

GLARNER PASTETE



Namen

Glerner Pastete

Beschreibung

Die Glerner Pastete ist ein rundes, etwa 5 cm hohes Dessertgebäck aus Blätterteig, welches je hälftig mit einer Mandel- und Zwetschgenmasse gefüllt wird. Der Durchmesser der Pastete variiert von ca. 20 – 30 cm.

Zutaten / Zusammensetzung

Klassischer Blätterteig aus Mehl, Milch und Eiern. Die Mandelfüllung besteht aus fein geriebenen geschälten Mandeln, Eiern und Zucker. Die Zwetschgenfüllung aus gedörrten, fein geriebenen Zwetschgen, Eier, Zucker. Die Masse wird mit wenig Apfelmus gesüsst. Abgesehen von den Mandeln und den gedörrten Zwetschgen, die heute meist aus Spanien oder der USA importiert werden, verwenden die meisten Produzenten einheimische Produkte.

Produktionsort

Die Pastete ist ein typisches Produkt aus dem Kanton Glarus und wird hauptsächlich in diesem Kanton produziert. Ausgewanderte Glerner Bäcker stellen sie in wenigen anderen Kantonen her.

Variationen

Die kleinen Geschwister der Glerner Pastete heissen «Beggeli». Ihr Name verweist auf das frühere Backgefäss, das Becken, was in Glerner Dialekt Tasse bedeutet. Ausserhalb des Kantons Glarus werden sie meist Glerner Pastetli genannt. Sie sind entweder mit Zwetschgen oder mit Mandelfüllung erhältlich.

Die Herstellung der Glerner Pastete war vermeintlich eine sehr fröhliche Angelegenheit. Man soll dazu gepfiffen und gesungen haben. Doch nicht etwa zum Zeitvertreib, wie man annehmen könnte! Das Pfeifen und Singen hatte eher einen wirtschaftlichen Hintergrund: Damit wollte man verhindern, dass die teuren Mandeln gegessen wurden.

GESCHICHTE

In der Glerner Volkszählung von 1837, die Oswald Heer und J.J. Blumer neun Jahre später veröffentlichten, zählt das «Lande Glarus» über 2500 Handwerker: Darunter befanden sich auch zwölf Pastetenbäcker.

Allerdings wird aus diesen Zahlen nicht klar, ob diese schon die heute berühmte Glerner Pastete hergestellt haben. Belege und Quellen dazu sind nur wenige vorhanden. Da Pasteten ihren Ursprung in Frankreich haben, wird angenommen, dass die Spezialität durch Glerner Offiziere, die Mitte des 18. Jahrhunderts in Frankreich Dienst leisteten, den Weg ins Glernerland fand. Da sich das arme Berggebiet jedoch keine Fleischfüllung nach französischem Vorbild leisten konnte, wurde sie zuerst durch Apfelmus und Rosinen ersetzt. Hier findet die Bezeichnung der «Öpfelbeggeli», die sich bei den Einheimischen bis heute gehalten hat und die kleinen Pasteten bezeichnet, wohl auch ihren Ursprung.

Die Zwetschgen- und Mandelfüllung soll erst später entstanden sein. Über den tatsächlichen Ursprung ist sich die Fachwelt nicht einig. Als eine mögliche «Überbringerin» des heutigen Rezepts wird eine gewisse Anna Aebli-Oertli aus Enneda gehandelt. Sie soll im Jahr 1858 das Pastetenrezept von ihrer längst verstorbenen Base (Cousine) als Mitgift in die Ehe gebracht haben. Das junge Ehepaar legte mit diesem Rezept wohl auch den Grundstock zur Bäckergeneration Aebli, die im Kanton Glarus zu einer langen Tradition wurde. Der Autor Hans Thürer widmete der Bäckerei 1958 sogar eine Jubiläumsschrift, in der er auf «100 Jahre Konditorei Aebli Glarus» zurückblickte. Zehn Jahre später, 1968, musste die Bäckerei jedoch schliessen: Ein Nachfolger und grössere Investitionen wären für eine Weiterführung nötig gewesen.

Die Glerner Pastete, die «Königin der Glerner Spezialitäten», ist aber glücklicherweise geblieben. Über 20 Bäckereien im Kanton Glarus stellen sie gegenwärtig her.



PRODUKTION

«Auch wenn heute ein paar Maschinen zum Einsatz kommen, so ist die Produktion der Glerner Pasteten doch über all die Jahre gewerblich geblieben.», weiss Adrian Studer, Präsident des kantonalen

Produzenten:

Diverse Bäckereien im Kanton Glarus. Stand 2006: über 20 Glarner Bäckereien.

Experten:

Adrian Studer
Präsident Glarner Bäckerverband
und Inhaber der Bäckerei Studer
Ziegelbrückestrasse 2
8867 Niederurnen
Tel: 055 610 26 64
Fax: 055 620 12 54
E-Mail: info@beckstuder.ch

Literatur:

Freuler, Kaspar: Glarner Pasteten.
In: Glarnerland / Walensee. Jahrbuch des Kurgebiets Glarnerland und Walensee. Ausgabe 1968 – 4. Jahrgang. 15.

Heer, Oswald / Blumer-Heer, J.J.:
Der Kanton Glarus, historisch-geographisch-statistisch geschildert von den ältesten Zeiten bis auf die Gegenwart. Ein Hand- und Hausbuch für Jedermann, St. Gallen u. Bern 1846. 447.

Nold, Ruth: Glarner Spezialitäten. Facharbeit. o.O. 1981. Hinterlegt in der Glarner Landesbibliothek.

Peter-Kubli, Susanne: Das Kochbuch Othmar Blumer-Paravicinis. Aus: Jahrbuch des historischen Vereins des Kantons Glarus. Heft 85. 9-29.

Bäckermeisterverbands. «Teilweise wird sie sogar zu Hause hergestellt.» Auch bei der gewerblichen Produktion wird heute immer noch der grösste Teil von Hand verrichtet.

Das Schälen der Mandeln, ihr Reiben im Steinmörser, das Entsteinen der gedörrten Zwetschgen und das Rollen des Blätterteigs: Dies alles geschieht seit den 1960er Jahren maschinell.

Sowohl die Mandeln als auch die gedörrte Zwetschgen werden gerieben und gemahlen oder in einem Mixer zerkleinert und anschliessend zu einer Pastetenfüllung verarbeitet. Da dies ein sehr aufwändiger Prozess ist, bereiten heute die meisten Bäckereien eine grössere Menge der Füllungen vor.

Der Blätterteig wird mit einer Maschine in seine gewünschte Dicke ausgerollt. Für den Rand legt der Bäcker eine ca. 1 cm dicke Scheibe auf die Seite. Der dünnere Deckel und Boden sticht er anschliessend mit einer blumenförmigen Schablone aus.

Nun belegt der Bäcker den Rand des Bodens mit den dickeren Teigteilen. Die Randeile gehen beim Backen auf und geben der Glarner Pastete ihre typische Form. Bevor der Bäcker den Deckel anbringt, füllt er den Boden je hälftig mit der Mandel- und der Zwetschgenmasse. Zur Verzierung wird der Deckel in der Mitte mit einem Oval angeschnitten und mit verschiedenen Messerschnitten kreisförmig dekoriert. Die «ungebackene» Pastete ist nun ca. 2 cm dick. Für grosse Bestellungen können die Pasteten in dieser Form wie liebevoll gestapelte Schallplatten eingefroren werden.

Nach dem Backen wird die Pastete grosszügig mit Puderzucker bestreut. Dann noch das Glarner Wappen, der Fridolin, draufgesetzt und fertig ist die Glarner Pastete.

KONSUM

Zum Konsum sind in den Quellen verschiedene Angaben zu finden. Ihnen gemein ist, dass die Glarner Pastete jeweils an Festanlässen gegessen wurde. Fastnacht, Fridolinstag (6. März), Landsgemeinde oder Weihnachten werden genannt. Die verschiedenen Nennungen könnten mit einer Verschiebung des Konsums erklärt werden. Gemäss neueren Quellen zählte die Pastete vor 50 bis 60 Jahren noch zu den typischen Weihnachtsgebäcken. Dies bestätigt auch Adrian Studer. Per Post wurden sie in die ganze Schweiz versandt. Es soll viele Industriebetriebe gegeben haben, die zur Weihnachtszeit bis zu 300 Pasteten bestellten. Heute ist dies nicht mehr so: Steigende Portokosten sowie eine erhöhte Mobilität sind mögliche Gründe für den Rückgang. Die Glarner Pastete wird heute zwar an Weihnachten nach wie vor am meisten gegessen, doch nicht mehr ausschliesslich: Sie ist mittlerweile ein Ganzjahresprodukt. «Ein Ganzjahresprodukt, aber kein Alltagsprodukt.», wie Adrian Studer präzisiert. «Im Alltag, sei es auf Wanderungen oder als Zwischenmahlzeit, werden die «Beggeli», die kleinen Geschwister der Pastete, verzehrt.»

Die meisten Pasteten werden heute direkt verkauft: Wandertouristen und Einheimische schätzen sie gleichermaßen als Mitbringsel.

**WIRTSCHAFTLICHE BEDEUTUNG**

Adrian Studer schätzt, dass auf die Glarner Pastete ca. zehn Prozent des Gesamtumsatzes der produzierenden Bäckerei entfallen.