden die Würste zum Braten präpariert. Ein schauriges Zuse-
 hen, wie sich die armen Servalas und Bratwürste in der Hitze
 krümmen, winden und spreizen vor Schmerz, bis sie sich end-
 gültig ergeben! Anschliessend werden sie nun von den gierigen
 Mäulern mit Hochgenuss samt Kopf und Innereien verspeist. Da-
 zu wird reichlich mit Mineralwasser und Bier nachgespült, da-
 mit die Verdauung auch ja gut vonstatten gehen möge.

Unser keckes Maskottchen Käterli, das seit dem Morgen mit un-
 serem Feldweibel unterwegs ist und von ihm mit viel Sorgfalt
 und Hingabe betreut wird, soll nun noch die Taufe erhalten.
 Nach etwelcher Mühe, eine Mutter zu finden, was ja sonst eher
 für den Vater zutrifft, fühlt sich jetzt Rosmarie dazu ver-
 pflichtet. Spontan erklärt sich unsere liebevolle Monika dazu
 bereit, als Gotte zu wirken, derweil der Bruno mit der Tabaks-
 pfeife den Götti spielt; die Vaterstelle wird von Max übernom-

men. Unter viel Gaudi und Witz wird der Taufakt durch unseren Dirigentenpfarrer Albert zelebriert. Käterli ist nun also getauft und darf mit uns den Heimweg antreten.

Durch unsere Leitung werden wir aufgefordert, uns für den Weitemarsch zu rüsten. So werden unsere Utensilien wieder im Auto verstaut; das Käterli soll nun aber uns begleiten. Völlig überrascht und zugleich erfreut sehen wir, wie wir das kurze Stück Waldweg bis zur Strasse hinauf stapfen, zwei Pferdefuhrwerke bereitstehen. Da wird nicht mehr lange gefragt warum und für wen! Im Nu haben wir uns auf die Bänke verteilt, und schon geht es teils in forschem Schritt, teils in sanftem Trab Richtung Rengerswil-Bärlischwand-Ober Speck-Unter Speck-Schurten und Tannegg. Mit viel heiterem Gesang und Freude an der bezaubernden Landschaft geht es talwärts.

Dazwischen wird nach dem Käterli gefragt, das im hinteren Gefährt an der Deckblache baumelt. Aber während der ganzen Heimfahrt macht es nie nass! Ab und zu funkt unser Dirigent Albert mit seinen humorvollen Gifteleien zum hinteren Wagen wie zum Beispiel: "Die hinteren Pferde mögen jetzt dann nicht mehr" oder "euer Gesang scherbelt".

Nach der Tannegger Verpflegung bringen uns die Rösslikutscher über Vogelsang zurück nach unserem Wiezikon am See. Im Hirschengarten wird zum letzten Mal getankt und nochmals über den bestens gelungenen Ausflugstag diskutiert. Hoffen wir, dass wir auch ein nächstes Mal in so fröhlicher Runde einen so tollen Tag verbringen dürfen.

Den beiden Organisatoren Luzia und Adolf sowie dem immer hilfsbereiten Feldweibel Heiner gebührt unser bester Dank!

M.Sch.





MÄNNERCHOR EGG

HERBSTWANDERUNG

Das Ziel unseres diesjährigen Ausfluges mit unseren Sängerfrauen war die Alp Selamatt. Trotz schlechter Wetterprognose fanden sich einige Chormitglieder mit Anhang am Samstagabend am Ausflugsziel ein.

Ein interessanter Akt bei diesem gemeinsamen Wochenende war der Zimmerbezug. Weil doch die meisten im Massenlager schliefen, dauerte es schon einige Zeit, bis jedermann wusste, ob er oben, unten, hinten oder vorne sein Nachtquartier beziehen sollte. Nach dieser amüsanten Übung wurde uns im Bergrestaurant ein reichhaltiges Nachtessen serviert.

Anschliessend sassen alle gemütlich beisammen. Schon bald steckten wir in heiteren und interessanten Diskussionen. Je später der Abend - umso fröhlicher die Gäste! Der Senn "Walterli" war eben im Begriff, nach Hause zu gehen. Das eine Wort ergab das andere, und schon sass er mitten in unserer Runde. Mit seinen Witzen in urchigem Appenzeller Dialekt unterhielt er uns aufs Beste. Auch das Schellenschüttle beherrschte er einwandfrei. Der Ländler-Obig war in vollem Gang. Gleichzeitig gesellte sich ein weiterer Gast zu uns. Unser Gesang, der eher laut als schön war, hatte ihn angelockt. Bald entpuppte er sich als sehr splendid (spendenfreudig). Wir sangen dafür die von ihm angestimmten Lieder mit.

Viel zu schnell rückte bei dieser tollen Stimmung die Zeit voran. Lange nach Mitternacht bat uns der Alpwirt, unser Schlafgemach aufzusuchen, was die Nimmerrüden unter uns nur ungern befolgten. Im Nu war die kurze Nacht vorbei, denn bereits um sechs Uhr wurden wir durch die Frühaufsteher aus dem Schlaf gerissen.

Nachdem wir uns mit einem Frühstück gestärkt hatten und uns das Wetter freundlich gesinnt war, machten wir uns Richtung "Stöfeli" auf den Weg. Noch regierte im Alpsteingebiet der Föhn. Drei Viertel des Weges hatten wir zurückgelegt, als

schwere Regenwolken den Himmel überdeckten. Ein nahe gelegener Stall rettete uns vor dem heranbrausenden Regen. Nach kurzer Zeit lichtete sich aber der Himmel wieder; somit konnte noch das letzte Stück bis zum Stöfeli bewältigt werden.

Am Mittag hatten sich alle Wanderer auf der Alp Stöfeli eingefunden. Trotz des unfreundlichen Wetters herrschte beim Mittagessen frohe Stimmung. Einen wesentlichen Anteil dazu leistete die vorzügliche Küche. Einige Chormitglieder bedankten sich auf ihre Weise: Ein tüchtiger Sänger kann auch Bohnen rüsten!

Obwohl Petrus seine Schleusen noch offen hielt, wurde im Laufe des Nachmittags der Abstieg unter die Füße genommen. Gegen 16 Uhr erreichten alle mit mehr oder weniger nassen Füßen die Talstation.

Wir alle erlebten an diesem Wochenende fröhliche und schöne Stunden und möchten dafür dem Organisator Xaver Stocker herzlich danken!

H.R. Braun



SUPPENTAG

SONNTAG, 19. NOVEMBER 1989

IM MEHRZWECKGEBÄUDE EGG

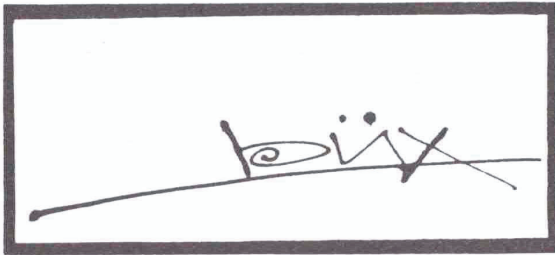
- 10.15 Uhr Dekumenischer Gottesdienst zum Thema "Gerechtigkeit" mit Diakon Philippi und Vikar Grünenwald unter Mitwirkung des Hobby-Chors Egg und des Posaunenchores Eschlikon
- 11.15 Uhr Suppentag - Gemeinschaft bei Essen und Trinken - Gespräche

Dazu laden herzlich ein: Der katholische Pfarreirat und die evangelische Kirchenvorsteherschaft



SCHÜTZEN- GESELLSCHAFT EGG

9./10. Dezember:
Gangfisch-Schiessen in Ermatingen



«BÜX»

"KULTUR IST GE-
STALTETES LEBEN"
(Ursula Bergen)

WAS IST DIE «BÜX»?

Die "bÜX" ist ein Verein, der sich zum Ziel gesetzt hat, einen Beitrag zum kulturellen Leben in der Region zu leisten. Im August 1984 wurde er gegründet. Damit bekam die "bÜX-Kultur-Idee" ihre öffentlich-rechtliche Form. Zudem sind dessen Mitglieder Rahmen und Stütze der "bÜX" - und nicht zuletzt sind deren Beiträge eine wichtige finanzielle Grundlage.

Einzelmitglieder zahlen 30 Franken, Familien 50 Franken im Jahr. Sie werden - nebst dem Saisonprogramm - über jeden Anlass persönlich informiert. Zudem werden für sie die Eintrittspreise um mindestens 20 Prozent reduziert.

Zur Zeit zählt der Verein gegen 100 Passiv- und elf Aktivmitglieder. Auch die öffentliche Hand unterstützt die "bÜX": Der Kanton Thurgau, die Munizipalgemeinde Sirnach, die Ortsgemeinden des engeren Einzugsgebietes (Sirnach, Eschlikon, Wallenwil und Wiezikon) sowie die reformierte Kirchgemeinde Sirnach leisten regelmässige Beiträge. - Dank dieser breiten

Unterstützung schauen die Aktiven - trotz einem geringen Defizit - mit Zuversicht in die sechste Saison.

Die elf Aktivmitglieder gestalten das Programm und sind für die Durchführung der Anlässe verantwortlich. Alle sind gleichberechtigt; die "büx" hat keinen Präsidenten. Die Kontaktstelle nimmt jedoch gerne Anregungen und Kritik entgegen, aber auch Anmeldungen für eine Passivmitgliedschaft!

"büx"-Kontakt: Ruth Rechsteiner, Oberdorf 2b, 8370 Sirnach
Telefon 26 10 40

«BÜX»-SAISONPROGRAMM 1989/90

Bei Erscheinen der EGGER NACHRICHTEN Nr. 16 gehören die ersten Veranstaltungen bereits der Vergangenheit an.

6.Oktober 1989 20.15 Uhr	Spatz und Co.: Metamorphosen Löwen, Sirnach
3.November 1989 20.15 Uhr	La Lupa mit Risottoessen Lieder voll Lebensfreude aus dem Tessin Löwen, Sirnach
3.Dezember 1989 17 Uhr	Theater Scaramusch mit "s'versunkeni Land", ein Stück für alle ab neun Jahren Singsaal Schulhaus Grünau
12.Januar 1990 20.15 Uhr	Lorenz Keiser, Kabarettist "Zug verpasst" Löwen, Sirnach
17.Januar 1990 20.15 Uhr	Lesung mit den Schriftsteller Urs Widmer Café Bottignole, Sirnach
11.Februar 1990 14 Uhr	Figurentheater Hansueli Trüeb "Saperlotria und sein Zauberwürfel" Löwen Sirnach, ab vier Jahren
3.März 1990 20.15 Uhr	Chor "Voce": Passionskonzert Katholische Kirche Münchwilen
15.März 1990 20.15 Uhr	Theater 58: "Ein Phönix zu viel" Komödie, Löwen Sirnach

6. April 1990
20.15 Uhr

Gitarrenmusik und Texte
Kapelle Wallenwil

20. Mai 1990
11 Uhr

Saisonschlussfest mit den
"Appenzeller Space Schöttli"
beim Restaurant Säge, Büfelden

Und immer noch regelmässig:

Büchermatinée
ein Frauenforum, welches zum Gedanken-
austausch über selbstgewählte und zu
Hause gelesene Bücher anregen will.
Auskunft; Suzanne Rüegg Schwotzer
Tel. 073 26 36 42

Das ausführliche Programm kann beim "büx"-Kontakt, Ruth Rech-
steiner, Oberdorf 2b, 8370 Sirnach, verlangt werden.
Tel. 073 26 10 40



MÄNNERCHOR EGG

VERBANDSSÄNGERTAG

Am diesjährigen Verbandssängertag vom
18. Juni in Matzingen wagte sich der Män-
nerchor Egg mit dem Lied "Chor der Ge-
fangenen" aus der Oper "Nabucco" von Giuseppe Verdi vor die

gestrenge Jury.

Das Lied weist wegen seiner weitgehenden Einstimmigkeit einige
Tücken auf. Die deutsche Fassung mindert ' dieselben nicht.
Mit Stolz dürfen wir sagen, dass uns die Aufführung geglückt
ist. Der Mut, dieses anspruchsvolle Lied vorzutragen, hat sich
sicher gelohnt. Auch die Klavierbegleitung von Vreni Krämer ge-
lang zur vollsten Zufriedenheit. So wird auch dieses Sängertag
allen Sängerkameraden in bester Erinnerung bleiben.

Xaver Stocker

HERBSTVERSAMMLUNG

Hansruedi Braun begrüßte am 5. September 1989 im Restaurant Sonne die 31 anwesenden Sängerkameraden. Er hoffte auf lückenlosen Probenbesuch bis zur Unterhaltung. Dirigent Max Seger stimmte zur Eröffnung das Lied "Ein Prosit bringt euch der Bass" an. Das vom Aktuar verlesene Protokoll wurde mit einem Applaus genehmigt.

Das von Max Seger zusammengestellte neue Programm sollte bis zur Unterhaltung ohne zusätzliche Proben "salonfähig" sein. Die Bläsergruppe, die unser Programm bereichert, wird durch die neue Zusammenstellung nicht tangiert. Die Chargenverteilung bleibt gleich wie letztes Jahr. Die Arbeitseinteilung wurde anhand des letztjährigen Einteilungsblattes besprochen. Es ergaben sich kleinere Aenderungen, welche unser Wirtschaftschef Fredy Krämer noch ausbügeln wird.

Der Vorstand machte drei Vorschläge für den Besuch eines Sängerfests im Jahre 1990, da kein Bezirkssängerfest stattfinden wird:

- Kirchberg 1. Juli
- Rotkreuz 8.-10. Juni
- Weite 24. Juni

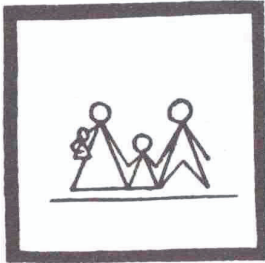
Bei der nachfolgenden Abstimmung ergab sich eine grosse Mehrheit für Kirchberg. Zwei weitere Daten für das nächste Jahr wurden bekanntgegeben:

- Preisjassen 24. Februar
- Generalversammlung 9. März

1991 wird unsere nächste Vereinsreise stattfinden. Das Schweizerische Gesangsfest (24.-26. Mai 1991) könnte eigentlich nur zusammen mit Sirnach besucht werden. Nach kurzer Diskussion wurde eine Teilnahme mit grosser Mehrheit abgelehnt.

Die Anregung, Kirchengauftritte ins Frühjahr zu verlegen, weil man im Herbst sonst genug zu tun habe, nahm Dirigent Max Seger gerne entgegen, bevor er das Schlusslied "Freundschaft" anstimmte.

Josef Götte



CLUB JUNGER FAMILIEN

Im folgenden erhalten Sie eine Uebersicht über die Veranstaltungen unseres Clubs in der nächsten Zeit.

Samstag, 28.Oktober 1989

13.00 - 15.30 Uhr im katholischen Pfarreiheim

Kinderkleider- und Skibörse mit Kaffeestube

Annahme: Freitag, 27.Oktober, 16.00 - 18.00 Uhr

Samstag, 28.Oktober, 9.00 - 10.00 Uhr im Pfarreiheim

Anfangs November 1989

Abendbummel....?

Auskunft ab Ende Oktober bei M.Schulz, Tel. 26 46 94

Montag, 6.November 1989

20.15 Uhr im katholischen Pfarreiheim

Vortrag: "Wir Mütter sind an allem schuld"

Referentin: Frau Brigitte Legatis, Pädagogin und Leiterin der Elternberatungsstelle "Gigampfi" in St.Gallen

Sonntag, 3.Dezember 1989, 15 Uhr

De Samichlaus chunnt in Wald

Mittwoch, 13.Dezember 1989, 14 Uhr

Weihnachtsbasteln für Kinder

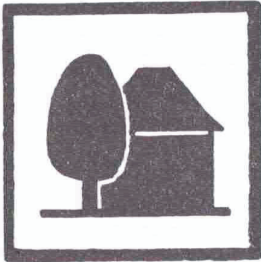
Montag, 15.Januar 1990, 20.15 Uhr

Kaffeetreff: Meditation, mit Frau Ruth Leuenberger

Freitag, 9. März 1990, 20 Uhr

Jahresversammlung im Restaurant Löwen, Sirnach

Neumitglieder oder solche, die es vielleicht werden möchten, sind immer herzlich willkommen. Für weitere Informationen steht Ihnen gerne Frau Andrea Stehrenberger (Tel. 26 34 40) zur Verfügung.



RÄBELIECHTLI- UMZUG

MITTWOCH, 8. NOVEMBER 1989, 18.00 UHR

Besammlung in Wiezikon:
17.50 Uhr auf dem Dorfplatz

Besammlung in Hurnen:
17.50 Uhr vor der Käserei Riethof

Ob man schon an die langen und kalten Winterabende denken mag oder nicht - sie stehen wieder vor der Tür und damit auch die Zeit des Räbeliechtli-Umzuges, zu dem wir alle ganz herzlich einladen möchten.

Es gelten die üblichen Routen:

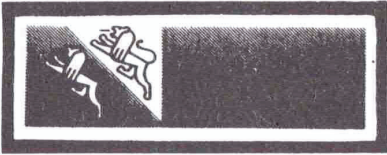
Wiezikon: Dorfplatz - Widenacker - Dorfstrasse - Schmitte -
Horben - Egg

Horben: Käserei Riethof - Hurnen - Than - Möösli - Egg

Zum Abschluss gibt es für alle Kinder heisse Würstli, Brot und Tee. Wir freuen uns auf einen schönen und stimmungsvollen Umzug!

PS: Wer Räben angepflanzt hat und sie den Kindern zur Verfügung stellen kann, melde sich bitte bei Mina Schulz, Telefonnummer 26 46 94 .

Dorfverein Wiezikon, Schulgemeinde Egg, club junger familien



THURGAUISCHE MUSEEN

NATURMUSEUM

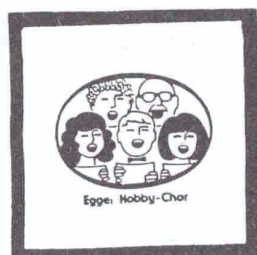
Wenn sich im Thurgau wieder der Nebel einschleicht oder gar die kalten Wintertage anbrechen, dann könnte man vielleicht ein bisschen neidisch auf die Murmeltiere werden, die nach unserer Vorstellung die Winterzeit in ihrem wohlig-warmen Nest verschlafen dürfen! Auch wenn wir unsere Ansicht über die Gemütlichkeit eines Winterschlafs aufgeben müssen, bleiben uns Flachländern die Murmeltiere doch ausserordentlich sympathisch, aber so gut wie unbekannt.

Sicher wollen Sie und Ihre Kinder das Murmeltier besser kennen lernen. Die neue Sonderausstellung macht es möglich. Verpassen Sie deshalb die sympathischen Bündner-Munggen nicht! Sie sind in einem guten Videofilm "in Aktion" zu beobachten, aber auch in präparierten Exemplaren.

Dr.A.Schläfli



Naturmuseum im "Luzernerhaus", Freiestrasse 24, 8500 Frauenfeld
Sonderausstellung "Murmeltiere" vom 9.September bis 20.Dezember
Deffnungszeiten: Mittwoch, Samstag, Sonntag 14 - 17 Uhr



EGGER HOBBY-CHOR



FRAUENTURNVEREIN WIEZIKON-HORBEN

VORANZEIGE: ABENDUNTERHALTUNG 31. MÄRZ 1990

Die beiden noch "jungen" Vereine in unseren Gemeinden, der Egger Hobby-Chor und der Frauenturnverein, planen eine erste gemeinsame Abendunterhaltung. Das Fest soll am Samstag, den 31. März 1990 im Mehrzweckgebäude Egg steigen.

Eine Revue mit Singen, Turnen und Tanzen unter einem Motto, das jetzt natürlich noch nicht verraten wird, bildet den ersten Programmteil. Mädchenriege und Muki-Turnen gehören ebenfalls zu den Mitwirkenden.

Im zweiten Teil gelangt ein Lustspiel in einem Akt zur Aufführung. In diesem neuzeitlichen Schwank werden "Schauspielerinnen und -spieler" aus den beiden Vereinen zu sehen sein, welche als solche noch nie oder sehr lange nicht mehr auf der Bühne standen und so dem Stück noch eine zusätzliche Prise Attraktivität verleihen.

Die Vorbereitungen für diesen Unterhaltungsabend sind bereits im Gange. Bitte merken Sie sich den 31. März, wenn Sie bei dieser Premiere dabeisein möchten!

Trudi Ryser



MÄNNERCHOR EGG

Dieses Jahr lädt Sie der Männerchor Egg
am

SAMSTAG, 21. OKTOBER

und am

SAMSTAG, 28. OKTOBER

zu seinen Unterhaltungsabenden im Mehr-
zweckgebäude Egg ein.

Der Beginn ist auf 20 Uhr angesetzt; der Saal ist ab 19.15 Uhr
geöffnet. Das Liederprogramm steht unter dem Motto

BERÜHMTE OPERNCHÖRE

Direktion: Max Seger, Sirnach

Die Theatergruppe spielt unter der Regie von Alex Kuhn das
Lustspiel in drei Akten von Josef Brun

DE HÄFELIBRÖNNER VO BÄTZIWIL

Tanz und Unterhaltung am 21. Oktober mit dem "DUO KLAUS"
am 28. Oktober mit dem "DUO TANNZAPFENLAND"

Tombola

Kaffeestube

Bar

Auf Ihren Besuch freut sich
der Männerchor Egg