

Smalltalk

persönlich · frisch · zentral

Baumgartner
BÄCKEREI AG

Ihre Bäckerei
mit den feinsten
Frischprodukten!

Volg
Zürichstrasse 6
Tel. 055 412 14 14

Volg
frisch und freundlich!

DORF-MÄRCHT
Hauptstrasse 25
Tel. 055 412 24 24

PROBON

Heidelbeer-Joghurtschnitte
und Bauernbrot 10% Rabatt

Freitag, 24. August 2012 – Nummer 66

360 Kilogramm Raclette-Käse

Thomas Minder, Präsident des Modelleisenbahnclubs, über den Raclette-Stand seines Vereins an der Chilbi

Der Raclette-Stand des Modelleisenbahnclubs Einsiedeln (MECE) an der Einsiedler Chilbi ist einer der ältesten und bekanntesten. Ein Gespräch mit dem Vereins-Präsidenten Thomas Minder.

Jérôme Rohner: Wann sind Sie das erste Mal mit Modelleisenbahnen in Berührung gekommen?

Thomas Minder: Mein Vater hat mir schon als ich ein kleiner Junge war, aus Büchsenblech die ersten Eisenbahnen gebaut.

Welches ist Ihr Lieblingsessen?

Also ich habe am liebsten chinesisches Essen.

Und wie sieht es mit Raclette aus?

Raclette habe ich auch sehr gerne! Im Winter gibt es bei uns zu Hause dieses Gericht öfters. Während der Chilbi esse ich zwar Raclette, aber wir vom Modelleisenbahnclub schauen ganz bewusst bei den anderen Vereinen vorbei und probieren ihr Angebot.

Wie lange gibt es den Raclette-Stand Ihres Clubs schon?

Soweit ich weiss, seit dem Jahr 1987 oder 1988. Den Stand mussten wir kurz nach der Gründung unseres Vereines im Jahr 1985 das erste Mal betrieben haben.

Wer ist damals auf die Idee gekommen?

Der erste Präsident unseres Clubs, Stefan Casanova, brachte damals die Idee ein und wurde beim Bezirk vorstellig. Seither gibt es unseren Raclette-Stand immer

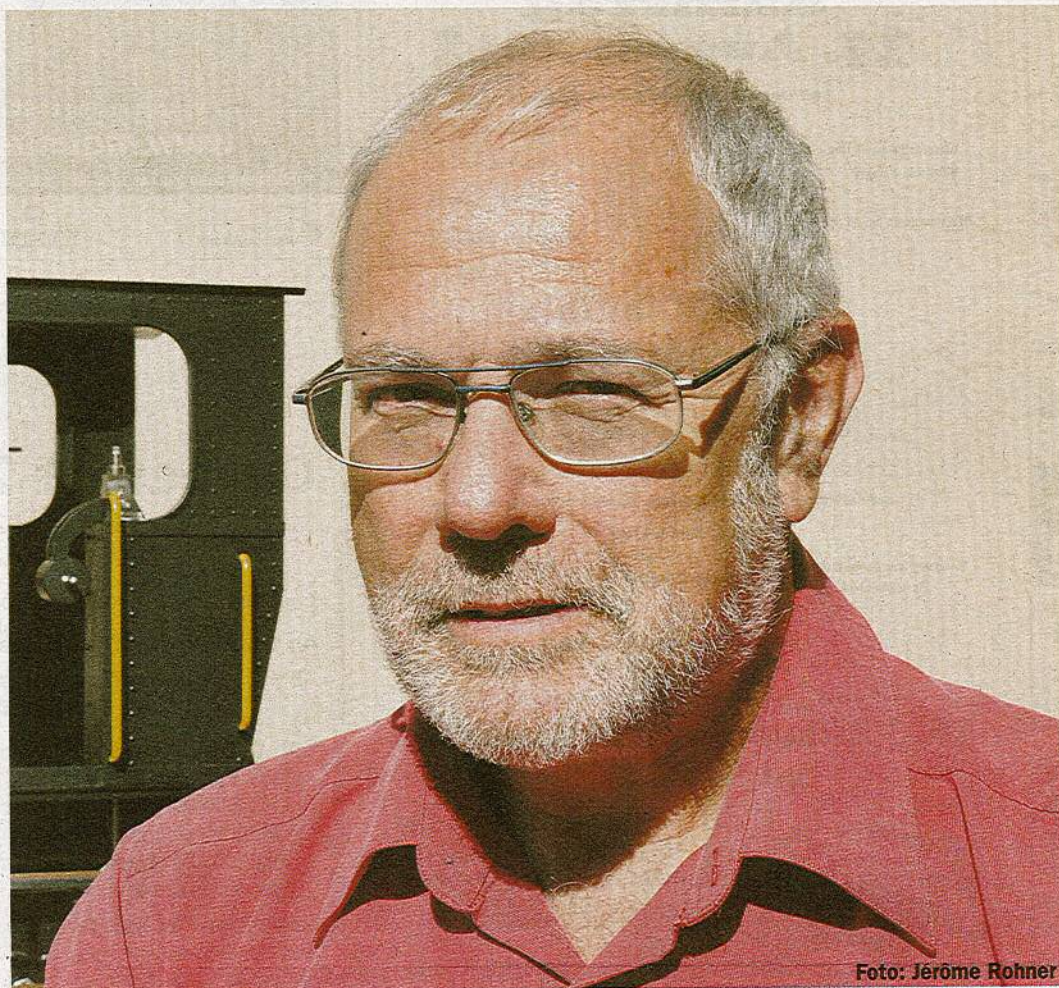


Foto: Jérôme Rohner

am gleichen Ort an der Einsiedler Chilbi.

Hat der MECE zwischendurch einmal etwas anderes ausprobiert?

Nein, aufgrund der Nachfrage sahen wir keine Veranlassung, etwas anderes auszuprobieren.

Von woher stammt der MECE-Rac-

lette-Käse? Welche Sorte Käse verwendet Ihr Club?

Wir kaufen unseren Käse seit Jahrzehnten bei der Firma Gmür in Zürich. Die liefert uns rechteckige Käseläbe, die wir dann in kleine Portionen zu 80 Gramm schneiden müssen, da wir nicht in der traditionellen Form mit Abstreichen des Käses Raclette machen.

Wie viele Kilogramm beziehungsweise Portionen Käse verkaufen Sie an den drei Chilbitagen?

Wie viele Portionen es sind, weiss ich nicht. Aber es sind im Durchschnitt 360 Kilogramm Käse und 360 Kilogramm Kartoffeln.

Wie viele Helfer stehen an Ihrem Stand an der Chilbi im Einsatz?

Pro Tag haben wir zwei Schichten zu zehn Personen. Insgesamt sind etwa 40 Personen involviert mit der Vorbereitung, dem Verkauf und dem Abbau. Das ist ein Riesenaufwand mit dem Aufbau der Zelte. Vor allem das Schneiden des Käses in Portionen gibt viel Arbeit, auch wenn wir dazu Fleischschneidemaschinen verwenden.

Welcher Betrag bleibt für Ihren Club unter dem Strich?

Zahlen möchte ich keine nennen. Aber der Chilbi-Ertrag finanziert nebst dem Vereinsbeitrag unsere Vereinstätigkeiten, vor allem die Fahranlage in den Blatten. Dort haben wir uns zum Ziel gesetzt, keinen Eintritt zu verlangen. Der Erfolg dort gibt uns Recht und spornt uns an, weiterzumachen.

Wie sieht es in Ihrem Club aus: Beklagt der MECE wie so viele Vereine sich über Mitgliederschwund?

Wir haben das Glück, dass wir wieder vermehrt junge Leute in unserem Verein haben, die grosses Interesse am Bahnfahren zeigen. Seit einigen Jahren verfügen wir über eine tolle Jugendgruppe im Verein. Durch die Einnahmen der Chilbi können wir zudem auch Jugendförderung betreiben.

20 Franken zu gewinnen!

Steckbrief

Vorname: Thomas

Name: Minder

Jahrgang: 1953

Wohnort: Einsiedeln

Beruf: Technischer
Leiter einer
akkreditierten
Prüfstelle

Hobbys: Modelleisenbahnen
und Velofahren