

Moment mal...



Esrafil Samadi aus Effretikon liebt seinen Beruf und seine Teppiche, auch wenn sie nicht fliegen können. Jeder Teppich ist ein Unikat, und deshalb ist Samadi oft so vertieft in seine Arbeit, dass er die Kunden nicht hört.

Wie erlernten Sie den Beruf als Rufuger (Teppichrestaurator)?

Mit 14 Jahren habe ich meine Lehr- und Wanderjahre im damaligen Persien begonnen und nach zehn Jahren als Meister abgeschlossen. Aber ich lerne immer noch dazu. In der Tradition als Rufuger ist es wichtig, zuerst eine Beziehung zu den Teppichen aufzubauen. Teppiche knüpfen, reinigen, restaurieren, das gehört ebenfalls zu diesem Handwerk. Ich bin stolz, dies in der Schweiz auszuüben.

Was macht die Arbeit besonders?

Sie ist mehr als Beruf – Berufung wäre das richtige Wort. Es ist vergleichbar mit einer Art Meditation. Jedes Werk ist ein Unikat, deshalb muss jeder Handgriff sitzen. Die hohe Konzentration ermöglicht eine intensive Beschäftigung mit dem Teppich.

Haben die Muster eine Bedeutung?

Persien ist das Ursprungsland der Perserteppiche. Jeder Lan-

desteil hat sein eigenes Muster, und daran erkennt man die Herkunft. Ich kann das Alter der Teppiche bis auf fünf Jahre genau schätzen. Selbst meine Frau, mit der ich seit 21 Jahren verheiratet bin, hat dieses Geheimnis noch nicht gelüftet.

Wie erkennt man einen Originalteppich?

Jedes Jahr besuche ich mit meiner Frau die Familien in den Regionen. Also dort, wo diese Teppiche nach alter Tradition aufwendig entstehen. Lieber kaufe ich direkt bei den Familien ein, anstatt irgendwo einen Zwischenhandel einzuschalten. Durch mein Wissen und Überlieferungen ist es mir möglich, die Herkunft der Teppiche zu erkennen und zu bestimmen.

Sie bieten einen Zusatzservice an?

Wir erstellen kostenlose Expertisen ohne Auftragszwang. Als Gegenleistung muss der Interessierte den Teppich in unser Geschäft in Effretikon bringen, denn ich muss ihn sehen und persönlich prüfen können. (weu)

EINE FRAGE NOCH...

Warum hat nicht jeder Käse Löcher?



Die Löcher sind aus dem Emmentaler Käse nicht wegzudenken. Es gibt sie in jeder Form und Grösse. Sie entstehen beim Reifevorgang durch die sogenannte Propionsäuregärung, kann man unter anderem auf www.fromashop.ch lesen. Den in der nicht pasteurisierten Milch enthaltenen Bakterienkulturen werden bei der Käseherstellung zusätzliche Bakterien zugefügt, meistens Milchsäure- und Propionbakterien. Sie bauen bereits im Käsekessi und später im Käsekeller Milchzucker und Milchsäure ab. Dabei entsteht unter anderem Kohlendioxid. Durch die Rindenbildung kann dieses Gas aber nicht entweichen, sodass Hohlräume im Käselaiab entstehen. Je nachdem, wie viele Bakterien in die Milch kommen, gibt es mehr oder weniger, grössere oder kleinere Löcher. Beim Tilsiter wiederum entstehen die Löcher nicht durch die Gärung. Vielmehr wird der Käse vor der Reifung in Formen verteilt und nur leicht ange-