

Die Ostertaube überflügelt elegant den Osterkuchen

Welches Gebäck geniessen die Weinländer an Ostern? Favorit ist in der Andelfinger Bäckerei Gnädinger der Osterkuchen. Stephan Ammann in Unterstammheim verkauft hingegen mehr Ostertauben.

BARBARA FLACHER

Alle Jahre wieder werden in den Bäckereien Osterkuchen angeboten. Dieses Gebäck habe eine lange Tradition, sind sich Ernst Gnädinger und Stephan Ammann einig. Womöglich seien die Fladen mit der nahrhaften Füllung eine klösterliche Tradition – man musste sich nach der Fastenzeit wieder Kalorien zuführen, meint Stephan Ammann. Vielleicht, weil die meisten Leute genau das heute eher vermeiden möchten, sind diese Milchreistörtchen in seiner Unterstammheimer Bäckerei unterdessen aber weniger gefragt als die leichteren Ostertauben.

Zwei Tage vor den Osterfeiertagen. In der Andelfinger Bäckerei Gnädinger dekoriert Lehrtochter Julia Kurz die fertig gebackenen Osterkuchen mit bunten Zuckereili. Seit drei Wochen erfreut sich dieses bei der Kundschaft äusserst beliebte Gebäck eines reissenden Absatzes. Bereits stehen alle Zutaten für die nächste Serie Osterkuchen bereit. Ernst Gnädinger verrät, was für dieses Dessert massgebend ist. «Wir kochen einen Milchreis. Dazu kommt

Mandelmasse, Eigelb, flüssige Butter und das steif geschlagene Eiweiss.» Und weil erstaunlich viele Leute keine Sultaninen im Gebäck mögen, sind die Osterkuchen nicht nur in drei verschiedenen Grössen, sondern auch mit und ohne Sultaninen zu haben.

Die Ostertaube ist ein Überflieger

Wer in der Bäckerei Ammann in Unterstammheim einkauft, kann zum Znünikaffee am Stehtisch den Osterkuchen degustieren. Wie Bäcker Stephan Ammann erklärt, ist auch sein Rezept mit

al-dente-gekochtem Milchreis der alten Tradition verpflichtet. Schon immer habe er in der Osterzeit dieses Gebäck fabriziert, doch in den letzten Jahren werde es zusehends von der Ostertaube überflügelt.

Die ursprünglich aus Italien stammende «Colomba di Pasqua» besteht aus einem luftigen Panettone-Teig. Stephan Ammann überbäckt sie mit einer Mandelmakronen-Masse. Stolz präsentiert der freundliche Bäckermeister seine Täubchen vor der Kulisse seiner beinahe metergrossen Schoggihasen.



Bäckermeister Stephan Ammann zeigt eine «Colomba di Pasqua».



Julia Kurz dekoriert die Osterkuchen von Ernst Gnädinger. Bilder: Barbara Flacher