

Aus Omas Kochbuch

Emilie Bär, 86, aus Eichstetten hat uns das Rezept ihrer Großmutter Christine Rinklin geschickt.

Greäweköäche vom Kaiserstuhl

Wenn's draußen kalt wurde, zog endlich wieder der würzige Duft von Rahm und Grieben durchs Haus. Emilie Bär aus Eichstetten schiebt den herzhaften Blechkuchen noch heute mit dem Tannenholzbrett von früher in den Ofen.

REDAKTION: HEIDI KNOBLICH FOTO: EISENHUT & MAYER

Krönung der Backtage

Der gemauerte Holzofen von Oma Rinklin stand im alten „Büchhüs“. Dort, wo sie früher noch mit Buchenholzasche die Wäsche schrubbten.

Emilie Bär, 86, aus Eichstetten erinnert sich: „Wenn sich in der kalten Jahreszeit an den Backtagen der Fensterladen vom Büchhüs öffnete, wusste die Nachbarschaft gleich, Rinklins backen frisches Brot, vor allem aber war klar: Heute gibt es Greäweköäche.“

Bald knackten und knisterten die brennenden „Bachschitter“, die Tannen- oder Buchenholzscheite im Holzbackofen. Bald zogen auch der kräftige Duft nach würzigen Grieben, säuerlichem Rahm und die Röstaromen des Hefeteiges verräterisch durch die Fensterritzen auf die Gassen, raus in die Kälte.

Selbst der durchgefrorene Briefbote durfte sich dann auf ein warmes Stück dieses ländlichen Genusses freuen.

Auf die Grieben kommt es an

„Weil es damals noch keinen Kühlschrank gab, hat man nur in den Wintermonaten gemetzget, also das Vieh geschlachtet“, sagt Emilie Bär. So bot sich die Gelegenheit, Schweineschmalz herzustellen. Dafür wurde frischer fetter Rückenspeck

klein geschnitten und in einer Kasserolle ausgebraten. Bei dem noch heute gängigen Verfahren entstehen jene goldbraunen, knusprigen Greäwe – die Grieben –, die dem Greäweköäche seinen typischen Geschmack geben.



Zuerst die Kuchen!

Schon früh am Morgen eines solchen Backtages setzten Großmutter Christine und Mutter Anna am warmen Stubenofen die Hefe an, heizten den Ofen im Büchhüs, begannen mit dem Kneten des Teiges. Zu den zehn Brotlaiben, die im Holzofen Platz hatten, rechneten sie noch Teig für drei, vier deftige Kuchen – darunter die Greäweköäche – ein. „Die Greäweköäche mussten zum Mittagessen fertig sein“, sagt Emilie Bär.

Mutter Anna holte sie mit dem tannenhölzeren großen Kuchenbrett am langen Stiel aus dem Holzofen. Die kleine Emilie half ihr, am großen, dunklen Holztisch in der Stube die noch heißen Greäweköäche für die vier Brüder und zwei Schwestern, die Großeltern und Vater Theodor aufzuschneiden. Die Erwachsenen tranken dazu ein Glas trockenen Kaiserstühler Weißwein. Das Kuchenbrett besitzt Emilie Bär bis heute. Und bis heute schiebt sie damit den Blechkuchen in den heißen Backofen. 🍪





ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 90 Minuten

Für den Hefeteig:

500 g Brotmehl, Type 1050

250 ml lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

10 g zimmerwarme Hefe

Für den Belag:

100 g Sauerrahm (20 % Fett)

100 g Sahne oder

200 g Crème fraîche

1 EL Nuss- oder Sonnenblumenöl

½ bis 1 Tasse Grieben

2 Prisen Salz

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend Sauerrahm und Sahne langsam mischen und kühl stellen.
2. Wenn diese Mischung tags darauf fest ist, Öl und Salz hinzufügen.
3. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken.
4. 2 EL lauwarmes Wasser mit der Hefe in die Mulde gießen. Mit 4 EL Mehl vom Rand her zu einem Vorteig rühren.
5. Diesen Vorteig mit einem Handtuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen.
6. Den Vorteig mit dem restlichen Mehl, dem Salz und dem restlichen lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen, festen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
7. Aufgegangenen Teig nicht zu dick auswellen und auf gefettetes Backblech legen.
8. Den Hefeteig mit dem Sauerrahm-Sahne-Gemisch bestreichen.
9. Die Grieben und das Salz gleichmäßig darüberstreuen.
10. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 30–45 Minuten backen.

Wenn auch Sie ein fast vergessenes Rezept kennen, schicken Sie uns einfach eine Mail an: redaktion@servusmagazin.de

