

Seelentröster

Grosis herzerwärmender Znacht ist fast in Vergessenheit geraten. Doch jetzt machen die ausgebackenen Brotschnitten späte Karriere als Trenddessert.

Das Wort ist Magie: Kaum spricht man von Fotzelschnitten, huscht u"ber das Gesicht des Gegenu"bers ein L"cheln, die Augen strahlen: «Das hat mir meine Grossmutter immer zum Znacht gekocht. » Kindheitserinnerungen werden wach, an die gemu"tliche Ku"che, den Duft von Butter, Zimt und Zucker. Die su"ssen Seelentröster liessen den Streit mit der besten Freundin vergessen, die verpatzte Rechnungspru"fung und die störrischen Haare, die sich nicht glätten liessen. Hausfrauen hingegen schätzten das simple Abendessen aus praktischen Gru"nden. Fu"r sie waren die knusprig-braunen Schnitten billige Magenfu"ller, wenn am Ende des Monats Schmalhans Ku"chenmeister war und Restenverwertung den Menu"plan bestimmte. Und sie lösten ein Problem, das tief im helvetischen Ku"chengewissen verankert ist: Essen, und vor allem Brot, wirft man nicht weg.

Selbst Männer lieben den su"ssen Znacht

Das gehe ihr heute noch nach, bestätigt Vreni Bitterlin (64). «Fotzelschnitten sind eine sehr gute Möglichkeit, altes Brot zu verwerten. Und wenn es dann immer noch Resten hat, kriegen sie Nachbars Hu"hner.» Zusammen mit Judith Gysin und Doris Schaffner bietet Bitterlin unter dem Namen Dolcevita in der Nordwestschweiz ihre Dienste als Störköchin an. Kochen lernte Bitterlin auf dem Oberbölchen bei Eptingen BL, einem Bauerngut mit Aussichtsrestaurant. Als 16-Jährige wurde sie der Mutter am Herd



Störköchin Vreni Bitterlin: «Fotzelschnitten sind eine sehr gute Möglichkeit, altes Brot zu verwerten.»



Ein preiswertes Nachtessen mit reichlich Kalorien: Fu"r die Fotzelschnitte benötigt

zur Seite gestellt, eine Ausbildung durfte sie nicht machen. «Du lernst am besten daheim», beschied man ihr. Also bereitete sie die Speisen für die Grossfamilie und die Angestellten zu: «Da sassen jeweils 20 Leute am Tisch und hatten Hunger, klar, dass bodenständige Kost aufgetragen wurde.» Berge von Fotzelschnitten zum Beispiel, erinnert sie sich. «Ein Nachtessen, das auch die Männer liebten.»

Auch wenn sie kein ausgebildeter Profi ist, ihre Mise en place auf dem massiven Holztisch in ihrem Haus mitten im Baselbieter Dorf Rünenberg würde jedem Küchenchef zur Ehre gereichen. Und wenn sie geschickt die eingeweichten Brotscheiben im Eierguss wendet und in der Bratpfanne ausbackt, beweist sie, dass sie ihr Handwerk versteht. Das Gericht sei so einfach, dass man eigentlich nichts falsch machen könne, meint Bitterlin. Als Beilage dazu serviert sie ganz klassisch gekochte Apfelstücklein.

Dass man mit einer Edelvariante von Grosis Restenznacht auch in Gourmetrestaurants punkten kann, beweist Jungtalent Simon Adam (22). Mit seinen Fotzelschnitten gewann er 2008 den dritten Preis am Swiss Culinary Cup. Wie er auf die Idee kam, an einem Kochwettbewerb ein so simples Gericht aufzutischen? Die ebenso simple Antwort: «Fotzelschnitten hat meine Grossmutter immer für mich gemacht. Und hehe!, ich liebe sie.» Selbstverständlich hat der kreative Koch das Rezept etwas verfeinert. Er schneidet die Brotscheiben dünn, legt zwei aufeinander und füllt sie wie ein Sandwich mit einer Waldbeeren- oder Quittenpulpe, bevor er sie im Eier-Rahm-Guss wendet und in Butter ausbackt. «Inzwischen ist das gewissermassen Dessert geworden.» Er servierte es in Schweizer Nobelherbergen wie «Victoria-Jungfrau» oder «Palace» Gstaad. Und neuerdings im mit einem «Michelin»-Stern ausgezeichneten

man lediglich altes Brot, Eier, Butter, Salz, Milch, Rahm sowie eine Mischung aus Zimt und Zucker.



«Alkimia» in Barcelona, wo der Schweizer einen Stage macht. Simon Adam staunte nicht schlecht, dass man dort die Fotzelschnitten ebenfalls kennt: «Im Moment ist das ein Trenddessert, das unter dem Namen Torrija auf der Karte vieler feiner Restaurants steht.»

Mal mit Kompott serviert, mal mit Salat

Gebackene Brotscheiben sind in der Tat weltweit bekannt. Offenbar suchte man überall nach Möglichkeiten, wie man trockenes Brot in eine nachhaltige Mahlzeit verwandeln kann, und kam auf ähnliche Lösungen. Schon die alten Römer hatten die Idee dazu: Im 1. Jahrhundert beschrieb Feinschmecker Apicius im Buch «De re coquinaria» (über die Kochkunst) ein Rezept, in dem Brot in Milch getaucht, in Olivenöl ausgebacken und mit Honig versüsst wird. Fotzelschnitten sind heute ein Allerweltsgericht, bekannt von Europa bis Südamerika, von Indien bis Kanada, vom Libanon bis Russland. Mal werden sie mit Zimt und Zucker und Kompott aufgetragen, andernorts salzig zusammen mit Salat. Ihre Wertschätzung, die längst nicht überall gleich gross ist, spiegelt sich im Namen: In Deutschland kommen die Schnitten als Arme Ritter auf den Tisch, Poor Knights heissen sie ebenfalls in England und in einigen skandinavischen Ländern. Auch der Begriff Pain perdu (verlorenes Brot) deutet nicht eben auf hohes Ansehen hin. Ganz anders in den USA, da streifen die Kalorienbomben ihr Armeleute-Image ab und werden elegant als French Toasts serviert. Ursprünglich, so wird kolportiert, hiessen sie German Toasts, was den Amerikanern während des Ersten Weltkriegs gar nicht mehr schmeckte. Sie verpassten dem Nachtessen einfach eine neue Nationalität. Brot in der Eier-Rahm-Mischung wenden, in Butter backen und zum Schluss im Zimtzucker wenden. Fotzelschnitten heisst Grosis Restenznacht nur in der Schweiz. Woher



Brot in der Eier-Rahm-Mischung wenden, in Butter backen und zum Schluss im Zimtzucker wenden.

der Name kommt, ist unklar. «Fotzel, das ist im Dialekt ein abgerissenes Stück Papier. Oder ein Hallodri », weiss der Basler Gastrokritiker und Kolumnist – minu (62). Vielleicht spielt der Name an auf die «Fötzel» aus dem gestockten Eierguss, die sich beim Ausbacken wie Zipfelchen um die Brotscheiben legen. Sie bilden sich vor allem dann, wenn man die Schnitten nicht im Eierguss wendet, sondern ihn in der Pfanne darüber giesst, erklärt Vreni Bitterlin. Dass das Gericht in den letzten Jahren fast in Vergessenheit geriet, bedauert die Störköchin: «Meine erwachsene Tochter wünscht sich Fotzelschnitten immer mal wieder, wenn sie zu Besuch kommt. Und auch mein Mann schätzt sie, am liebsten in Begleitung von etwas Rezentem wie Speck.» Fettig und süss – die Kombination ist der Schrecken aller Ernährungsbewussten. Mag sein, dass der nostalgische Stimmungsmacher nicht sehr leicht ist. Wohltuend ist er trotzdem. Wenn nicht für den Magen, dann bestimmt für die Seele.