

Asylunterkunft neu am Wärmeverbund

Eschlikon Der Gemeinderat hat an einer Sitzung entschieden, die Asylunterkunft an der Bahnhofstrasse 17 an den Wärmeverbund anzuschliessen. Ein Ersatz der bestehenden Gasheizung sei dringend notwendig und so komme es der Gemeinde gelegen, dass die Energie Münchwilen AG eine Leitungsführung bis in diesen Teil des Dorfes vorgesehen hat, schreibt die Gemeinde in ihrem Mitteilungsblatt. Bereits im vergangenen Jahr hat der Gemeinderat entschieden, das Gemeindehaus Eschlikon sowie das Bibliotheksgebäude an der Ifangstrasse an den Wärmeverbund anzuschliessen. *mra*

Bichelsee-Balterswil wächst

Bichelsee-Balterswil Erstmals ist die Einwohnerzahl der Gemeinde auf mehr als 2800 Personen angestiegen, wie der Gemeinderat in seinem Mitteilungsblatt schreibt. Per 31. Dezember 2016 betrug die registrierte Einwohnerzahl in Bichelsee-Balterswil 2816 Personen. Ende 2015 waren es noch 2780 Personen. Die Gemeinde ist somit also um 36 Personen gewachsen. *mra*

Eschlikon erhält Unterflurcontainer

Eschlikon Die Gemeinde Eschlikon wird in den nächsten Jahren nach und nach Unterflurcontainer in Betrieb nehmen. Vergangene Woche wurden die ersten zwei an der Verzweigung Rietstrasse/Weidenweg in Wallenwil und an der Bahnhofstrasse 9 in Eschlikon in Betrieb genommen. *mra*

Clienia-Köche wollen an die Kochweltmeisterschaft

Von Michael Anderegg

Drei Köche der Psychiatrischen Privatklinik Clenia Littenheid AG nehmen an der Swiss SVG-Trophy teil. Gegen fünf andere Teams kämpfen sie dabei mit vielen Auflagen um den Sieg und einen Startplatz an der Kochweltmeisterschaft.

Littenheid Am 24. Februar gilt es für Kurt Kühni, Silvan Schwendener, Conny Schläpfer ernst. Die drei Köche der Psychiatrischen Privatklinik Clenia Littenheid AG kochen um den Sieg an der Swiss SVG-Trophy. Dort zeigen Kochteams aus der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie ihr Können. Um sich aus 20 Bewerbern für den Final zu qualifizieren, mussten die drei Köche Rezepte für ein Dreigangmenü und dessen Kalkulation einreichen.

Eine Jury entscheidet

Der Schweizer Kochverband legte die Wettbewerbskriterien fest. Darunter auch, dass für 80 Personen gekocht werden muss, ein Zeitfenster von vier Stunden zur Verfügung steht und welche Zutaten verwendet werden müssen. Zum Beispiel muss das Dessert aus Erdbeeren, Schokolade und Caramel bestehen. Mindestens eine Zutat davon muss warm sein. Für das entsprechende Menü haben sich die drei lange Gedanken gemacht und ausprobiert, bis sie gemeinsam ihren Favoriten fanden. «Das dauerte eine Zeit, aber wir haben ein Top Menu zusammengestellt», so Kurt Kühni. Sie hätten auch beachten müssen, dass der Preis pro Kopf für die Zutaten zehn Franken nicht übersteigt. Ein fünfköpfiges Jurorenteam des Schweizer Kochverbands bewertet dann das



Ihr Ziel ist die Kochweltmeisterschaft 2018 in Luxemburg (v.l.): Silvan Schwendener, Conny Schläpfer und Kurt Kühni. *mra*

praktische Kochen vor Ort. Dabei werden auch Organisation, Hygiene, Zusammenarbeit und viele weitere Kriterien in der Küche und am Essen bewertet, wie Kurt Kühni sagt. «Es wird nicht einfach, aber wir sind ein gut eingespieltes Team.»

Gewicht muss stimmen

Eine besondere Rolle wird das Gewicht der Speisen spielen. Im Durchschnitt muss es zwischen 450 und 500 Gramm wiegen. «Unsere Hauptspeise wird 50 Prozent des Gewichts ausmachen», so Kurt Kühni. Im Klinikbetrieb würden sie ja ebenfalls auf solche Dinge achten. «Eine gesunde, ausgewogene Ernährung ist uns wichtig. Dabei müssen wir natürlich auch auf Kalorien achten, denn wir verköstigen Menschen, die während ihres Aufenthalts in unserer Klinik keiner

körperlichen Arbeit nachgehen», sagt Kühni.

Er ist Küchenchef der Psychiatrischen Privatklinik und im Team der Mann mit Erfahrung. 18 Jahre nahm er an Kochkunstausstellungen teil. Zwei davon war er sogar Captain des Schweizer Kochnationalteams. «Im Jahr 1998 war ich mit der Nati in Luxemburg. Wenn wir gewinnen, findet die WM 2018 wieder in Luxemburg statt. Das wäre doch was», sagt er mit einem Schmunzeln. Er bleibt aber realistisch. «Dass wir überhaupt dabei sind, ist schon ein Erfolg. Jetzt wollen wir unter die Top drei.» Nach kurzem Überlegen korrigiert er sich dann aber: «Eigentlich wollen wir ja gewinnen. Wollten wir das nicht, müssten wir ja erst gar nicht teilnehmen.» Neben seiner Erfahrung ist Kühni überzeugt, hätte er die beiden perfekten Part-

ner an seiner Seite. Conny Schläpfer sei der ideale Ruhepol und sehr konzentriert. Silvan Schwendener sei kreativ, temperamentvoll und ehrgeizig. «Das passt perfekt zusammen.» Seit letztem Mai bereiten sich die drei Köche auf den Wettbewerb vor und werden dabei von ihren Küchenkollegen unterstützt. «Der Betrieb läuft ja ganz normal weiter, auch am Wettkampftag.»

Das Siegermenü?

Vorspeise: Forellen Trilogie

Rotes und weisses Forellenfilet im schwarzen Crêpe mit Mascarpone und Dill
Begleitet von Forellentatar, mariniertem Spargel mit Orangen und Veilchen
Sauerampfer-Schaumsüppchen mit Sojamilch

Hauptgang: Lämmereien aus tausend und einer Nacht

Geschmorter Lammschulterbraten, sautiertes Lammkotelette
Lammwürstchen mit Bärlauch
Couscous – Ribelmalspyramide mit Oliven
Junge Karotten, Zwiebeln und Frühjahrs spinat

Dessert: Süsse Versuchung im Garten Eden

Warmer Erdbeerweinkuchen
marinierte Erdbeeren mit Minze und Karamellsauce
weisses Schokoladenmousse auf Schokoladenbiskuit
Niedletäfel am Stiel mit Pistazien

■ **An welcher Welt- oder Europameisterschaft nehmen Sie teil? Schreiben Sie uns per E-Mail an red@wiler-nachrichten.ch**

Mit Zusendung Ihrer Meinung treten Sie alle Rechte an den Verlag ab, welcher dann entscheidet, ob diese publiziert wird und wenn ja, in den Onlinemedien und Print.

Direktoren des Kneipp-Hofs offiziell verabschiedet

Sie sind zwar noch bis Ende März an der Arbeit, verabschiedet wurden Direktor Wim Sprokkereef und seine Stellvertretung Sylvana Gläser aber bereits.

Dussnang «Weine nicht, weil es vorüber ist, sondern lächle, weil es schön war.» Die Belegschaft des Kneipp-Hof in Dussnang sagte vergangene Woche mit einem grossen Fest ihren beiden Direktoren Wim Sprokkereef und seiner Stellvertretung Sylvana Gläser zum Abschied «Tschüss und danke vielmals für die

aufregende Zeit». Wim Sprokkereef wird sich noch nicht der Pension zuwenden, dazu ist er noch viel zu untrübig (WN vom 19. Januar «Kneipp-Hof: Mit Sprokkereef vom Kur- zum Rehaszentrum»). Tausend Dinge schweben ihm in der Privatwirtschaft vor. Die Pläne von Sylvana Gläser sind konkreter. Sie wird Pflegedirektorin bei der Rehabilitationsklinik Valens und dies gleich für drei Kliniken. Mit einem Apéro, Musik, einigen Reden und viel Unterhaltung sowie einem Feuerwerk zum Schluss wurden die beiden verabschiedet. *pd/mra*



Michèle Bongetta, Geschäftsführerin Rehaklinik Zihlschlacht AG, Sylvana Gläser, Wim Sprokkereef und Andreas Roos, CEO Vamed Schweiz *z.Vg.*

Raiffeisenbank Dussnang-Fischingen: 2222. Mitglied

Die Raiffeisenbank Dussnang-Fischingen blickt auf ein positives 99. Geschäftsjahr zurück: Die Bilanzsumme erhöhte sich auf 242,0 Millionen Franken, der Geschäftsertrag konnte um 3,8 Prozent verbessert werden. Zudem konnte die Bank ihr 2222. Mitglied begrüßen.

Dussnang/Fischingen Die Raiffeisenbank Dussnang-Fischingen ist zufrieden. 2016 war ein gutes Jahr für sie. Die Hypothekarforderungen stiegen moderat um 1,7 Prozent und liegen neu bei 204,6 Millionen Franken. Die hohe Qualität des Hypothekarportfolios wurde aufrechterhalten und die Wertberichtigungen verharrten so auf einem sehr tiefen Niveau. Die Kundeneinlagen verzeichneten ein Wachstum von 6,6 Prozent auf 193,5 Millionen Franken und widerspiegeln das Vertrauen in die Raiffeisenbank. Ein Rückgang von 1,7 Millionen Franken war hingegen bei den Kassenobligationen zu verzeichnen. Aus dem Zinsengeschäft wurde ein Bruttoerfolg von 2,90 Millionen Franken (-1,5 Prozent) realisiert. Der Erfolg aus dem Kommissions- und Dienstleistungsgeschäft weist ein Plus von 9,6 Prozent auf. So verbesserte sich der erwirtschaftete Geschäftsertrag um



V.l.: Brigitte Saner, Leiterin Kundenbetreuung, René Bürge (2222. Mitglied), Roman Kaiser (Vorsitzender der Bankleitung) *z.Vg.*

3,8 Prozent auf 3,38 Millionen Franken. Bei einem um 7,7 Prozent höheren Geschäftsaufwand resultierte ein erfreulicher Geschäftserfolg von 1,56 Millionen Franken, welcher grösstenteils zur weiteren Äufnung des schon starken Eigenkapitals verwendet wird. Nach Verbuchung der Steuern und Abschreibungen verbleibt ein Reingewinn von 487'000 Franken. Die Zahl der Genossenschafterinnen und Genossenschafter erhöhte

sich auf 2233. Im Rahmen des Adventsfensters vom 6. Dezember konnte die Bank René Bürge aus Oberwangen als 2222. Mitglied mit einem Präsent begrüßen. «Gewachsen. Mit Ihnen. Seit 1917.» Mit diesem Leitspruch geht die Raiffeisenbank Dussnang-Fischingen ins Jubiläumsjahr. Mit verschiedenen Aktivitäten will die Bank nicht nur ihren Mitgliedern, sondern der ganzen Bevölkerung etwas Besonderes bieten. *pd/mra*