

Joghurt herstellen in der Fläcke-Chäsi



Mit dem Bus fuhren wir von Reinach nach Beromünster, von da ging es zu Fuss in die Fläcke-Chäsi, wo wir von Franz Scheuber herzlich empfangen wurden. Nachdem die schicke Kopfbedeckung aufgesetzt, die Schuhe desinfiziert, die Hände gewaschen und ebenfalls desinfiziert wurden, ging's ans mischen des Erdbeer- und Schokoladejoghurts. Jedes Kind durfte seine Joghurts selber abfüllen und die Becher zum Verschliessen in der Maschine platzieren. Es war sehr warm und feucht in diesem Raum, daher war eine kurze Trinkpause an der frischen Luft sehr willkommen. Weiter ging es dann in den kühlen Keller. In allen drei Käsekellern lagern unzählige Käsesorten, gross und klein, aus Kuhmilch, Schafmilch und Ziegenmilch. Einige gehen nach wenigen Wochen bereits in den Verkauf, andere lagern mehrere Jahre, bis sie genossen werden können. Auch die Produktion des Raclettekäse ist in vollem Gange. Die Fläcke-Chäsi bietet 20 verschiedene Sorten an, immer wieder werden neue Geschmacksrichtungen ausgearbeitet.

Die Fläcke-Chäsi beliefert nebst den Filialen in Menziken und Sursee auch diverse Detaillisten, Gastronomiebetriebe, Heime und Spitäler. Zum Abschluss durften die Kinder einen milderen, den «Mittelwälelehäs» und einen rezenten, den «Landessender mittelrezent» kosten. Auch die Trinkmolke mit Aroniasaft schmeckte den Kindern sehr! Nach einem Abstecher auf den Spielplatz ging es mit dem Bus wieder zurück nach Reinach, wo die Kinder mit ihren Joghurts im Gepäck nach Hause gingen. Vielen Dank an Franz und Petra Scheuber und den Lernenden Iwan für diesen spannenden Nachmittag in der Fläcke-Chäsi. (Bilder: zVg.)

