

Die Magie von Birnenmus, Rahm und Eiern

Ende Oktober wird in Mosnang der beste Schlorzifladen gekürt. Unser Redaktor hat sich in Wattwil an der lokalen Spezialität versucht.

Pablo Rohner

«Allerlei durcheinander kochen, so dass man nicht mehr weiss, was es ist.» So wird das Verb «Schlörze» im kulinarischen Sinn im Idiotikon, dem Lexikon des Schweizerdeutschen von 1881, definiert. Davon abgeleitet ist das Nomen «Gschlörz». Es wird im Idiotikon so erklärt: «Verschiedene untereinander gekochte oder gemischte Speisen (weniger flüssig als G'schlüder).»

Wortgeschichtlich hat die Toggenburger Dessert-Spezialität Schlorzifladen ihren Ursprung also im Trüben, Undurchsichtigen. Dabei scheint die Sache ja relativ klar: Teig, Birnenmus (das ist die Schlorzi) und Rahm-Eier-Masse aufeinander, fertig.

Im Toggenburg weiss man: Schlorzifladen ist nicht gleich Schlorzifladen. Man sagt es weiter, wenn er in einer Bäckerei besonders gut ist: «Die haben einen guten Schlorzifladen.» Den Satz habe ich jedenfalls schon mehr als einmal gehört.

Am 29. Oktober kürt die «Chääswelt Toggenburg» in der «Krone» Mosnang den besten Schlorzifladen. Teilnehmen können auch Produzenten von ausserhalb des Tals, verkostet und beurteilt werden die Fladen von einer illustren Jury, der unter anderem ein Brotsommelier und ein ehemaliges Mitglied der Kochnationalmannschaft angehören.

Was genau den Unterschied macht, ist nicht ganz klar. Die Schlorzi? Der Eierbrei? Ihr fruchtig-rahmiges Zusammenspiel? Einer, der es wissen muss, ist Josua Menzi, Bäcker-Konditor-Confiseur, angehender Meister und Produktionsleiter bei der Wattwiler Bäckerei Abderhalden, wo die Spezialität seit 90 Jahren produziert und die auch an dem Wettbewerb in Mosnang teilnehmen wird. Unter Menzis Anleitung werde ich an diesem Nachmittag einen Schlorzifladen machen. «Es ist eigentlich ein einfaches Rezept», sagt Menzi auf dem Weg in die Backstube. «Aber doch macht ihn jeder ein bisschen anders.» Ein Geheimrezept wie beim Appenzeller Käse gebe es aber nicht. «Pürierte getrocknete Birnen, etwas Flüssigkeit, Gewürze», sagt Menzi und lächelt. Mehr sagt er nicht. Ein bisschen geheim also doch.

«Schlorzi geht immer»

In der Backstube ist es heiss, aus Lautsprechern tönt der Musikstil Reggaeton. «Meine Musik», sagt Menzi und erzählt von einem Festival, das er jedes Jahr besucht, dieses Jahr in Sevilla. Die Hitze kommt von den sechs übereinanderliegenden, über 60 Jahre alten Steinöfen. «Damals haben sie so dicke Steinplatten verbaut, die bringst du fast nicht mehr kalt», sagt Menzi. «Wenn ich einen Ofen am Abend abstelle, ist der morgens um zwei immer noch heiss.» Der Teig, auf den die Schlorzi gestrichen wird, ist ein herkömmlicher Kuchenteig.



Nach einer Stunde bei 200 Grad wird der Schlorzifladen des Autors so aussehen wie dieses Exemplar.

Bilder: Andrea Tina Stalder



Teig, Birnenbrei, Eierbrei, fertig? Ganz so einfach ist es nicht, mit dem Schlorzifladen.

Mehl, Butter, Salz, Wasser, mehr ist nicht drin. In einem grossen Rührwerk drehen in der Backstube 35 Kilo davon. Menzi hievt einen riesigen Klumpen auf die Arbeitsfläche. Ich reisse 500 Gramm davon ab und forme es zu einer Kugel. Das wird die Basis für meinen Schlorzifladen.

Von Hand auswallen muss man den Teig bei den Profis nicht. Auf einem mit Mehl bestäubten Förderband flitzt der Klumpen durch eine Maschine, von links nach rechts und wieder zurück, fünf Mal. Nur gewendet wird der Teig jeweils auf einer Seite von Hand, damit er am Schluss schön rund ist.

Bevor er in die Backform kann, muss er noch «gestupft» – also gelöchert – werden, damit er flach bleibt und keine Blasen wirft. Auch hier ist das Profi-Instrument grösser als die Gabel, die man zu Hause in der Küche benutzen würde: eine Handwalze mit Zacken dran. Beim Fetten der Backform wird

es noch aufregender. Hier kommt eine Fett-Sprühpistole zum Einsatz. Sobald der Teig schön in der Form liegt, kommt die Schlorzi drauf. Menzi holt einen Sack davon aus dem Kühlschrank. Die Bäckerei Abderhalden beliefert das Bergrestaurant Chäserrugg und das Café in der Talstation Unterwasser mit bis zu zwanzig Schlorzifladen pro Tag, «je nach Wetter», wie Menzi sagt.

Dazu kommen die Verkäufe im Café, in Josuas Bakery am Bahnhof und in der Filiale in Ebnat-Kappel, etwa zehn Fläden pro Tag. Detailhändler nehmen ebenfalls kleinere Mengen ab. Der Schlorzifladen sei schon eine Spezialität des Hauses, sagt Menzi. Mag er sie selber auch? «Ja, sicher.» Auch wenn er heute etwas weniger esse als auch schon. Früher habe er sicher ein Stück pro Tag gegessen, manchmal auch mehr. «Schlorzi ging immer. Auch wenn ich am Abend spät nach Hause gekom-



Beim Briefing wird der Autor von Produktionsleiter Josua Menzi in die Geheimnisse des Schlorzifladens eingeweiht.

men bin und keine Lust zum Kochen hatte.»

Der Fehler mit der Milch

Für die zehn bis dreissig Fläden pro Tag wird die Schlorzi auf Vorrat hergestellt. Der Deckmantel der Schlorzifladen-Schnupperlehre verhilft also nicht zum Rezept. Auf meinen Tisch kommt sie in einem Beutel zum Verstreichen. Gemäss dem Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz sind Dörrobirnen die wichtigste Zutat. Gängige Gewürze sind Anis, Zimt oder eine Birnenbrot-Gewürzmischung. Als Flüssigkeit finden Wasser, Wein, Obstschnaps, Süssmost oder weisser Traubensaft Verwendung.

Was auch immer drin ist, ich drücke die schwarze Masse aus dem Loch im Beutel auf den gestupften Teig, und verstreiche sie anschliessend mit einem Spatel flach über die Backform. Für die Optik des Schlorzifladens wichtig ist die golden

schimmernde Deckschicht. Auf dem Display der Waage erscheint das gespeicherte Rezept dafür wenig spektakulär. Abgewogen und verrührt werden: Eier, reines Eigelb, Zucker, Butter, Rahm, Mehl, etwas Salz.

Während ein mechanischer Schwingbesen rührt, kommen noch sechs Liter Milch dazu – der diffizilste Schritt, wie sich herausstellt. Wird die Milch zu schnell dazu geleert, kann sich die Gussmasse scheiden. «Das passiert ab und zu, wenn jemand möglichst schnell in den Feierabend will», sagt Menzi mit einem Augenzwinkern.

Während ich über die Anekdoten lache, leere ich die dritte Flasche in den Topf und das Unheil nimmt seinen Lauf; zu schnell geleert, die Masse trennt sich. Menzi holt einen Bunsenbrenner und feuert gegen den Topf, bis die grauweisse Masse wieder gleichmässig ist. Dann wird sie in die Backform auf die Schlorzi gegossen. Menzi öffnet

Geschichte des Schlorzifladens

Mit dem Schlorzifladen ist es wie mit dem Sântis: Toggenburg und Appenzell beanspruchen ihn für sich. Verbreitet war er sicher schon früher auf beiden Seiten des Alpsteins. Erstmals taucht das Wort Schlorzifladen 1881 im Idiotikon auf. Dort ist zu lesen, dass im Appenzellerland früher um Weihnachten und Neujahr in fast allen Häusern Rahm-, Käs- und Birnenfladen gebacken und verschenkt wurden. Die Hauptzutat der Schlorzi sind gedörrte Birnen. Bis zum Aufkommen des Kühlschranks in den 1950er Jahren waren gedörrte Früchte in der Schweiz wegen ihrer Haltbarkeit wichtige Lebensmittel. In der Wattwiler Bäckerei Abderhalden wird der Schlorzifladen seit 1935 produziert. (rop)

einen auf 200 Grad geheizten Ofen, Hitze schlägt in die Backstube. Noch sieht der Schlorzifladen von oben mehr aus wie flüssiger Zement. Vorsichtig schiebe ich die Backform durch die schmale Klappe auf die heisse Steinplatte.

Die Verwandlung zur goldenen Scheibe dauert eine gute Stunde. So lange können wir nicht warten. Zum Probieren reicht Menzi ein fertig gebackenes Exemplar. Ein Biss davon verhält sich am Gaumen, wie er sollte, gemäss dem alten Wörterbuch: fruchtig, cremig, alles durcheinander. Und, besonders beim gelben Guss wichtig: weniger flüssig als Gschlüder.