

Empfang Bernhard Näf, Käseweltmeister 2008

Anrede

Im Namen des Gemeindrats Aadorf heisse ich sie alle zum Empfang unseres Weltmeisters herzlich willkommen.

Es freut mich, dass so viele der Einladung zu diesem Empfang gefolgt sind und so eine würdigen Rahmen für diesen Empfang geben. Es ist mir eine besondere Ehre, dass ich dabei die Glückwünsche des Gemeinderats überbringen darf. Natürlich hätte das unser Gemeindeammann selber getan, doch da er zur Zeit in den Ferien weilt, ist diese Aufgabe mir zugeteilt worden. Es macht natürlich Freude einem Turner und Miteinwohner von Guntershausen für eine ausserordentliche Leistung zu gratulieren.

Lieber Bernhard wir alle sind Stolz auf dich und freuen uns, dass du es mit deiner Arbeit geschafft hast Ehre für unsere Gemeinde und die Schweiz einzulegen.

Glaube sie ja nicht, dass es sich bei dieser Weltmeisterschaft um eine kleine Veranstaltung gehandelt hat. Es wurden über 2000 Produkte in 72 Kategorien beurteilt.

Dein Weltmeistertitel in der Kategorie Rinded Swiss Style Cheese (Schweizer mit Rinde) hast du knapp vor dem Zweiten, aber bereits etwas deutlicher zu den Nächsten erkämpft. (Rangierung, Beni Näf, weitere 10 Schweizer, einem Kanadier und 2 Amerikanern).

Noch grösser ist aber wahrscheinlich der dritte Rang in der Gesamtwertung zu werten. Sämtliche Kategoriensieger sind dabei gegeneinander angetreten.

Sieger wurde Michael Spycher aus Wasen mit seinem Gruyère mit 98.82 Punkten vor einem italienischen Gorgonzola (98.56 Punkte) und dann wurde Bernhard Näf mit 98.42 Punkten Second Runner-Up / Zweiter Verfolger oder wie wir sagen Dritter.

Lieber Bernhard ganz herzliche Gratulation zu diesem Topergebnis.

Was könnte wohl das Erfolgsrezept gewesen sein?

Uns als Käsekenner ist es völlig klar, das sind nur die Löcher im Käse. Aber wie kommen diese Löcher in den Käse?

Wie macht das unser Käser wohl?

Wir kennen die verschiedensten Löcher.

Unser Leben besteht nur aus Löchern.

Bei den kleinsten Teilchen, dem Atom ist nur ein winziger Bruchteil des Volumens Materie. Und wenn sie Atom um Atom zusammenfügen kommt immer mehr Loch zusammen.

Das ist aber etwas sehr theoretisch. Nehmen wir etwas aus der Praxis: Löcher in der Strasse, Golflöcher, Löcher im Zahn oder Löcher in der Hose – Nein die sind alle an der Oberfläche und können es nicht sein.

Kenne sie Löcher im Innern?

Ach ja das Januarloch – es ist in der Kasse oder im Portmonee.

Aber das passt auch nicht.

Es bleibt noch das Tunnel, aber wie soll den da die Rinde wieder so geschlossen werden, dass von aussen nichts bemerkt wird.

Also alltäglich kann es doch nicht sein. Betrachten wir es doch wieder wissenschaftlich.

Sie haben es doch auch schon gehört. Es gibt „Schwarze Löcher“.

Das ist die Lösung: Die schwarzen Löcher lassen alles um sich herum verschwinden, klar der Käse im Loch verschwindet.

Das erscheint fast wissenschaftlicher als es Albert Einstein erklärt hätte.

Eines macht mich aber doch stutzig. Warum wird ein Käse von 95 kg Teig zu einem Käse mit einem Volumen von rund 127 Litern, wenn man von einem spezifischen Gewicht von 1 kg/Liter ausgehen muss? Das sind ja gut 20 %.

Da bleibt auch mir nur noch ein Schwarzes Loch, dasjenige im Gehirn.

Machen wir es doch nicht komplizierter als es ist, fragen sie unseren Weltmeister oder schauen sie im Internet nach. Eins aber ist sicher, beim Emmentalerkäse trifft es wie bei keinem anderen Käse zu. Sie können 100gr Loch mit etwas Käse darum kaufen.

Genug der komischen Theorien. Lassen sie uns lieber auf unsern Weltmeister anstossen.

Zuvor aber gilt mein Dank auch allen die diesen Anlass ermöglicht haben. Der Dorfgemeinschaft Guntershausen für die Organisation, dem TSV Guntershausen für die Arbeiten vor und währen dem Fest,

Den Alphornblässern,

den Treichlern

.....

.....
Den Schulen Aadorf, dass wir hier bei der Turnhalle zu Gast sein dürfen.

Und ihnen Allen für ihr Erscheinen.

Lieber Beni, liebe Familie Näf nochmals herzliche Gratulation und weiterhin viel Erfolg mit eurem Weltmeisterlichen Emmentaler.