

## Stabwechsel bei der Stiftung Ochseugut

Die Stiftung Ochseugut in Murten erhält einen neuen Präsidenten: Hans Bächler übergibt die Führung an Roger Folly.

**MURTEN** Hans Bächler tritt als Präsident der Stiftung Ochseugut mit Sitz in Murten zurück. Die Stiftung Ochseugut hat zum Ziel, erwachsene Behinderte im Seebezirk zu fördern, zu beschäftigen und zu betreuen. Bächler, der von 1977 bis 1991 für den Seebezirk im Staatsrat sass, präsidierte den Stiftungsrat Ochseugut seit seiner Gründung im Jahr 2002 bis heute. Seine Nachfolge als Präsident tritt Roger Folly aus Kleinbödingen an, der zugleich Präsident der Stiftung des Seebezirks für erwachsene Behinderte (SSEB) ist.

### Ehrenpräsident ernannt

Die Stiftung Ochseugut hat ihrem ehemaligen Präsidenten vieles zu verdanken, wie es in einer Mitteilung heisst. Bächler schoss unter anderem bei der Gründung ein grosszügiges Startkapital ein und widmete der Stiftung einen Grossteil seines landwirtschaftlichen Betriebes. Der Stiftungsrat hat Hans Bächler nun zu ihrem Ehrenpräsidenten ernannt. *hw*

## Garage neben Reifungskeller

**HEITENRIED** Die Käseereignissen Heitenried hat ein nachträgliches Baugesuch zum neuen Käsereifungslager eingereicht. Gebaut werden soll eine zusätzliche Garage. «Wir planen, die Milch von den Höfen abzuführen. Den Transporter dazu müssen wir an einem Ort unterbringen können», sagte Marius Sturny auf Anfrage. Zusätzlich sollen vier bereits bewilligte Schottentanks überdacht werden. Es handelt sich um ein präventives Gesuch. «Ob die Garage noch im Budget Platz findet, wissen wir noch nicht.» Mit der ersten Bauetappe des Reifungslagers wurde diesen Mai begonnen. Diese kostet rund 14,2 Millionen Franken. Finanziert wird der Neubau durch die Käseereignissen Heitenried und den Käsehändler Lustenberger und Dürst AG. *hpa*

### Express

## Bester Schweizer Käse ist ein Düding

**DÜDINGEN** Am internationalen Käsewettbewerb in Nantwich (England) hat ein «Gruyère Premier Cru» des Herstellers von Mühlenen aus Düdingen Gold gewonnen. Wie der Käsehersteller mitteilte, wurde sein Produkt damit als bester Schweizer Käse ausgezeichnet. Hergestellt wurde der Käse in der Käserei Struss in St. Ursen und anschliessend in den Kellern in Düdingen gelagert und verfeinert. Den zweiten Platz belegte ebenfalls ein «Gruyère Premier Cru» aus dem Keller von Mühlenen. Der Käsehersteller hatte bereits letztes Jahr die Auszeichnung für den besten ausländischen Käse erhalten. *hpa*



Die Stühle am Tisch erinnern an Melkschemel, die Blumen an der Wand an «Ankemödeli»: Das Restaurant «Käserei».

Bild Aldo Ellena

# In der ehemaligen Käserei dinieren

Vor fünf Jahren hat die **Käserei Murten** den Betrieb eingestellt. Heute werden im ehemaligen Produktionsraum Menüs und Getränke serviert. Dennoch erinnern Details an die Vergangenheit des heutigen Restaurants «Käserei».

LUKAS SCHWAB UND  
HELENE SOLTERMANN

«Bis heute rufen Leute an, die bei uns eine Fondue-Mischung bestellen wollen», sagt Marco Plaen, Geschäftsführer des Restaurants Käserei in Murten. Das sei zwar lustig, weiterhelfen könne er aber in solchen Fällen nicht. In seiner Küche gibt es weder Fondue noch Raclette. Wo früher Milchprodukte über die Theke gingen, werden heute Cocktails geschlürft, auf der heutigen Terrasse lieferten früher die Bauern ihre Milch an.

### Vergangenheit ist präsent

Auf den ersten Blick erinnert nichts daran, dass im heutigen Speiselokal bis vor fünf Jahren Käse und Joghurt produziert wurden. Wer jedoch genauer hinschaut, erkennt durchaus Referenzen an die Vergangenheit: Die Stühle erinnern an Melkschemel, und an der Wand sind Blumenmotive zu erkennen, die man von den «Ankemödeli» kennt. «Wir wollten die Geschichte des Käseereignisses irgendwie erzählen», sagt

Plaen. Da aber Käsespezialitäten wie Raclette und Fondue nicht als Angebot vorgesehen waren, habe man sich entschieden, die Vergangenheit in die Architektur des Lokals einfließen zu lassen. «Wir haben verschiedene Materialien, wie sie auch in der Käserei vorhanden waren, einbezogen», erklärt er. Als Beispiele nennt er die Holz-Wandtäfer, die geflieste Bartheke und die Zinntröge in den Toiletten.

Plaen selber kennt die Käserei noch aus Kindertagen: «Ich war mit meinen Eltern früher zum Einkaufen hier und habe schöne Erinnerungen.» Und auch Kunden hätten oft noch Erinnerungen an die «Chäsi». «Sie rekonstruieren dann oft den Chäslade, wie er früher ausgesehen hat», erzählt Plaen. Den meisten Gästen gefalle es, was aus der früheren Käserei geworden ist.

### Vom Chef zum Angestellten

Ein besonderer Gast ist Heinrich Wieland: Bis vor fünf Jahren führte er zusammen mit seiner Frau Annemarie den Käseereignisbetrieb. 1974 hat er

die Stelle in der Käserei Murten angetreten und über 30 Jahre dort gearbeitet. Zuerst habe er das Restaurant schon ein bisschen gemieden, erzählt er. Heute kehrt er ab und zu ein. «Mir gefällt eigentlich ganz gut, was aus der Käserei geworden ist», sagt Wieland. Aus etwas Altem sei etwas Neues entstanden. Der 60-jährige Käsemeister hat seinen Job nicht freiwillig an den Nagel gehängt, vielmehr hat ihn eine Rückenoperation dazu gezwungen. Es sei eine schwierige Zeit gewesen, sagt Wieland heute, und seine Frau Annemarie fügt an: «Manchmal hat er schon längi Ziti» nach der Käserei. Aber aus gesundheitlicher Sicht war es die richtige Entscheidung, aufzuhören.»

Die Schliessung ihrer «Chäsi» hat bei Wielands tatsächlich viel verändert. Heute wohnt das Ehepaar in einem Einfamilienhäuschen in Murten. Bis vor fünf Jahren arbeitete die Familie nicht nur, sondern wohnte auch in der Käserei im Stedtli. Wieland war während 30 Jahre sein eigener Chef, heute ist er Angestellter

bei Dia med in Cressier. Die Arbeit als Käser war «schön und interessant», erzählt Wieland. Der Beruf sei sein Traumberuf gewesen, obschon es auch strenge Zeiten gegeben habe: Morgens und abends lieferten die Bauern ihre Milch an, am Morgen stand er meistens bereits um halb vier in der Käserei. Seine Frau Annemarie half mit, wo Not am Mann war – zum Beispiel im Käseerladen, in dem Wielands frische Milch, Joghurt und Käse verkauften. Neben den vier Kindern wohnten lange auch die Angestellten in der Käserei, für die Annemarie Wieland kochen und haushalten musste.

### Eine Menge freie Zeit

Obschon Wielands ihre Käserei ab und zu vermissen, bringt ihnen das neue Leben auch Vorteile. «Früher haben wir sieben Tage in der Woche gearbeitet», erzählt Heinrich Wieland. Seit er bei Diamed angestellt ist, hat er jedes Wochenende frei, und auch die jährlich garantierten sechs Wochen Ferien sind im Leben der Wielands eine Neuheit. «Wir mussten zuerst

darüber reden, was wir mit unserer vielen freien Zeit überhaupt anstellen wollten», sagt Wieland. Es sei ungewohnt gewesen, so viel Freizeit zu haben. «Doch heute geniessen wir die freien Wochenenden, und auch in den Ferien wird uns nie langweilig.»

### Sommerserie

#### So ein Käse! – Vom Keller auf den Teller

Dieser Beitrag erscheint im Rahmen unserer Sommerserie «So ein Käse». Wir betrachten die Käseproduktion aus verschiedenen Perspektiven, suchen nach Spezialitäten und fragen nach, wie gesund das Freiburger Nationalprodukt ist. Bereits erschienen: «Preisgekrönter Greyerzerkäse» (19. Juli); «Pumpen, Bakterien und Käsekeller» (14. Juli); «Der Traum von der Käserei» (23. Juli) und «Auch Crema will ein Stück vom Käse» (27. Juli). *hpa*

Reklame

### Vorschau

## Kummers Buben geben nicht klein bei

**MURTEN** Das Openair-Kino im Stadtgraben von Murten zeigt heute, wie Schweizer Dialektkino vor 42 Jahren funktionierte: Gottfried und Sophie Kummer leben mit ihren sechs Buben auf dem Land, in einem Häuschen, das weder künstliches Licht noch Wasser hat und in dem mit Holz gekocht werden muss. Kummers haben grosse Sorgen: Sie können dem Gemeindepräsidenten den Zins nicht mehr bezahlen. Da nehmen die «Kummerbuben» den Kampf auf und wollen das Häuschen retten. *mk*  
**Openair-Kino Murten**, Murten. Montag, 2. August, ca. 21.15 Uhr.

## Sonderseiten Vorschau - Der ideale Platz für Ihr Inserat

### Erscheinung

August 2010

Sa, 28.08.10

### Sonderseite

Aus- und Weiterbildung

September 2010

Do, 02.09.10

Immo-Top

Mi, 08.09.10

Grossfreiburg

Sa, 11.09.10

Lifestyle

Do, 23.09.10

Winzerfest

**Inserateschluss: 14 Tage vor Erscheinung**

## Freiburger Nachrichten

Freiburger Nachrichten AG  
Bahnhofplatz 5, 1701 Freiburg  
Tel. 026 347 30 02  
Fax 026 347 30 19  
fn.verlag@freiburger-nachrichten.ch

Geschäftsstelle Murten  
Irisweg 12, 3280 Murten  
Tel. 026 672 34 40  
Fax 026 672 34 49  
fn.murten@freiburger-nachrichten.ch