Echtzeit Pressemitteilung
Echtzeit Verlag, www.echtzeit.ch — 27. November 2014

Mostbröckli, Aromat und Schlorzifladen: «Das kulinarische Erbe der Schweiz», Band 3

Das kulinarische Erbe der Schweiz.
Miniaturen von **Paul Imhof.**
Band 3: Appenzell Ausser- und Innerrhoden, St. Gallen, Schaffhausen und Thurgau.
Leineneinband, 224 Seiten, bebildert von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer.
29 Franken, 23 Euro. ISBN 978-3-905800-62-3.
Erscheint am 5. Dezember 2014. www.echtzeit.ch

Spannend und überraschend, handlich und informativ: «Das kulinarische Erbe der Schweiz» stösst auf waches Interesse, wie die erfreuliche Aufnahme von Band 1 (erschienen im November 2012) und Band 2 (April 2013) zeigt: Allein schon die 180 Produkte aus den Kantonen Aargau, Luzern, Ob- und Nidwalden, Schwyz, Zug, Zürich, Bern, Jura, Basel-Landschaft und Basel-Stadt demonstrieren, wie reich die Tafeln der Schweiz gedeckt sind.

In seinen unterschiedlichen topografischen und klimatischen Regionen bietet das kleine Land eine grosse Vielfalt an Lebensmitteln, die zusammen einen grossen Schatz an Wissen und Genüssen bilden. Im Jura, an Seen und Flüssen, im Mittelland, im Alpenraum mit seinen nördlichen und südlichen Tälern geben Metzger und Bäcker, Käser und Konditoren, Müller und Brenner zahlreichen Speisen und Getränken eine Identität.

Im jetzt vorliegendem **Band 3** finden sich Köstlichkeiten aus den Kantonen **Appenzell Ausser- und Innerrhoden, St. Gallen, Schaffhausen** und **Thurgau.**

Das Inventar des kulinarischen Erbes ist von 2005 bis 2008 erstellt worden und umfasst über 400 Produkte. Eine Equipe von Fachleuten hat im Auftrag von Bund und Kantonen in Bibliotheken und Archiven nachgeforscht und sich von Produzenten berichten und zeigen lassen, wie diese ausgewählten Speisen und Getränke hergestellt werden.

Auf dieser Grundlage schreibt Paul Imhof seine Miniaturen, vertieft durch eigene Recherchen und angereichert mit Geschichten und Anekdoten zu Historie, Verbreitung und Genuss der vorgestellten «Erbstücke». Illustriert mit *Tableaux culinaires* von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer, erweitert durch ausgesuchte Rezepte «Aus Schweizer Küchen» von Marianne Kaltenbach.

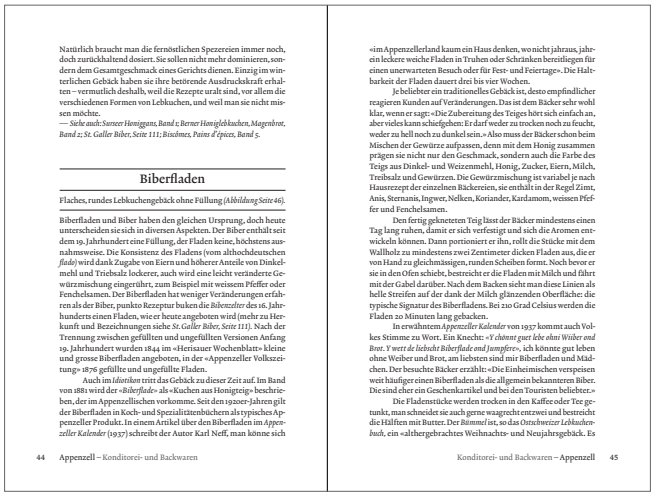
Die fünfbändige Reihe «Das kulinarische Erbe der Schweiz» stellt eine Art Referenzbibliothek dar, um die Herkunft von bekannten und unbekannten einheimischen Produkten kennenzulernen. Die Bände sind nach Regionen gegliedert und erscheinen fortlaufend.

Paul Imhof, geboren 1952, Journalist und Buchautor, arbeitet u. a. für das Monatsmagazin GEO (Schweiz-Redaktor) und den TAGES-ANZEIGER (kulinarische und önologische Kolumnen). Er war sechs Jahre lang Korrespondent in Südostasien. Zu kulinarischen Themen hat Paul Imhof bereits mehrere Bücher verfasst.

Pressekontakt:
Rezensionsexemplare, Bildmaterial und Interviewanfragen beim Echtzeit Verlag:
matylda.walczak@echtzeit.ch, Telefon +41 (0) 61 322 45 00

Echtzeit Pressemitteilung

Echtzeit Verlag, www.echtzeit.ch — 27. November 2014



Natürlich braucht man die fernöstlichen Spezereien immer noch, doch zurückhaltend dosiert. Sie sollen nicht mehr dominieren, sondern dem Gesamtgeschmack eines Gerichts dienen. Einzig im winterlichen Gebäck haben sie ihre betörende Ausdruckskraft erhalten – vermutlich deshalb, weil die Rezepte uralt sind, vor allem die verschiedenen Formen von Lebkuchen, und weil man sie nicht missen möchte.

— *Siehe auch: Sursee Honiggens, Band 1; Berner Honiglebkuchen, Magenbrot, Band 2; St. Galler Biber, Seite 111; Biscômes, Pains d'épices, Band 5.*

Biberfladen

Flaches, rundes Lebkuchengebäck ohne Füllung *(Abbildung Seite 46)*.

Biberfladen und Biber haben den gleichen Ursprung, doch heute unterscheiden sie sich in diversen Aspekten. Der Biber enthält seit dem 19. Jahrhundert eine Füllung, der Fladen keine, höchstens ausnahmsweise. Die Konsistenz des Fladens (vom althochdeutschen *flado*) wird dank Zugabe von Eiern und höherer Anteile von Dinkelmehl und Triebsalz lockerer, auch wird eine leicht veränderte Gewürzmischung eingerührt, zum Beispiel mit weissem Pfeffer oder Fenchelsamen. Der Biberfladen hat weniger Veränderungen erfahren als der Biber, punkto Rezeptur buken die *Bibenzelter* des 16. Jahrhunderts einen Fladen, wie er heute angeboten wird (mehr zu Herkunft und Bezeichnungen siehe *St. Galler Biber, Seite 111*). Nach der Trennung zwischen gefüllten und ungefüllten Versionen Anfang 19. Jahrhundert wurden 1844 im «Herisauer Wochenblatt» kleine und grosse Biberfladen angeboten, in der «Appenzeller Volkszeitung» 1876 gefüllte und ungefüllte Fladen.

Auch im *Idiotikon* tritt das Gebäck zu dieser Zeit auf. Im Band von 1881 wird der «*Biberfladen*» als «Kuchen aus Honigteig» beschrieben, der im Appenzellischen vorkomme. Seit den 1920er-Jahren gilt der Biberfladen in Koch- und Spezialitätenbüchern als typisches Appenzeller Produkt. In einem Artikel über den Biberfladen im *Appenzeller Kalender (1937)* schreibt der Autor Karl Neff, man könne sich

44 Appenzell – Konditorei- und Backwaren

«im Appenzellerland kaum ein Haus denken, wo nicht jahraus, jahrein leckere weiche Fladen in Truhen oder Schränken bereitliegen für einen unerwarteten Besuch oder für Fest- und Feiertage». Die Haltbarkeit der Fladen dauert drei bis vier Wochen.

Je beliebter ein traditionelles Gebäck ist, desto empfindlicher reagieren Kunden auf Veränderungen. Das ist dem Bäcker sehr wohl klar, wenn er sagt: «Die Zubereitung des Teiges hört sich einfach an, aber vieles kann schiefgehen: Er darf weder zu trocken noch zu feucht, weder zu hell noch zu dunkel sein.» Also muss der Bäcker schon beim Mischen der Gewürze aufpassen, denn mit dem Honig zusammen prägen sie nicht nur den Geschmack, sondern auch die Farbe des Teigs aus Dinkel- und Weizenmehl, Honig, Zucker, Eiern, Milch, Treibsalz und Gewürzen. Die Gewürzmischung ist variabel je nach Hausrezept der einzelnen Bäckereien, sie enthält in der Regel Zimt, Anis, Sternanis, Ingwer, Nelken, Koriander, Kardamom, weissen Pfeffer und Fenchelsamen.

Den fertig gekneteten Teig lässt der Bäcker mindestens einen Tag lang ruhen, damit er sich verfestigt und sich die Aromen entwickeln können. Dann portioniert er ihn, rollt die Stücke mit dem Wallholz zu mindestens zwei Zentimeter dicken Fladen aus, die er von Hand zu gleichmässigen, runden Scheiben formt. Noch bevor er sie in den Ofen schiebt, bestreicht er die Fladen mit Milch und führt mit der Gabel darüber. Nach dem Backen sieht man diese Linien als helle Streifen auf der dank der Milch glänzenden Oberfläche: die typische Signatur des Biberfladens. Bei 210 Grad Celsius werden die Fladen 20 Minuten lang gebacken.

In erwähntem *Appenzeller Kalender* von 1937 kommt auch Volkes Stimme zu Wort. Ein Knecht: «*Y chönnt guet leb ohni Wüeler und Brot. Y wett de liebscht Biberflade ond Jumpfere*», ich könnte gut leben ohne Weiber und Brot, am liebsten sind mir Biberfladen und Mädchen. Der besuchte Bäcker erzählt: «Die Einheimischen verspeisen weit häufiger einen Biberfladen als die allgemein bekanntere Biber. Die sind eher ein Geschenkartikel und bei den Touristen beliebter.»

Die Fladenstücke werden trocken in den Kaffee oder Tee getunkt, man schneidet sie auch gerne waagrecht entzwei und bestreicht die Hälften mit Butter. Der *Bämmel* ist, so das *Ostschweizer Lebkuchenbuch*, ein «althergebrachtes Weihnachts- und Neujahrsgebäck. Es

Konditorei- und Backwaren – Appenzell 45

Süssmost und Sauser Most (Seite 198)

200 201

Die weiteren zwei Bände sind in Planung und erscheinen im Laufe des kommenden Jahres.

Band 4: Glarus, Graubünden, Tessin, Uri.
Band 5: Freiburg. Genf, Neuenburg, Waadt, Wallis.

Bereits erschienen:
Band 1: Aargau, Luzern, Obwalden, Nidwalden, Schwyz, Zug und Zürich.
Leineneinband, 208 Seiten, 29 Franken, 23 Euro
ISBN 978-3-905800-60-9.

Band 2: Bern, Jura, Solothurn, Basel-Landschaft und Basel-Stadt.
Leineneinband, 224 Seiten, 29 Franken, 23 Euro
ISBN 978-3-905800-61-6.