



GLOSCHTIG OND GMÖGIG

ERIKA MEIER
47 Jahre, Rehetobel,
Bauersfrau

Als Bauersfrau ist Erika Meier am richtigen Ort. Und auf dem Hof im Rechtobler Weiler Klingebuch, auf den sie nach ihrer Hochzeit vor 27 Jahren gezogen ist, sowieso. Sie schätze die Weite und den Blick über die Hügel auf Säntis und Bodensee, sagt die 47-Jährige. Aber vor allem schätzt sie die Arbeit, die auf und um den Hof anfällt. Morgens und abends hilft sie ihrem Mann bei den Tieren im Stall, melkt die vier Appenzeller Geissen, und im Sommer packt sie beim Einbringen des Heus mit an. Mit der Landwirtschaft ist Erika Meier von Kind auf vertraut. Mit sieben Geschwistern ist sie auf einem Bauernhof in Kaltbrunn aufgewachsen. «Es mussten alle mitanpacken – die Jungs im Stall und wir Mädchen im Haushalt.» So hat sie das Kochen von ihrer Mutter mitbekommen und später, als sie mehrere Jahre in der Gastronomie tätig war, mit Tipps und Tricks vom Profi ergänzt. Sie kochte und backte gern. Und wenn die Gäste am Tisch wacker zugreifen, freut es sie.

Mit ihrer Familie, dazu gehören zwei Söhne und drei Töchter, lebt sie das Brauchtum. Zur Viehschau geht es sennisch in der Tracht. Die

Bauersfrau kann gut mit Nadel, Faden und Nähmaschine umgehen: Für sich und ihre Töchter hat sie die Ausserrhoder Werktagstrachten genäht und für die Söhne das rote Brusttuch. Erika Meier ist Mitglied des Gruebenschörli. Dort geniesst sie neben Jodel und Gesang die Geselligkeit. Bei den Landfrauen Rehetobel war sie viele Jahre im Vorstand, elf Jahre führte sie den Verein als Präsidentin.

Im Stall von Meiers stehen Kühe, Jungvieh, Schweine und Ziegen. Auf der Wiese vor dem Haus scharft sich ein gutes Dutzend Hühner um den Guggel. Die Eier verwertet die Landfrau in manchem Süßgebäck. Kuchen und Torten können in der Familie niemand widerstehen, sagt sie mit einem Augenzwinkern. Und wenn sie alle paar Wochen Meringues backt, weiss sie, dass auch diese nicht alt werden. Text: jsp

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.

PUDERZUCKER



MAIZENA



EIWEISS



MERINGUE-SCHALEN

Zutaten

4	Eiweiss
125 g	Zucker
100g	Puderzucker
30 g	Maizena



ZUCKER

- 1 Eiweiss steif schlagen. Zucker löffelweise unter Rühren begeben. Weiter schlagen, bis die Masse steif ist und glänzt. Der Eischnee soll schnittfest sein.
- 2 Puderzucker und Maizena in Schüssel zusammemischen, zum Eischnee sieben und mit Gummischaaber sorgfältig unter die Masse ziehen.
- 3 Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Meringues auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen, je nach Vorliebe grössere oder kleinere.
- 4 Die Meringues in den auf 120 Grad vorgeheizten Ofen schieben und trocknen. Dabei die Tür des Backofens einen Spalt offen lassen, damit der Dampf entweichen kann. Wie lange der Trockenvorgang dauert, hängt von der Grösse der Meringues ab. Für grosse liegt der Richtwert bei zirka zwei Stunden, kleine brauchen 60 Minuten. Backvorgang überwachen.
- 5 Ofen ausschalten und die Schalen darin über Nacht vollständig trocken lassen.

Das Eiweissgebäck schmeckt köstlich zu frischen Beeren und Rahm. Oder als Beilage in einem Coupe.

Tipps

Zirka zwei Wochen altes Eiweiss ergibt einen festeren Eischnee als frisches. Das Eiweiss muss zum Steifschlagen kalt sein.
Luftdicht verpackt (in Dose oder Zellophanbeutel) sind Meringues mehrere Wochen haltbar.

Wichtig

Die Meringues sollen erst kurz vor dem Servieren aus der Verpackung genommen werden. Liegen sie zu lange an der Luft, werden sie weich und verlieren die Form.