

Eine Dernière, die kaum jemand erwartet hatte

Die traditionelle Metzgete der Evangelischen Kirchengemeinde Aadorf-Aawangen war während drei Jahrzehnten eine Erfolgsgeschichte. Nun wurde mit der 30. Auflage ein Schlusspunkt gesetzt.

AAWANGEN – Dass mit dem Erlös aus der jährlichen Metzgete jeweils verschiedene soziale Institutionen mit *einem erfreulichen vierstelligen Betrag* unterstützt werden, war für viele Besucher schon einmal ein Grund zum Kommen. Fleischliebhaber schätzen zudem das reichhaltige Angebot an Winterspezialitäten und geniessen das gesellige Zusammensein in den heimgeliebten Räumen des Kirchengemeindezentrums in Aawangen. Umso erstaunlicher dürfte das angekündigte Ende der Tradition aufgenommen worden sein. Roland Gahlinger, seit 20 Jahren Hauptverantwortlicher, bedauerte den Entschcheid, der für ihn aber nicht ganz so überraschend kam. «Der beträchtliche Aufwand im Verhältnis zum Ertrag, das veränderte Essverhalten der Bevölkerung und der eher bescheidene



Präsident Stefan Kormann (links) dankt dem Organisator Roland Gahlinger.

Komfort des in die Jahre gekommenen Gebäudes haben uns in der Kirchengemeindeverwaltung veranlasst, das Ende einzuläutern», erklärte der einjährige Präsident «Kommt dazu, dass auch einmal mit einer Tradition gebrochen werden sollte, wenn dies Zeichen der Zeit gebieten», war herauszuhören. Präsident Stefan Kormann bedankte sich bei seinem Vorgänger aus Häusern mit einem Whiskey aus Strohwillen und einer Zigarre.



Bekannte Gesichter waren unter den Gästen auszumachen.

Keine Trübsalstimmung
Von Endzeitstimmung war am Freitagabend jedoch nichts zu merken. Wie immer waren die Tische schon frühabends gut besetzt, wenn auch etwas spärlicher als in früheren Jahren. Und wie immer sorgten Mitglieder der Kirchenvorsteherschaft und des Pfarrteams für einen reibungslosen Service. Sie brachten alles, was das Herz an einer echten Metzgete begehrt, nämlich Blut- und Leberwürste, Koteletts, Brustspitzragout, Leberli, Speck, Wädliis und Kesselfleisch, gespickt mit den üblichen Beilagen, so Rösti, Kartoffelstock, Dörrbohnen und Apfelmus. Dass die Teller mit den Kostlichkeiten vielleicht noch praller gefüllt waren als ehedem, mochte mehr auf Einbildung denn auf ein Déjà-vu-Erlebnis zurückzuführen sein. Geschmeckt hat es jedoch ohne Wenn und Aber. Mit Genuß zur Kenntnis genommen von Störkoch Jörg Kessler und seiner Frau Slivia, die

in der kleinen Küche schon Stunden zuvor alle Hände voll zu tun hatten. Wer vor oder nach dem Fleischkonsum Lust nach Süßem verspürte, liess sich von den Verlockungen der hausgemachten Kuchen gerne verführen. Der Erlös, wohl wiederum in der Grössenordnung zwischen 2000 und 3000 Franken, geht diesmal an die Einzelfallhilfe von Pro Juventute Thurgau/Schaffhausen.