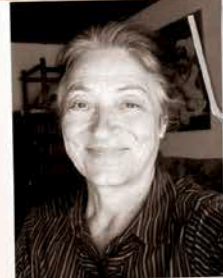


Aus Omas Kochbuch

Ilse Berger aus Wehr hat uns dieses Rezept ihrer Großmutter geschickt.

Wintergenuss Ölbrot-Waie

Beim Duft des frisch gebackenen Hefeteigs und der karamellisierten Walnüsse denkt Ilse Berger in Wehr am Hochrhein an ihren warmen Ofenplatz und an Großmutter Annas prall gefülltes Kuchenblech.

REDAKTION: HEIDI KNOBLICH FOTO: EISENHUT & MAYER

Wärme für Hand und Seele

Wenn Ilse Berger aus Wehr an ihre Jugend zurückdenkt, dann kommen ihr auch die langen, frostigen Winter in den Sinn. Nachdem sie im Stall das Vieh gefüttert und vom eiskalten Brunnen Wasser geholt hatte, waren ihre Hände und Füße so manches Mal klamm gefroren. Dann konnte sie es kaum erwarten, in die wohlig warme Küche zu kommen, sich auf den kleinen gemauerten Vorsprung des schweren Eisenherds zu hocken und sich bei einem Stück Ölbrot-Waie wieder aufzuwärmen. Noch heute macht sie der warme, himmlisch süße und doch so bodenständige Duft des flachen Blechkuchens selig.

Walnüsse fürs Ölbrot

„Ölbrot-Waie haben wir den ganzen Winter über gegessen“, erinnert sich Ilse Berger. Auf dem Wehrer Hof wurde nie etwas zugekauft. „Wir kamen mit dem aus, was wir hatten“, sagt Ilse Berger. Es gab 14 Kühe, viele Hühner – und Nüsse. Einen Teil des Ertrags ihrer zehn Nussbäume ließ die Familie im Nachbarort Hasel zu Öl pressen. Die ausgepressten Kerne – das Ölbrot, also das, was beim Pressen der Kerne zu Öl noch übrig bleibt – gab ihrer Waie, wie man in der alemanni-

schen Küche den Blechkuchen mit Milch-Ei-Guss (Wähen) nennt, den kernigen Charakter. Ein typisches Gericht für den Freitag, sagt Ilse Berger, wenn im katholischen Wehr traditionell kein Fleisch gegessen wurde. „Dann kam eine dampfende Mehl- oder Gemüsesuppe auf den Tisch und danach die leicht herzhaft Ölbrot-Waie.“

Krönung des Brotbacktags

Stockdunkel war es morgens noch, wenn Großmutter Anna und Mutter Agnes schon emsig den Ofen mit Reisig anfeuerten, um Brot zu backen. Sie setzten Hefe an, kneteten den Teig. Das letzte Stück hielten sie zurück für die Ölbrot-Waie, bestrichen es mit einem Brei aus Ölbrot, Milch, Zucker, Eigelb und steifgeschlagenem Eiweiß. Waren die Brotlaibe gebacken, kam das Blech mit der Waie in die Resthitze des Ofens – ein großes Blech, „damit man gleich noch für Samstag und Sonntag zum Kaffee einen Kuchen hatte“. Gab's kein Ölbrot, musste Ilse am Holztisch 80 Walnüsse knacken und durch den Fleischwolf drehen. Heute raspelt sie die Nüsse mit der handbetriebenen Nussmühle, „weil bei moderner Pressung kaum Ölbrot übrigbleibt“ – und freut sich wie damals auf den knusprigen Waiendrand. 🍪



ZUTATEN FÜR EIN GROSSES BLECH

Zeitaufwand: 1½ Stunden

Für den Hefeteig:

400 g Mehl
½ Würfel Hefe (20 g)
1 TL Zucker, 1-2 TL Salz
200 ml Milch
50 g zerlassene Butter

Für den Belag:

Ölbrot oder ca. 150 g Walnüsse
150 ml Milch
2 EL Zucker (nach Belieben mehr)
2 Eier

ZUBEREITUNG

1. Aus Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Milch und Butter einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen. (Da der Belag nicht schwer ist, kann man den Teig anstatt in der Schüssel auch erst auf dem Blech gehen lassen.)
2. Falls kein Ölbrot vorhanden ist, die Nüsse schälen und die Kerne mit der Nussmühle raspeln.
3. Die gemahlene Walnussskerne in der Milch einweichen.
4. Zucker und zwei Eigelb zugeben und alles zu einem Brei verrühren.
5. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
6. Den Hefeteig zirka 2 cm dick auswellen und auf das Blech geben. Die Nussmasse auf den Hefeteig streichen.
7. Die Waie im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 170 °C backen, bis sie goldbraun ist.

Tipp: Zusätzlich 3-4 EL Öl im Teig ergeben einen sehr knusprigen Boden.

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

