



Der Westen ist rot. Käsknöpfe + Bodensee = Wunder. [Greber]

Besuch bei Gottes eigenen Füßen

VON WOLFGANG GREBER



Wie komme ich hierher“ fragt sich Gabriel Bagradian, Held von Franz Werfels „Die vierzig Tage des Musa Dagh“, zu Beginn des Buchs. Das sollten Sie (wieder) mal lesen, ein paar Geschichtskennntnisse machen Sie im idiotischen gesellschaftlichen Strom von wegen „Ausbildung statt Bildung“ zum Mensch statt nur zum Produktionsfaktor.

Wieso ich jetzt hier bin, wüsst ich auch gern. Aber mich interessiert, wo's guaten Käs gibt. Ich mag Käs (den ohne e, weil so nennt man Plastikzeug à la aufgeschnitten verpacktem Schärddinger-Gouda; aufgeschnitten verpackt ist Blödsinn, das tun die im Osten). G'hörigen Käs in Wien hat „Jäger's“ am Vogelweidplatz, wo Udo Jäger sogar Sura Käs (Betonung auf u) hat, und der ist Alemanne, also ein Kenner. Draussen in Vorarlberg geh ich ins „Bregenzerwälder Käsehaus“ im netten Andelsbuch. Ah, wie's inmitten von Bergkäs nach Gottes eignen Füßen riecht! Besonders gefährlich sind die würzigen, Goldbarren-artigen Klötze vom Bachensteiner, einem Rotschimmelkäs aus unbehandelter Milch.

Gehn Sie im Ländle zum „Gasthaus Seibl“, das oben am Pfänder den Garten mit der schönsten Aussicht Vorarlbergs hat – natürlich nach Westen. Da zacken die Schweizer Berge, der Bodensee liegt glatt wie eine verschmierte Träne, und abends tropft die Sonne rein wie Kupfer in flüssigen Stahl. Schnüffl, ist echt wie auf dem Foto! Man fährt in Lochau beim Gasthof Mangold rechts rauf bis man ansteht (Tel. 05574/43340). Der Wirt ist schräg, die Käsknöpfe holt er aus dem Käshimmel. Ein Ort, zu fragen, wie man hergekommen ist.



wolfgang.greber@diepresse.com