

Nicht nur vom Narrenvolk geliebt

FASNACHTSGERICHTE • Vor der Fastenzeit noch einmal so richtig auf den Putz hauen – auch kulinarisch! Typische und traditionelle Speisen wie Mehlsuppe und Fastenwähe gehören wie das Narrentreiben zur fünften Jahreszeit.

«Wenn schon kein oder nur eingeschränktes Narrentreiben: Auf etwas dürfen sich Fasnächtlerinnen und Fasnächtler – und nicht nur sie – in diesem Jahr dennoch freuen: auf die typischen Fasnachtsgerichte», sagt Urs Messerli. So bunt und vielfältig die verschiedenen Fasnachtstraditionen seien, so lecker und abwechslungsreich seien die Speisen, die zur Fasnachtszeit aufgetischt würden, so der Kochprofi, und nennt Beispiele: «Basler Mehlsuppe, Luzerner Chügelipastete, Fastenwähe, Zwiebel- und Käsekuchen, süsse oder salzige Zigerkräpfen, Ravioli di Carnevale, Schlüferli oder Fasnachtschüechli. Sie alle haben eines gemeinsam: Dank den meisten von ihnen kann vor der Fastenzeit kulinarisch noch einmal so richtig auf den Putz gehauen werden.»

Schwatzhafter Köchin sei Dank

«Ein Urrezept für die Basler Mehlsuppe sucht man vergebens, denn es gibt Dutzende Rezepte für dieses Traditionsgericht», sagt Urs Messerli. «Braun wurde sie, so wird erzählt, weil einer schwatzhaften Köchin eines Tages das Mehl beim Rösten anbrannte. Statt das wertvolle Gut wegzuerwerfen, wurde das kleine Missgeschick ignoriert und aus ihm das Beste gemacht. Die braune Basler Mehlsuppe war geboren.» Der Kochprofi kennt nicht nur diese Geschichte. Er weiss, dass die Mehlsuppe einst ein typisches Gericht einfacher Leute war: «Es wurde ganzjährig, vor allem aber während der 40-tägigen Fastenzeit von Aschermittwoch bis Ostern aufgetischt.» Bereits vor bald 2000 Jahren sollen die Römer in Augusta Raurica – vor den Toren von Basel – Mehlsuppe gelöffelt haben. Zur Fasnachtsspezialität sei sie erst im 19. Jahrhundert geworden, als im reformierten Basel 1835 erstmals eine Art Morgenstreich stattgefunden habe. Und sie wird längst nicht mehr nur in Basel in den Morgenstunden zum Auftakt der Narrenzzeit gern gegessen.

Ursprünglich eine Fastenspeise

Ebenso war die Fastenwähe lange Zeit nur im Raum Basel ein typisches Fasnachtsgebäck. Heute ist es in weiten Teilen der Landes bekannt und ge-



Kein Morgenstreich ohne Mehlsuppe und Fastenwähe. Beide sind längst nicht mehr nur in Basel typische Fasnachtsgerichte.

Urs Messerli

schätzt. Während Berliner oder Ziegerkräpfen das ganze Jahr in den Regalen von Bäckereien und Grossverteilern zu finden sind, ist das bretzelähnliche Gebäck aus feinem Hefeteig nur während

eines beschränkten Zeitraums erhältlich. Die Zubereitung und der Verkauf waren früher sogar einzig von Montag vor Aschermittwoch bis und mit Oster-sonntag erlaubt. Heute beginnen die

Basler Bäcker mit der Produktion meist am Dreikönigstag und sie wird nach Ende der Fastenzeit eingestellt. «Die Fastenwähe ist genau genommen eine Fastenspeise», so Messerli. **Jürg Amsler**

Basler Mehlsuppe

(Zutaten für zirka 4 Portionen; 1,2 Liter)

80 g	Mehl
20 g	Butter
80 g	Zwiebeln
30 g	Knollensellerie
40 g	Karotten
1 l	Gemüsefond oder Bouillon
100 g	Käse / Greyerzer
50 g	Sauerrahm (optional)
2 dl	Kräftiger Rotwein
	Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Sellerie und Karotten geschält in kleine

Würfel (Brunoise) schneiden. Mehl in eine Pfanne geben, unter Rühren bei mittlerer Hitze ohne Fett haselnussbraun rösten, herausnehmen. Hitze reduzieren. Butter warm werden lassen. Zwiebel und Gemüse zirka 3 Minuten andämpfen, Mehl wieder begeben. Bouillon dazugießen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren, Rotwein begeben und unter gelegentlichem Rühren zirka eine Stunde köcheln. Suppe in vorgewärmte Suppenteller verteilen. Käse grob reiben, darüberstreuen oder separat dazu servieren. Optional mit einem Klecks Sauerrahm die Suppe garnieren/verfeinern. Viel Pfeffer aus der Mühle darüberstreuen. **um**

Fastenwähen

(Zutaten für zirka 4 bis 6 Portionen)

500 g	Mehl
2 TL	Salz
½ Würfel	Hefe (zirka 20 g, zerbröckelt)
120 g	Butter (weich, in Stücken)
2,2 dl	Milch (lauwarm)
1	Eigelb
1 Portion	Kaffeerahm
wenig	Kümmel

Zubereitung

Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtem-

peratur zirka 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in zirka 12 Stücke teilen. Jedes Stück etwa 7 mm dick oval auswalen. Längs vier je zirka 4 cm lange Schlitzze einschneiden.

Teigstücke auf drei Backpapiere verteilen, Schlitzze etwas auseinanderziehen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen, Teig mit Eigelb bestreichen, Kümmel darüberstreuen. Mit den restlichen Backpapieren gleich verfahren. Nacheinander je zirka 10 bis 12 Minuten in der Mitte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Tipp: Hefeteig beim Aufgehenlassen nie dem Durchzug aussetzen, er fällt sonst zusammen. **um**

Cuvée la pleine lune, Assemblage AOC, 2019, Christian Crittin



Der kräftige «Sternen-Wein» passt bestens in die Narrenzzeit. Er ist ein ausgezeichnetes Begleiter zur Mehlsuppe und den Fastenwähen. Ebenso lässt er sich gut zu Käse und vielen Gerichten oder bei vielen weiteren Gelegenheiten – einfach so vor dem Kamin oder auf der Abendterrasse – geniessen.

Der Wein vereint die besten Walliser Rotweinrebsorten, die so ausgebaut wurden, wie es der jeweiligen Rebsorte am besten bekommt. Cornalin in der Amphore, Syrah und Merlot im Barrique, Diolinoir in der Cuvée. Es sollte ein schöner und grosser Schweizer Wein werden, der die Typizität der Walliser Weinberge und das Terroir widerspiegelt. Dieser herrliche Rotwein ist mit viel Aromatik ausgestattet. Er ist charaktervoll und zugleich süffig, mit einem schönen, langen Finale. «Christian Crittin und ich haben einen grossartigen Coup landen können. Der 2019er-Jahrgang ist die erste Rotwein-Assemblage, die sicher viele Anhänger finden wird.»

Das Weingut liegt am Fusse der berühmten Kirche in Saint-Pierre-de-Clages im Schatten des achteckigen Glockenturms. Es wurde 1888 gegründet und ist das älteste Familienweingut im Wallis. Christian Crittin hat es 1988 in fünfter Generation übernommen. **Urs Messerli**

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern. www.millevins.ch

Von der «Fastenkrähe» zur «Fastenwähe»

WAHR ODER ERFUNDEN • Erste schriftliche Belege für «Fastenweyen» in der Stadt Basel finden sich auf einem Rechnungsbeleg aus dem Jahre 1649 für ein Essen der Klostersgutsverwalter zu St. Clara. Ob es sich um das heute beliebte wie bekannte Gebäck handelte, ist nicht geklärt. Ebenso wenig verbürgt ist folgende Geschichte.

1412 habe Lehnherren Leopold von Binnenstein, auch Leopold der Gierige genannt, in der Region Basel regiert. Mit absurden Steuern habe er seine Untertanen bis aufs Blut ausgenommen. Als sich die Unterdrückten bei ihm beschwert hätten, sie seien am Verhungern, habe er ihnen geraten, Krähen zu fressen. Daraufhin hätte das arme Volk begonnen, Krähen einzufangen und zu braten. Diese hätten ebenfalls harte Zeiten durchlebt, seien dünn und knochig gewesen. Das kärgliche Mahl habe darum den Namen «Fastenkrähe» erhalten. In der Region um Strassburg sei später die Tradition entstanden, die Krähen mit Kümmel zu stopfen.

1634 löste Albert zu Weissenstein die Dynastie der von Binnenstein ab. Er habe verboten, Krähen in der Kümmelvariante zuzubereiten. Die einfachen Bewohner der Stadt Basel hätten jedoch sehr an ihren Traditionen gehalten und diese nur widerwillig aufgegeben. Deshalb hätten sie Krähen aus Teig geformt und sie mit Kümmel bestreut. Dies soll die Geburtsstunde der «Fastenwähe» gewesen sein. **sl/pd**

Die fünfte Jahreszeit unbeschwert feiern ist einmal mehr nicht überall möglich

FASNACHT 2022 • Für die einen kommen die vom Bundesrat in Aussicht gestellten Lockerungen der Covid-19-Massnahmen zu spät – andere sind zuversichtlich.

Die eingefleischten Fasnächtlerinnen und Fasnächtler sind zu bedauern: Wegen der Covid-19-Pandemie können sie die fünfte Jahreszeit ein weiteres Mal nicht ausgiebig feiern. In den Fasnachtshochburgen Basel, Luzern und Solothurn schwankt das Stimmungsbild des Narrenvolks zwischen Katzenjammer und gedämpfter Vor-

freude. In der Stadt am Rheinknie muss es bereits zum dritten Mal in Folge auf den geliebten Cortège verzichten. Dass die «drey scheenschte Dääg» am 7. März mit dem «Morgestraich» beginnen und einige Anlässe unter eingeschränkten Auflagen durchgeführt werden dürfen, mag den Frust nur wenig zu mildern. Ähnlich wie die Waggis und Bebbis

müssen die Solothurner Närrinnen und Narren in diesem Jahr auf vieles entbehren. Besonders schmerzhaft für sie: Die beiden grossen Umzüge sind gestrichen.

In Luzern hätten die vom Bundesrat vor einer Woche beschlossenen Lockerungen der Corona-Massnahmen keine Auswirkungen auf die Fasnacht 2022, liess die Luzerner Kantonsregie-

rung verlauten. Und doch gibts für das Narrenvolk der Leuchtenstadt Hoffnung. In einer Medienmitteilung lässt sich Gesundheits- und Sozialdirektor Guido Graf so zitieren: «Aufgrund der beiden Szenarien, die der Bundesrat in die Konsultation geschickt hat, bin ich optimistisch, was die Durchführung der Luzerner Fasnacht 2022 betrifft – dies aber,

ohne dem Entscheid des Regierungsrates und des Bundesrates vorgreifen zu können.»

Im Kanton Bern sind die Thuner und die Bärner Fasnacht wegen zu grosser Unsicherheiten infolge der Pandemie abgesagt. In Biel soll die Fasnacht unter Einhaltung der aktuellen Massnahmen stattfinden, jedoch kein Umzug. **sl/pd**