

Bryk-Reise auf die Tannenbodenalp zum Käsen

Dem Wetter zum Trotz brachen wir 9 Wagemutigen in den frühen Morgenstunden in die Flumserberge auf. Die ökologischen unter uns reisten mit den ÖV und zu Fuss zur Tannenbodenalp, wo die weniger sportlichen schon beim Kaffee auf sie warteten. Nach Stunden des Regentropfenzählens und vergeblichen Ausschauhaltens nach blauem Himmel kam das Mittagessen. Feine Käsehörnli mit Apfelmus trösteten uns über das grau in grau des feuchten Wetters hinweg. Frisch gestärkt waren wir bereit für die harte Arbeit in der Käserei. Der Käser führte uns in sein Reich, wo schon das Kupferkessi mit 120 Liter Milch über dem Feuer hing. Er führte uns in die Geheimnisse des KäSENS ein und abwechslungsweise durfte jeder in der Milch rühren. Mit viel Geduld und stetigem Rühren und noch ein paar weiteren kniffligen Handgriffen musste das ganze ruhen. Während dieser Zeit wurden wir in die Arbeit des modernen KäSERS eingeführt und durften alles besichtigen. Dann kam schon bald der Höhepunkt. Zurück in der Traditionskäserei gings ans Zerschneiden mit der Harfe. Und wieder wurde das Kessi über das Feuer gehängt und es musste weiter gerührt werden bis zur richtigen Temperatur und es wieder vom Feuer musste. Nach weiterem Rühren war es soweit, die zwei Stärksten unter uns durften sich in Gummistiefel und Schürze werfen. Sie wurden genau instruiert und einer nach dem anderen fischte mit einem Tuch die Masse für unseren künftigen KäSE aus dem Kessi. Nach liebevollem „in die Form pressen“ der Masse war ihre Arbeit getan. Nachdem der KäSE beschriftet wurde, liessen wir ihn in der Obhut des KäSERS und der Tannenbodenalp. In ca. 3 Monaten werden wir dann unseren gereiften KäSE abholen und geniessen. Diese Reise war sehr interessant und es wurde uns eindrücklich gezeigt, wie viel Aufwand nötig ist, um einen KäSE herzustellen.

Hanni, Helen