

Osterfladen: Woher kommt der Brauch?

In vielen Gegenden ist es Tradition, zu Ostern den Osterfladen zu backen. Können Sie etwas über diesen Brauch berichten und ein gutes Rezept vermitteln?

Monika Neidhart, Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH.
www.textwerke.ch

Ostern ist, neben Weihnachten, das höchste Fest im Christentum. Da ist es selbstverständlich, dass dieser Jubeltag auch in der Kulinarik seinen Ausdruck findet.

Nicht zufällig spielen das Ei, der Hase oder auch Reis respektive Weizen dabei eine grosse Rolle. Diese Nahrungsmittel stehen alle für die Fruchtbarkeit, neues Leben und die schöpferische Kraft, die mit dem Frühlingsbeginn sowohl in der Natur als auch im übertragenen Sinn im Glauben sichtbar ist.

Das Ei hat in der Geschichte vieler Völker eine grosse Bedeutung. Bereits vor über 5000 Jahren verschenkten Chinesen zum Frühlingsfest bunte Eier. Die Christen nahmen das Symbol des Eis schon früh auf. Weil neues Leben aus einem scheinbar toten Ei hervorgeht, ist es zu einem Symbol für das Aufbrechen des Grabes am Ostersonntag und für die Auferstehung geworden. Aus einem einzigen Reis- oder Weizenkorn wiederum entsteht ein Mehrfaches an neuem Leben.

Das Ostertörtli vereint Eier mit Reis/Weizen zu einem flachen Gebäck, das – je nach Dialekt – auch als Chüechli oder Fladen bezeichnet wird. Schon im 10. Jahrhundert soll es am Hof des römisch-deutschen Kaisers Otto der Grosse eine Art Osterkuchen gegeben haben. Eines der ältesten Rezepte findet man im Kochbuch «Ein köstlich new Kochbuch» von Anna Wecker aus dem Jahr 1598. Damals wurde die Füllung auch mit Brot gemacht. Ein solches Rezept findet sich auch im «Berner Kochbuch» (ehemaliges Berner Lehrmittel für Hauswirtschaftsunterricht). Es schlägt auch eine Füllung mit Griess (grob gemahlener Weizen) oder Rundkornreis (Reis, der auch für Milchreis verwendet wird) vor.

Rezept aus «Tiptopf»

Mein Lieblingsrezept stammt aus der ersten/zweiten Ausgabe des «Tiptopf» (in der aktuellsten dritten fehlt das Rezept).

Mürbeteig (für ein Blech von 26 cm Durchmesser, eine Springform von 22–24 cm oder für 12–15 Förmchen): 200 g Mehl, ½ TL Salz in Schüssel mischen, 100 g kalte Butter in Flocken dazugeben. Mit den Fingern verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist. 2 EL Zucker und etwas Zitronenschale begeben, mischen. 1 Ei verklopfen, mit der Mehlmasse rasch zu einem homogenen Teig zusammenfügen, kühlstellen.

Füllung: 4 dl Milch aufkochen, 1 Prise Salz dazugeben. 4 EL Griess oder 3 EL Rundkornreis einrühren. Sanft 10 Min. (Reis 30 Min.) köcheln lassen. ½ Zitrone: Schale dazu reiben, Saft auspressen und zugeben. 50 g Butter, je 2–3 EL Zucker, Sultaninen und Mandeln beifügen. Mischen. Leicht auskühlen lassen. 3 Eier: trennen, Eigelb unter die Masse rühren, Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Fertig stellen: Form ausbuttern, mit selber gemachtem oder gekauftem Teig belegen. Teigboden mit 2 EL Aprikosenkonfitüre (oder anderer säuerlicher Konfi) bestreichen. So bleibt er knusprig, und die Säurenote gibt das gewisse Etwas. Füllung auf Teigboden verteilen. Backen in unterer Ofenhälfte bei 220 °C, kleine Formen 15–25 Min., Blech 30–35 Min. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Ostereili, kleinen Osterhasen oder Puderzucker ausgarnieren.

Ob ins Ostertörtli Weinbeeren oder Sultaninen (helle Traubensorte) gehören oder nicht, ob es mit Blätterteig oder Mürbeteig gemacht wird, ist Geschmackssache. Geniessen Sie sie so, wie es Ihnen am besten mundet. Von Herzen: frohe Ostern!