



«Weich, saftig, mit milder Vanillenote»

NACHFRAGE

«Jährlich verkauft die Migros rund 2.2 Millionen Osterchüechli und -kuchen. Zudem werden in den Migros Hausbäckereien Osterchüechli für den Offenverkauf hergestellt, also für die Gourmessa und die Migros Restaurants. Die Osterkuchen werden in der ganzen Schweiz angeboten, in der Deutschschweiz aber häufiger konsumiert. Etwa zwei Monate vor Ostern starten wir mit der Herstellung des Ostergebäcks. Dann haben unsere Mitarbeitenden bis an Ostern alle Hände voll zu tun. Danach sind keine Osterchüechli mehr im Angebot. Wir konnten in den letzten Jahren eine leicht steigende Tendenz im Verkauf von Osterkuchen feststellen. Dabei sind die traditionellen Osterchüechli mit Sultaninen gleichbleibend beliebt. Mit den Osterchüechli ohne Sultaninen können wir neu auch denjenigen Kunden eine Variante bieten, die Sultaninen nicht mögen. Die kleinen Osterküchlein wurden letztes Jahr von einer Kassensurzddegustations-Jury mit der Bestnote ausgezeichnet.»



Jowa AG
Erlenwiesenstrasse 9
8604 Volketswil
jowa.ch

Thomas Osterwalder ist Leiter Produktion Backwaren bei der Migros Bäckerei Jowa und dort seit 20 Jahren für die Osterchüechli zuständig.

DEGUSTATION

«Alle Jahre wieder zur Osterzeit probiere ich verschiedene Oster-, ich nenne sie auch Reiskuchen. Perfekt ist für mich ein solcher Kuchen, wenn die Reiskörner noch spürbar sind. Sie sollten allerdings nicht al dente sein, eher weicher. Auch muss der Kuchen selbst weich und saftig sein und sollte eine milde Vanillenote haben. Die Rosinen sollten braun und auf keinen Fall gebleicht sein, es empfiehlt sich, sie vor dem Backen einzuweichen, das macht sie saftig. Auf den Boden des perfekten Osterkuchens gehört eine Schicht aromatische Aprikosenmarmelade. Ich bevorzuge einen Mürbeteigboden. Blätterteig ist, wenn er nicht knusprig gebacken ist, kaum geniessbar. Ein weiterer Vorteil von Mürbeteig: Man kann den Kuchen auch nach ein bis zwei Tagen noch geniessen.

Das perfekte Aussehen ist ebenso wichtig: Goldgelb sollte die Oberfläche sein. Zuviel Puderzucker spricht nicht für die Qualität, auch mag ich ich keine Staubwolke im Mund. Auf die Zuckereier als Dekoration kann man gut verzichten. Sie wirken billig und schmecken nicht.»



Erlenstrasse 56 a
8805 Richterswil
franzziegler.teonica.ch

Franz Ziegler wurde von der Organisation der Weltmeisterschaften der Konditoren zum Pastry Chef of the Year 2008/2009 gewählt.

GESCHICHTE

«Der Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz» erfasste und beschrieb erstmals die traditionellen Nahrungsmittel der Schweiz, ihre Herstellung, Eigenschaften und Geschichte. Aufgenommen werden Produkte, die seit mindestens einer Generation weitergegeben wurden und seit 40 Jahren durchgehend hergestellt und konsumiert werden. Der Osterfladen oder auch Osterkuchen zählt zu den ältesten Gebäcken, die bei uns aufgenommen wurden. Erste Spuren des Osterfladens finden sich vor über 1000 Jahren. Man muss jedoch zwischen dem Brauch der festlichen, vorösterlichen Herstellung eines Fladens – der gesegnet und auch an Bedürftige verteilt wurde – und der Rezeptur unterscheiden. Das erste Rezept, ähnlich dem heute bekannten Osterfladen, findet man in der Schweiz Ende des 16. Jahrhunderts. Es gab damals schon einen Reisfladen, der aber nicht unbedingt an Ostern gegessen wurde. Und es gab einen Osterfladen, der jedoch nicht dem heutigen Reisfladen entspricht.»



Geschäftsstelle
Kulinarisches Erbe
& Verlag
Agridea
8315 Lindau
kulinarischeserbe.ch

Gabriela Renggli arbeitet als Agronomin für Kommunikation & Marketing bei «Agridea» und leitet die Geschäftsstelle des Kulinarischen Erbes der Schweiz.

BRAUCHTUM

«In vielen Religionen wird eine Zeit der Busse und Enthaltung gepredigt. Im Christentum beginnt sie am Aschermittwoch und dauert 40 Tage. Die Fastenregeln waren im Mittelalter sehr streng und untersagten unter anderem den Genuss von Fleisch oder Eiern. An Ostern war diese Zeit endlich um. Das musste gefeiert werden. Die Eier, die sich angesammelt hatten, wollten verbraucht werden. Die Osterfladen sind ein altes Gebäck, das in historischen Quellen seit Ende des zehnten Jahrhunderts fassbar wird. Ein Rezept, das dem heute bekannten Osterfladen entspricht, wurde jedoch erst Ende des 16. Jahrhunderts dokumentiert. Wer nicht zu den Wohlhabenden zählte, konnte die Fladen auch mit Ziger, Hirse, Gries oder verpufften Brötchen zubereiten. Ein Osterfladen besteht aus Mürbeteigboden und einem Belag. Für den Belag werden Reis oder Gries – seltener Weissbrotdrösel – mit Milch, Zucker und geriebener Zitronenschale zu einem Brei gekocht. Diesem werden Eigelb, geschlagenes Eiweiss und gemahlene Mandeln untergehoben, zum Schluss kommen ein paar Rosinen dazu.»



Unterer Rheinweg 22
4058 Basel
lamiacucina.wordpress.com

Robert Sprenger ist Chemie-Ingenieur, passionierter Kochdilettant und Kochblogger.