

Darfs äs bitzeli meh si?

Roger Dörig bewahrt als einer der wenigen Sennensattler eine alte Tradition. Und traditionell gehts auch in seiner Küche zu. Dort entsteht der verführerische Bereschlorziflade.

Ein modernes Haus in einem neueren Wohngebiet. Alles, was auf sein Handwerk hindeutet, ist sein filigran gearbeiteter Hosengürtel. «Saisonküche»-Köchin Janine Neiningerkelkt schon in der modernen, geräumigen Ahornküche. Das Dörrobst ist schon püriert, der Kuchenteig ausgewallt. Der Bereschlorziflade (Dörrfrüchtewähe mit Rahm) kann in den Ofen.

Roger Dörig (41) kokettiert damit, dass er nicht so oft kocht: «Ich habe andere Leidenschaften.» Das Ziselieren, das Prägen und Hämmern von Verzierungen zum Beispiel. Gelernt hat er das von seinem Grossvater. Eine Mischung aus Goldschmied- und Sattlerkunst prägt sein Handwerk, bei dem Figuren aus dem Sennenleben ausgesägt und aufwändig verziert werden. Seine Augen leuchten, wenn er von der Zeit mit dem Grossvater in der Werkstatt erzählt.

Statt Skirennfahrer zu werden, arbeitet er jetzt im Büdeli

Dabei sah es so aus, als würde er das Familienhandwerk nicht weiterführen. «Ich wollte Profi-Skifahrer werden», erzählt er. Als Mitglied der Schweizer Ski-Nati (B-Kader) hatte er gute Aussichten auf eine Karriere. Eine Verletzungspause brachte ihn zum Umdenken, und so betreibt er seit 1994 sein Atelier.

Inzwischen duftet es schon nach einer feinen Wähe. «Perfekt», findet Roger Dörig beim Blick in den Ofen, und schon hat er den Fladen aus dem Ofen geholt. Nach kurzer Auskühlzeit schneidet er ihn auf. Wir müssen probieren. Köstlich!

Doch dann gehts gleich weiter, in den historischen Kern von Appenzell. Dort hat Dörig sein «Büdeli», wie er es liebevoll nennt. Er öffnet die Tür, und sogleich riecht es nach Leder. Der Raum atmet die Geschichte des selten gewordenen Handwerks. Ein Sammelsurium aus Werkzeugen, Hosenträgern, Gürteln und



Kochen mit der «Saisonküche»

«Saisonküche»-Köchin Janine Neiningerkel zeigt, wann der Fladen gar ist: «Er muss schön goldgelb sein und Bläschen an der Oberfläche haben.»

Aufgetischt

■ Was haben Sie immer auf Vorrat?

Joghurt, Salat, Früchte, Brot und Trockenfleisch. Bier, Wein und Kräuter aus dem Hochbeet.

■ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Einmal alle zwei Wochen.

■ Kochen ist für Sie ...

... Hmmm. Ich geniesse lieber.

■ Was würden Sie nie essen?

Ich trinke keine rohe Milch.

■ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

Mit meiner Frau am Strand mit einer feinen Flasche Rotwein.





Bäcker-Stolz:
Roger Dörig
serviert den
Bereschlorzi-
flade.



Viel gute Trockenfrüchte werden für die Wähe benötigt. Wie jedes gute Handwerk braucht auch diese Wähe etwas Zeit, denn die Früchte müssen erst weichgekocht und püriert werden.



Roger Dörig zeigt seinen eigenen Gürtel.

Chüeligurten. Werkstatt und Laden zugleich. Geöffnet hat Dörig Ende Woche. Er beherzigt noch immer den Rat seines Grossvaters: «Bleib klein und allein.»

So richtig verstanden hat Roger Dörig das damals nicht: «Es ist eigentlich gar nicht so, dass ich allein bin. Ich nehme mir Zeit für die Kunden, höre mir die Wünsche an, und wir arbeiten an der Idee. Das Spannende ist ja der Austausch mit dem Kunden», rät Dörig.

Das Bündeli ist auch ein wenig Museum: Alte Hosenträger aus Appenzeller Trachten hängen an der Wand, dazu gesellen sich Schellenriemen und Hundehalsbänder, die traditionell vom Bläss, dem Appenzeller Sennenhund, getragen werden. Die Hosenträger sind ein Liebhäberstück. «Dafür müsste ich schon rund 3000 Franken haben», sagt Dörig.

Auf den Tischen liegen Punzen, das sind Meissel, von denen der Sennensattler unzählige Exemplare in verschiedenen Grössen und Formen hat. Sie dienen zum Ziselieren der ausgeschnittenen Metallmotive. Dörig drückt oder hämmert damit die Muster ins Metall.

Der Ziselierkünstler lässt sich bei den Motiven gern inspirieren. Etwa wie beim Tropfenfänger für Weinflaschen. Ursprünglich Auftrag eines Kunden, hat Dörig ihn in sein Programm aufgenommen. Am liebsten aber hat es der Sennensattler, wenn er kreative Ideen umsetzen kann. Echtes Handwerk eben.

*Text Claudia Schmidt,
Bilder Jorma Müller*

www.myappenzell.com

Bereschlorziflade



ZUTATEN

**1 achteckig ausgewallter Kuchenteig
à 270 g**
2,5 dl Rahm
3 Eier
½ TL gemahlener Kardamom
2 EL Zucker

FÜLLUNG

200 g Dörrbirnen
75 g getrocknete, entsteinte Pflaumen
50 g Baumnüsse
25 g Sultaninen
50 g Zucker
4 dl Wasser
1½ EL Birnbrotgewürz
½ TL Zimt
2 EL Obstbrand, z. B. Williams

Zubereitung

1 Für die Füllung Dörrfrüchte in Würfelchen schneiden. Nüsse hacken. Dörrfrüchte, Nüsse und Sultaninen in Zucker und Wasser ca. 30 Minuten weich kochen. Etwas abkühlen lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Birnenfüllung mit Birnbrotgewürz, Zimt und Obstbrand abschmecken.

2 Backofen auf 180 °C vorheizen. Kuchenblech mit dem Teig auslegen. Überstehenden Rand einschlagen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Birnenfüllung darauf ausstreichen. Rahm, Eier, Kardamom und Zucker verquirlen und darübergiessen. Fladen in der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Lauwarm oder kalt servieren.

**Für 1 Kuchenblech
à 28 cm Durchmesser,
ergibt 12 Stück.**

Zubereitung
ca. 50 Minuten
+ ca. 30 Min. kochen
+ 40 Min. backen
Pro Stück
ca. 5 g Eiweiss,
18 g Fett,
32 g Kohlenhydrate,
1350 kJ/320 kcal



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder
unter www.saison.ch im Jahresabonnement,
12 Ausgaben für nur Fr. 39.–