



«Eine gute Hausfrau wird es sich nicht nehmen lassen, das Kochfett selbst zuzubereiten». (Kochbuch 1901)



Die Autorin: Karin Lehner schrieb Band 3 ihrer «Doazmol»-Reihe, ein Kulinarium des Rheintals der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts.



«Geschirr brauchten wir selten, denn jeder ass mit seinem Löffel aus demselben Topf.» (Zeitzeuge)

«Meistens gab es Ribel»

Mais (Türgga), Kartoffeln, Äpfel und Birnen – diese Nahrungsmittel waren auf den Tischen des Werdenbergs in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts allgegenwärtig. So wurden beispielsweise Birnweggen, Birnbrote (das ist nicht dasselbe) oder Birnfladen gebacken. Während diese Köstlichkeiten den seltenen Festtagen vorbehalten waren, zeichnete sich die Alltagskost durch Kargheit und Eintönigkeit aus. «Meistens gab es Ribel», heisst es da von einem Zeitzeugen im neusten Buch aus der «Doazmol»-Reihe von Karin Lehner aus Frümسن. Oder: «Wir assen zu allem Türggabrot, sogar noch zum Ribel.»

Wer kocht noch «Ofamasus»?
«Doazmol, Band 3» enthält ein Sammelurium aus Kulinarischem aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts, also aus der Zeit von etwa 1900 bis 1950. Die Erinnerungen, Rezepte und Reklamen sammelte Karin Lehner im St. Galler, Voralberger, Liechtensteiner und Bündner Rheintal. Entstanden ist die Idee aus der Recherche nach dem Rezept für «Ofamasus mit Türgga». «Ich erhielt eine Anfrage über meine Web-

site nach diesem Rezept und bei der Suche danach traf ich auf weitere alte und spannende Rezepte», erzählt Karin Lehner.

Essensbeschaffung stand im Zentrum
Die kleine Sammlung veröffentlichte sie auf der Website www.doazmol-rezpte.ch, ähnlich wie ihre bereits bestehende Sammlung aus alten Erzählungen von Frümسن und Umgebung. Die Website erwies sich als sehr erfolgreich. «Ich habe nun um die 20 000 Aufrufe pro Monat», erzählt die Macherin.

Karin Lehner sah sich bald Küchenschubladen voll mit Rezepten auf Zetteln oder in Büchern in alter Schrift gegenüber. Diese zeugen von einer Zeit, als die Beschaffung des «täglichen Brotes» der wesentliche Punkt im Alltag eines jeden ausmachte. Dieses Stück Alltagskultur möchte sie bewahren. Denn Birnweggen und Birnbrote aus alten Rezepten von damals mögen wir ja auch heute noch gerne (siehe Kasten unten). Auf die ranzige Butter und die Maden im Speck, mit denen die Leute früher selbstverständlich lebten, verzichten wir aber heute wohl lieber.

Neben den Rezepten enthält das Buch auch viele Erzählungen darüber, wie früher Nahrungsmittel haltbar gemacht wurden: einsalzen, trocknen, räuchern, einkochen, aussieden und so weiter. Auch die empfohlene Ernährung damals unterscheidet sich von der heutigen. Den Satz: «... weshalb wir die Nahrungsmittel gerne im Fett dämpfen, rösten, braten und backen», würde wohl niemand mehr so recht unterschreiben.

Die Autorin Karin Lehner ist 1968 in der französischen Schweiz geboren und im Kanton Zürich aufgewachsen. Im April 1996 zog sie nach Frümسن. Sie ist verheiratet und Mutter von zwei Kindern. Sie verfügt über Ausbildungen in Werbung und Marketing und hat ihre Teilzeitanstellung seit Sommer 2010 reduziert, um «Doazmol» vorantreiben zu können.

Text und Bilder Katharina Rutz

Das 148-seitige Koch-Lese-Buch kostet 27 Franken und ist erhältlich bei Karin Lehner, Tina 4, Frümسن, per Mail an doazmol@bluewin.ch oder bei den Verkaufsstellen, die auf www.doazmol-rezpte.ch aufgeführt sind.



Einmal backen wie zu Grossmutterns Zeiten

Beim Gang durch das historische Städtchen Werdenberg verschluckt einen die vergangene Zeit ohnehin sofort. Ist man dann im Regionalmuseum Schlangenhaus angekommen, sieht den alten Holzofen, die Steingutschüssel und die kargen Vorräte im Küchenschrank (einen Kanten Brot und zwei Würste), ist der Besucher vollends angekommen – in Grossmutterns Zeiten.

Die Küche des Schlangenhauses stammt aus der Zeit von 1870 bis 1920. Die Rezepte und Küchentipps aus Karin Lehnners Buch könnten in dieser Küche also genauso angewendet worden sein. Für den «Werdenberger & Obertoggenburger» legen die Autorin Karin Lehner und die Kuratorin Maja Suenderhauf Hand an und backen Birnweggen, Birnbrot und Birnfladen wie zu Grossmutterns Zeiten nach.

Der erste Handgriff gilt der Schürze. «Früher trugen die Frauen immer eine Schürze», sagt Maja Suenderhauf und legt sich eine weisse Spitzenschürze

um. Diese hier habe allerdings einer etwas bessergestellten Frau gehört, für die schmutzige Arbeit habe diese bestimmt eine Magd gehabt. Doch für das Backen eines vorweihnächtlichen Birnweggens könnte sich die Dame ja gerade noch bequem haben.

Den schweren Zuckerstock der Firma Aarberg musste aber sicher die Magd schleppen, und auch die benötigten Birnen hatte diese wohl in tagelanger Arbeit im Ofen auf einem speziellen Gestell gedörrt, eingelagert und am Vorabend eingeweicht. Das Wasser in den grossen Kesseln neben der Feuerstelle – es diente als Brandschutz – hatte auch die Magd am Städtli-Brünnen geholt.

Was die Dame des Hauses wohl selbst besorgt hat, sind die getrockneten Feigen. «Diese konnten früher im sogenannten Kolonialwarengeschäft eingekauft werden», erzählt die Kuratorin. Für die Hefe wurde vielleicht wieder eher die Magd zur Brauerei geschickt, wir wissen es nicht. Was gut

möglich ist, dass die Hausfrau die Birnweggen oder Birnfladen nicht im eigenen Ofen backte, sondern diese gegen einen Backlohn beim Bäcker backen liess. Erst einmal musste sie allerdings den geriebenen Teig für den Fladen oder aber einen Hefeteig für den Weggen in ihrer Steingutschüssel herstellen. Ebenfalls in einer Steingutschüssel der Schlangenhaus-Küche verquirlt Maja Suenderhauf den Guss. «Eine fast schon meditative Arbeit», findet sie und dreht den Holzstab zwischen ihren Handflächen. Die Kuratorin und die Autorin schneiden getrocknete Früchte auf Holz Brettern klein, mischen die Füllung und schieben schliesslich das Backgut (für das Foto) mit der langen Brotschaufel in den Ofen. Sie erwecken die Jahrzehnte alten Utensilien des Schlangenhauses zu neuem Leben, und die Gespräche drehen sich wohl um die selben Themen wie «doazmol» in der Küche: die Kinder, die Nachbarn, die Arbeit und – das Essen. (kru)



Die Kuratorin: Maja Suenderhauf legt in «hrem» Regionalmuseum Schlangenhaus gleich selbst Hand an.



«Wenn wir nichts anderes mehr hatten, gab es halt Röstli, Dörrbirnen und Sauerkäse.» (Zeitzeuge)

