

Vam Chiächlun

Äm Sunntag ischt d Chilchwihin und äs ischt heechschi Ziit, än ds Chiächlun z deichn! Ds Chiächlun ischt bid iisch im Leetschtal än Tradizion, wa mu geng nuch tuäd pflägn, genau wiä mu n Bruich vam Tschäggättun geng nuch tuäd läbän. Ganz friär hed mu zi Fasnachtn, än dr Chilchwihin, äm alti Fasnacht – das ischt dr Sunntag na dr Äschärmittwuchun – und hin und widr oich äm Silwäschr gchiächlud. In dr hiitigun Ziit terfnd Chiächlini oich fr allärhand Aläss suscht nid feeln.

«Wellän mr hiir zr Chilchwihin nid liäbr äs Chuächin zwei bachn, das gebi doch wenig Arbeit?»», schlaan ich dr Muättr vor, obwool das ich d Antwort schon im Voruis weis.

«Nei», seid d Muättr. «Hescht äs Chiächlin im Huis, hescht appas im Huis, da chennt d Liit nuch lang chuächun!»

Fr mini Muättr und mich abr bidiitid zämm z chiälun nid eifach numman, apas im Huis z han. Nei, äs ischt di Gmeinschaft zwischänd Muättr und Techtr, bidänandrän z zelln und z lachän, zämhaftig apas z biwärchstelligun - geng in dr Vorfleid uf äs bsundrbars Ireignis in dr Familin old in dr Doorfgmeinschaft.

Äs gid äs Grundrezäpt, abr ä jedi Familin hiätid bid m Chiächlun ira eignds Huisrezäpt. Sumi tiänd bid Wiin anezzn und andri bid Niidlun, sumi tiänd Safran driin und andri nid, sumi bruichnd Fett und andri bruichnd Eel fr z bachn, sumi machund dinni und andri dickri, und so wiitr...

D Muättr hed schon alls inkoift fr z chiächlun. Ira ischt än guäti Qualitet van dr Waar wichtig. Maaschig¹ muäs drin! Ja, wen mu schon d Arbeit hed... Di Bärgamuttun²

Vom Kuchlein backen

Am Sonntag ist Kirchweihfest und es ist höchste Zeit, daran zu denken, Kuchlein zu backen. Die Kuchlein sind bei uns im Löschtental eine noch heute gepflegte Tradition, genauso wie, der Brauch des Maskentreibens immer noch lebt. Früher buk man Kuchlein an Fasnacht, zur Kirchweihe, an der alten Fasnacht – das ist der Sonntag nach Aschermittwoch – und manchmal auch an Silvester. In der heutigen Zeit dürfen die Kuchlein auch an verschiedenen Anlässen sonst nicht fehlen.

«Wollen wir dieses Jahr zur Kirchweih nicht lieber einen oder zwei Kuchen backen, das gäbe doch weniger Arbeit?» schlage ich meiner Mutter vor, obwohl ich die Antwort schon zum voraus weiss. «Nein», sagt die Mutter. «Hast du Kuchlein im Haus, hast du etwas Währschafes im Haus, da können die Leute noch Kuchen backen, soviel sie wollen.

Für meine Mutter und mich aber bedeutet zusammen zu Kuchelen nicht einfach nur etwas im Haus zu haben. Nein, es ist die Gemeinschaft zwischen Mutter und Tochter, das miteinander Reden und Lachen, zusammen etwas bewerkstelligen – immer die Vorfriede auf ein besonderes Erreignis in der Familie oder in der Dorfgemeinschaft.

Es gibt zwar ein Grundrezept, aber jede Familie hat zum Kuchlein backen ihr eigenes Hausrezept. Einige netzen mit Wein andere mit Rahm an, einige nehmen Safran, andere nicht, einige nehmen zum Backen Fett andere Öl, dann gibt es dicke oder dünne und so weiter...

Mutter hat schon alles zum Backen eingekauft. Ihr ist die gute Qualität der Ware wichtig. Gute Ware muss hinein! Ja, wenn man schon die ganze Arbeit hat. Das

¹ Maaschig, währschafes, gutes «Material»

² Bärgamutta - Likör aus Bergamotte

sin mr friär geng in Freelichi Jass³ ga holun, hiit brchund mu alls in ischm Gscheftlin uf dr Blattun.

Rezäpt bruichid mini Muättr keis - ira grratid alls Handglenk mal Pii. Ich fr mich muäs eifach fr alls än Alleitung han und han mr den ds Rezäpt sichrheitshalbr uifgschribn, will das mu gschnäll ämal irgend än Zuätat vrgissid, und das cha schlimm Folgä han!

Wichtig iss, das mu alls flott tuäd brreit machud, hiitzutag seid mu däm «Miis an Plass». Miär achtän druif, das ds Matrial nid z chalds ischt und tiän den alls fein abweegn und abmässn.

Miär riärän n Aichn und n Zukkr in dr grossun Chiächlschisslun schuimig. Übrigens chund in d Chiächlini vrheltnismeessig wenig Zukkr drin. Jezn tiän mr d Eier dri schlaan und undr Teil di ganzu feinu Sachä drzuä gähñ: di Bärgamuttun, n Fanda, d Niidlun, ds Zitronuneel, ganz wenig Mandlaroma, n Kirsch, n Vanillzukk und bloss ämbiz Salz, däschin hets in Eirin nämlich schon drin. Ds Bachpulvr tiän mr bidm Määl vrmischlun und dri siibun. Und geng fescht riärñ! Jezi heissits tichtig chnätn, äso lang bis dr Teig ganz glattä ischt. Är chund drnaa in än Chuchintrichnär, wa r ä Stund lang liiwäd. Und nin ja nid rchlipfn! Undr wärändr Ziit tiän oich d Muättr und ich liiwän - und di feinun Luitrilini chorun, wa mr drvor hein in Teig gitan, Gsuntheit! Di Buäbn chemd fr d Schisslun uiszläckn, mmmhhh...

Miär beedu machän alls zwäg fr uisztriibn und z bachn. Mini Muättr hed ira Läbttag uf dr Landwirtschaft gschaffud und das merkid mu - schi hed oich nuch im hohn Eltr än morz Chraft in Armin; darum ubrnimmt schi ds Uistriibn und ich ds Bachn. Wen isch dr Teig numman nid äm Wallholz chleipid und

Bergamottlikör holten wir früher im Wirtshaus «Zum fröhlichen Jass», heute bekommt man alle Zutaten im kleinen Geschäft in Blatten.

Rezept braucht meine Mutter keines – ihr gelingt alles Handgelenk mal Pi. Ich für mich, muss für alles einen Anleitung haben und habe mir das Rezept sicherheitshalber aufgeschrieben, denn man vergisst schnell mal ein Zutat und das kann schlimme Folgen haben!

Wichtig ist es, dass man alles schön bereitlegt, heute sagt man dem: «Le mise en place». Wir achten darauf, dass die Zutaten nicht zu kalt sind und wiegen und messen alles säuberlich ab.

Wir rühren die Butter und den Zucker in der grossen Küchleinschüssel schaumig. Übrigens gibt man in die Küchlein nur verhältnismässig wenig Zucker. Jetzt schlagen wir die Eier ein und geben stück- und tropfweise die ganz feinen Sachen zu.: das Bergamottlikör, Fendant, den Rahm, Zitronenöl, ganz wenig Mandelaroma, Kirsch, Vanillezucker und nur wenig Salz, den dessen hat es ja schon in den Eiern⁵. Das Backpulver vermischen wir mit dem Mehl und streuen es mit einem Sieb in die Masse. Und ganz stark rühren! Jetzt heisst es den Teig tüchtig kneten, so lange, bis er ganz glatt ist. Danach kommt er in ein Küchentuch, wo er eine Stunde lang ruht. Und ihn ja nicht erschrecken⁶! Während dieser Zeit ruhen auch Mutter und ich – kosten die feinen Dinge, die wir vorher in den Teig gossen – prost! Die Buben kommen um die Schüssel auszulecken, mmh..

Wir zwei machen alles zum Auswalken und Backen. Meine Mutter arbeitete ihr Leben lang in der Landwirtschaft und das merkt man noch heute – sie hat auch noch in ihrem hohen Alter mächtig Kraft in den Armen; darum übernimmt sie das

³ Freelichi Jass² - Restaurant «Zum Fröhlichen Jass»

⁵ Scheinbar war es den Bäuerinnen früher bekannt, das Eier schon einen natürlichen Salzgehalt (0.30g auf 100g) haben

⁶ Teig erschrecken = ihn während der Ruhephase abdecken oder berühren

wen numman guätä Strom ischt und wesch isch numman nid z feisti chemd! Dr Teig wird apa äso drii Milimetr dikk uisgwalld, bid m Riislin⁴ zu ungefäär sibn uf zächh Santimetr grossän Rächteckn uisgschnittn. Zlescht chemd noch zwee Schlitza drin. Fr z bachn bruichän mr än wäärschafti alti Gusiisnpfannun. Ich tuän ds Fett ubr und sobald wiä s ganz liächt afad und roichun, stell ich n Ofn ämbiz zrugg und faan den an und bachn. Goldgälwi miässnd sch chon! In äm Siib laan ich d Chiächlini afan ämal lan abtropfun. Sobald wiä d Muättr bid m Uistriibn fertig ischt, tuäd schi n Tisch bid Huishaltspapiär uisstaffiärn und leid di gibachnu Chiächlini vorzuna i Rei und Glied druif; äso chemd sch weniger feisti. Wen d Chiächlini rchaaltäd sind, ubrsteippän mr schi bid Pudrzukkr, dasch uisgsehnd wiä ds Biätschhorn we s äso liächt angschniits ischt.

Wiä jedis Mal seid d Muättr: «Du, dizmal sind sch isch sichr und gwiss abvrrekt!» Dr Bruno und di Buäbn sind im Anmarsch fr chun gan z chorun. Wiä jedis Mal sägänd schi: «Also, äso guäti sind sch ä noch niä grratn!»

Auswalken und ich das Backen. Wenn uns der Teig nur nicht am Wallholz kleben bleibt, hoffentlich haben wir genug Energie und die Kuchlein werden nicht zu fett! Der Teig wird etwa drei Millimeter dick ausgewallt, mit dem Teigrädchen auf sieben mal zehn Centimeter grosse Rechtecke ausgeschnitten, die zweimal eingeschnitten werden. Zum Backen brauchen wir eine solide alte Gusseisenpfanne. Ich erhitze das Fett und wenn es leicht zu rauchen beginnt, schalte ich den Ofen etwas herunter und beginne mit dem Backen. Goldgelb müssen sie werden! In einer Siebkelle lasse ich sie etwas abtropfen. Sobald Mutter mit dem auswalzen fertig ist, legt sie den Tisch mit Haushaltspapier aus und legt die gebackenen Kuchlein in Reih und Glied darauf; so werden sie weniger fettig. Sind die Kuchlein abgekühlt, werden sie mit Puderzucker bestreut, dass sie aussehen wir das leicht angeschneite Bietschhorn. Wie jedes Mal meint die Mutter: «Du, dieses Mal sind sie gewiss missraten!» Bruno und die Buben sind zum Kosten im Anmarsch. Wie jedes Mal sagen sie: Also, so fein, wie dieses Mal, sind sie noch nie gelungen.

⁴ Riislin - Teigrad