

Kolumne im «Reussbote» - Februar 2024

Vielfalt im Raclettepfännchen

Ich machte meine gewohnte Einkaufstour im Dorf. Die Käserei stand zuletzt auf der Liste. Wie immer je 300 g milder Tilsiter und Emmentaler. Zusätzlich der Wochenhit. Ich hatte Glück - nur ein Kunde vor mir. Dieser plauderte mit der Geschäftsleiterin und rühmte die unglaublich grosse Auswahl an Raclettekäse. So etwas habe er selten gesehen. Als die Lobesworte langsam ausgingen, machte er eine kurze Pause und meinte: «Jetzt habe ich eine Idee. Ich könnte beim heutigen Racletteabend eine Art Degustation machen.» Die Geschäftsfrau nickte mit leuchtenden Augen, und mir schwante, was auf mich zukommen könnte. «Schneiden Sie mir doch bitte von jeder Sorte je zwei Scheiben ab». Ich schaute in die Vitrine und begann zu zählen: Knoblauch, Paprika, Pilz, milder und rezenter Käse, Raucharoma, Trüffel, Tomaten, Blauschimmel, Chili, Diavolo, Bergheu, Blauschimmel, Pfeffer, Speck, Barolo... - ich kam auf ca. 20 Sorten. Jedes Mal: aus der Folie nehmen, zwei Scheiben abschneiden, einpacken und zur nächsten Sorte. Ich bin kein Hirsch im Kopfrechnen, aber ich realisierte schnell, dass ich nun ca. 20 Minuten auf den Tilsiter und Emmentaler zu warten habe.

Kurz überlegte ich mir, später noch einmal zurückzukommen. Ich entschied mich, Geduld zu haben und zu warten. Mein linkes Knie spukte gerade etwas in den letzten Tagen, sodass ich unbemerkt Dehnübungen machen konnte. Ich hatte das Handy dabei und entdeckte auf dem Whatsapp-Status, dass mein Bruder wunderschöne Fotos von einem Ausflug in die Berge aufgeschaltet hatte, und schickte ihm einen Gruss. Währenddessen staute sich bei der Kasse eine abgepackte Sorte um die andere. Dem Mann war anzusehen, wie er sich über seine Idee richtig freute. Ich hoffte für ihn, dass seine Gäste diese aussergewöhnliche Vielfalt zu schätzen wissen. Ich weiss nicht, wie Sie, liebe Leserin, lieber Leser, zu der Raclettevielfalt eingestellt sind. Ich stehe dazu! Mein Einkaufsverhalten ist sehr konservativ: Ich kaufe immer nur die klassische Sorte, die eine wunderbare Würze hat. Im Pfännchen wird die Käsescheibe mit verschiedenen Zutaten garniert wie z.B. Speckwürfeli, Zwiebelringe, Champignon, Ananasstückli, gekochte Birnen, Knoblauchscheiben - bereichert mit Essiggurken, Maiskölbchen, Silberzwiebeln und verschiedenen Gewürzen wie Pfeffer, Muskat, Kümmel, Raclettemischung. Auch Vielfalt. Einfach anders.

Edith Saner, Grossrätin Die Mitte Aargau, Birmenstorf