

Samstag, 21. April 2012

Jungfrau Zeitung

NEWS AUS DEM MIKROKOSMOS JUNGFRAU



Habkern | 12. Februar 2012

Mit Geschick, Geduld und einer Bettdecke IGOH zeigt im Alten Schulhaus, wie man richtig Chüechli bäckt

Was wir heute als Fasnachtsküchlein im Grossverteiler kaufen, haben die Hausfrauen früher selber im Schweineschmalz herausgebacken. Um den Teig möglichst dünn ziehen zu können, benutzten die Köchinnen in Habkern eine Bettdecke.



Mit geschickten Händen sorgen die Frauen der Interessengemeinschaft Ortsgeschichte Habkern (IGOH) dafür, dass der Chüechliteig durchscheinend dünn wird.

Fotos: Beat Kohler

Mit einer Bettdecke kann man sich zudecken, klar. Man kann sie aber auch zum Backen benutzen. Zumindest in Habkern tut man dies zuweilen, wenn man «chüechlet». Chüechli sind das, was die meisten heute nur noch gestapelt auf den Paletten beim Eingang eines jeden Grossverteilers sehen und dort kaufen. Will man sie selber machen, so braucht es Geschick, Geduld – und in Habkern eben eine Bettdecke. Die Frauen der Interessengemeinschaft Ortsgeschichte Habkern (IGOH) präsentierten im Alten Schulhaus vor Publikum live wie das geht.

Jeder nach seinem Rezept

«Früher hat man dieses Gebäck zum Neujahr oder auch zu Hochzeiten und Taufen hergestellt», erklärte Elsi Wyss, die sich intensiv mit der Geschichte dieses Backwerks auseinandergesetzt hat. In alten Kochbüchern hat sie ganz unterschiedliche Rezepte und Anleitungen gefunden. «Jede Hausfrau hatte wohl ihr eigenes Rezept», so die Spezialistin. Mütter hätten ihren Töchtern geraten, am besten Chüechli zu backen, wenn sie ihren Ehemann nach einem Ärger wieder ermuntern wollten. In allen Chüechli kommen Mehl, Fett und Eier zum Einsatz. Und allen ist eigen, dass sie schwimmend im Fett ausgebacken werden. Wer selber alte Rezepte ausprobieren will, muss auch einmal mit einem Rückschlag rechnen. Deshalb hat Elsi Wyss zusammen mit ihren Kolleginnen ein Rezept ausgesucht und ausprobiert.

Bettdecke als Unterlage



Im Fett herausgebacken schmeckt dieses Gebäck köstlich.

Damit der Teig ganz dünn gezogen werden kann, muss er zuerst etwas vorgewärmt werden. Beim Ziehen kommt nun die Bettdecke zum Einsatz. Sie wird fest zu einer Kugel geknotet und mit einem Tuch bedeckt. Zu viert machten sich die Frauen nun daran, den Teig über die Stoffkugel zu ziehen und dann in Quadrate zu schneiden. Hauptsächlich in Habkern und zum Teil auch noch im Oberhasli werde diese Art des Chüechlens angewendet, erzählte Elsi Wyss. Im Emmental macht man aus demselben Teig «Chnöiblätze». Der Teig wird dabei über das Knie dünn gezogen. Ist er dünn genug, kommt der Schweineschmalz zum Einsatz. Darin schwimmend wirft das Gebäck die typischen Blasen. Zum Schluss werden die Chüechli mit Zucker bestreut.

Eine Frage des Masses

Elsi Wyss wehrte sich aber gegen die Ansicht, dass diese Kalorienbombe stärker einschlägt, als andere – trotz Schweineschmalz, Butter und Zucker. Zum Beweis rechnete sie die Zutaten eines Tirolercakes zusammen und stellte diese in den Vergleich zum Chüechli. Tatsächlich dürften die Unterschiede klein sein. «Schliesslich isst man auch von diesen Chüechli nicht zehn Stück auf einmal», so Elsi Wyss. Ein gewisses Suchtpotenzial haben die Chüechli allerdings schon. Das stellten die rund 30 Besucherinnen und Besucher im Anschluss an die Demonstration fest. Glücklicherweise hatten die Frauen bereits vorgebacken, sonst wären sie vom Ansturm überrannt worden. Rasch würden die Chüechli-Berge kleiner. Und wenn etwas so gut ist, fällt es schwer, Mass zu halten. Aber schliesslich gibt es hausgemachte Habker Chüechli auch nicht alle Tage.

Rezept

Zutaten: 2,5 Kilogramm Mehl, 400 Gramm Butter, 100 Gramm Schweinefett, 12 bis 15 Eier, 2,5 Esslöffel Salz und zirka 2 bis 3 Deziliter Weisswein. Zuerst häuft man das Mehl in einer grossen Schüssel auf und formt in der Mitte eine Mulde. Danach kommen das Salz, das geschmolzene und noch leicht warme Fett, die schaumig geschlagenen Eier und der Weisswein dazu. Der Teig muss tüchtig geknetet werden, bis er kleine Blasen wirft und geschmeidig ist. Danach muss man ihn zwei Stunden ruhen lassen, damit der Kleber im Mehl für die notwendige Bindung im Teig sorgen kann. Der Teig wird schliesslich in Portionen von bis zu 300 Gramm geteilt, auf Handwärme vorgewärmt, ausgewallt und dünn gezogen, so dass man dadurch fast die Zeitung lesen kann. Die geschnittenen Stücke kommen danach bis zum Backen auf ein Tuch und werden kühl gestellt. Schliesslich lässt man den Teil im 180 Grad warmen Schweineschmalz braun werden und bestreut sie danach mit Zucker. (bk)

Mehr zum Thema

Nostalgie in der Kirche - Habkern | 17. Januar 2012

Fotografien von Menschen im Bergalltag - Habkern | 16. Dezember 2011

Der unbequeme Querdenker aus Bümpliz - Habkern | 24. März 2011

ARTIKELINFO

Artikel Nr. 116984
12.02.2012, 12.52 Uhr

Autor/in: Beat Kohler
Seitenaufrufe: 398

© 2001 - 2012 by Jungfrau Zeitung