

Brauchtumsgebäcke (Teil 21)

Vom Toétché zur Rühmwàjà

Unser 20. Beitrag im «panissimo» vom 20. April handelte von Flammen- und Speckkuchen aus bäuerlichen Traditionen, an die wir hier mit dem «Biest-» oder «Briestkuchen» – der «torta di colostro» (TI), der «torta di coloster» (GR) und dem Toétché (JU) – anknüpfen.

Hauptbestandteil der Tortenfüllung auf dem mit einem Wulstrand versehenen Milchbrotteig war früher die «Briest-» oder «Biestmilch», nach wissenschaftlicher Namensgebung «Colostrum» benannt. Band 4, Sparte 1795 des Schweizer «Idiotikons» zitiert aus dem Jahr 1563: «Bienst, briestmilch, briesch, die erst milch, so man milcht, wenn ein kuo kalberet hat, colostrum vel colostrum». Paul Imhof geht in seinem Werk «Das Kulinarische Erbe der Schweiz» (Band 5, Seiten 206–208) ausführlich auf diese Begriffe ein. Wir folgen der träfen Formulierung des «Schweizer Lexikons» von 1947 (Band 4, Sparten 1047–1048): «Beim Säugtier: Kolostralmilch, die vom Muttertier in den ersten Tagen nach der Geburt abgesonderte, nährstoffreiche Milch; trägt infolge ihrer leicht abführenden Wirkung zu einer baldigen Entfernung des Darmpechs bei und darf deshalb dem Jungtier nicht vorenthalten werden (Gerinnung) und ist infolge ihrer besonderen Zusammensetzung auch nicht für Molkereizwecke verwendbar.»

Dass auf raffinierte Genüsse bedachte Vorfahren das Colostrum dennoch den Kälblein vorenthielten, notiert das «Idiotikon» in Band 3, Sparte 141 mit «Biest-Chuechen und Biest-Chüechli aus Milch von einer Kuh, die frisch gekalbt hat, aus Mehl und Eiern bereitet, im Ofen gebackener Leckerbissen». Der «Dictionnaire Suisse Romand» von Thiebolt-Knecht bezeichnet auf Seite 733 den Begriff Toétché als volkstümliche Verdrehung der französischsprachigen «tarte». Im Bezirk Delémont, in den Freibergen, in der Ajoie und bis ins französische Montbéliard hinaus ist diese Art Kuchen seit Mitte des 19. Jahrhunderts zum Brauchtumsgebäck und in neuerer Zeit zum Ganzjahresprodukt geworden. Brauchtumszentrum ist die Ajoie mit dem Be-



Toétchés bei Roelli in Porrentruy.

zirkshauptort Porrentruy. Goldgelb einladende und dezent duftende Toétchés, von denen man auch Hälften und Viertelstücke besorgen kann, sind der Stolz von Bäcker-Konditoren, wie zum Beispiel Josy Caillet in Alle und Jean-Pierre Roelli in Porrentruy. Auch einige Marktfahrer bieten sie an. Wenn die einstmalige Bischofsstadt an zwei November-Wochenenden zum Martini-Markt einlädt, wird der Toétché zum «Gâteau de la Saint-Martin» erhoben.

Wie das folgende Rezept aus privater Hand zeigt, kommt die moderne Toétché-Produktion ohne Colostrum aus. Hier die Zutaten für ein Kuchenblech von 30 cm: Für den Teig: 400 g Weissmehl, ½ Teelöffel Salz, 15 g frische Hefe, 1 dl lauwarme Milch, 30 g zerlaufene Butter, 1 Teelöffel Speiseöl. Für den Guss: 250 g Doppel-Sauerrahm oder 250 g Doppelrahm mit 1 Esslöffel Joghurt vermischt, 1 ganzes Ei, Pfeffer und Salz nach Geschmack. Zum Dekor: 1 Eigelb, 1 Messerspitze Safranpulver, das an das Colostrum erinnern soll.

Die Verbreitung in der Ajoie endet an der Landesgrenze zwischen



Porrentruy im Festtagsschmuck am Martini-Markt.

Pfetterhouse, Vendlincourt und Courtavon. Weiter östlich betreibt im Sundgaurdorf Vieux-Ferrette (F) Pascal Malyszka nach einer Berufslaufbahn in der Schweiz seine weiterherum bekannte «La Mignardise». Nach einer Kostprobe erklärte er, den Toétché in seinem Betrieb nicht verkaufen zu können. Hierherum ist seit Menschengedenken die Rahmwähe, die «tarte à la crème», sprich: die «Rühmwàjà», als Back- und Festtagsdelikatesse Trumpf – optisch vom Toétché nicht zu unterscheiden. André Dubail redigierte ein Rezept in «Découvrir le Sundgau – Cuisine et recettes d'autrefois» (2008, Seite 13) nach Gefühl: Zum Teig verrühre man 6 gut gefüllte Löffel Mehl mit 2 Gläsern lauwarmem Wasser und 6 Löffeln Öl. Sobald ein homogener Teig entstanden ist, werden ⅛ eines Würfels Bierhefe und ein Kaffeelöffel Salz beigegeben.

Das Geheimnis der Rühmwàjà ist das «Bàbàlà» (Päppchen): Dazu bringe man ½ Liter Milch zum Kochen. Währenddessen vermische man in einer Schüssel 3 Suppenlöffel Mehl mit ein wenig Salz und soviel Wasser, bis die Schüssel zu drei Vierteln voll ist. Hierauf rühre

man diesen Brei durch ein Trichtersieb in die heisse Milch, gebe 1 «grand pot» Rahm, 1 Ei und schwinde die Masse mit dem Schneebeesen zu einer reichhaltigen «garniture». Der Teig wird nicht ausgerollt, sondern als Klumpen mit der Faust in die Kuchenform gedrückt und mit den Daumen zu einem Rand ausgeformt. Nachdem das «Bàbàlà» eingefüllt ist, wird die Rühmwàjà mit Butterflocken bestreut und in den Ofen geschoben.

Mit einer speziellen Füllung für die «Milch-Rahm-Torte» führt das Oberrheinische Kochbuch der Mülhauserin Margarethe Spoerlin die Rühmwàjà in die gedruckte Rezeptliteratur (4. Aufl. 1827, Seite 260). Sie empfahl dazu «am wenigsten» 3 Schoppen Rahm (ca. 9 dl), ein Viertelpfund (ca. 125 g) feinst gestossene Mandeln, 6 Eigelb, Rahm «soviel man will», abgeriebene Zitronenschale und einige Löffel Rosenwasser.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Autor (*1932) ist Autor volkskundlicher Schriften und Bücher. Die «panissimo»-Serie gibt es auf www.brotkultur.ch > Historisches.