

# In Schichten zum süssen Genuss

**Backen /** Für Cremeschnitten braucht es Liebe zum Detail. Der Arosener Konditor Jürg Gadiant weiss, worauf dabei zu achten ist.

**AROSA** «Würde ich all meine Cremeschnitten aneinanderreihen, würde es wohl bis nach Chur hinunterreichen», meint Jürg Gadiant mit einem Schmunzeln. Das wären dann 30 km Cremeschnitten. Als er und seine Frau Sandra auf dem Arosener Weisshorn auf 2653 Metern über Meer in der Schaubäckerei arbeiteten, waren es bis zu 150 Stück am Tag. Seit 2018 führt das Ehepaar im Dorf eine eigene Bäckerei-Konditorei mit Café. An Spitzentagen im Winter verkaufen sie rund 100 Cremeschnitten pro Tag.

Von den einzelnen Zutaten her ist die Cremeschnitte eine einfach herzustellende Patisserie – theoretisch. Denn man kann dabei viel falsch machen. Wer schon Cremeschnitten von verschiedenen Grossverteilern, Bäckereien oder Cafés verglichen hat, weiss: Die Unterschiede sind «gewaltig».

## Auf Details achten

Worauf muss man also achten, wenn man selbst Cremeschnitten daheim machen will? Drei Komponenten sind für Jürg Gadiant wichtig: «Zeit, hochwertige Rohstoffe und exaktes Arbeiten.» Die Patisserie wird bei Gadiants tagesfrisch verkauft. Die Herstellung beginnt jedoch jeweils am Vortag mit der Herstellung des Blätterteiges aus einem tourierten Teig und Schweizer Butter. «Erst die Butter macht die Blätterteiglagen der Cremeschnitte blättrig und knusprig.»

Exaktes Arbeiten ist beim «Tourengeben» nötig, beim Falten des Teiges. Denn nur so entstehen «mille feuilles», 1000 Blätter. «Haben Teig und Butter dabei nicht die gleiche Temperatur, «seicht» die Butter. Sie wird herausgedrückt», erklärt der Fachmann weiter. Blätterteig aus Margarine und pflanzlichen Fetten ist einfacher zu verarbeiten und preislich günstiger, doch der Geschmack ist anders.

Während normalerweise vier doppelte Touren gemacht werden, gibt Jürg Gadiant noch eine dazu, was mehr Zeit kostet, denn zwischen jeder Tour muss der Teig wieder gekühlt werden. Das Endresultat wird jedoch luftiger. Anschliessend entspannen sich die zwei Millimeter dicken Teigplatten im Tiefkühler, bevor sie am nächsten Tag gebacken werden.



Das Auftragen der obersten Schicht, des Fondants. Es braucht auch hier Sorgfalt, damit keine «Teigbrösmeli» die glatte Glasur zerstören.

(Bild Monika Neidhart)



Jürg Gadiant arbeitet auch beim Schneiden äusserst exakt, damit jede Cremeschnitte die gleiche Grösse hat.

Beim Backen breitet sich ein herrlicher Butterduft aus. Doch Vorsicht, der Teig muss richtig gebacken sein. «Durch zu viel wird er bitter, durch zu wenig «gruhsig», meint Gadiant. Wer keinen Blätterteig zu Hause herstellen möchte, kauft einen bei einer Bäckerei oder greift auf einen Butterblätterteig aus dem Grossverteiler zurück. Vor dem Backen allenfalls ein Esslöffel Zucker über den Teig streuen und mit dem Wallholz leicht darüberwalzen. Das erhöht die Knusprigkeit des gebackenen Teiges.

## Creme nicht tiefkühlen

Für die Vanillecreme wählt der Fachmann die gekochte Variante

mit Cremepulver. Um das Vanillearoma zu stärken, gibt Jürg Gadiant zusätzlich ausgekratztes Vanillemark dazu. Ist die Creme gut ausgekühlt, zieht er geschlagenen Rahm darunter.

Die Creme kann auch mit Gelatine gebunden werden oder nur aus Rahm bestehen. Diese Varianten haben den Vorteil, dass sie tiefgekühlt werden können. Varianten mit gekochter Creme müssen hingegen tagesfrisch genossen werden. Durch das Tiefgefrieren würde die Creme griessig.

Die Einzelteile für die Cremeschnitte sind bereit. Nun gehts mit Massstab und einem Messer mit Wellenschliff ans Schneiden

der Streifen. Im Privathaushalt kann eine Schablone das genaue Arbeiten erleichtern. Jürg Gadiant gibt grosszügig Vanillecreme auf die erste Lage. Dann drückt er die zweite Lage Blätterteig leicht an, bevor er mit einer weiteren Schicht Creme und Blätterteigstreifen die Schicht abschliesst.

Das Fertigstellen braucht exaktes Arbeiten, damit das Resultat auch optisch überzeugt. Die Ränder werden mit einem Tortenspachtel gerade gestrichen und die Oberseite apricotiert. Als Letztes kommt die weisse Glasur. Während sie im Privathaushalt aus Puderzucker und Zitronensaft angerührt wird, brauchen die Konditoren «Fondant».

Das Schneiden in Stücke ist für Laien ein heikler Punkt. Ein grosses Messer mit Wellenschliff hilft enorm. Der Fachmann stellt die grosse Cremeschnitte für wenige Minuten in den Tiefkühler. Danach hält er mit einer Hand das ganze Stück mit einer Teigkarte, während er mit einem grossen Messer mit Wellenschliff Stücke abschneidet: «Zuerst sägele, am Schluss drücken», kommentiert er.

Und wie isst man eine Cremeschnitte, ohne sie zu zerdrücken? Für Jürg Gadiant ganz einfach: «Das Stück umkippen, mit einer Gabel abstechen – und geniessen.»

Monika Neidhart

## Butterblätterteig

Für zirka 550 g Teig

### Material und Zutaten

- ofengrosses Blech
- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 100 g Butter, kalt, in Stücken
- 1 dl Wasser
- 1 TL Essig
- 100 g Butter, kalt, in feinen Scheiben

### Zubereitung

1. Mehl mit Salz mischen, Butterstücke begeben. Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist.
2. Eine Mulde formen, Wasser und Essig dazugliessen und mit der Teigkarte zusammenfügen, nicht kneten.
3. Teig rechteckig formen, flach drücken und zugedeckt 20 Minuten kühl stellen. Zu einem Rechteck von zirka 30×20 cm auswallen. Die eine Hälfte mit Butter-scheibchen belegen. Andere Teighälfte darüberlegen. Mit

Wallholz andrücken und zugedeckt auf einem Brett oder Blechrücken 30 Minuten kühl stellen.

4. Einfache Tour: Teig zu einem Rechteck von zirka 40×20 cm auswallen. Von beiden Schmalseiten her über die Mitte einschlagen, sodass drei Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.
5. Doppelte Tour: Den Teig wieder zu einem Rechteck von zirka 40×20 cm auswallen. Beide Schmalseiten nach innen einschlagen, sodass sich die Teigkanten in der Mitte berühren.
6. Den Teig nochmals falten, sodass vier Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen. Dem Blätterteig abwechselungsweise drei einfache und drei doppelte Touren geben.

Rezept:

[www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)



Einen Blätterteig herzustellen, braucht Zeit. Denn er besteht aus vielen gefalteten Schichten.

(Bild Swissmilk)

## Wer hats erfunden?

Wer die Cremeschnitte erfunden hat, ist nicht geklärt. Wahrscheinlich geht sie auf die Hochblüte der Bäckerkunst im Österreichisch-Ungarischen Reich des 19. Jahrhunderts zurück, gibt es sie doch auch in Varianten in Tschechien, der Slowakei, in

Ungarn, Serbien, Rumänien, Österreich und Deutschland. Als «kremšnita» ging sie in die bosnische, kroatische und serbische Sprache ein. In die Schweiz kam die Patisserie wohl durch Wandergesellen, die die Idee mitgebracht hatten. mn

## BÄUERINNENSICHT

# Wenn es weiss und rosa blüht, summen Bienen und Motoren

Es gibt Dinge, an denen ich mich kaum sattsehen kann: An schneebedeckten Bergen oder einem wunderschönen Sonnenuntergang an einem See zum Beispiel. Aber warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt. Sattsehen kann ich mich nämlich auch kaum am Blick von unserem «Hausberg» Schafmatt oder von der Geissfluh über das Baselbiet. Oder ganz simpel: an den blühenden Obstbäumen direkt hinter dem Haus.

Wenn dann noch das Wetter schön ist, man die «Bluescht» förmlich riechen kann, wenn das Summen der Bienen und Hummeln ertönt und Kühe

unter den blühenden Bäumen weiden, ist das für mich kaum zu toppen. Quasi ein Festival aller Sinne. Natur in ihrer reinsten Form. Da kann es schon einmal passieren, dass ich ganz vergesse, dass ich eigentlich die Kühe von der Weide holen wollte. Und ich bringe es fast nicht fertig, diese Idylle zu stören. Aber zumindest kann ich einen Moment innehalten; schauen, hören, riechen und geniessen. So viel Zeit muss sein.

Anscheinend habe nicht nur ich mich am vergangenen Wochenende an unserer «Bluescht» erfreut. Denn hinter uns liegt ein verkehrsreicher Sonntag. Fahrräder, Töffs, Oldtimer,

## ZUR PERSON



Stefanie Spycher-Gass

Unsere Kolumnistin ist Landwirtin EFZ, Bäuerin und Mutter von drei Mädchen im Alter zwischen 4 und 8 Jahren. Sie bewirtschaftet mit ihrem Mann einen Bio-Milchwirtschaftsbetrieb in Oltingen BL. E-Mail: hofroeti@bluewin.ch

Cabriolets und jegliche andere Autos fahren fast im Minutentakt durch unser Dorf – die einen oder anderen Wandergrüppchen waren zu Fuss unterwegs.

In den sozialen Medien kursierten haufenweise «Bluescht»-Fotos. Ich weiss nicht, ob es in anderen baureichen Regionen auch so zu und herging, aber am Sonntag hatte man bei uns im Oberbaselbiet schon das Gefühl, dass die schönsten Hochstamm-bäume bei uns stehen. Als ich so dem Summen und Brummen der Motoren zugehört und den für Fotos posierenden Menschen zugesehen habe, habe ich mich gefragt,

ob ihnen allen eigentlich bewusst ist, wie viel Arbeit es braucht, um schöne, alte Hochstamm-bäume in Schuss zu halten. Welche Menschen sich dafür engagieren, um dieses wunderschöne Bild zu erhalten.

Wissen diese Leute, wie viel Fachwissen und Balance es braucht, um hoch auf einer Leiter die Bäume fachgerecht zu schneiden, sodass die Bäume weiterwachsen, blühen und nach dem Bestäuben durch Bienen und Insekten Früchte produzieren können? Wissen sie, wie viel Schweiss beim Verräumen des Baum-schnitts und beim Ernten der Früchte rinnt?

Und greifen wohl die gleichen Menschen, die die Blüten bewundern, dann im Laden zu Hochstammprodukten? Kaufen sie Konfitüre aus Hochstammkirschen, -zweitschen oder -mirabellen und trinken sie Hochstamm-Süssmost? Ich wünsche es mir. Denn am Ende des Tages ist das schliesslich die effizienteste Massnahme, um unsere schweizweit mehr als 2,2 Millionen Hochstamm-bäume zu erhalten. Vielleicht sage ich genau das den nächsten Leuten, die ich im hohen Gras unter blühenden Hochstamm-bäumen sitzen und ihren Kokosnuss-Orangen-Ananas-Smoothie trinken sehe.