

Landfrauenverein Seedorf/ Radelfingen

Vereinsreise 2024, Mittwoch 21. Ougust

Pünktlich si mir am haubi Ahti z' Seedorf losgfhärä, und ou z' Detligä si diä Radelflinger Frouä scho parat gsih. So hei mir üs, 57 Landfrouä, mit äm SCB Car uf ä Wäg Richtig Kaltbach gmacht. Z' Wätter isch dürzogä gsih, so das mir si froh gsih das mir dr Kafi-Gipfel Haut im Car hei chönnä machä. Und äm Service Personal z' lieb hei mir dä nid während am Fahrä gmacht.

Dr Mauensee hei mir bim verbi fahrä gseh und si dank üsere Chauffeuse Sonja guet in Kaltbach aacho.

Diä Führig i däm über 2 km längä Labyrinth isch sehr interessant gsih. Die Sandsteinhöhli bietet die ideale Lagerig für ganz verschiedenä Chäs. Diä wärdä hiä veredlet. Und natürlich chömä nunä die bestä Chäs, vo jedere Sorte, uf Kaltbach. Ou üs het meh veredlet, i dä Emmi Farbä si mir iichleidet wordä. Blaui Schuhschütz, schwarzi Schürzä und roti Hübli.



Diä ganzi Gschicht het im 1953 aagfangä, wägä Rumproblem (hets auso scho den gäh) het dr Chäser diä Lagerig i derä natürlichä Höhli usprobiert. Z'Roumklima isch immer glich, 12.5 Grad und 94 % Luftfüechtigkeit. Und das ca. 15 m unger dä grünä Wisä vo Kaltbach.

Würzigi Aromen und die typische schwarz/brunne Rinde ist z'Merkmal von den veredelten Kaltbach Chäs.



D'Chäs sauber chöme us der ganz Schweiz, usert der Geisschäs, das wird ganz in Kaltbach hängsteut.

Glagärät wärde sie unterschiedlich lang, Kaltbach Rahmkäse, 4 Monate, Appenzeller, Engadiner Bergkäse und Swiss Gauda e 6 Monate, Le Gruyère AOP 12 Monate.

Natürlich hei mir de die verschiedenä Chäs ou no chönne probieren. Äs mega feins Apéro isch für üs bereits gsteut wordä.



Und ganz klar si mir de no go Chäs choufä im Ladä.

Und de het sich Theres no mou erkundigt wäg üsere Wanderig umä Mauensee, aber ou hiä het mäh üs abgrotä, usert mir heigä Fischerstiefel derbi. Obwou gemäss Wikipedia „Baden und Fischen im Mauensee verboten“ isch.

Auso si mir gmüetlich z'Willisau im Stärnä go z'Mittagässä. Mir hei das Saau feil gfüet. Und bis zum Schluss hei auso aui ihrä Platz gha.



Aber öbis het doch bim Kafi gfäut. Oder nid?

So hei de nach däm Kafi, ohni Ringli, diä Landfrouä das wunderschöne Autstettli vo Willisau gfüllt.

Drum frei nach äm Motto vor Stubete Gäng „ drum wenn du Wil, dann Will i sau.“ shoppä oder Käfälä oder süsch öbis trinkä je nach Luscht.

Und äbä ohni diä Willisauer Ringli chöi mir doch nid hei. Genau!

Zwiüschästop bim „Ringli Ladä“ vo Hugs. Und d' Legändä verzeut das das original Rezept us äm Schloss Heidegg vor Familie Pfyffer chunnt. 1846 isch das feinä, aber hertä, Guezli dört z'Huusgebäck gsih.

Uf dr Rückreis het mäh no mou Zit gha zum plouderä und lachä.

So si mir de z'fridä wieder im Seeland aacho und hei vieu gseh und glehrt über die beidä runde Sachä. Merci Therese für diä super Organisation!



27.08.24 Rosmarie Mancini