

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 42 (1966-1967)
Heft: 5

Artikel: Der Wähenabend
Autor: Hurter-Furrer, Julia B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079622>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

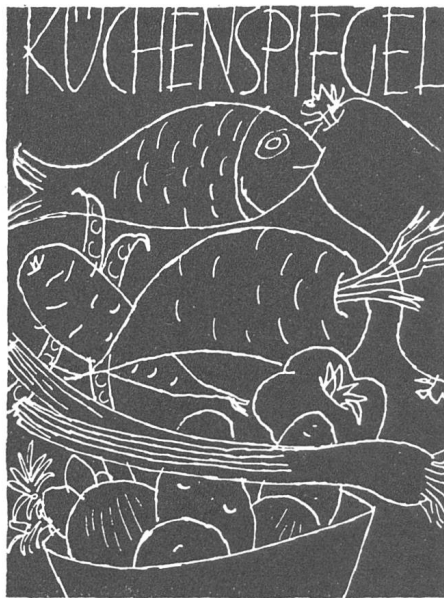
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Der Wähenabend



ch backe alle meine Wähen in Springformen von ungefähr 25 cm Durchmesser. Man sollte drei bis vier Formen zur Verfügung haben. Besitzt man nur eine, empfiehlt es sich, noch weitere anzuschaffen — sie sind nicht teuer — oder sich bei der

Mutter, Freundin oder Nachbarin zwei auszuleihen.

Die gesalzenen Wähen erhalten als Grundlage einen Weggli- oder Blätterteig, die süssen geriebenen oder Mürbeteig. Ich kaufe ihn fertig bei meinem Bäcker; pro Springform rechne ich 300 Gramm.

Die Formen werden gut eingefettet (außer beim Blätterteig) und fast bis zur Höhe des Randes mit dem nicht zu dünn (3 mm dick) ausgewallten Teig ausgelegt. Das ist wichtig, da man ihn dicht belegen will.

Obstkuchen

Form und Teig vorbereiten. Je nach Jahreszeit verwende ich frische oder tiefgefrorene Früchte. Konserven eignen sich weniger, weil sie im Geschmack etwas fade sind und beim Backen unansehnlich werden. Die Früchte werden kreisförmig und dicht übereinandergelegt, Rhabarber (in kleine Würfel geschnitten) und Beeren in dichter Schicht verteilt.

Den Guß, der sich bei allen Obstkuchen ziemlich gleich bleibt und die Früchte beinahe ganz bedecken soll, gebe ich von Anfang an darüber. Ich schiebe den Kuchen in den gut vorgeheizten Ofen und backe ihn ungefähr 45 Minuten.

Obstkuchenguß

Die Zutaten: 2 Eßlöffel Mehl, 1 großes Ei oder 2 kleine Eier, 2—3 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1—2 Tassen leicht saurer Rahm, Milch oder 1—2 Gläsli Yoghurt, alles gut miteinander vermischen.

Da man bei uns in der Schweiz Mühe hat, sauren Rahm zu bekommen, kam ich auf die Idee, Yoghurt zu verwenden. Raffiniert schmeckt zum Beispiel Yoghurt mit Vanillegeschmack zu Aprikosen, mit Ananasaroma zu Rhabarber, mit Zitronenaroma zu Äpfeln. Natürlich eignet sich auch ein gewöhnlicher Yoghurt nature mit etwas Vanillezucker vermischt, oder, für einen Apfelkuchen, mit einem Teelöffel Zimt.

Für einen Guß für Obst, das viel Saft zieht, wie Zwetschgen, Beeren, sehr reife Aprikosen usw. braucht es weniger Flüssigkeit, für Tiefgefrorenes wenig oder gar keinen Zucker.

Die fertiggebackenen Obstkuchen sollten auf einem Tortengitter ausgekühlt werden. Die Anschaffung lohnt sich — sie kosten wenig und können auch als Untersetzer für heiße Pfannen Verwendung finden.

Die Kuchen können auf flachen Eßtellern angerichtet werden. Nett und festlich wirken die altmodischen, papierernen Spitzentortenpapiere.

Die gesalzenen Wähen kann man in zwei Kategorien einteilen: in solche, die man nachträglich wieder heiß machen kann, und solche, die nach dem Backen sofort serviert werden müssen. Zur ersten Kategorie gehören Pizza-Arten mit Weggliteig, sofern sie das erste Mal nur schwach gebacken und

Den Gästen etwas Originelles zu bieten, das außerdem keine empfindliche Lücke im Haushaltsbudget hinterläßt, ist manchmal nicht einfach. So servierte ich eines abends anstelle des üblichen konventionellen Menüs einen Käsekuchen mit einem Glas Weißwein und anschließend eine Apfelwähe mit Kaffee. Der Erfolg war unerwartet groß. «Das isch eigetli e gueti Idee», sagte meine Freundin Edith. «Je, das isch scho lang her, sit ich öppis asigs bache han!»

Ich begann daraufhin, Fernseh- abende mit Backunterbrechungen zu veranstalten. Die Freude am Wähen- machen stieg von Mal zu Mal. Edith brachte mir noch viele gute Rezepte und Anregungen aus ihrer Heimat, dem Welschland, und so entstand mein Wähenabend.

Wenn ich die Gäste — manchmal sind es über zwanzig — einlade, erwähne ich jeweils gleich, daß es um einen Wähenabend geht. Es ist immer erheiternd, später zu hören, was sich die einzelnen dabei vorgestellt haben. Die meisten denken an Apfel-, einige wenige noch an Käswähe, und damit ist ihre Phantasie meistens auch schon erschöpft.

Zuerst serviere ich einen Käse- Soufflé-Kuchen, der aus dem Ofen direkt auf den Tisch kommen muß, zusammen mit einer heißen Spinat- und einer Böllewähe. Während wir diese verspeisen, haben die Pizza Zeit, heiß zu werden — sie folgen als zweiter Gang. Als Abschluß essen wir den schon früher in Stücke geschnittenen Früchtekuchen. Auf oder neben dem

von Julia B. Hurter-Furrer

leicht gebräunt werden. Blätterteigwähen gehören zur zweiten Kategorie, da dieser Teig leicht «lahm» wird und beim Wiedererwärmen schnell dunkel und bitter.

Pizza

Für den Guß, der sich bei jeder Pizza gleich bleibt, verklopft man zwei Eier mit $\frac{1}{2}$ Tasse Kaffeerahm und einer Prise Salz.

Übrige Zutaten: 8—10 geschälte, in Viertel oder Achtel geschnittene Tomaten, 50 Gramm Salamirugeli, 150 Gramm Tilsiter-, Emmentaler- oder Appenzellerkäse, in 3 mm dicke, 3 x 6 cm große Rechteckli geschnitten, italienische Gewürzmischung, Knoblauch-, Zwiebel- und Aromat-Streuwürze, nach Belieben etwas gemahlener Pfeffer.

Zubereitung: Den Wegglieteig etwas dünner auswallen als den Kuchenteig, da er ziemlich aufgeht. Die Tomatenschnitze rund auf den Teig verteilen, dazwischen halbierte Salamirugeli stecken. Die Käserechtecke darüberlegen, Kräutermischung, Knoblauch-, Zwiebel- und Aromatpulver und nach Belieben Pfeffer darüberstreuen. Über alles leert man den Guß und bäckt die Pizza in mittelheißem Ofen in ungefähr 25 Minuten hellbraun.

Der Salami kann durch drei geschälte, in Scheiben geschnittene Servelat ersetzt werden, oder durch geschwellte, enthäutete, schräg in fingerlange Stücke geschnittene Bratwürste.

Es braucht nicht unbedingt Fleisch zur Pizza. Der gewässerte Inhalt einer Sardellenbüchse gitterförmig auf den Tomaten und dem Käse verteilt, zaubert uns neapolitanische Ferienerinnerungen herbei. Wenn man es noch üppiger machen will, streut man zusätzlich ein Dutzend halbierte, gefüllte Oliven über das Ganze.

Anstelle von Fleisch kann man blättrig geschnittene Champignons, frisch oder aus der Büchse, verwenden, nur muß dann alles etwas kräftiger gewürzt werden. Der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt. Die eine Pizza kann man nur mit Knoblauch würzen, die andere nur mit Borretsch, zu Salami nehme ich den milden Emmentaler, zu Bratwurstrugel eher den rezenten Appenzeller.

Von meinen Blätterteigkuchen lassen sich zwei Arten zum Voraus backen; ein sorgfältiges nochmaliges Erwärmen ertragen sie ohne Schaden.

Spinatwähe mit Cipollata

Den Teig bis fast an den Rand in die ungebutterte Form legen. Zutaten: 2—3 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm oder Milch, Knoblauchwürze, eine Prise Salz, 1 Paket tiefgefrorener Spinat fixfertig, aufgetaut, 20 Cipollata-Würstchen.

Zubereitung: Die Eier mit dem Mehl, Rahm, der Knoblauchwürze und dem Salz zerquirlen, mit dem Spinat vermengen und das ganze auf dem Teig verteilen. Die Würstchen einzeln und kranzförmig auf den Spinat legen und leicht andrücken. Die Wähe in vorgeheiztem Ofen bei Mittelhitze etwa 30 Minuten backen.

Tisch stehen von Anfang an kühler Weißwein, französischer Rotwein, eine Riesenkanne Kaffee, heiße Milch und ein Schüsseli geschwungener Nidel.

Die Gäste bedienen sich selbst und nehmen, was ihnen Freude macht. Sie können auch mit dem Obstkuchen anfangen oder nur Pizza essen.

Einmal hatte ich Holländer zu Gast, die erzählten später ihren Freunden, sie hätten grauenerregende Sachen bei uns essen müssen, man stelle sich vor, Zwiebel- und Spinattorten! Nun, wir haben ja nicht oft Holländer auf Besuch. Ich vergewissere mich seither aber immer, ob auch alle Geladenen Wähen mögen. In einem unerwarteten Notfall serviere ich eine Tasse Fleischbrühe mit einem zerquirtem Eigelb als Entrée — und Obstkuchen haben alle gern.

Zugegeben, ein solcher Wähenabend gibt viel Arbeit, aber der eigenartige Zauber, der über diesen Einladungen liegt, läßt den müden Rücken schnell vergessen. Da wird auf einmal ein distinguiert älterer Herr angeregt, aus seiner Kinderzeit zu erzählen; Erinnerungen tauchen auf an Großmütter und Tanten, die auch so herrlich backen konnten im Kachelofen — «weißt du noch?» — Wähenliebhaber, die sich finden, sind Menschen eigener Art, kostbare Freunde, denen man Sorge tragen muß.

Allen unsicheren Hausfrauen möchte ich, bevor sie mit Wähenmachen beginnen, noch ein Wort von Helen Guggenbühl mit auf den «Backweg» geben: «Halten Sie sich niemals allzu wörtlich an ein Rezept! Ein Kuchen mißrät öfter, wenn wir ein Rezept zu genau, als wenn wir es zu frei befolgen. Ein Rezept genau befolgen, heißt, den Kuchen ohne Verständnis und Liebe machen. Dann mißrät er!»

Zwei weitere Ansprüche möchte ich stellen: einen auf den guten Willen der Köchin, den andern auf wahre Essensfreude der Geladenen.

Wenn Sie sich an diese einfachen Grundsätze halten, wird man auch Sie immer wieder fragen: «Wänn machsch wider en Wähe-Abig?»

Hüt choch ich öppis guets

ERNST

Spezialgriess-Spaghetti

in der neuen Packung
jetzt noch besser und
ausgiebiger

Robert Ernst AG Kradolf

Natürliche Kräfte im

Birkenblut



Aus reinem Alpen-
birkensaft mit Arnika,
pflegt und erhält die
Schönheit und Fülle
der Haare. Seit Jahr-
zehnten erfolgreich
bei Haarausfall und
spärlichem Wachs-
tum.

Shampoo, Brillan-
tinen, Fixateur.

Alpenkräuterzentrale am St. Gotthard,
Faido TI



DR. WILD & CO. BASEL

Der Wähenabend

Böllewähe

Zutaten: 50 Gramm Speckwürfeli, 3 große, feingehackte Zwiebeln, 30 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 große Tasse Rahm oder Milch, 2—3 Eier, eine Prise Salz, etwas Streuwürze, nach Belieben 1 Teelöffel Kümmel.

Zubereitung: Speckwürfeli in Butter leicht glasig braten, die Zwiebeln zufügen und auf kleinstem Feuer weichdämpfen (aber ja nicht braun werden lassen!). Mehl, Rahm, Eier, Salz und eventuell Kümmel miteinander zerquirlen, mit der etwas ausgekühlten Zwiebelmasse mischen und auf den Teig gießen. Die Böllewähe bei Mittelhitze etwa 30 Minuten backen.

Die Spinat- und die Böllewähe können wie die Pizza auf einem Wähenblech nochmals heiß gemacht werden. Auf einem großen Blech haben mühelos zwei Kuchen Platz. Es können zwei Bleche mit je zwei Kuchen miteinander in den Ofen geschoben werden — nur muß man die Bleche nach sieben, acht Minuten auswechseln, damit nicht die einen zuviel Oberhitze bekommen und umgekehrt.

Der Blätterteig, der gerne Blasen wirft, muß während des Backens mit einer Gabel eingestochen werden, damit er den «Dampf» ablassen kann. Vor dem Wiederaufwärmen lege ich ein paar Butterflöckli auf die Wähen, so trocknen sie nicht aus. Haben die Kuchen im Ofen keinen Platz, dann können sie auch in der Springform auf die Herdplatte bei kleinster Stufe heiß gemacht werden, wenn möglich mit einem Deckel gut zugedeckt, oder dann mit dem Teller, auf dem sie serviert werden.

Zuletzt bereite ich den Käsekuchen zu, der aus dem Ofen direkt auf den Tisch kommen muß, weil er wie ein Soufflé aufgeht.

Käse-Soufflé-Kuchen

Springform bis an die Höhe des Randes mit Blätterteig auslegen.

Zutaten: 2 Eßlöffel Maizena, ½ Glas Weißwein oder Apfelwein, 1 große Tasse Rahm, 3—4 Eier, etwas Streuwürze, eine Spur geriebene Muskatnuß, 125 Gramm geriebener Sbrinz oder Parmesan, 125 Gramm gekochter, in feine Würfeli geschnittener Schinken.

Zubereitung: Maizena mit dem Wein und Rahm glattrühren, die Eier einzeln dazuschlagen, die Gewürze, den Käse und den Schinken begeben, alles gut mischen und auf den Teig leeren und in den leicht vorgewärmten Ofen schieben.

Bei Unterhitze in 220° (mittlere Wärme) ungefähr 20 Minuten backen. Die Ofentüre auf keinen Fall früher öffnen, da sonst der luftige Kuchen zusammenfällt. Er muß goldgelb und knusprig sein.

Le Pâté de pigeonneau de Bresse . . .

Le Jambon du Morvan braisé sous la cendre . . .

. . . immer gluschtige Spezialitäten im

Restaurant zur Saffran, Zürich

Andreas Sulser, Zunftwirt

