GLOSCHTIG OND GMÖGIG

MARIE KNAUS

58 Jahre, Urnäsch,
Landfrau und Wirtin

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.

Ohne Geissen geht bei Marie Knaus nichts – Appenzeller Ziegen wohlgemerkt. Eine andere Rasse kommt für die Wirtin des «Säntisblicks» in der Zürchersmühle, Urnäsch, nicht in Frage. Die weisse Geiss gehöre hier zur Tradition, zum Brauchtum. Wenn sie die Alpfahrt anführen, sei das ein schönes Bild, sagt die 58-Jährige. Das tun auch ihre Geissen: Wenn der Nachbar mit seinem Vieh zur Alp Hundslanden oberhalb des Lehmen zieht, laufen sie an der Spitze. Auf der Alp verbringen sie den Sommer. Marie und Hans Knaus besitzen sechs Geissen und einen Geissbock. Rechtzeitig auf Ostern hat es im Stall Nachwuchs gegeben. Sechs Gitzi «goopen» herum, in den nächsten Wochen kommen weitere dazu. Die Weibchen werden aufgezogen und die Böcklein nach sechs bis acht Wochen gemetzget. So wie es auf einem Bauernhof üblich ist. Marie Knaus hat damit kein Problem, als Bauerntochter kennt und akzeptiert sie diesen Kreislauf. Aufgewachsen ist sie im Hundwiler Stäg, hat mehrere Jahre im Gastgewerbe gearbeitet und später mit ihrem Mann im Schwellbrunner Erzenberg einen Schweinemastbetrieb geführt. Seit dreizehn Jahren wirtet das Paar in der Zürchersmühle. In der Rolle der Wirtin fühlt sich die vierfache Mutter und achtfache Grossmutter wohl. Sie koche leidenschaftlich gern und schätze den Umgang mit den Leuten. Als «gut bürgerlich» bezeichnet sie ihre Küche. Sie achtet darauf, dass die Produkte aus der Region kommen – und vor allem müssen sie frisch sein. Im «Säntisblick» stehen regelmässig Gitzi-Spezialitäten auf der Karte: Braten, Geschnetzeltes, Rückenfilet, Brustroulade, Bratwürste – «was es gerade hat». Und jeweils um Pfingsten laden die Wirtsleute zur Gitzi-Metzgete ein. Mit den Gitzichüechli präsentiert Marie Knaus ein Rezept aus ihrem Fundus. Text: jsp

Gitzichüechli mit Quarkdip

Zutaten

500 g	Gitzifleisch (Schulter)
2 TL	Salz, Pfeffer, Bouillon
1	Zwiebel
	Lorbeerblatt, Nelken, Wacholder
2	Eier
150 g	Mehl
1 dl	Bier (Quöllfrisch)
1 Prise	Salz, Pfeffer
	Mehl
	Kokosfett
1	Knoblauchzehe
20 g	Petersilie, Schnittlauch und Thymian
400 g	Quark
1	Essiggurke
	Salz, Pfeffer

1 Zwiebel mit Schale halbieren, in Bratpfanne ohne Fett anbraten, bis sie braun ist. 2 Liter Wasser aufkochen, Bouillon, Zwiebeln und Gewürze beigeben. Fleisch in Würfel schneiden.

2 Fleischwürfel am Siedepunkt zirka 40 Minuten weich kochen, aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen.

3 Eier trennen. Eiweiss steif schlagen. Eigelb mit dem Mehl glattrühren. Bier nach und nach dazugeben. Eischnee vorsichtig darunterziehen. Kräuter beigeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Gitziwürfel im Mehl wenden, durch den Ausbackteig ziehen und bei 160 Grad goldbraun frittieren. Auf Haushaltpapier abtropfen.

5 Knoblauch pressen, Kräuter hacken, Essiggurke in kleine Würfel schneiden, mit Quark verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gitzichüechli und Dip in Schalen anrichten.