

A photograph of two women, Sämi and Selina Raschle, working in a cheese factory. They are wearing white hairnets and aprons over white t-shirts. They are leaning over large copper vats filled with yellow cheese curd. The woman in the foreground is smiling at the camera while holding a large block of cheese. The woman in the background is also smiling and holding a block of cheese. The background shows more of the factory with several large yellow tubs.

SEELISBERG UR ES GIBT MUTSCHLI UND BALD EINEN MUNTSCHE

In der Bergkäserei Aschwanden in Seelisberg, hoch über dem Vierwaldstättersee, wird ein Käse gefertigt, in dem der Duft der Bergkräuter weiterlebt. 75 Jahre schon wirkt hier die Familie Aschwanden, Spezialität ist das Mutschli nach dem Rezept des Grossvaters. Auf Anfang Jahr

haben Sämi Raschle (l.) und Selina Aschwanden den Betrieb in dritter Generation übernommen. Gerade sind sie dran, die vorgepressten Käsestücke aus dem Kessi zu heben und sie in die runden Formen im Hintergrund einzufüllen. Dass sie gern käsen, sieht man an ihrem

Strahlen. Wobei noch etwas anderes mitspielen mag: Sämi, 26, und Selina, 24, sind auf der Aufnahme aus dem Januar verlobt und haben die Hochzeit vor sich. Mittlerweile ist es passiert – im Februar haben die zwei geheiratet.

Text: Thomas Widmer
Foto: René Ruis