

Ü60er des Ski-Clubs Bonstetten käsen in den Flumserbergen

15 Ü60er des Ski-Clubs Bonstetten starteten am Morgen um 7.15 Uhr vom Bahnhof Bonstetten-Wettswil mit dem Zug via Zürich HB, Ziegelbrücke nach Unterterzen, anschliessend ging es mit der Gondelbahn via Oberterzen nach Tannenboden. Dass es nicht einfach ist, mit 15 gesprächsfreudigen hoch motivierten Ü60ern drei Mal umzusteigen – dies bei relativ kurzen Umsteigezeiten – zeigte sich schon bald. Dank dem Antreiben von Reiseleiter Walti Mätzler an der Spitze und dem Nachstossen am Schluss der Kolonne durch Rosmarie klappte alles perfekt. Kein Anschluss wurde verpasst, ja sogar die reservierten Plätze in den Zügen waren noch frei. Somit kamen alle 15 Hobbykäser gut gelaunt bei der Bergstation der Gondelbahn an.

Auf Tannenboden gab es dann den ersten Kaffeehalt. Gestärkt und frohen Mutes wurde während 15 Minuten bei schönstem Herbstwetter über die Tannenbodenalp zur Alpkäserei marschiert. Beim Eintreffen war Franz der Alpkäser bereits beim Einfeuern.

Täglich 2000 Liter Milch

Franz erklärte in spannender Art und Weise über die Geschichte und Tradition der Alpkäserei. Die Alp- und



Peter Reust arbeitet mit Zuschauern.

Brauchtumskäserei Tannenboden wurde im 18. Jahrhundert erbaut. Während der Alpsaison sind ca. 100 Kühe auf der Tannenbodenalp, und produzieren täglich 2000 Liter Milch. Diese wird in ca. 30 Arbeitsschritten verarbeitet und ergibt schlussendlich 200 Kilo feinsten Alpkäse.

Alle 15 Ü60er konnten während rund drei Stunden aktiv mithelfen, die 120 Liter Rohmilch zu verarbeiten. Aus 120 Liter Milch wurden schliesslich 12 kg Alpkäse produziert. Die ca. 30 Arbeitsschritte waren sehr spannend und interessant. Für die Unterländer sehr überraschend war, wie viel Arbeit es



Das aufgestellte Ü60er Team nach dem anstrengenden Käsen. (Bilder zvg.)

braucht, um 12 kg Käse herzustellen. Streng war vor allem das dauerhafte Rühren mit Rechen und Harfe im Milch-Kupferkessel während einer Stunde über dem Holzfeuer, bis die Milch eine Temperatur von 44 Grad erreicht. Spannend war das Finale, als zwei Ü60er, ausgerüstet mit Stiefeln und Plastikschrürze, den Käse aus dem Kessel mit einem speziellen Tuch unter Mithilfe von Händen und Mund die 12 kg Käse abschöpfen konnten. Der Käse wird bis Ende März in der Käserei wöchentlich gedreht, gesalzen und abgebürstet, bis er dann den Ü60ern nach Bonstetten geschickt werden

kann. Sie werden dies natürlich benutzen, um einen Anlass zur sogenannten «Kästeilete» zu organisieren.

Alprundgang oder ein Jass

Nach drei Stunden harter Arbeit, waren alle aufgestellt und begeistert vom Käsen. Anschliessend konnten sie sich gemütlich in der schönen rustikalen Sennenstube an den Mittagstisch setzen. Bis zum Mittagessen war noch genügend Zeit, um bei einem Apéro einander die spannenden Käser-Erlebnisse zu erzählen. Das Älpler Menü, Hackbraten mit Kartoffelstock, Gemü-

se und Dessert war hervorragend. Den Kaffee gab es dann auf der schönen Terrasse bei strahlendem Sonnenschein, mit traumhaftem Ausblick auf die Churfürsten Bergkette.

Der restliche Nachmittag konnte individuell gestaltet werden. Walti schlug einige Möglichkeiten vor: Alprundgang, leichte Wanderungen rund um den Tannenboden, Besichtigung des Kräutergartens, Rodeln, was aber für Ü60er nicht ungefährlich ist, oder die gemütliche Variante auf der Sonnenterrasse: Jassen, Beine und Köpfe hängen lassen, dazu die schöne Aussicht geniessen. Zwei wagten sich auf die anspruchsvolle, steile und rasante Rodelstrecke.

Um 16 Uhr war für alle Treffpunkt bei der Gondelbahn Tannenboden. Es war spannend, über die verschiedenen Nachmittags-Erlebnisse zu hören, vom Rodeln über die schönen gemütlichen Wanderrouten bis zum Terrassenfeeling. Aufgestellt und glücklich, mit einer gesunden Müdigkeit, nahmen die Ü60er die Heimreise mit Gondel und wiederum dreimaligem Umsteigen nach Bonstetten in Angriff. Alle freuen sich schon jetzt auf den nächsten interessanten, spannenden und gut organisierten Ü60er-Anlass: «Brauseminar bei der Wädi Bräu in Wädenswil».