



HAUSWARTE-FACHVERBAND  
INNERSCHWEIZ  
www.hfins.ch

## Was hat ein Schafbock mit Kaffee zu tun ?

Diese beiden Spezialitäten wurden am Samstag, 13. Oktober 2018, anlässlich des Ehrenmitgliedertreffens des HFI in Einsiedeln den Teilnehmern sehr detailliert vorgestellt. Nach dem Begrüssungskaffee im Hotel Drei Könige in Einsiedeln führte Organisator und Ehrenmitglied Markus Market die kleine Gruppe zum historischen Lebkuchmuseum „Goldapfel“ in Einsiedeln.

Firmeninhaber Karl Oechslin zeigte uns mit grossem Wissen und Begeisterung die ursprüngliche alte Bäckerei, welche seit über 220 Jahren als Familienbetrieb geführt wird. Werkzeuge, Maschinen, Schafbock- und Lebkuchmuster aus früheren Zeiten können hier bestaunt werden, ebenfalls viele Bilder der Ahnen und Vorgänger von Karl Oechslin.

Schafböcke, oft auch „Häliböcke“ genannt, werden nur in Einsiedeln hergestellt. Im Zusammenhang mit dem Kloster haben sie einen religiösen Hintergrund. Sehr viele Touristen kaufen diese feine Spezialität als Erinnerung

ans Klosterdorf. Über die Lebkuchen- und Schokoladenproduktion wurde im Museum auch schon ein Film gedreht, welchen wir uns anschauen konnten.

Abgerundet wurde dieser Besuch durch einem reichen Apéro mit Rosoli (Kirschenlikör), Meginrat (Kräuterlikör) und Weisswein nebst Schafböcken und gefüllten „Chräpfli“.

Pünktlich um 12.00 Uhr kamen wir im Gasthaus Meinradsberg an, dessen feine Wildkarte uns alle begeisterte, dazu einen guten Rotwein, welcher von Marianne Fischer, Präsidentin HFI, offeriert wurde! Herzlichen Dank!

Nun geht's weiter zum Kaffee, welchen wir jedoch nicht im Meinradsberg, sondern in der Kaffeerösterei Dreierherzen in Einsiedeln genossen. Die Rösterei hat eine über 100-jährige Tradition und zeigte uns einen spannenden Einblick in die Kunst des Kaffeeröstens.

Die anfänglich harten grünen Bohnen werden bei ca. 200 Grad/C während ca. 18-20 Minuten geröstet und erhalten nun ihren vollen Geschmack sowie die goldbraune Farbe. Hochlandkaffee, z.B. „Arabica“, wächst auf ca. 800m etwa neun Monate bis zur Ernte. In der Schweiz und den europäischen Ländern wird mehr Kaffee konsumiert als in den Herkunftsländern wie z.B. Honduras Ätjopien usw., was sicher auch mit unserem Wohlstand zusammenhängt.

Nach Wasser ist Kaffee das zweit meist konsumierte Getränk.

Nun durften wir den frisch gerösteten Kaffee als Espresso degustieren, um den Unterschied der Sorten etwas auf der Zunge zu spüren.

Bereits geht dieser interessante und gemütliche Tag langsam dem Ende zu. Präsidentin Marianne Fischer bedankt sich zusammen mit allen Teilnehmern bei Markus Market für die spontane und perfekte Organisation.

Sepp Auf der Maur, Sattel