

<https://www.fischkopf.ch>

Info 202109_015 / Seniorenausflug 2021

Rodersdorf, im September 2021 / Edgar Flükiger (inkl. Bildquellen)

Seniorenausflug 2021

Die Mitglieder der Jugend-/Sport-/Kulturkommission haben beschlossen, den Seniorenausflug 2021 zu organisieren und die Durchführung dem Gemeinderat zu empfehlen. Schnell waren der Termin und ein Reiseprogramm gefunden. Im Fokus stand das Reiseziel nach Einsiedeln am 23. September.

Der Ausflug war unter den bekannten Coronamassnahmen durchaus planbar. Von einem bundesrätlich angeordneten Lockdown wagte niemand zu träumen.

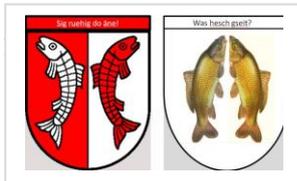
37 Teilnehmende, Gemeindepräsident Thomas Bürgi als Jungsenior und der Ressortverantwortliche Jonas Maienfisch inbegriffen, fanden sich frühmorgens am Siebeni bei der Kirche ein. 75 Plätze im Doppelstöcker von Eurobus ermöglichten, die Abstandsregeln einzuhalten. Den Zertifikatstest beim Besteigen des Busses haben alle Teilnehmenden bestanden.

Um 07:20 fand sich der letzte Langschläfer ein und Beat Guggisberg, unser Chauffeur durfte die Motoren starten.

Auf der Autobahn Richtung Affoltern am Albis – Zug – Unter-/Oberägeri auf den Ratenpass, wo wir zur Kaffeepause mit Gipfeli im Ausflugsrestaurant Raten bei wunderschöner Herbststimmung erwartet wurden.



Beat rechnete im Restaurant ab und befahl zur Weiterfahrt dem Endziel entgegen. In der Michmanufaktur wurden wir freundlich empfangen und gleich an die Tische zum Mittagessen begleitet. Mit einem Cüpli, offeriert von der Gemeinde wurde der Mittagstisch eingeleitet.



<https://www.fischkopf.ch>

Info 202109_015 / Seniorenausflug 2021

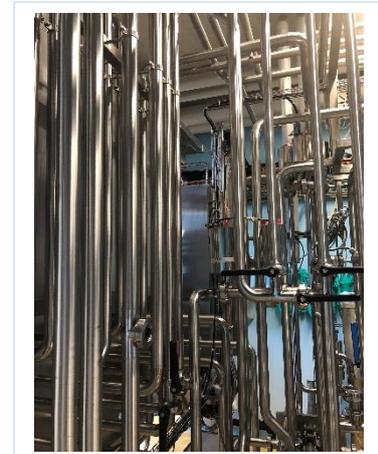
Nach dem Essen standen Führungen durch die Manufaktur auf dem Programm. Begleitet von Angestellten der Manufaktur durften wir dem Werdegang des Käses folgen. Dazu einige Bilder und Beschreibungen:



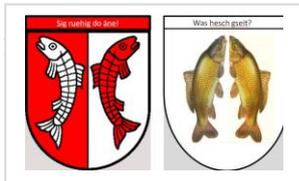
Hygiene ist oberstes Gebot. Wir wurden eingekleidet mit Plastikschuhen, weissen Mäntelchen und einem «härzigen Nachthübli».



Die Milch wird von den ortsansässigen Bauern in den traditionellen Kannen angeliefert.



Der weisse Saft beginnt den Weg durch ein automatisiertes Labyrinth von Rohren, Ventilen und Hahnen bis zur Dicklegung.



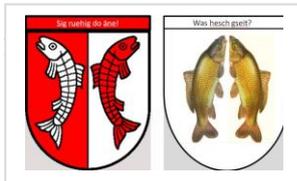
Nach der Dicklegung wird mit der Käseharte die Masse in kleine Stücke zerlegt und danach beginnt das Abschöpfen in die Formen, damit die Molke abtropfen kann.



Ist die Molke nach mehrmaligem Kehren ausgetropft, geht der Laib in ein Salzbad, welches die Bildung der Rinde fördert. Nach 48 Stunden im Bad beginnt die Reifezeit im Keller oder einer Höhle.



Kleiner Käse wie das Mutschli, durchlaufen einen Zwischenprozess. Nach dem Abschöpfen wird die Masse in eine rechteckige Form gepresst. Mit einem speziellen Trennmesser werden die Mutschli geschnitten und in die kleineren Formen gepresst.



<https://www.fischkopf.ch>

Info 202109_015 / Seniorenausflug 2021



Eine Qualitätskontrolle vor der Grosslieferung nach Rodersdorf darf nicht fehlen.

Dank an die Leute der Manufaktur für die eindrücklichen Führungen und die wertvollen Informationen.

Beat wartet beim Bus auf die Fahrt zum grossen Parkplatz des Klosters. Es verbleibt eine gute Stunde, das Kloster und die schwarze Madonna zu besichtigen und eine kurze Kaffeepause einzulegen.



Die Rückfahrt nach Rodersdorf war geprägt von.....wie könnte es anders sein als mit Stau in der Grossregion Zürich. Wohlbehalten treffen wir um 19:40 zu Hause ein. Danke an Beat für die sichere Fahrt und Petrus für das optimale Wetter.