

Cheebab-Fest in Wildberg

Wer den Käse-Döner probieren wollte, musste Geduld haben

In Wildberg hat am Freitagabend das erste Cheebab-Fest stattgefunden. Der Dönerspiess aus Käse wird bald im Dorf selber hergestellt.

BettinaSchneider, Samstag, 11. Juli 2020, 08:37 Uhr

Eigentlich war in Wildberg ursprünglich nur ein Fest als Abschlussanlass für die Dorfbeiz geplant gewesen. Diese schliesst nämlich am 17. Juli ihre Türen für immer.



Wer einen Käsekebab am Take-Away ergattern wollte, musste Wartezeiten in Kauf nehmen.

«Deshalb wurde ich angefragt, ob wir in diesem Rahmen nicht auch Cheebab verkaufen könnten», erklärt der Hinwiler Roland Rüegg, der Produzent des Käse-Döners. «Doch mir war schnell klar: Wenn wir Cheebab anbieten wollen, dann müssen wir in einem grösseren Rahmen denken.» Denn wo auch immer der Kebab, der statt Fleisch eine Art Grillkäse enthält, angeboten wird, kommen die Leute in Scharen.

Also musste es schnell gehen. Innerhalb von zwei Wochen organisierte Rüegg einen Take-Away und ein Festzelt für rund 300 Personen.

Unterstützung aus dem Dorf

In der Organisation konnte er auf die tatkräftige Unterstützung vieler Wildbergerinnen und Wildberger zählen. So übernahm der Frauenverein Wildberg-Ehrikon die Bewirtung im Festzelt und die Männerriege des TV Schalchen-Wildberg half beim Auf- und Abbau der Anlage.

«Wenn wir schon einmal die Möglichkeit haben, den Cheebab im Dorf zu probieren, machen wir das auch.»

Take-Away-Kunde am Cheebab-Fest



Cheebab-Produzent Roland Rüegg mit seinem Geschäftspartner Veysel Gülöz, der die Cheebabs verkaufte.

Die Dorfbeiz selber, zu deren Ehren der Anlass ursprünglich geplant war, blieb am Freitagabend dann aber geschlossen. «Wir haben uns zusammen mit der Leitung der Dorf Beiz Wildberg kurzfristig entschieden, dass dies mit den zu erwartenden Menschenmengen die sicherste Variante ist», erklärt Rüegg in Anspielung auf die Corona-

Thematik. Die Beiz habe jedoch nächste Woche nochmals normal geöffnet.

15 Minuten Wartezeit

Die von Rüegg antizipierten Massen kamen dann schliesslich auch so. Auch wenn der Andrang im Festzelt am früheren Abend noch überschaubar war, bildete sich am Take-Away eine lange Schlange. Wer einen der beliebten Cheebabs ergattern wollte, musste gut und gerne 15 Minuten warten.



Viele schlugen am Take-Away-Stand zu.

Die wenigsten schien das jedoch abzuschrecken. «Wenn wir schon einmal die Möglichkeit haben, den Cheebab im Dorf zu probieren, machen wir das auch», meinte ein Bewohner von Wildberg dazu. Er bestellte gleich vier Döner, für seine ganze Familie.

Gemäss Rüegg kamen im Verlauf des Abends rund 250 Personen ins Zelt, fast ebenso viele Gäste nutzten das Take-Away-Angebot. Er sei zufrieden mit der ersten Ausgabe des Cheebab-Fests.

Nicht das letzte Fest

Schon bald wird der beliebte Käse-Dönerspiess in Wildberg selber produziert. Und zwar im Neubeu der Käserei gleich am Dorfeingang. Rüegg, der derzeit seinen eigenen Betrieb in Ringwil und in einem Provisorium in Bäretswil betreibt, ist Geschäftsführer der neu gegründeten Wildberg Käse AG.

Er freut sich darauf, bald die Produktion in Wildberg aufnehmen zu können. «Wir haben das Projekt bereits etwas angepasst, damit wir mehr Platz haben, unter anderem für die Cheebab-Produktion.»

Die Bauherrschaft für die neue Käserei hat jedoch nicht die Wildberg Käse AG, sondern die Milchgenossenschaft Wildberg-Ehrikon. Deren Präsident Jakob Graf ist zufrieden mit dem Baufortschritt: «Der Rohbau ist eigentlich fertig, wir sind im Plan.» Deshalb erwartet er, dass Ende Jahr der Käsereibetrieb aufgenommen werden kann.

Die Wildberg Käse AG wird die Räumlichkeiten pachten. «Es dauert dann aber sicher Monate, bis die Produktion läuft», betont Rüegg. Sobald das der Fall sei, werde die Eröffnung gefeiert. Vielleicht mit einem weiteren Cheebab-Fest im nächsten Frühling oder Sommer. «Dann aber hoffentlich ohne Corona-Auflagen.»



Im Neubau der Käserei wird der Cheebab bald hergestellt.