

Pataten, Erdtuffeln oder Händöpfel

Wär het d'Röschti erfunde?

• Text: André Dähler, Unterseen / Quelle: Berner Oberland - DAS KOCHBUCH, Verlag Schläefli & Maurer, Interlaken

Die Kartoffel stammt aus Südamerika. Die Kultivierung der Knolle ist dort bis 7000 Jahre v. Christus belegt. Die Indios stellten damals eine Art Trockenkonserve her, die sie «Chuño» nannten. Die Knolle selbst nannten sie «Papa». Hungrige, spanische Konquistadoren fanden 1537 die Knollen in den Hütten der Einheimischen, als sie diese nach Essbarem durchwühlten. Sie kochten und assen sie und mussten zugeben, es sei «ein schmackhaftes Gericht - selbst für Spanier». Sie nannten die Knolle «Patata» und brachten sie von den Anden nach Europa.



In der Schweiz tauchten die ersten Knollen um 1590 über Schweizergardisten als Zierpflanzen zuerst in Glarus und später im botanischen Garten von Basel auf. Bereits um 1650 wurden in Überstorf im Kanton Freiburg die ersten feldmässigen Kulturen angelegt. Über Italien und Frankreich sollen die «Pataten» nach 1712 ins

Berner Oberland eingeführt worden sein. 1723 erhielt die Knolle in Deutschland den Namen Kartoffel. Der Name ist abgeleitet von Trüffel (ital. Tartufo), mit der man sie oft verglich. Beinahe jede Region kreierte eigene Bezeichnungen; Kartoffel, Kantuffel, Erdtuffel oder Erdäpfel. Im Berner Dialekt spricht man vom «Händöpfel». Im «Bernerischen Kochbüchlein» von 1749 jedoch findet sich noch kein einziges Rezept mit Kartoffeln. Als Fruchtpflanze erlangten die «Erdäpfel» im Berner Oberland erst nach etwa 1760 grössere Bedeutung. Die Kartoffel wurde aber bald zu einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel.

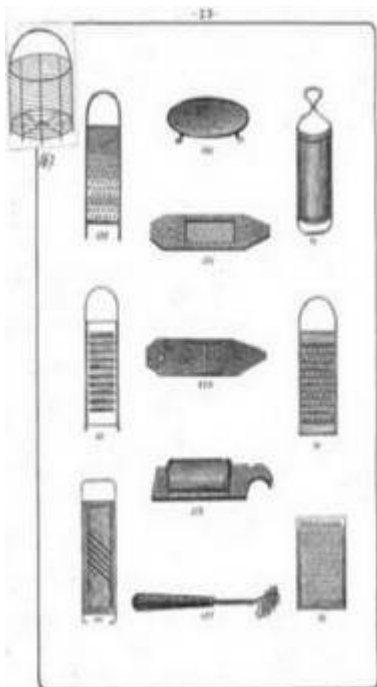


Im «Berner Kochbuch» von 1834 finden sich bereits über 30 Erdäpfelrezepte. Um 1845 wütete dann die Kartoffelpest und vernichtete den Kartoffelanbau. Betroffen von all dem Unglück waren vor allem die ärmeren Landleute, die sonst einen Grossteil ihres täglichen Nahrungsbedarfes selbst anbauen konnten und dank der guten Lagerfähigkeit der Erdknolle über lange Zeit etwas zu essen hatten.

Für die Zubereitung der Kartoffeln entstanden unzählige Rezepte. Gegessen wurden sie anfänglich gesotten, als «Gschwellti». Was übrig blieb, wurde weiterverwertet, in der Regel auf dem Morgenfeuer gebraten. Gebratene Kartoffeln sind also ursprünglich ein Restengericht, welches im voralpinen Hirtenland selbst die mittelalterlichen Brei und Milchspeisen verdrängte und sich zu einem eigenständigen Bauern-frühstück entwickelte. Man stellte die Platte mit den goldgelb gebratenen Kartoffeln mitten auf den Tisch, und jeder begann mit dem eigenen Löffel vom gold-



Die «Anke-Röschti» isst man klassisch mit dem Löffel aus der Pfanne. Dazu trinkt man Milchkafee



Die Röstiraffel wurde ab etwa 1925 industriell hergestellt. Das Bild zeigt Röstiraffeln aus dem Katalog der Firma Egro in Niederrohrdorf.

braunen Kuchen abzustechen. Dabei war es Brauch, den Löffel mit dem Kartoffelkuchen im Chacheli mit dem schwachen Milchkafee zu tunken, um so den Genuss an der ersten Mahlzeit des Tages noch zu steigern. Es war eine Mahlzeit, die so richtig den Boden gab für die Arbeit auf Alp, Feld und Hof. Die Wurzeln der Bezeichnung «Röschti» gehen ins 19. Jahrhundert zurück. Im Berner Kochbuch der Lisette Rytz von 1834 erscheint erstmals eine Bezeichnung für ein Gericht, das wohl als Grundlage für die heutige Oberländer Röschti gewertet werden kann. Die Röschti, heute eine Spezialität der Schweizer Küche, ist ein flacher, in heisser Butter (früher in Schweinefett) in der Pfanne gebratener Kuchen aus gescheibelten oder geraffelten Kartoffeln. Rösti aus geraffelten Kartoffeln kamen aber erst nach etwa 1910 in Mode.

Die Röstiraffel wurde in dieser Zeit erfunden und konnte industriell auf Tiefziehpressen hergestellt werden. Ein erstes Rezept mit geriebenen Kartoffeln findet sich im Buch «Koch- und Haushaltskunde für Primarschulen» der Stadt Bern von 1913 für eine Kartoffelsuppe! Im Kochbuch «Das fleissige Hausmütterchen» von Susanna Müller aus Zürich (1923) wird ein Rezept für Röstkartoffeln mit geraffelten Kartoffeln beschrieben. Das älteste als «Berner Rösti» bezeichnete Rezept mit geriebenen Kartoffeln haben wir im «Kochbuch für Alle» von Berta Brönnimann - Kobel aus Münchenbuchsee von 1938 gefunden. Wer die Röschi erfunden hat, kann also nicht gesagt werden.

Heute aber gelten im Berner Oberland sechs Röschi Variationen als traditionelle Arten:

- Oberländer Röschi: aus geschwellten, gescheibelten Kartoffeln;
- Roui Röschi: aus rohen, gescheibelten Kartoffel;
- Anke Röschi: aus geschwellten, geraffelten Kartoffeln;
- Schpäck-Röschi: aus geschwellten, geraffelten Kartoffeln mit Späckwürfeli;
- Bärner Röschi: aus geschwellten, geraffelten Kartoffeln mit Späckwürfeli und Zwiebeln;
- Älpler Röschi: aus geschwellten, geraffelten Kartoffeln mit Späckwürfeli und geschmolzenem Berg- oder Alpkäse in der Pfanne serviert.

Anke-Röschi (Röschi-Grundrezept)

1 kg geschwellte Kartoffeln vom Vortag

100 g Butter

Würzen: Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln am Vortag garen. Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Salzen und in die heisse Butter geben. Einige Male wenden und leicht anbraten. Nun wird die Röschi zu einem Kuchen geformt und langsam auf beiden Seiten je ca. 10 Minuten goldbraun gebraten. Dabei die Pfanne oft rütteln, damit die Röschi nicht anbrennt, und von Zeit zu Zeit etwas Butter begeben.

Erbdäpfel-Rösti.

Man schält falte gesottene Erbdäpfel, scheidelt sie ganz dünn und zerlässt in einer eisernen Pfanne Speck oder Butter. Wenn er heiss ist, werden die Erbdäpfel mit Salz und einigen Tropfen Milch oder Wasser darein gethan, wohl durcheinander gerührt und in einer Pfanne flach und eben gerührt, auf Gluth oder gelindem Feuer zugedeckt geprägelt, bis sie beim Mütteln der Pfanne sich schön ganz von derselben loslassen; dann wird die Platte, die auf die Pfanne passt, darauf gethan und umgekehrt, damit das Gelbe obenouf kommt.