

Lokales und Regionales



Süss, süsser, gebrannte Mandeln. Viel Zucker und die richtige Hitze machen aus den Mandeln eine knackige Leckerei.

Es duftet nach Weihnachten

Chromli, Güzzi oder doch Guetzi? Hauptsache es schmeckt. Fast scheint es so viele Schreibweisen wie Sorten zu geben. Die Landfrauen backten passend zur Winterzeit zehn verschiedene Güzzi und dazu vier Pralinen.

Es ist so traditionell wie der Samichlaus oder der Adventskranz, das Güzzele. In der Vorweihnachtszeit laufen in vielen Haushalten mindestens an einem Wochenende die Backöfen heiss. Schweizerinnen und Schweizer setzen bei den Weihnachtsleckereien auf Tradition. Mailänderli, Brunli, Zimsterne oder Spitzbuben zählen mitunter immer noch zu den beliebtesten Sorten. Bei zahlreichen Detailhändlern kann bereits der fertige Teig gekauft werden. Einkaufen, auspacken und ausstechen, fertig ist die Arbeit. Nicht so bei den Landfrauen in Koppigen. Hier ist alles von A bis Z selbstgemacht. Anita Mumenthaler, diplomierte Köchin und Diätköchin, leitet den Kurs und hat bereits Vorarbeit geleistet. «Gewisse Teigarten sollten unbedingt am Vortag gemacht werden, damit sich der Teig besser verarbeiten lässt», erklärt sie zu Beginn des Kurses. So hat sie zum Beispiel für die Mailänderli und Spitzbuben den Teig bereits mitgebracht. Für die anderen Sorten stehen zahlreiche Zutaten auf den Tischen bereit. Sehr viel Butter, noch mehr Eier, Milch oder Zitronenfrüchte für die unterschiedlichen Sorten. Einige davon eher einfach, andere wie zum Beispiel die Kokosmakröndli oder Orangenschnittli, eher aufwendiger zum Herstellen. Am Tisch werden die verschiedenen Rezepte zugeteilt und Anita Mumenthaler gibt bereits einzelne Tipps für das spätere Vorgehen. Seit 20 Jahren gibt sie verschiedene Kochkurse. Ihr ehemaliger Chef zu Beginn ihrer Kochkarriere gab damals ebenfalls Kurse. «Ich fand dies super und wollte unbedingt einmal selber etwas anbieten», so Mumenthaler. Begonnen hat sie im kleinen Rahmen, mit Kursen für die Familie und im Freundeskreis. Eine ehe-

malige Kochschullehrerin fragte sie schliesslich, ob sie nicht auch Kurse für Vereine anbieten würde. Heute gibt sie Kurse zu verschiedenen Themen wie Fisch, Wild oder auch über das Einkochen, sprich haltbar machen, von Lebensmitteln. «Der Wunsch nach einem Kurs über Weihnachtsgüezi kam von den Landfrauen», erklärt die Köchin. Nach rund 30 Minuten geht es hektisch los. Wer nicht in der eigenen Küche kocht, ist schnell mal gefordert. So scheint es auch zu Beginn in der Koppiger Schulanlage. Die Küche wurde erst im Sommer neu eingebaut und ist sehr modern. Zwei grosse Kochinseln mit mehreren Arbeitsplätzen und insgesamt sechs Öfen stehen den Frauen zur Verfügung. Doch wo sind jetzt die passenden Schüsseln, hat es genug Backbleche und wie genau funktioniert dieser Ofen? Anita Mumenthaler schreitet zügig von Station zu Station und hilft aus, wo nötig. «Das ist genau mein Ding, ich bin hier, um zu helfen, und gebe gerne Tipps», sagt sie schmunzelnd. Auch kleinere Fehler bringen die erfahrene Kursleiterin nicht aus dem Konzept. Jemand hat die falschen Zutaten vermischt oder die Waage nicht korrekt eingestellt. Kein Problem. Es wird improvisiert oder das Rezept wird kurzerhand angepasst, und weiter geht es. Schon nach wenigen Minuten riecht es in der Backstube nach geschmolzener Schokolade und Güzzeitige. Die Hektik zum Start ist verfliegen und die Kursteilnehmerinnen arbeiten diszipliniert und konzentriert an ihren Rezepten. Schnell wird klar, dass die Handgriffe bei vielen sitzen. So auch bei Elisabeth Gerber, Präsidentin des Vereins. Sie hat ein Rezept für Zimsterne vor sich. Ein Güzzi, das sie selber viel backt, weil es in der Fa-

milie beliebt sei. «Jedoch backe ich es zuhause jeweils anders», so die Präsidentin. Der Kurs sei daher ideal, um einmal ein neues Vorgehen auszuprobieren. Währenddessen sind die ersten Mailänderli mit Eigelb bestrichen und bereit für den Ofen. Auch die gebrannten Mandeln sind bereits fertig. Wer mit seinem Rezept durch ist, hilft den anderen Teilnehmerinnen oder beginnt bereits mit dem Abwasch.

Auftauen und geniessen

Am späteren Abend füllt sich der Tisch langsam mit Güzzi. Die Landfrauen gönnen sich eine kurze Pause mit selbstgemachten Apéronüssen, gefüllten Champignons und einem Erfrischungsgetränk mit Beeren. Doch wirklich ruhig wird es noch nicht. Zwischendurch läutet immer wieder ein Backofen und wartet darauf, geleert zu werden. Später werden die Pralinen in kleine Schachteln verpackt und die Güzzi in entsprechende Dosen verteilt. Zirka drei Wochen können die Güzzi aufbewahrt werden und sind daher am Weihnachtsabend noch gut geniessbar. Wer bereits im November starte, könne die Güzzi aber sehr gut einfrieren, erklärt Mumenthaler. Bei Besuch könne dann die gewünschte Menge aufgetaut werden. Anita Mumenthaler empfiehlt dabei, beispielsweise Amaretti separat zu lagern, da die anderen Güzzi ansonsten deren Geschmack annehmen würden.

Kochen als echte Handarbeit

Anita Mumenthaler zeigt sich nach dem Kursabend zufrieden. Das Güzzele ist ihr trotz der Hektik und Anstrengung nicht verleidet. Auch wenn der Beruf als Köchin manchmal undankbar zu sein scheint, backt sie lieber selber, als fertige Produkte zu kaufen. «Ich werde oftmals gefragt, ob ich es nicht leid sei, so lange in der Küche zu stehen, und das Ergebnis sei anschliessend innert weniger Minuten wieder weg», sagt sie lachend. Doch das gehöre dazu. Zum Kochen gehöre mehr als nur das fertige Produkt. «Ich liebe die Düfte, den Geruch und die Handarbeit». Ihr Lieblingsgüzzi sind die Orangenschnittli. «Meine Grossmutter hat diese in der Weihnachtszeit gebacken und ich erinnere mich gerne an diese Zeit zurück», so Mumenthaler.



Seit nun zwanzig Jahren gibt Anita Mumenthaler leidenschaftlich unterschiedliche Kochkurse.



Bei den Sabes zeigt die Diätköchin kurz vor, wie es am einfachsten geht.

Rezept Orangenschnittchen

1 Backblech 25 x 30 cm

Zutaten:

400g	Weissmehl
1½ Tl	Backpulver
240g	Butter kalt
2	Eier (klein)
140g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
½ Stück	Zitronen (abgerieben)
1 Pr.	Salz

Füllung:

200g	Mandeln gemahlen, geröstet
200g	Zucker
2 Stück	Orangenschale (abgerieben)
1–2 Stück	Orangensaft (ausgepresst)

Zubereitung:

Für den Teig: Mehl, Backpulver und Butter in Stückchen geschnitten, mit den Fingern verreiben bis eine krümelige Masse entsteht (geriebener Teig). Ei, Puderzucker, Zitrone und Salz, Vanillezucker zufügen und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Flachdrücken und in eine Klarsichtfolie einwickeln, kühlstellen für ½ Tag. Für die Füllung die Mandeln mit dem Zucker, Orangen verrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht. Den Teig halbieren und jede Hälfte 2 mm dick auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Füllung daraufstreichen und den Deckel daraufsetzen. Backen bei 200° C ca. 20 Min. Für die Glasur: 200g Puderzucker mit 4 bis 5 Esslöffeln Orangensaft vermischen und auf die etwas ausgekühlten Orangenschnittli streichen, auskühlen und in 2 x 5 cm grosse Stücke schneiden.



Zimsterne gehören zusammen mit den Mailänderli und den Spitzbuben nach wie vor zu den beliebtesten Weihnachtsgüzzi.

Text und Fotos: Markus Hubacher