GLOSCHTIG OND GMÖGIG

YVONNE GUIDOLIN

46 Jahre, Gais, Landfrau

Es ist eine Tagesaktion, wenn Yvonne Guidolin im Herbst beginnt ihre Berebrote zu produzieren. Das mache sie jedes Jahr etwa fünf Mal. Kiloweise verarbeitet sie dabei gedörrte Birnen, Feigen, Datteln, Mandeln, Haselnüsse und Rosinen. Und obwohl die Delikatesse lange haltbar ist, überleben die meisten Berebrote kaum die erste Woche. Denn die Gaiser Landfrau ist grosszügig und verschenkt das Gebäck gern an Freunde und Bekannte. Vor allem aber tischt sie es der Familie auf. «Alle vier Kinder haben es gern. Schön finde ich, dass man es bei jeder Gelegenheit, zum Frühstück, als Dessert am Mittag oder zum Abendessen, geniessen kann», sagt die 46-Jährige. Am liebsten mag sie es mit einer schönen Schicht Butter darauf, so wie sie das Berebrot einst bei der Grossmutter kennenlernte.

«Wir leben hier übrigens im ehemaligen Haus meiner Grosseltern», erklärt Yvonne Guidolin. Sie ist in der Haseltanne, einem Bauernhof unmittelbar hinter dem Gäbris, aufgewachsen. Als ihre Eltern das Hotel Krone in Gais übernommen hatten, war sie schon erwachsen. Die «Krone» ist heute unter neuer Leitung, und Yvonne Guidolin kümmert sich dort um die Buchhaltung und hilft mit bei der Zimmerbewirtschaftung. Das zweite berufliche Standbein hat sie bei der Post. Einen Tag pro Woche steht die gelernte Betriebsassistentin am Kundenschalter in Appenzell. Was nach einem ausgefüllten Alltag klingt, ist es auch. Yvonne Guidolin lacht und sagt: «Ja, mit vier Kindern ist das so. Ich mag es, wenn etwas los ist.» Aktiv ist sie auch als Vorstandsmitglied und Kassierin bei den Landfrauen Gais. Immer wieder wirkt sie mit bei einer Standaktion der Landfrauen, wo man ihr Berebrot kaufen kann. Text & Bilder: kni

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.

Berebrot

Zutaten

800 g	Weichspeckbirnen
5 dl	Rotwein
je 300 g	Dörrfeigen, entsteinte Datteln und Pflaumen
je 200 g	Rosinen und Sultaninen
200 g	Rohzucker
je 200 g	Haselnüsse, Mandeln und Baumnüsse
1	Zitrone, abgeriebene Schale
2 EL	Birnbrotgewürz
2 TL	Zimt
½ dl	Kirsch
½ dl	Rosenwasser (aus der Drogerie)
1,8 kg	Zopfteig

zum Bestreichen 1 Ei, ½ TL Salz, ½ TL Zucker

Die angegebenen Mengen ergeben zehn Berebrote von je rund 500 Gramm. In Folie eingepackt ist das Berebrot mindestens einen Monat haltbar. (Kühl lagern.)

1 Stiel und Fliege der Weichspeckbirnen (bei Delikatessenhändler oder Obstdörrerei besorgen) entfernen. Die Birnen zirka 12 Stunden im Rotwein marinieren, dann 20 Minuten dämpfen und auskühlen.

2 Birnen, Feigen, Datteln, Pflaumen, Rosinen und Sultaninen durch den Fleischwolf drehen oder von Hand klein schneiden, in eine Schüssel geben.

3 Alle Nüsse grob bis fein hacken. Dann mit dem restlichen Wein der Birnen, Rohzucker, Zitronenschale, Gewürze, Kirsch und Rosenwasser zur Birnenmasse geben und von Hand gut durchkneten.

4 300 g vom Zopfteig in kleinen Portionen unter die Dörrfruchtmasse kneten, den Rest beiseite stellen.

5 300 bis 500 g Dörrfruchtmasse abwägen und formen. Je 150 g Zopfteig zu einem Rechteck auswallen, Füllung in die Mitte streichen, Rand mit Wasser bestreichen und Füllung einpacken.

6 Mit Verschluss nach unten auf ein Backblech legen, mit der Gabel mehrmals einstechen, verzieren und mit Ei bestreichen.

7 Etwa 35 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen, herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.