

Schlorzifladen

Zutaten für einen Kuchen von 20 – 26 cm Durchmesser

Teig:

250 g Mehl
100 g Kochbutter
1 gestrichener Teelöffel Salz
1 dl Wasser

Füllung:

200 g Birnbrotfüllung (erhalten Sie in Ihrer Bäckerei)
4 cl Obstbrandwein;

Guss:

3 dl Rahm flüssig
3 dl Milch
3 Stück ganze Eier
2 Prisen Lebkuchengewürz
2 Prisen Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Mehl, Butter und Salz in eine Schüssel geben. Von Hand locker verreiben, bis alles feingriessig aussieht.

Das Wasser dazu giessen und von der Mitte aus einen Teig mischen.

Ein flaches Rechteck formen und für 30 Minuten kühl stellen.

Die Kuchenform leicht buttern.

Den Teig 2 mm dick ausrollen und die Form damit auslegen.

Den Rand gut andrücken, den Teigboden mit einer Gabel einstecken.

Die Form kühl stellen, bis der Teig schön fest ist.

Milch und Rahm mit Salz, Zucker und Lebkuchengewürz erhitzen.

Eier aufschlagen und der nicht mehr kochenden Milch zugiessen.

Birnbrotfüllung leicht erwärmen und mit dem Schnaps vermengen.

Damit den Teigformboden ca. 3-5 mm dick austreichen.

Milch und Rahm-Eimasse in die Form giessen.

Bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

...oder im rias kaufen.

Die Geschichte zum Schlorzifladen

Kochlehre & Schlorzifladen

Gestern, am 15. April vor 40 Jahren begann ich meine Kochlehre im Hotel – Restaurant Sternen in Nesslau im Toggenburg.

Bereits am Vortag fuhr ich mit meinem Töffli über Hemberg – Bendel nach Nesslau. Auf dem Gepäckträger meine Reisetasche. Mein Vater brachte mir die Kleider, meine Messer und meine Berufskleider im Auto. Zu dieser Zeit war es üblich, dass man als Lehrling im Betrieb ein Zweierzimmer bezog und dort wohnte.

Eine neue Welt schien sich mir zu eröffnen. Zum ersten Mal von zuhause weg. Die sieben Churfürsten, der Bahnhof der Bodensee-Toggenburg Bahn, zwei Postautos, ein Kiosk, zwei Telefonkabinen. In St. Peterzell gab es ein Postauto und keinen Kiosk. Was für ein Aufstieg. Ich fühlte mich in die Champions League katapultiert.

Die Lehre als Koch war hart. Mein Lehrmeister Jules Frei war damals der jüngste eidgenössisch diplomierte Küchenchef der Schweiz. Und er gab zusammen mit seiner Frau Vollgas. Jedes Weekend hatten wir irgend einen Event, damals hiess das noch einfach Anlass. Bauernbuffet, Grillparty, Fischbuffet, Elsässer Wochen, italienische Wochen, Hochzeiten, Familienfeste, Konfirmationen. Immer war etwas los. Die Fliegenfischerkurse von Hansruedi Hebeisen aus Zürich, Generalversammlungen im Büelen Saal oder die vielen Reiseautos am Sonntagnachmittag. Am Bahnhof Nesslau – Neu St. Johann traf regelmässig der Amor Express ein mit seinen farbigen Wagen, gezogen von der historischen Dampflokomotive. Auch diese Gäste wurden von uns betreut.

In der Zimmerstunde, eigentlich unserer Pause, mähten wir freiwillig den Rasen oder befreiten den Parkplatz mit der Schneeschleuder vom frisch gefallenen Schnee. War das ein Spass!

Abends nach Feierabend sassen wir oft im Gemeinschaftsraum und schauten Krimi. Ausgang gab es nur mit Bewilligung und um elf oder spätestens um Mitternacht – grosse Ausnahme – musste man sich zurückgemeldet haben.

Von Anfang an durfte ich Verantwortung übernehmen. Zuerst für die kalte Küche und den Dessertposten, dann den Entremetier – Suppen, Gemüse und Beilagen - und zum Schluss den Saucier – Fleisch, Fisch und Saucen. Im dritten Lehrjahr, als der Lehrmeister in den Wiederholungskurs der Armee musste, leitete ich die Küche im Sternen. Ich war mächtig stolz, habe viele Fehler gemacht und manchmal auch nichts daraus gelernt!

Nie kam die Frage auf, ob es wohl zu streng sei. Warum wir unsere Stunden nicht aufschreiben sollten, warum wir sonntags immer oder warum wir so hart und so viel arbeiten würden. Es war einfach so! Wir haben es akzeptiert und es hat niemandem geschadet.

Übrig bleiben viele positive Erinnerungen an eine unglaubliche Zeit im Tal der sieben Berge! Der 'Schlorzifladen' ist eine Toggenburger Spezialität.

Ich wünsche viel Spass beim Geniessen!

Hansruedi Nef