



# Appenzeller Chäshappech

Jeden Monat treffen sich einige 45er Schulfreunde aus Teufen AR zum Steinhauerkurs. Mit von der Partie ist auch Paul Preisig, der seine Kollegen mit Appenzeller Chäshappech verwöhnt.



Jürg Zürcher, Philipp Kuhn, Gret Zellweger, Steinmetzmeister Roland Schmitt, Paul Preisig (von links)

Unter der Anleitung von Steinmetzmeister Roland Schmitt haben sich die «Steinhauer-Lehrlinge» im Laufe der Zeit die Grundlagen dieses anspruchsvollen Handwerks angeeignet. Mit dem Werkzeug das harte Material zu bezwingen und zu formen schenke grosse Befriedigung, sagt Paul Preisig (66). Die ganze Gruppe ist stolz auf die Skulpturen, die sie mittlerweile geschaffen hat. Es sind auch Erinnerungen an gemütliche Abende im Freundeskreis.

Denn an den Kursabenden kommt die Geselligkeit nicht zu kurz. Während die Schüler mit ihren Werken beschäftigt sind, begibt sich der «Meister» an den Holzherd und kocht ein feines Menu für alle. Die Zutaten und das Rezept werden jeweils von einem Teilnehmer mitgebracht.

Paul Preisig hat sich für Appenzeller Chäshappech entschieden. Er hat das Rezept von seinem Vater übernommen. Dieser hat es ab und zu, unter Protest seiner Frau, zubereitet. Protest gab es, weil der Geruch des «rässen» Appenzellers noch tagelang in der Wohnung hing. Deshalb empfiehlt es sich, entweder in der



Küche den Dampfabzug einzuschalten oder dieses «geschmackvolle» Gericht draussen zuzubereiten. Oder in einem Raum mit guter Lüftung, wie in der Steinhauer-Werkstatt, einer zu Atelier und Partyraum umfunktionierten Remise.

## So wird es gemacht

Apéro für 4–6 Personen:  
 150 g Appenzeller ¼-Fett räss  
 2 dl Milch  
 250 g Mehl  
 1 Msp. Backpulver  
 ca. 2 dl Bier  
 4 Eier  
 Öl zum Ausbacken

■ Appenzeller in die erwärmte Milch «schnetzel» und auf kleinem Feuer rühren, bis er sich aufgelöst hat. Erkalten lassen, Mehl und Backpulver mischen, mit Bier anrühren und unter die Masse geben. Nach und nach die Eier beifügen. Der Teig soll etwas dickflüssiger sein als ein Omeletteig. Teig durch einen Trichter, oder einfach mit einem grossen Löffel portionweise, schneckenförmig in das heisse Öl giesen und langsam schwimmend backen. Gut abtropfen lassen und servieren.

■ Tipp: Fein zu einem Glas Weisswein.

## Web-Umfr@ge

### Machen Sie bei unserer Umfrage mit!

Stimmen Sie ab, welche Antwort für Sie zutreffend ist.

### Machen Sie die Saucen für das Fondue chinoise selber oder kaufen Sie Fertigsaucen?

- a) Selber machen
- b) Fertigsaucen

Abstimmen können Sie ausschliesslich auf [www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)



### Die letzte Umfrage

So stimmten Sie ab:

### Machen Sie selber Pizzateig oder kaufen Sie Fertigpizzateig?

- a) Selber machen 55 %
- b) Fertigpizza 45 %