



## In der Metzgerei ist jetzt Bärlauchzeit

**THAYNGEN** Auch bei Metzger Sebastian Steinemann ist es Frühling geworden. Fast überall riecht es nach Bärlauch: in den obligaten Brat- und Weisswürsten, im Fleischkäse, im Fleisch-Gemüse-Topf und in der Marinade von Fleischspiesschen und Schnitzeln. Auf Wunsch gibt es das würzige Pflänzchen auch in der Schnitzelpanade und im Hamburger. «Es ist schön, wenn man saisonale Produkte im Angebot hat», sagt der Fleischfachmann, der seit eineinhalb Jahren das Geschäft an der Dorfstrasse führt. Doch sobald die Saison des im Churzloch selbst gesammelten Bärlauchs zu Ende geht, ist Schluss. Dann muss man warten, bis der nächste Frühling kommt. (Bild und Text: vf)