



GLOSCHTIG OND GMÖGIG

**KARIN
BÜCHLER**
42 Jahre, Stein,
Landfrau

Landfrauen aus Appenzell Ausserrhoden offenbaren in der Serie «gloschtig ond gmögig» Geheimnisse aus ihren Rezeptbüchern. Sie kochen regional und saisonal, bevorzugt mit Produkten, die vom eigenen Feld, Hof und Garten kommen. Freuen Sie sich auf Traditionelles, Kreatives, Überraschendes. Viel Spass beim Nachkochen.

In der Guggenmusik hat Karin Büchler 2007 ihren Mann, den Landwirt Peter kennengelernt. «Dabei wollte ich weder einen Bauern heiraten noch auf einem Hof arbeiten», sagt die Mutter von Fabio (10), Leonie (9) und Melina (7). Sie lacht, denn sie ist glücklich mit ihrem Leben auf dem Milchwirtschaftsbetrieb, wo die Kinder Bewegungsfreiheit geniessen und Karin Büchler oft Stallarbeit macht. Peter Büchler arbeitet tagsüber als Chauffeur bei der Goba. Hinter dem Haus in Stein haben Büchlers Aussicht auf ein Bergpanorama mit dem Hohen Kasten mittendrin. Viel Platz gibt es in der Küche. Hier wirkt die ausgebildete hauswirtschaftliche Betriebsleiterin gern. Sie kocht und backt mit frischen Produkten, und manchmal helfen auch die Kinder mit.

In der örtlichen Guggenmusik ist das Ehepaar Büchler nicht mehr aktiv, aber ein bisschen

Fasnachtsstimmung bringen die selbst gemachten Schenkeli ins Haus. Die Eier dafür stammen von den sechs Hühnern im eigenen Stall. Selbst versorgen kann sich die Familie ab und zu auch mit Kalbfleisch. Die Milch der zwanzig Kühe geht an die Schaukäserei in Stein. Ebenfalls zum Bauernhof gehören seit zwei Jahren vier Alpakas. «Sie grasen unser steiles Bord ab und sind mir einfach lieber als Schafe», sagt Karin Büchler. Drei Alpakas sind trächtig – der Nachwuchs wird gespannt erwartet. Für Abwechslung im Alltag sorgen bei Karin Büchler einige Nebenjobs. Sie amtiert als Mesmervertreterin in der evangelischen Kirche Stein, sie ist Kassierin in der Markt- und Viehschaukommission, und sie sorgt bei den Landfrauen Stein für die Medienarbeit – und steht dabei mit diesem Rezeptbeitrag für einmal selbst im Mittelpunkt. Text & Bilder: kni

SCHENKELI

Zutaten

Für rund vierzig Stück

- 100 g Butter, weich
- 180 g Zucker
- ¼ TL Salz
- 3 kleinere Eier
- 1½ Zitronen, abgeriebene Schale
- 1-2 EL Kirsch
- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Öl zum Ausbacken

1 Butter rühren bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz daruntermischen. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell wird. Zitronenschale und Kirsch begeben. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und zu einem weichen Teig zusammenfügen. In Folie gepackt rund eine Stunde kühl stellen.

2 Aus dem Teig auf wenig Mehl fingerdicke Rollen formen, schräg in zirka sechs Zentimeter lange Stücke schneiden. Beidseitig mit den Fingern zuspitzen.

3 Öl in der Fritteuse oder in einer hohen, weiten Pfanne auf 60 Grad erhitzen. Die Schenkeli portionenweise im Öl ausbacken. Herausnehmen und auf einem mit Haushaltspapier belegten Gitter abtropfen lassen.

4 Die Schenkeli noch warm in einer Zimt-Zucker-Mischung wenden und möglichst frisch genießen.

Statt Zitronenschale kann auch die Schale von drei Orangen verwendet werden. Kirsch lässt sich wahlweise durch Grand Marnier, Milch oder Orangensaft ersetzen.