

Buffet-Wanderung durch die Landschaft

Lungern: *Weltgrösstes Käsebuffet zum «Welttag der Hauswirtschaft»*

Einen Grossansturm auf ihr Käse- und Kuchenbuffet durften Hauswirtschaftsschüler/-Innen und Bäuerinnen der Gemeinde Lungern verzeichnen. Mit dem gelungenen Anlass hat es die initiative Hauswirtschaftslehrerin Yvette Windlin geschafft, den Bogen zwischen Land- und Hauswirtschaft zu spannen.

Die Schülerinnen und Schüler der zweiten Oberstufe wirbeln durch die Küche des Schulhaus Lungern. «Frau Windlin, welchen Kuchen sollen wir für die Schwarzwäldertorte nehmen?» «Es fehlen Messer zum Tischen, wo hat es noch solche?» «Sollen die Mostkrüge ganz gefüllt werden?» «In wie grosse Stücke soll ich den Kuchen schneiden?» Seelenruhig steht Hauswirtschaftslehrerin und Bäuerin Yvette Windlin mittendrin, beantwortet jede einzelne Frage ruhig und präzise. In der Turnhalle sind vier Bäuerinnen am Werk und schneiden Käse mit viel Liebe, jede Sorte in einer anderen Form. Pünktlich um Elf ist alles bereit. Jetzt ziehen alle Schüler eine saubere Schürze an und dürfen sich erst mal selber am eindrucksvollen Käsebuffet bedienen. 20 Käsesorten gibt es da zum Probieren. «Hoffentlich gibt es nachher keine Prüfung darüber, welche Käsesorte von welcher Alp ist», flüstert eine Schülerin ihrer Kollegin ins Ohr.

Langsam trudeln die ersten Gäste ein und zeigen sich begeistert. Liebevoll und herzlich dekoriert, mit sanfter Handorgelmusik im Hintergrund, fühlen sich alle in der Turnhalle sofort wohl. Die Riesenauswahl lässt staunen und macht dem beworbenen «weltgrössten Lungerer Käsebuffet» alle Ehre. Von elf verschiedenen Alpen gibt es Alpkäse, ergänzt durch Käsespezialitäten wie Ziger, im Öl eingelegten Frischkäse und natürlich darf auch ein köstlicher Bratkäse nicht fehlen. Die Käse-Spezialitäten hat Bäuerin Hedi Ming vom Walchihof mitgebracht, alles selber produziert in ihrer fahrbaren Käserei. Dazu gibt's gedörnte Birnen und Äpfel, Nüsse, Gschweltli und Rüebli. Wer will, kann seinen Käse sogar am Platz schmelzen und erhält dazu ein kleines Rechaud.

Zur Mittagszeit dann füllt sich die Halle rasant, bis weit vor der Tür stehen die Leute an. Dies freut besonders Yvette Windlin, welche den Lungerer Anlass auf die Beine gestellt hat. Die Initialzündung gab der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband, welcher sich dafür einsetzt, dass mit dem Fach Hauswirtschaft weiterhin den Schülern auch Alltagskompetenzen mitgegeben werden. Anlässlich dem «Welttag der Hauswirtschaft» vom 21. März wurde dazu aufgerufen, Anlässe und Aktionen durchzuführen, 35 Projekte in 21 Kantonen waren die Folge.

Der Landfrauenverband Obwalden, speziell Vorstandsmitglied Franziska Gasser und die drei Ortsvertreterinnen Hedi Ming, Monika Imfeld und Edith Vogler zeigten sich sofort begeistert und bereit für die Mitarbeit, als Yvette Windlin mit der Idee auf sie zugekommen ist. Auch die 24 Schüler sind voll motiviert dabei, beim Aufstellen, Kochen und Backen und auch beim Aufräumen lassen sie sich nicht hängen.

Marisa fand toll und hat gestaunt, dass so viele verschiedene Käse von ganz Lungern kommen. «Ich habe organisieren gelernt und dass man in stressigen Situationen nicht gleich ausrasten soll», zieht Schülerin Nadja ihr persönliches Fazit.

Auch Yvette Windlin ist erleichtert, dass alles geklappt hat und begrüsst die Gäste in der voll besetzten Turnhalle: «Die Hauswirtschafterinnen unter euch sind für heute einmal arbeitslos – anlässlich des Welttag der Hauswirtschaft bleiben eure Herdplatten kalt», schmunzelt sie. Es sei ihr wichtig gewesen, mit dem Anlass den Bogen zwischen Landwirtschaft und Hauswirtschaft zu spannen. «Dieses Buffet ist eine Wanderung durch unsere schöne Landschaft, die vielfältige Herstellung, verschiedene Käserei-Infrastrukturen und der unterschiedliche Geschmack unserer Alpweiden wird an einem Tisch präsentiert.»

Sandra Steffen-Odermatt
21.03.2019