

## NACHRICHTEN

### FAHNDUNGSERFOLG

#### Mutmaßlicher Trickdieb befindet sich in Haft

**Frauenfeld** – Die Kantonspolizei Thurgau hat in Frauenfeld einen mutmaßlichen Trickdieb festgenommen. Laut Polizei hatten Verkäuferinnen gemeldet, dass ein Trickdieb in einem Einkaufszentrum unterwegs sei. Wenig später nahm die Polizei einen 39-jährigen Mann fest. Er soll niedrigpreisige Ware mit einem 200-Franken-Schein bezahlt haben. In einem geeigneten Moment habe er einen 100-Franken-Schein verschwinden lassen und reklamierte bei der Verkäuferin, zu wenig Wechselgeld erhalten zu haben. Der mutmaßliche Trickdieb befindet sich in Haft, die Polizei klärt ab, ob er für weitere Straftaten verantwortlich sein könnte. Die Kantonspolizei hatte kurz vor der Festnahme bereits vor Trickdieben in Frauenfeld gewarnt. Dabei ging es aber um Diebstahl aus Geldbörsen während des Geldwechsels.

### AUSWEICHMANÖVER

#### Humus und Heu landen auf der Straße

**Diepoldsau** – Der Anhänger eines Traktors ist in Diepoldsau umgekippt und hat einen großen Teil seiner Ladung verloren. Nach Angaben der Kantonspolizei St. Gallen wollte der Traktorfahrer in einer scharfen Rechtskurve einem entgegenkommenden Lastwagen ausweichen. Durch die Lenkbewegung nach rechts kippte der Anhänger nach links und wurde aus der Anhängerkupplung gewuchtet. Ein großer Teil der Heu- und Humusladung fiel über die Böschung bis zu einem Kanal. Während der Bergung wurde die Straße 45 Minuten lang gesperrt und war dann zwei weitere Stunden nur einspurig befahrbar.

### CHEMIEUNFALL

#### Feuerwehr löscht Brand nach Fass-Explosion

**Ramsen** – Nach der Explosion eines Chemikalienfasses in einer Chemiefirma in Ramsen mussten vier Personen ärztlich versorgt werden. Nach Angaben der Schaffhauser Polizei führte die Explosion des mit dem leicht brennbaren Divinylbenzol gefüllten Fasses zu einem kleinflächigen Brand in Innenräumen der Firma. 60 Feuerwehrleute aus Ramsen/Buch, Stein am Rhein und Schaffhausen brachten den Brand rasch unter Kontrolle. Für die Bevölkerung habe keine Gefahr bestanden.



Mit frisch geernteten Salatköpfen des Landwirts Marc Böhler (links) aus Tägerwilen knien die Experten des Bürgerforums „Lebensmittel von morgen“ auf dem Feld (von links): Otto Knes, Frank Burose, Hartmut Welck, Eva Arrigoni, Michael Statnik und Simone May. BILD: BEATE PUNDT

## Gesunde Ernährung ist eine Typfrage

- Experten geben Tipps für geeignete Lebensmittel
- Bürgerforum am 2. Juli im Kreuzlinger Dreispitz

VON BEATE PUNDT

**Kreuzlingen/Konstanz** – „Wer vom Salatkopf die äußeren Blätter wegwirft, schmeißt wichtige Inhaltsstoffe auf den Müll.“ Dieser Ansicht ist Eva Arrigoni vom Agroscope Institut für Lebensmittelwissenschaften in der Schweiz. Sie ist eine der Referenten beim dritten grenzüberschreitenden Bürgerforum „Lebensmittel von morgen“ am 2. Juli. Beim Pressegespräch auf dem Hof von Landwirt Marc Böhler in Tägerwilen hat die Biotechnik-Expertin spontan den Salatkopf unter die Lupe genommen. Der natürliche Farbstoff in den grünen Blättern sei sehr gut für die Augen, erklärt Eva Arrigoni und zeigt auf die dunkleren Blätter am Rand. Er könne

beispielsweise Erblindung im Alter vorbeugen. Im Dreispitz Sport- und Kulturzentrum in Kreuzlingen werden sie und fünf weitere Referenten ihre aktuellen Forschungsprojekte vorstellen und mit den Besuchern diskutieren.

„Lebensmittel haben längst nicht mehr nur den Zweck, satt zu machen“, sagt Otto Knes, Vorstandsmitglied beim bodenseeweiten Netzwerk für Biowissenschaften und Biologie. Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft Schweiz, ergänzt: „Die Frage ist, wie wir mit Lebensmitteln Volkskrankheiten wie Diabetes oder Fettsucht begegnen können.“ Die Vorträge im Bürgerforum drehen sich deshalb vor allem um pflanzliche Inhaltsstoffe. „Die Intoleranz gegenüber bestimmten Lebensmitteln wächst“, beobachtet Hartmut Welck, Manager des Netzwerks Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel des Steinbeis-Europa-Zentrums in Stuttgart. Er vermutet, dass die Dunkelziffer der Betroffenen wesentlich größer ist: „Denn viele

Menschen wissen gar nicht, warum ihnen etwas nicht gut bekommt“, so Welck. „Neue Technologien bieten die Möglichkeit herauszufinden, was im Stoffwechsel passiert, wenn wir verschiedene Dinge essen“, erklärt Knes. Er ist überzeugt, dass es die gesunde Ernährung nicht mehr gibt. Jeder Mensch reagiere unterschiedlich auf bestimmte Lebensmittel und deshalb könne keine Empfehlung für alle Menschen ausgesprochen werden, wie es bislang üblich ist. Knes kann sich vorstellen, dass stattdessen in Zukunft unterschiedliche Stoffwechsel-Typen konkrete Ernährungstipps erhalten. „Je weniger ich die Menschen Pillen schlucken lassen muss, desto besser“, sagt er.

Simone May von der Arbeitsgemeinschaft Agro Marketing Thurgau stimmt ihm zu. „Manchmal wird vergessen, dass die Lebensmittel wie zum Beispiel Erdbeeren, Artischocken oder Sellerie als reine Frucht schon viel Wichtiges mitbringen“, sagt sie. Beim Bürgerforum möchte Simone May daran erin-

nern, dass die Ausgangslage in der Region ideal ist, da jeder frische Lebensmittel direkt vom Feld bekommen kann.

„Gerade im Bereich der Biotechnologien gibt es eine große Unsicherheit bei den Menschen“, weiß Michael Statnik von Biologo. „Mit dem Forum wollen wir zeigen, dass Biotechnik sehr sinnvoll genutzt werden kann“, ergänzt er. Am Ende sei vor allem eines entscheidend, sagt Michael Statnik: „Wir wollen den Bürgern helfen, sich eine eigene Meinung zu bilden.“

Das Forum ist 2012 ins Leben gerufen worden und wird aufgrund der guten Resonanz nun zum dritten Mal organisiert. Für Biologo ist es insofern untypisch, weil es die einzige Veranstaltung des Netzwerks ist, die sich direkt an die Konsumenten richtet. Im Alltag bringt der Verbund vor allem Experten und Unternehmer an einen Tisch. „Mit dem Forum bieten wir den Bürgern seriöse Infos von Experten“, so Statnik. Möglicherweise werden dann beim nächsten Salat die äußeren Blätter doch serviert.

## Wissenswertes zum grenzüberschreitenden Bürgerforum

„Lebensmittel von morgen“ ist das Thema des dritten grenzüberschreitenden Bürger- und Expertenforums am Mittwoch, 2. Juli, von 17.30 bis 20 Uhr in Kreuzlingen

- **Zielgruppe:** Am kostenlosen Forum teilnehmen kann laut Veranstalter jeder Bürger aus Deutschland oder der Schweiz sowie Akteure aus Wissenschaft und Wirtschaft.
- **Ort:** Das Forum findet im Dreispitz Sport- und Kulturzentrum in der Pestalozzistraße 17 in Kreuzlingen statt. Es beginnt mit der offiziellen Begrüßung um 18 Uhr. Neben dem Programm ist freie Zeit für die Be-

sucher eingeplant. Um 17.30, um 19 und um 20 Uhr haben diese Gelegenheit, die Produkte der Aussteller zu probieren und sich über Projekte zu informieren.

➤ **Programm:** 18.05 Uhr – Entzündungshemmende Pflanzenextrakte: Wie Forschung und Unternehmen mithilfe des Enterprize Europe Netzwerks neue Produkte entwickeln (Hartmut Welck, Steinbeis-Europa-Zentrum/Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel).

18.15 Uhr – Was essen wir wirklich? Ernährungsverhalten verschiedener Altersgruppen (Gertrud Winkler, Hoch-

schule Albstadt-Sigmaringen). Gesunde Zucker – Natürliche Ersatzkohlenhydrate als süße Alternative (Kurt Mosetter, Falcento AG). Wertvolle Inhaltsstoffe, moderne Herstellung und Glutenfreiheit: Mit Quinoa und Amaranth zur Aufwertung von Backwaren (Dana Elgeti, Technische Universität München/Bio-Backhaus Wüst). 19.20 Uhr – Der Chefkoch empfiehlt: Küchenzauber – gesund, regional, familienfreundlich (Manfred Hölzl, Konzil Gaststätten GmbH/Dehoga Baden-Württemberg). Grünblättriges Gemüse für einen scharfen Blick (Eva Arrigoni, Agrosco-

pe/Institut für Lebensmittelwissenschaften Wädenswil).

➤ **Kontakt und Anmeldung:** Ansprechpartner sind das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft in Weinfelden, Telefon (0041 71) 626 05 15, E-Mail: [burose@ernaehrungswirtschaft.ch](mailto:burose@ernaehrungswirtschaft.ch), Internet: [www.ernaehrungswirtschaft.ch](http://www.ernaehrungswirtschaft.ch), und Biologo e.V. in Konstanz, Telefon (07531) 284 27 22, E-Mail: [anmeldung@biologo.org](mailto:anmeldung@biologo.org), Internet: [www.biologo.org](http://www.biologo.org). Um Anmeldung für die kostenlose Veranstaltung wird gebeten. Wer Interesse an der Ausstellung seiner Produkte hat, kann sich an die Veranstalter wenden.



Bettina und Mario Meißner (vorne) geben in ihrer Kleidung ein eher ungewöhnliches Hochzeitspaar ab. Auch die Gäste haben sich dem Motto Western angepasst. BILD: SCHÖN

## Kurioses Hobby verbindet Brautpaar

Ehepaar lernt sich über Leidenschaft zum Western kennen und machte diese zum Programm ihrer Hochzeit im Nenzinger Rathaus

VON SUSANNE SCHÖN

**Orsingen-Nenzingen** – Von dieser Hochzeit werden nicht nur die Familienangehörigen und Freunde lange reden. Mario und Bettina Meißner haben sich im Nenzinger Rathaus das Ja-Wort gegeben. Auch für diejenigen, die nicht der standesamtlichen Hochzeit beiwohnten, war schnell klar, hier geschieht etwas Besonderes. Denn Indianer, Trapper, Cowboys, Soldaten und Siedler aus dem noch bis Sonntag dauernden Westernlager in Nenzingen versammelten sich vor dem Rathaus. Nicht

etwa, um dieses zu stürmen, sondern um dem frisch getrauten Ehepaar Spalier zu stehen und ihm zu gratulieren.

Den feierlichen Glanz verliehen nicht nur die prächtigen Kleider der Damen. Mario und Bettina Meißner haben sich über ihr gemeinsames Hobby kennen gelernt. Bettina Meißner hat vor rund zehn Jahren der indianische Virus erwischt und ihren Mann fast doppelt so lange. Einige Zeltlager und Treffen verbrachten sie gemeinsam, bevor man sich näher kam. Nenzingen war das erste gemeinsame Lager.

So lag der Gedanke nahe, dass man während eines Lagers hier heiratet. Alle Freunde waren ja schon da und die nicht vom Westernvirus infizierte Familie kam gerne hierher. Das Hobby verband nicht nur die Brautleute, sondern auch den Großteil der Hochzeitsgesellschaft.

Esgab keine Braut in Weiß. Diese trug ihre indianische Lederbekleidung mit festlichem Feder- und Perlenschmuck, ebenso ihr Mann. Nach der Trauung stellten sich rund 60 Gäste mit dem Brautpaar zum Gruppenfoto vor dem Rathaus auf, bevor es zu Fuß durchs Dorf ins Westerncamp ging. Dort wurden sie herzlich begrüßt von denen, die im Camp geblieben waren, um ein großes Fest vorzubereiten. Schnell floss in Strömen der echte Westernkaffee vom offenen Feuer, der stetig nachgekocht wurde. Dazu passte die dreistöckige Hochzeitstorte hervorragend, auch wenn sie nicht authentisch, sondern eher klassisch mit traditionellem Brautpaar auf der Tortenspitze gestaltet war.

Bildergalerie im Internet: [www.suedkurier.de/bilder](http://www.suedkurier.de/bilder)