

Region



Walter Räss von der Käserei Tufferschwil bringt in seiner Tracht seinen Käse mit viel Charme an Frau und Mann.

Käse lockte Tausende nach Saland

Food-Anlass Am 14. Käsemarkt strömten die Besucherinnen und Besucher einmal mehr in Scharen ins Tösstal. Das Interesse an regionalen Spezialitäten zog auch die Städter aufs Land.

Almut Berger (Text)
und **Silas Zindel** (Fotos)

Die Frau hält sich den Kragen ihres Hygienemantels vor die Nase. «Ich liebe Käse, aber der Käse hier verschlägt einem echt den Schnuuf!» Was die Besucherin im Käsekeller der Natürli Zürli-oberland AG flach atmen lässt, ist aber etwas anderes. Doch dazu gleich mehr.

Es ist kurz nach zehn Uhr, und zwischen den Ständen des Käsemarkts in Saland staut sich bereits das Volk. Rund 3000 Käsefans werden an diesem sonnigen 1. Mai erwartet. Wer jetzt noch einen Platz am grossen Brunch-Buffet ergattern will, schaut in die Röhre: Alles ausgebucht.

Ähnlich sieht es bei den Führungen durch den Käsekeller aus. Dort erklärt gerade ein Natürli-Mitarbeiter, dass das, was da so scharf in die Nase sticht, Ammoniak sei. Dieses entstehe beim mikrobiologischen Abbau des Eiweisses im Käse. Zwischen 35 und 50 Käsesorten aus dem Zürcher Oberland und den angrenzenden Regionen reifen hier bei Temperaturen von 13 bis 14 Grad,

die Laibe ordentlich in Gestellen aufgereiht.

Zwei ebenfalls hygienisch verpackte Herren studieren die Etiketten – Vater und Sohn und beides Käser, wie sich herausstellt. Sie seien «aus reinem Gwunder» aus Weinfelden angereist, sagt Sohn Daniel. «Jeder Käsekeller ist nämlich anders», erklärt Vater Ernst. Nach der Führung wollen sie sich noch mit Käse eindecken. «Wir planen daheim ein grosses Buffet mit vielen Gästen.»

Tofuprodukte und Johannisbeershots

Vater und Sohn haben die Qual der Wahl. Über 200 Sorten Käse buhlen um die Gunst der Marktbesucher. Wobei: Was es am Stand von Yumememi Ito zu probieren gibt, erinnert zwar stark an den Rauchkäse Scamorza. Es ist aber geräucherter Tofu – und somit kein Käse, sondern ein Sojamilchprodukt.

Gemeinsam mit ihrer Freundin Geraldine Prudencio Ordonez betreibt Ito die Firma Yumetofu. Die beiden Frauen stellen in der Käserei Wildberg verschiedene

ne Sorten von Tofu her. «Unser Räuchertofu erinnert tatsächlich stark an den Scamorza. Selbst die Konsistenz ist sehr ähnlich.»

Das bestätigen auch Roberto Fröhlich und seine Partnerin Denise Wahlen aus Pfäffikon ZH. Sie würden beide sehr gern Käse essen, hätten aber auch Spass an Alternativprodukten: «Den Räuchertofu haben wir letztes Jahr erstmals hier gekauft. Er hält sich sehr lang, das ist genial», erklärt Denise Wahlen.

Bei der Schafmilchkäserei Koster aus Wald einen Stand weiter werden Baba-Booster ausgeschrieben. Was bitte sind Baba-Booster, und was haben sie mit Schafkäse zu tun? Chefkäser Babatunde «Baba» Adewale lacht. «Mit Schafkäse rein gar nichts, das Verbindungsglied bin ich.» Er pröble halt gern rum. Ein befreundeter Landwirt habe Johannisbeersaft übriggehabt. In Kombination mit Ingwer und Ananas sei so der Baba-Booster entstanden, eine Art gesunder Shot.

Wer sich am Käsemarkt umschaut, könnte glauben, die Branche habe kein Nachwuchsproblem. Das Bild täusche, sagt

Stefanie Pünter vom Verein Milchtechnologien Ostschweiz, es sei nicht einfach, Lernende zu finden. Drei Jahre dauert die Ausbildung zur Milchtechnologin, zum Milchpraktiker sind es zwei. Pünter will vermehrt junge Frauen für den Job begeistern: «Käsen ist körperlich zwar immer noch streng, die neuen technischen Hilfsmittel erleichtern aber doch vieles.»

Zimmerei Schindler Scheibling als Gastgeber

«Briiis». Ein munteres Trüppchen Zimmerleute in schwarzer Tracht gönnt sich eine Nase Schnupftabak. Die Halle, wo der Käsemarkt stattfindet, gehört der Zimmerei Schindler Scheibling. Diese ist ebenfalls mit einem Stand vertreten. Während ein Lehrling zwei Kindern zeigt, wie man aus sechs kongruenten Holzteilen einen Zimmermannsknoten konstruiert, lässt sich der Vater an der Bar ein Bier zapfen. Und zwar nicht etwa in einen Humpen aus Glas, sondern aus – Holz.

Ein Biervertragen könnte wohl auch Walter Räss von der Käserei Tufferschwil. Wenn er nicht ge-

rade charmant lächelnd Käseproben anbietet, posiert er geduldig für Handyfotos. Mit seiner Appenzeller Tracht und der goldenen «Ohreschuefle» im rechten Ohr ist er aber auch ein Hingucker. Ja, die «Schuefle» oder Kelle sei ein Arbeitsgerät zur Käseherstellung, erklärt er geduldig. Und nein, er trage eigentlich eine Toggenburger Tracht. Die Appenzeller hätte nämlich niemals Fransen an den Hosenträgern.

Diana aus der Stadt Zürich ist der Unterschied gerade ziemlich wurst. «Hauptsache, der Käse schmeckt», sagt sie und schnappt sich noch ein Stück «Chällerhocker» von Walter Räss' Brett. «Humm, der ist wirklich würzig.» Eine Kollegin habe sie und ihren Freund hierher aufs Land verschleppt mit dem Kommentar, das müsse man unbedingt gesehen haben.

Und, muss man? Diana nickt mit vollem Mund. Und was sagt ihr Freund? Er hoffe noch immer, irgendwo Blauschimmelkäse zu finden. «Ich denke, ich muss mich noch ein bisschen weiter durchprobieren.» Sagts und ist weg.

Dampfzüge starten in die neue Saison

Ausflüge Im Oberen Tösstal sind ab dem 4. Mai wieder regelmässig Dampfzüge unterwegs. Die Bahnen verkehren von Mai bis Juli jeden ersten und dritten sowie im September und Oktober jeden Sonntag zwischen Bauma und Hinwil. Im August fahren am ersten und dritten Sonntag historische Elektrozüge. Im Einsatz sind auch wieder Oldtimer-Postautos, die ab dem Bahnhof Bauma über Steg auf die Hultfegg fahren.

Ein Retourticket von Bauma über Bäretswil bis Hinwil oder umgekehrt mit dem Dampfzug kostet 40 Franken. Tageskarten für die Dampfbahn und das Oldtimer-Postauto zusammen gibt es für 50 Franken. Kinder bis zum 16. Altersjahr reisen in Begleitung eines Erwachsenen gratis.

An einigen Betriebssonntagen werden in der historischen Bahnhofhalle in Bauma zudem Führungen angeboten. Zur Anreise wählt man die S-Bahnen S26 bis Bauma oder S14 bis Hinwil. Die Bahn führt ganzjährig auch Extrafahrten durch. (nid)

Farner hört auch als HEV-Präsident auf

Verband Martin Farner werde sich an der nächsten Generalversammlung des Hauseigentümerverbandes (HEV) Region Winterthur nicht mehr zur Wahl stellen, schreibt der Verband. Er bleibe aber im Vorstand des HEV Schweiz. Farner wurde am letzten Montag bereits im Kantonsrat verabschiedet. Den HEV Region Winterthur präsidierte Farner 8 Jahre lang, 16 Jahre war er im Vorstand. Der Vorstand dankt ihm in der Mitteilung für sein grosses Engagement.

Als seinen Nachfolger schlägt der HEV-Vorstand Matthias Baumberger vor, der schon seit 2013 im Vorstand mitarbeitet. Er ist bereits Präsident der Gruppe Wohn- und Grundeigentum des Stadtparlaments Winterthur. Als neue Vorstandsmitglieder werden zudem Nationalrat Martin Hübscher (SVP) und Kantonsrat Tobias Weidmann (SVP) vorgeschlagen. Sie sollen Alt-Nationalrätin Therese Schläpfer (SVP) und Alt-Kantonsrat Hans Heinrich Rath (SVP) ersetzen. Gewählt wird der neue Präsident an der Generalversammlung vom 30. Juni. (roh)

Der Landbote
Der Landbote, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. **Telefon Redaktion:** 052 266 99 00. **E-Mail Redaktion:** redaktion@landbote.ch. **Herausgeberin:** Tamedia ZRZ AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. **Verleger:** Pietro Supino. **Redaktionsleitung:** Raphaela Birrer (rbi), Chefredaktorin. Matthias Chapman (cpm), stv. Chefredaktor. Ueli Kägi (ukä, Leitung Zürich), Andreas Kunz (aku), Nicole Döbeli (nid, Leiterin Region), Till Hirsekorn (hit, Leiter Stadtreddaktion). **Redaktion:** Helmut Dworschak (dwo), Patrick Gut (pag), Valérie Jost (vaj), Jonas Keller (jok), Zoé Richardet (ric), Annette Saloma (asa), Menoa Stauffer (moa), Almut Berger (alb), Jonas Gabrieli (gab), David Herter (dhe), Tanja Hudec (tac), Maja Reznicek (mre), Rafael Rohner (roh). **Redaktionsassistentin:** Heidrun Pschorn (ps). **Fototeam:** Beat Mathys, Leitung. Adrian Moser, Leitung. **Aboservice:** Für Fragen und Anliegen zu Ihrem Abo wenden Sie sich am besten über eines der Online-Formulare an uns: contact.landbote.ch. Telefonisch erreichbar unter Telefon 044 404 64 88. **Abopreise:** abo.landbote.ch. **Druck:** DZZ Druckzentrum Zürich AG. **Inserate:** Tamedia Advertising AG, Leitung: Philipp Mankowski. Tel. 044 248 40 30. **E-Mail:** inserate@landbote.ch.

Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht Autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt. Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia ZRZ AG i.S.v. Art. 322 StGB: LZ Linth Zeitung AG.



Mit dem Ende der ersten Brunch-Runde füllt sich die Halle immer mehr.



Stefanie Pünter wirbt für ihren Job.



Auch das Interesse an den Käsekellern der Natürli AG ist gross.