Die Fritschipastete ist keine Chügelipastete

Luzern Die Fritschipastete ist eine gedeckte Pastete, die traditionell an der Luzerner Fasnacht serviert wird. Das über zweihundert Jahre alte Gericht überrascht mit brauner Sauce und Rosinen in der Kalbfleischfüllung. Sie unterscheidet sich jedoch von einer Chügelipastete mit weisser Sauce.

Monika Neidhart

Spricht man mit Luzernern, wird sofort klar: Die Fritschipastete ist nicht dasselbe wie eine Chügelipastete mit weisser Sauce und Brätchügeli. Die Füllung der Fritschipastete enthält ebenfalls Kalbsbrätchügeli, dazu Kalbfleischwürfel, Champignons, Rosinen und einst auch Milken. Vor allem aber zeichnen die braune Sauce und die halbkugelförmige, gedeckte Form dieses Gericht aus. Ihren Namen verdankt sie Bruder Fritschi, der Strohfigur und imaginärem Oberhaupt der Zunft zu Safran.

Halbkugelförmige Pastete mit Seidenpapier geformt

Josef Kreyenbühl ist Mitglied dieser Gewerbe- und Handwerkszunft, die bereits ums Jahr 1400 als «Gesellschaft der kraemerye zu Lutzern» gegründet wurde. Er ist der einzige verbliebene Bäckermeister in der Vereinigung und fast der Einzige, der die Fritschipastete in der Stadt noch backt.

In seiner Bäckerei zeigt er die aufwendige Herstellung. Der Blätterteig wird hausgemacht: «Wir verwenden dafür ein Pflanzenfett mit einem hohen Anteil an Schweizer Rapsöl und ohne Palmöl. Auf Butter verzichten wir, damit das Gebäck auch vegan serviert werden kann.» Für das Formen der Pastetli wird der Teig 2 mm dick ausgewallt und kreisrunde Böden von 10 cm Durchmesser ausgestochen. Darauf wird ein Knäuel aus Seidenpapier gelegt, das die Hohlform der Pastete ermöglicht. «Eine Wissenschaft für sich, wie das Papier gefaltet werden muss. Wir haben inzwischen sogar das Gewicht des Papiers festgelegt», weist der Fachmann auf einen kniffligen Teil der Herstellung hin.

Das Luzerner Wappen als Schmuck

Ein grösserer Blätterteigkreis deckt den Knäuel. Sorgfältig wird jeweils der Boden mit dem Deckel verschlossen. Ein Teigring verstärkt die spätere Öffnung auf der Kuppe der Halbkugel. Das ist besonders nach dem Backen nötig, wenn das Papier vorsichtig aus der fast fertig gebackenen Form herausgezupft werden muss, bevor sie fertig gebacken wird. Den Deckel stellt die Bäckerei separat her. Das Luzerner Wappen, bei dem die blaue Seite mit Mohnsamen gezeichnet ist, schmückt jede Fritschipastete aus dem Hause Kreyenbühl.

Die Füllung ist nicht weniger aufwendig. Während das Gericht in vielen Restaurants während der Fasnachtszeit auf der Karte steht, wird es dank der langen Tradition da und dort auch ganzjährig angeboten. So auch im Restaurant Stadtkeller, wo Marc Feigenwinter als Chefkoch am Herd steht.

Er erklärt, wie er die Füllung nach einem alten Rezept zubereitet: «Zuerst koche ich ein Stück Kalbsschulter im Ofen. Ist es fertig gegart, schneide ich das Fleisch in kleine Würfel.» In der Zwischenzeit dämpft er Perlchampignons an, die er mit etwas Apfelsaft ablöscht und mit selbst gemachtem Kalbsfond, Madeira, Rotwein, Lorbeer und weiteren Gewürzen ergänzt. Die braune Farbe erhält die Sauce nicht etwa durch gedünstetes Mehl, sondern durch die «Glace de viande». «Es ist ein stark reduzierter, fast geleeartiger Fleischfond, der fast pechschwarz ist», erklärt der Fachmann. Ist die Sauce fertig, gibt er die Fleischwürfel dazu. So lässt sich die Füllung auch problemlos tiefgefrieren. Ein Kessel von 4,5 Kilogramm ergibt 15 Portionen, die Feigenwinter bei Bedarf erwärmt und mit etwas Mehlbutter abbindet.

Gebackene und ungebackene Fritschipastete. Der Deckel mit dem Luzerner Wappen der Bäckerei Kreyenbühl aus Luzern. BILDER: MNH

Marc Feigenwinter kocht nach altem Rezept Fritschipasteten.

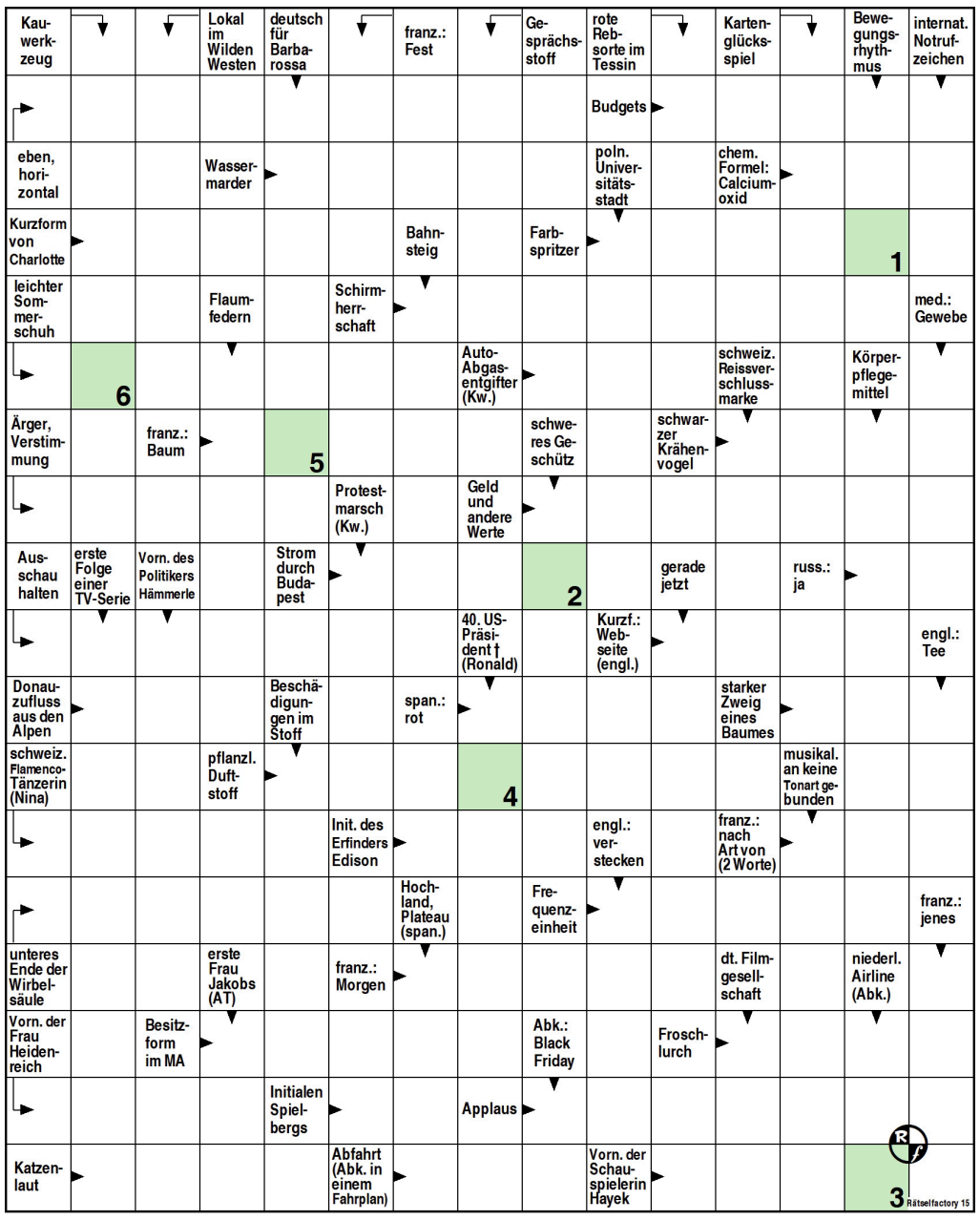
In kräftigen Alkohol eingelegte Rosinen

Im Stadtkeller wird die Pastete in einem Reisring angerichtet. Damit der Blätterteig auch mit der Sauce kross bleibt, wird nur ein Teil der Füllung in die Form gegeben. Der Rest wird unter und um das Pastetli angerichtet. Nun noch ein Sträusschen Kräuter und eine Cherrytomate und der Deckel mit dem Luzerner Wappen. Eines darf aber nicht vergessen werden: ein Esslöffel Rosinen, die in einer Mischung aus Porto, Madeira und Cognac eingelegt wurden. Sie werden hier separat neben dem Pastetli serviert. Es ist ein optischer wie kulinarischer Genuss. Die Süsse der Früchte harmoniert mit dem Fleisch. Die braune Sauce ist geprägt durch den feinen Fleischfond und wirkt im Gegensatz zur Chügelipastete mit weisser Sauce viel leichter.

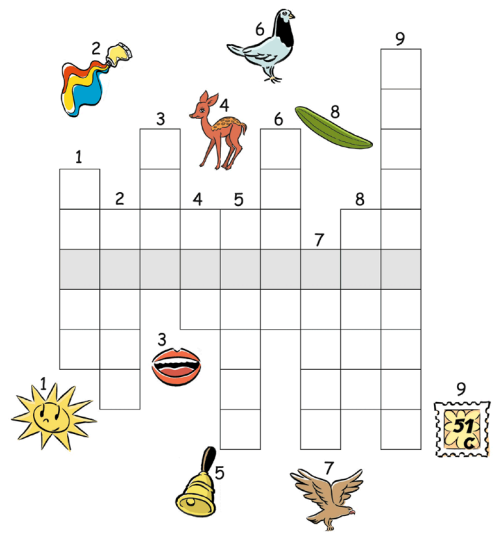
Ursprünge gehen zurück auf Harnischschauen

Die Pastete ist nach Auskunft der Zunft um die Mitte des 18. Jahrhunderts erstmals schriftlich belegt. Dieses Gericht wurde vor über 200 Jahren durch den «Schweizer König» Oberst Pfyffer von Altishofen aus Paris nach Luzern gebracht. Die Figur von Bruder Fritschi selbst taucht erstmals Mitte des 15. Jahrhunderts in Dokumenten auf. Nach Siegen im Alten Zürichkrieg wurde er zum Symbol der Zunft. Der Name leitet sich wohl vom heiligen Fridolin ab. Er bleibt eine mythische Figur. Es gibt mehrere Theorien, von denen keine gesichert ist.

Auch wenn Bruder Fritschi heute mit dem schmutzigen Donnerstag einen festen Tag im Luzerner Kalender hat, ist er aus der jährlichen Harnischschau und der Musterung der Zunftgesellen entstanden. Es war ein feuchtfröhliches Ereignis, insbesondere weil es mit der Fasnacht zusammenfiel. Bald wurde der Zunftpatron in Gestalt einer Strohpuppe mitgeführt. Warum gerade die Fritschipastete ein fester Bestandteil des kulinarischen Teils des Bärteliessens der Zunft zu Safran Anfang Jahr ist, bleibt dabei offen.

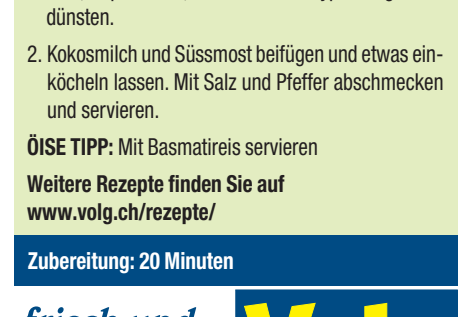


	8	7				4	6	
4		9				2		8
1	6						7	5
			7	1	8			
			9		6			
			5	4	2			
7	1						4	2
8		3				6		9
	4	6				8	5	



ANZEIGE

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept:

Apfel-Poulet-Curry

für 4 Personen

2	Äpfel, z. B. Gala
2 EL	Butter
1	Zwiebel, in Streifen geschnitten
1	Peperoncini, in Ringe geschnitten
2	Pouletbrüste, in Würfel geschnitten
2 EL	Currypulver
2 ½ dl	Kokosmilch
½ dl	Süssmost
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Äpfel entkernen und würfeln. In Butter mit Zwiebeln, Peperoncini, Poulet und Currypulver gut andünsten.
2. Kokosmilch und Süssmost beifügen und etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

ÖISE TIPP: Mit Basmatireis servieren

Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezepte/

Zubereitung: 20 Minuten

frisch und fründlich Volg

www.volg.ch