

ES STAND IN DER SF



Gerechte Herrin

Aus der «Schweizer Familie» vom 13. November 1897

« Letzthin musste mein Dienstmädchen einige Tage das Bett hüten, nachher liess ich es noch zu seiner völligen Erholung zu seinen Eltern heimgehen. Ich nahm mir keine Stellvertreterin; ich konnte ganz gut alles verrichten und habe es nicht bereut. Es ist doch etwas ganz anderes, das Befehlen und das Selbstverrichten. Natürlich musste ich mich tüchtig tummeln, um alles stets in Ordnung zu halten. Doch weder mein Mann, noch meine zwei Knaben kamen zu kurz. Wenn ich abends mit Befriedigung auf mein Tagewerk zurücksah, musste ich aber im Stillen gestehen, dass es doch herrlich ist, wenn ich es mir wieder ein bisschen mehr wohl sein lassen kann. Dadurch lernte ich die Arbeit des dienstbaren Geistes mehr würdigen. Wie oft war ich früher ungeduldig geworden, wenn das Mädchen nicht schnell genug alles fertig gebracht hatte. Nun habe ich selbst gesehen, dass manches Geschäft mehr Mühe und Zeit beansprucht, als ich geglaubt. Mancher jungen Hausfrau möchte ich – es mag fast boshaft klingen – wünschen, dass sie für einige Zeit selbst alles besorgen müsse. Nur wer jegliche Arbeit selbst schon verrichtet hat, kann richtig befehlen und den Dienstboten eine gerechte Herrin sein. »

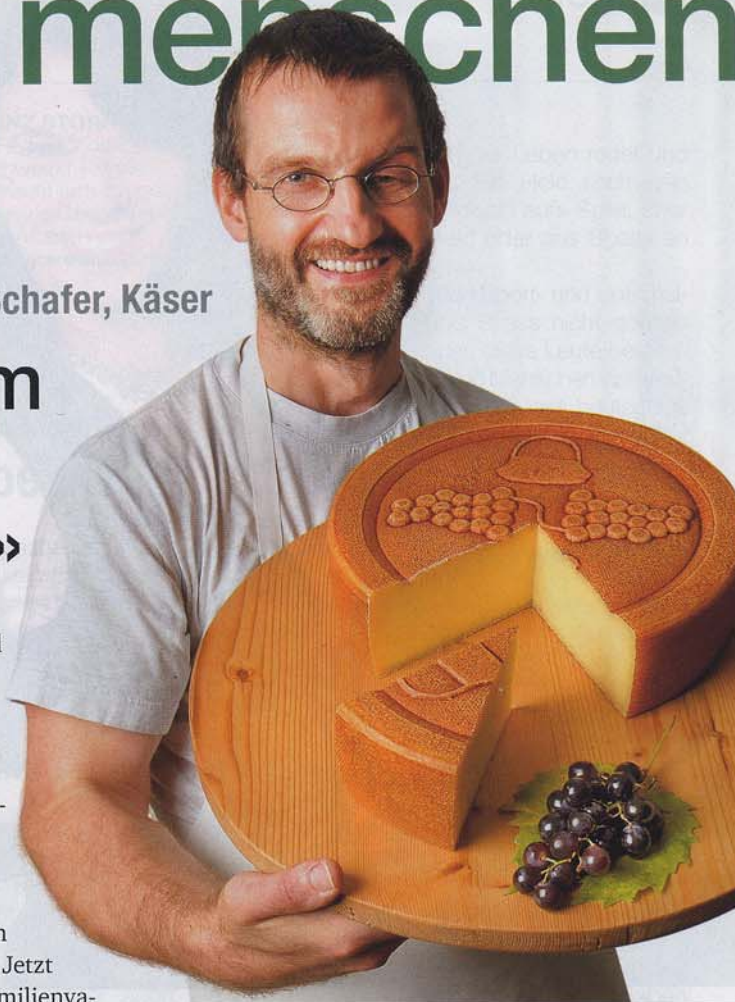
FOTO: PETER MOSIMANN



ZUR PERSON: Ewald Schafer, Käser

Er hat dem Käse gut «geguggt»

EIN GUTER KÄSE, sagt Ewald Schafer, sei wie ein guter Tropfen Wein: «Beide geniessst man am besten dort, wo sie gewachsen sind.» «Mont Vully Bio» heisst der Halbhartkäse, von dem er jährlich 60 Tonnen herstellt – und der von der Jury am Schweizer Käsemarkt in Huttwil BE zum besten Käse des Landes erkoren wurde. Jetzt trägt der 42-jährige vierfache Familienvater aus dem freiburgischen Cressier neben dem akademischen «Ing. HTL Milchwirtschaft» auch noch den Titel «Swiss Cheese Award Champion». Eigentlich, meint der Meisterkäser, gebühre die Auszeichnung «auch den Kräutern, den Kühen und dem Bauern, der seinen Tieren gut «guggen» muss, damit sie glücklich sind». Welches ist sein, des Käasers Anteil? «Viel Geduld und Fingerspitzen- beziehungsweise Gaumengefühl – man muss warten können, bis die Bakterien und die Milchsäure einen Reifegrad erreicht haben, der dem Käse seinen «chüschtigen»



AUSGEZEICHNET: Der Freiburger Ewald Schafer macht den besten Käse der Schweiz.

Charakter verleiht und ihn harmonisch abrundet.» Worte eines Geniessers – Schafer bekennt sich gern dazu. «Unser Käse sollte von einem Wein begleitet sein, der ihn gut ergänzt.» Und der wäre? «Ganz klar ein roter Vully. Der wächst dort, wo die Kühe das Gras fressen, dass sie in ihren Mägen zu der Milch verdauen, aus der ich meinen Käse mache.» DANIEL J. SCHÜZ

www.cheese-awards.ch

HEIMATLAND!

von Alex Macartney

