

Kulinarische Schätze aus dem Rheintal

Karin Lehner ist Autorin des Koch-Lese-Buches «Kulinarische Geschichte(n) und Rezepte aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts, gesammelt im St. Galler, Vorarlberger, Liechtensteiner und Bündner Rheintal». Mit der «Liewo» spricht sie über die Entstehung und die Ziele dahinter.

von Michael Winkler

Frau Lehner, wie gerne kochen Sie und wer wird bekocht?

Karin Lehner: Das ist ganz von der Situation abhängig: Dieses Jahr habe ich diverse alte Rezepte ausprobiert, da machte mir das Kochen und Kredenzen richtig Spass und ich werde weiterhin versuchen, genügend Zeit einzuplanen, um mein Repertoire an gluschtigen Rezepten auszubauen. Und alte Trouvaillen, wie zum Beispiel «Randensalat auf Vorrat», sind auch heute noch äusserst praktisch. Bin ich aber zu spät dran und muss für die Familie schnell etwas auf den Tisch, bereitet mir die Essenzubereitung nicht Freude sondern nur Zeitdruck.

Wie kamen Sie auf die Idee, ein Buch über einheimische Kulinarik zu schreiben?

Ich sammle und veröffentliche seit zwei Jahren alte Erinnerungen aus dem Rheintal auf einer Website. Aufgrund einer Anfrage machte ich mich auf die Suche nach «Ofamues mit Türgga». Es tauchten weitere spannende alte Rezepte und Küchenwinke aus der Vergangenheit auf und ebenso die Idee, auch diese auf einer Website

zusammenzustellen, um sie vor dem Vergessen zu bewahren. Das Sammelurium an Kulinarischem weitete sich innert kürzester Zeit zu einer beträchtlichen Sammlung aus. Die Nachfrage danach war überraschend gross und so entschied ich mich, diese und weitere Informationen in einem Buch zu veröffentlichen.

Welches Ziel verfolgen Sie mit diesem Buch?

Über den kulinarischen Zugang möchte ich unterhaltsame Einblicke in die Lebenskultur der vergangenen Zeiten entlang des Rheins ermöglichen und gleichzeitig die traditionellen Rezepte vor dem Verschwinden bewahren. Im Bereich der «erlebten Geschichte» gäbe es im Rheintal noch manche Erlebnisse und Erinnerungen an früher niederzuschreiben und die Zeit drängt, denn bald sind diejenigen, die noch von doazmol erzählen können, nicht mehr unter uns. Ich möchte mit der «Doazmol-Reihe» möglichst viele Schätze erfassen und andere dazu anregen, in ihrem Familien- und Bekanntenkreis nachzufragen und das Erzählte auch niederzuschreiben – und mir zu senden!

Welche Bereiche werden darin beleuchtet?

Dieses Buch ist aus zig Fragmenten zusammengesetzt. Es beinhaltet zur Hälfte Rezepte, vom Türggaribel über Chriesibrägel zu Stockkräben und Saucenkartoffeln, von Birnwegen zu Birnbrot, aber auch was aus Bieschtmilch, Fööle und Grüüba hergestellt wurde. Ein Kapitel ist den damaligen Pflichten der Hausfrau gewidmet. Die Anzahl Tonnen an Kartoffelschalen, die während des zweiten Weltkrieges schweizweit durch falsches Rüsten abgingen, finden sich in diesem Buch ebenso wie Anweisungen, wie man eine Kochkiste oder Glacémaschine herstellt oder mittels welcher Methoden Fleisch oder Früchte haltbar gemacht wurden. Es war schon sehr herausfordernd, all die Erzählungen und Fundstücke in einem Buch lesenswert wiederzugeben.

Wie ging es denn zu und her in den Küchen der Region, anfangs des 20. Jahrhunderts?

Die Sicherstellung der Ernährung war doazmol der wesentliche Punkt im Alltagsleben eines jeden, die Küche das Herz des Hauses, die Vorräte der Stolz der Hausfrau. Selbstversorgung war sehr wichtig und das Haushaltsgeld häufig spärlich. Es bedeutete viel Arbeit, täglich genügend Brennmaterial zur Verfügung zu haben, denn die Herdstelle wurde noch nicht auf Knopfdruck heiss. Auch das Wasser floss nicht automatisch, es musste hereingetragen werden, das Abwasser auch wieder hinaus. In den damaligen Holzherden war das Backen schwierig und so wurden die Zutaten für Brote und feinere Backwaren gerichtet und zur Bäckerei zum Backen gebracht. Vieles wurde auch im heissen Fett ausgebacken. So wurden die (Fasnachts-)Chüechli übrigens nicht nur im Winter, sondern auch im Sommer zur Heuzzeit, in grossen Mengen zubereitet. Gegessen wurde meistens aus dem gemeinsamen Topf, jeder mit seinem Löffel. Und scheinbar stellten sich auch doazmol die Hausfrauen häufig die Frage «was soll ich heute kochen?».

Was beeindruckte Sie bei der Arbeit am Buch am meisten?

Die herzliche Offenheit der RheintalerInnen hatte ich bereits bei meinen ersten beiden Doazmol-Büchern erfahren. Während der Recherche für dieses neue Buch war ich allerdings völlig überrascht, wie viele ältere Menschen die elektronischen Medien nutzen. Die «Gespräche per Mail» haben mir einige Kilometer erspart.

Wie lange brauchten Sie, um das Buch fertigzustellen?

Mit der Rezeptsammlung begann ich ja bereits einige Monate vor dem Entscheid, ein kulinarisches Buch zu schreiben und musste deshalb nicht von Null anfangen, auch waren schon viele Kontakte geknüpft. Ab Ent-



FOTO: ZVG

scheid bis zur fertigen Druckvorlage dauerte es sechs Monate. Diese Monate waren sehr intensiv, 7-Tage-Wochen, meistens weit mehr als nur 8 Arbeitsstunden pro Tag. Das Rezeptverzeichnis war übrigens besonders aufwändig, da ich dieses in verschiedenen Dialekten aufführen wollte – und die einen Dialekte haben extrem viele Vokale und somit Platzbedarf.

Das Buch ist seit drei Wochen im Umlauf. Wie läuft der Verkauf derzeit?

Ein Drittel der Erstauflage ist verkauft, ein weiteres Drittel haben Buchhandlungen in Kommission aufgenommen, wie viele Bücher bisher abverkauft wurden, weiss ich somit noch nicht. Aber was mich ganz besonders freut, sind die vielen herrlichen Bestellungen, die ich per Mail erhalte – sie enthalten häufig im Begleittext spannende Anekdoten aus der alten Zeit.

PERSÖNLICH

→ **Karin Lehner**, Jahrgang 1968, ist Autorin des Buches «Kulinarische Geschichte(n) und Rezepte aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts, gesammelt im St. Galler, Vorarlberger, Liechtensteiner und Bündner Rheintal». Sie ist in der französischen Schweiz geboren und im Kanton Zürich aufgewachsen. Im April 1996 zog sie ins Rheintal nach Frümsern. Sie verfügt über Ausbildungen in Werbung und Marketing und hat ihre Teilzeitanstellung seit Sommer 2010 reduziert, um «Doazmol» vorantreiben zu können. Das 148seitige Koch-Lese-Buch kostet 27 Franken und ist erhältlich bei Karin Lehner, Tina 4, 9467 Frümsern, per mail an doazmol@bluewin.ch oder bei den Verkaufsstellen, die auf der Seite www.doazmol-rezepte.ch aufgeführt sind (z.B. Buchhandlungen Bücherwurm Vaduz und gmg in Buchs und Schaan).