

Cantus Sanctus

Gemütsabend am 29. November 2013

Ich möchte euch erzählen, was für Auswirkungen es haben kann, wenn ich nach einer Kirchenbesichtigung Appetit auf ein Käse- Sandwich verspüre.

Im vergangenen September, es war am frühen Nachmittag, besuchte ich die Stiftskirche in St. Gallen. Dabei habe ich gesehen, wie sich ein grosser Chor vor dem Altar aufstellte und ein Magnifikat anstimmte. Sehr schön. Ich genoss diesen grossartigen Lobgesang. Da es keine weiteren Gesangs- Darbietungen mehr gegeben hat, verlasse ich die Kirche.

Immer noch tief beeindruckt vom Gesang schlendere ich durch die Altstadt von St. Gallen. Dabei meldete sich mein Magen. So ein feines Käsebrod wäre doch jetzt wunderbar. Schon bin ich in einem grossen Milch- und Käseladen.

Ich kaufe ein Käse- Sandwich, ein Mineralwasser und setze mich an einen der wenigen Tische im Hintergrund des Ladens, ich habe aber eine offene Sicht auf die Käse – Vitrine.

So wie mich der Gesang in der Stiftskirche beeindruckt hat, so beeindruckt mich jetzt dieses riesengrosse Angebot an Käse Solch eine Vielfalt und trotzdem eine Einheit. Plötzlich sehe ich eine Parallele zwischen einem Käseladen und dem Chorgesang.

Ich weiss, das ist wieder ein obstruser und skurriler Gedankengang von mir. Deshalb möchte ich euch jetzt meine Phantasterei genauer erklären und euch auf meine Visions- Reise mitnehmen. Dabei ist es vielleicht gut, wenn ihr euren Verstand ausblendet, jedoch die Phantasie ankurbelt.

Als erstes möchte ich erwähnen, dass ich ein Stück Käse fast so gerne habe, wie zum Beispiel im Chor mitsingen. Ich würde mir jedoch nie getrauen, einen Vergleich zwischen Gesang, beziehungsweise Chor und Käse zu ziehen, wenn ich nicht voll davon überzeugt wäre, dass Käse ein edles, kostbares und rundum vollwertiges Nahrungsmittel ist. Man nimmt ja an, dass schon vor mehr als 100,000 Jahren als Wintervorrat eine Art Käse gemacht wurde. Und ich bin davon überzeugt, dass schon dazumal das Echo, nicht gerade von einem Gloria, aber von Sennen- Jodeln an den Felswänden ertönte.

Was man nämlich vom Käse sagen kann, trifft fast immer auch auf den Gesang zu. Zum Beispiel; Käse ist ein Naturprodukt, ist kräftig, manchmal auch mild, stimmt fröhlich, ist gesund, ist harmonisch im Geschmack und hebt das Wohlbefinden. Ganz einfach; Käse macht glücklich, Käse nährt Körper, Seele und Geist. Trotz der Vielfalt bildet alles eine Einheit. Alles ist edler Käse

Kürzlich habe ich in der Coop – Zeitung gelesen; Käse ist ein Botschafter des guten Geschmacks, stets eine reife Leistung, gelebte Tradition.

Jetzt müsst ihr doch selber sagen, all diese Eigenschaften von einem grossen Käsesortiment trifft doch auch auf einen Gesangschor zu.

Wir sind uns auch einig; das Grundrezept. von Käse und einem Chor ist doch das gleiche. Wie es unter anderem Milch und Kälber -Lab braucht um Käse zu formen, so benötigt eine Gruppe von Sängern und Sängerinnen einen Dirigenten um einen Chor zu bilden.

In einem kleineren Käseladen ist oft das Angebot eher bescheiden, d.h. man kann höchstens wählen zwischen Vollfett-, Halbfett- und Magerkäse, sei dies aus dem Emmental, dem Gruyère- Land oder Appenzell.

Im Chorladen Cantus Sanctus dagegen findet man Käse aus den umliegenden Gemeinden, der Stadt Winterthur, dem Tösstal, dem Weinland und dazu auch einzelne Spitzenkäse aus dem Ausland.

Ein vielfältiges Angebot macht unter anderem den guten Käse- Laden aus, wie auch ein Chor aus vielen verschiedenen Sängern und Sängerinnen, mit verschiedenen Charakter, verschiedenen Talenten eine Einheit wird.

Es ist und war aber nicht immer leicht den richtigen Cantus- Chor- Käse zu finden. Doch heute kann der Chor ein eindruckliches Sortiment anbieten, wie z.B. den gut gelagerten, urigen Bergkäse, den raren Alpkäse, den höhlengereifte Hartkäse, den rässen Reibkäse, den schmackhaften Ziegenkäse, den etwas mildereren Weichkäse, den kräftigen Schafkäse, sogar den preisgekrönten Blauschimmelkäse, und natürlich dazu auch zwei drei Sorten Frischkäse. Jeder dieser Käse ist ein Unikum. Sie finden alle Käsesorten im Chor- Laden. Nur faden Käse gibt es dort keinen.

Käse kann man ja schätzen und mögen ohne dass man die genaue Herkunft und das Rezept kennen muss. So ist es auch unter den Käsechor- Mitgliedern. Obwohl die Unterschiede der einzelnen Käse an Aussehen, Alter, Grösse, Gewicht und Reife sehr unterschiedlich sind, vertragen sich die einzelnen Sorten untereinander und die Harmonie stimmt auch. Auch da wieder; Die Vielfalt in der Einheit- die Einheit in der Vielfalt.

Wenn man diese Käse- Vielfalt und diese totale Harmonie sieht, da wird jedem bewusst; da muss doch ein brillanter Käsemeister dahinter stecken.

Der Käsemeister vom Cantus – Käseladen ist ein Engländer, ein runder, etwas korpulenter Chedda. Chedda , der beste Käse welcher je aus England ausgeführt worden ist.

Der Cantus – Käsemeister versteht enorm viel von Käse. Er weiss, wann und wie oft der Käse gesalzen werden muss, wann er gekehrt wird, wie lange die Lagerdauer ist und wann die Reife zum Verkauf gekommen ist. Bei dieser wöchentlich intensiven Tätigkeit aber benötigt der Meister den Gehilfen Robert, denn es braucht doch sehr viel Arbeit und vor allem Geduld bis jeder einzelne Käse die optimale Reife erreicht hat.

Der Chor- Käsemeisters versteht es u.a. auch den Chorladen im Angebot aktuell zu behalten, sodass die Kundschaft zu frieden ist. Er weiss immer welche Käse – Sorten gerade auf dem Markt sind. Der Cantus- Käsemeister hat ganz offensichtlich einen guten Draht zu bekömmlichen und gutverdaulichen Neu- Entdeckungen.

Jedes Jahr im November fährt der Käsemeister mit seinen neuesten Kreationen auf den Markt. In diesem Jahr offerierte er ein Fondue. Jedermann weiss, dass die Vorlieben beim Fondue ganz verschieden sein können. Das heisst, die einen mögen eine rassige, pikante Käse-Mischung, andere bevorzugen eher eine etwas mildere Zusammensetzung. Als oberstes Gebot gilt aber; die Käsemischung muss vor allem harmonisch in einander schmelzen. Keine Käsesorte darf vorherrschen.

Damit es aber keine enttäuschten Gesichter gibt übernimmt der Käsemeister die Grund-Zubereitung. Dieser entscheidet sich für eine 3- Käse - Sorten – Mischung, denn es soll ein kräftiges, sämiges Fondue offeriert werden können. Die Mischung besteht unter anderem aus einem feierlichen, fülligen, licht- strahlenden Hochzeit --Käse aus Schweden, einem unbekanntem, jedoch geschenktem Käse aus England und aus einem zart ineinander schmelzenden, ornithologischen Käse von einer amerikanischen Spatzen- Farm. Am Schluss wird nun diese Grundzubereitung noch abgeschmeckt und abgerundet mit Regulas Orgel-Pfeffer, Roberts Klavier- Knoblauch und mit einem zünftigen „Gutsch“ 40 zig Prozentigem Grübler- Kirsch.

Die Marktbesucher sind begeistert von diesem Spezial- Fondue und vor allem erwähnen sie mehrmals die exakte und liebevolle Zubereitung. Spontan versprechen sie dem Chor- Käseladen auch in Zukunft treu zu bleiben.

Über dieses Lob freuen sich der Chor- Käsemeister, wie auch das ganze Chorkäse- Team.

Am Schluss möchte ich noch sagen, es ist halt schon schön, Käse bei einem solchen Käsemeister zu sein. Trevor, ich als einer der vielen Cantus – Käse, danke dir im Namen von allen verschiedenen Cantus- Käse für dein Engagement und deine Geduld und Pflege vom Käseladen Cantus Sanctus.

Bekanntlich steht hinter einem erfolgreichen Mann immer auch eine Frau. Auch unser Käsemeister Trevor hat eine wichtige Stütze. Ohne seine Elisabeth würde der Käseladen nie so gut laufen. Ich denke all die vielen Käse hier im Raum sind da mit mir einig. Deshalb einen grossen und herzlichen Dank auch an dich Elisabeth.

Edith Furrer