

Herdplatten zu Hause blieben kalt

Lungern Auf Plakaten preisen Landfrauen und Schule ihren Tag der Hauswirtschaft als «weltgrösstes» Käsebuffet an. Und so tischten sie der Bevölkerung mächtig auf – gleich 20 heimische Käsesorten.

Romano Cuonz
redaktion@obwaldnerzeitung.ch

Jung und Alt, zahlreiche Mitarbeiter von heimischen Industriebetrieben, ganze Familien oder Grosseletern mit Enkelkindern: Alle sind sie in die alte Lungerner Turnhalle gekommen. Dort soll es das «weltgrösste» Käsebuffet zu bewundern geben. Aber mehr noch: Gross und Klein ist auch herzlich eingeladen, tüchtig zuzugreifen.

«Was die Schule Lungern hier in Zusammenarbeit mit vielen Bauernfamilien minutiös vorbereitet hat und heute durchführt, gab es in Obwalden in dieser Art noch nie», versichert Franziska Gasser. Als Vorstandsmitglied bei den Landfrauen Obwalden freut sich die Kantonsrätin riesig, als sie sieht, wie sich die schön dekorierte Turnhalle mehr und mehr füllt. Ja, mit rund 150 Gästen beinahe schon überfüllt.

Ein ganz einzigartiges Bild mit vielen Köstlichkeiten

Das riesige Käsebuffet, das Lungerner Bäuerinnen mit Schülerinnen und Schülern der 2. Oberstufe unter der Regie der Hauswirtschaftslehrerin Yvette Windlin angerichtet haben, breitet sich auf einer Länge von alles in allem über 20 Metern aus. Nur schon beim Beschnuppern und Bewundern der vielen Käsesorten und all der köstlichen Zutaten läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Über jedem Angebot – im Ganzen sind zwölf Alp- und acht Spezialitätenkäse aufgereiht – hängt ein Schild mit genauen Angaben zu Herkunft, Art und Name: «Ziger vom Hag», «Bergkäse der Familien Bürgi und Gasser vom Breitenfeld», «Käse vom Risch im Kleinen Melchtal» und so weiter.

Doch wenn man glauben würde, dass es beim guten alten Obwaldner «Spalen» bleiben würde, täuscht man sich gewaltig. Da ist auch Geisskäse im Angebot. Genau wie wunderbar würziger Lungerner Bratkäse als wahre Delikatesse. Selbst verschiedene Weichkäse, Pfefferkäse oder in aromatische Saucen eingelegte Käsewürfel gibt es. Das einzige Problem, das Gäste hier haben, ist die Qual einer geradezu ungeheuren Wahl.

Sie feiern den Welttag der Hauswirtschaft

«Der Welttag wurde 1982 vom Internationalen Verband der Hauswirtschaft eingeführt und auf den 21. März datiert», erklärt Yvette Windlin. Es gelte, der Bevölkerung aufzuzeigen, wie Hauswirtschaft weit mehr sei als nur Kochen und Putzen. Dazu gehöre auch so etwas Einzigartiges wie die Vorbereitung eines Grossanlasses. Schülerinnen und Schüler hätten da eine käsekulinari-sche Wanderung durch alle Lungerner Alpen gemacht und viele Produzentinnen und Produzenten persönlich kennen gelernt. «Heute bleiben die Herdplatten in vielen Lungerner Häusern kalt,



En Guete: Die Lungerner Käseherstellerin Hedy Ming und Hauswirtschaftslehrerin Yvette Windlin (Mitte) präsentieren mit Jugendlichen – hier Lorena und Adrian – das «weltgrösste» Käsebuffet.
Bilder: Romano Cuonz (Lungern, 21. März 2019)

Franziska Gasser, Kantonsrätin, Vorstand Obwaldner Landfrauen:



«Die Zusammenarbeit, die hier zwischen Bauernfamilien und Schule läuft, ist einfach gewaltig. Wir wollten dieses Jahr den Tag der Hauswirtschaft auf eine ganz einmalige Weise und mit etwas Nachhaltigem feiern. Das ist uns wirklich auch gelungen.»

Marisa Gasser, Schülerin der 2. Oberstufe



«Es war sehr interessant, einen solchen Anlass vorzubereiten. Aber noch viel interessanter ist es, zu erleben, wie sich der riesige Aufwand gelohnt hat. Obwohl ich selber kein Bauernkind bin, weiss ich jetzt anhand der Namen, woher unser Käse kommt.»

Luca Vetter, Schüler der 2. Oberstufe



«Heute bin ich für die Kartoffel als wichtige Beilage zuständig. Ich finde es cool, dass auch Knaben in der Hauswirtschaft kochen lernen und dass wir so grosse Anlässe organisieren. Koch werden will ich zwar nicht, aber ich koche zu Hause fast jeden Samstag.»

Andreas Gasser, Kantonsrat und alt Gemeindepräsident



«Als Gast geniesse ich ausgezeichnete Käse und freue mich, dass Landfrauen und Schule die heimischen Produkte gemeinsam unter die Leute bringen. Wichtig finde ich, dass Knaben und Mädchen in der Hauswirtschaft mit unseren Produkten umzugehen lernen.»

weil wir die Hauswirtschaft fürs ganze Dorf machen», verkündet Yvette Windlin bei der Begrüssung der Gäste.

Und sie verschweigt auch nicht, warum man die grosse Arbeit auf sich genommen hat: «Wir wollten gemeinsam mit den Landfrauen ein deutliches Zeichen dafür setzen, dass die Hauswirtschaft auf gar keinen Fall von der Stundentafel der Schulen verschwinden darf.» Leider würden solche Diskussionen immer wieder stattfinden. Doch der Lehrplan 21 hat das Fach unter dem erweiterten Titel «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» gar wieder aufgewertet. «Gerade mit der Organisation



Die etwas andere Schulstunde: Schülerinnen und Schüler bereiten für die Bevölkerung das Dessertbuffet vor.

eines solchen Anlasses können wir das Handwerk Hauswirtschaft um zahlreiche Kompetenzen erweitern», ist die Lehrerin überzeugt.

Dass es Hauswirtschaft auch in Zukunft – für Knaben und Mädchen – braucht, davon ist auch die Lungerner Bäuerin und Käseherstellerin Hedy Ming überzeugt. Zusammen mit den Jugendlichen steht sie an diesem Tag hinter dem Buffet. Staunende Gäste haben nämlich viele Fragen. Zur Herkunft und Produktion der überraschend vielen Käsesorten genauso wie zu den Betrieben und Alpen. Hedy Ming und ihre Kolleginnen geben gerne Auskunft.