

# Cheese 2013 in unserer Partnerstadt Bra (CN)

Im norditalienischen Bra versammelten sich vom 20. bis zum 23. September 2013 Hunderte von Käsemanufakturen und Käseprüfern, die auf 3000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche den Besuchern ihre besten Erzeugnisse vorstellen und verkaufen.

Auf der Cheese 2013 konnten die geschätzten 160000 Besucher Raritäten und exzellente Produkte aus aller Welt finden, neue Geschmacksnuancen entdecken oder alte wieder auffrischen.



Als Partnerstadt von Bra nahm auch Spreitenbach wieder an dieser Veranstaltung teil. Es wird für Spreitenbach wohl die 13. offizielle Cheese (früher Ortogrande) sein. Die Stadt Bra und Spreitenbach hatten diesmal ihre Verkaufsstände Seite an Seite.

Im Vorfeld dieser Veranstaltung haben wir uns entschlossen, das Verkaufssortiment zu straffen und keine Röstli mehr anzubieten. Die Röstli war an jeder der vergangenen Cheese ein aufwändiges Unterfangen mit vielen Unsicherheiten bezüglich Herstellung (Schulküche) und Restaurant (Beizli).



Als Ersatz diente ein Käsekuchen, der sich aber mässiger Beliebtheit erfreute. Vielleicht braucht es an der nächsten Cheese ein verstärktes Marketing, um die Italiener zu überzeugen, dass auch Schweizer gute Käsekuchen zubereiten können.

Am Freitag, 20. September trafen wir mit unserem Reiseocar (die Kosten übernimmt verdankenswerterweise auch diesmal die Ortsbürgergemeinde) in Bra ein.

Nach einem kurzen Hotelbezug musste der Stand dann „im Hui“ aufgebaut werden, da der Verkauf bereits ab 18:30 geplant war. Zahlreiche fleissige Hände machten das alles in 1 ½ Stunden zur völligen Verblüffung der übrigen anwesenden Aussteller möglich. Punkt 18:00 wurde dann mit zwei Schichten gestartet.

Am Samstag und Sonntag wurden aber je 4 Schichten gefahren.



Alles korrekt nach guter Schweizer Manier aufgereiht, schliesslich muss es ja auch für's Auge stimmen! Gekonnt ist eben gekonnt. Die Erfahrungen stammen aus allen stattgefunden Cheese. Familie Trippel hat nicht eine einzige Veranstaltung ausgelassen... dafür ein Bravo!



Der Andrang am „Spreitenbacher“-Raclettstand war zeitweise derart massiv, dass an der Kasse keine Bons mehr für Raclettebrote ausgegeben werden konnten. Die Kasse musste dann solange warten, bis über die beiden Raclettstationen wieder Bons zurück kamen.



Die manchmal recht langen Wartezeiten wurden mit einem Bierchen oder einem „Schwätzchen“



verkürzt. Offensichtlich liess man sich die gute Laune wegen solcher Lappalien doch nicht verderben.

An der Cheese 2013 wurden folgende Mengen abgesetzt:

- 620 Kalbbratwürste
- 472 Cervelats
- 162 kg Brot (für Raclettebrot und Abgabe mit Würsten)
- ca. 2200 Raclettebrote (161 kg Raclettekäse)
- 760 lt Appenzeller Quöllfrisch
- 296 Stk Käsekuchen

Auf der Rückfahrt am Montag machten wir einen üblichen Halt bei Montanaro (Grapperia) und anschliessend Mittagspause im Weingut Ada Nada. Bei schönem Wetter speisten wir draussen und hatten einen phantastischen Blick über die Weinberge von Ada Nada. Da lässt doch der Stress der vergangenen Tage langsam aber sichtbar nach.



Ebenso phantastisch war das wohlverdiente Mittagessen:



Einige von uns hatten offenbar etwas zu viel gegessen, denn unserer Fahrer ist trotz mehrmaligem "Vor und Rück") unter hässlichem Geräusch an der Kurvenböschung aufgefressen.



Unter kundigem Blick wurde die Heckverkleidung aber fachgerecht wieder „eingehängt“, so dass wir ohne grosse Verzögerung um ca. 22:20 Uhr in Spreitenbach eintrafen. Bevor alle nach Hause konnten, musste noch das ganze Cheese-Material sowie einige hundert Kartons Wein im Sitzungszimmer „zwischengelagert“ werden.

Der Bra-Ausschuss dankt nochmals allen Teilnehmern für den tollen Einsatz und die gute Laune, die während dieser Tage herrschte.

27.10.2013(MGR)