

# Härdöpfel-Tatsch, do gisch, was häsch

Über Dörrobst weiss Nina Wieland (82) aus Valendas seit früher Kindheit Bescheid. Damals war Selbstversorgung das einfache Spargebot, heute baut man dieses alte Wissen in neue touristische Angebote ein. Das ist gut so, denn die schlichten Dörrobst-Rezepte schmecken vielerorts auch ein bisschen nach Heimat.

■ Von Susi Schildknecht



Nina Wieland bittet die Büwo-Autorin zu Tisch: Zu den Härdöpfel-Tatschli gibts Kompott und Sirup.

Den Schiebebalken unter dem Giebel ihres Hauses belegt Nina Wieland nicht mehr mit halbierten Zwetschgen aus ihrem Bongert. Auch die ungehobelten Tannenbretter, auf denen sie einst das Obst an Sonne und Luft stellte, kommen selten mehr zum Einsatz. Und halbe Äpfel zieht sie ebenfalls nicht mehr auf Schnüre. Sie schätzt den effizienten Dörrofen ihrer Schwiegertochter Marianne, wo Apfel- und Zwetschgenschnitze in vier oder fünf Schichten übereinander «geteert» werden können. Sind die Früchte reif, braucht es auch heute noch ihre erfahrenen Hände und die eifrige Mithilfe der Enkel. Das Dörrobst wird

auf dem Markt in Ilanz und im hauseigenen Lädli verkauft. Ihr Wissen hat Nina Wieland schon immer freizügig geteilt, zuerst mit ihren neun Kindern, später mit ihren 22 Enkeln und vier Urenkeln und demnächst mit Besuchern, die beispielsweise am 25. Juli beim Faszinatur-Obstspaziergang durch Valendas bei ihr vorbeikommen werden. Sie wird dann erzählen, wie die Früchte getrocknet, gedörnt, eingemacht und verwertet werden können.

#### Vorratskammer statt Tiefkühltruhe

Dass sie mit 82 Jahren zur Obstexpertin des Dorfes erklärt wird, hätte Nina Wieland wohl

#### ■ HÄRDÖPFEL-TATSCH MIT DÖRRZWETSCHGEN

##### Zutaten (für 3–4 Personen)

- 4 grosse Kartoffeln
- 1 Handvoll gedörnte Zwetschgen
- 1 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Birnbrot-Gewürz
- 2 ganze Eier
- 2–3 gehäufte Esslöffel Ruchmehl
- wenig Wasser
- Bratfett oder -butter

##### Zubereitung

1. Die rohen Kartoffeln mit der Bircher- raffel reiben
2. Die gedörnten Zwetschgen fein schneiden und zugeben
3. Salz und Gewürz dazugeben
4. Mit den Eiern, dem Ruchmehl und wenig Wasser zu einem halbfesten Teig rühren
5. Bratbutter in der Pfanne heiss werden lassen
6. Einen gehäuften Esslöffel Kartoffel- masse pro Tatschli beidseitig gold- braun braten
7. Zusammen mit Zwetschgen-Kompott geniessen

nicht gedacht. «Es ist doch einfach schade, die Früchte nicht zu nutzen, nur weil man nicht weiss, wie das geht!» Während sie das sagt, streicht ihre Hand liebevoll durch die säuberlich getrockneten Zwetschgen, die sie in einem baumwollenen Kissenbezug aufbewahrt. Der Duft des letzten Sommers steigt auf, und für Nina Wieland wohl auch so manche Erinnerung an früher. Damals hiess die Frage nicht «Was sollen wir heute kochen?», sondern «Was haben wir in der Spensa?». Oft zum Beispiel alles für einen guten, währschaftigen Härdöpfel-Tatsch mit Dörrozetschgen. An Guata!

## IMPRESSUM

**HERAUSGEBERIN:** Somedia (Südostschweiz Presse und Print AG), Verleger: Hanspeter Lebrument, CEO: Andrea Masüger **LEITERIN WOCHENZEITUNGEN:** Liliana Portmann **REDAKTION BÜWO:** Ladina Steinmann, Comercialstrasse 22, Postfach 491, 7007 Chur, Tel. 081 255 52 57, Mobile 079 955 18 04, Fax 081 255 51 21, E-Mail: redaktion-buewo@suedostschweiz.ch **VERLAG UND INSERATE:** Geschäftsführer: Thomas Kundert **INSERATE:** Somedia Promotion, Comercialstrasse 20, Postfach 520, 7007 Chur, Tel. 081 255 58 58, Fax 081 255 58 59, E-Mail: inserate@somedia.ch **VERLAG:** Somedia, Kasernenstrasse 1, 7007 Chur, Tel. 081 255 50 50, Fax 081 255 51 55, E-Mail: verlag@somedia.ch **ABO- UND ZUSTELLSERVICE:** Somedia, Kasernenstrasse 1, 7007 Chur, Tel. 0844 226 226, Fax 081 255 51 10, E-Mail: abo@somedia.ch **ABONNEMENTSPREIS:** Fr. 125.–, inkl. MWSt. **ERSCHEINT:** einmal wöchentlich am Mittwoch **VERBREITETE AUFLAGE BÜWO GESAMT:** 89 732 Ex., davon verkaufte Auflage 27 572 Ex. (WEMF/SW-beglaubigt, 2013) **VERBREITETE AUFLAGE BÜNDNER WOCHENZEITUNG:** 55 787 Ex. (WEMF/SW-beglaubigt, 2013) **DRUCK:** Südostschweiz Partner AG, Scharastrasse 9, 9469 Haag **NUTZUNGSRECHTE:** Die Nutzungsrechte des Zeitungsinhalts wie Artikel, Fotos sowie Inserate sind ausschliesslich dem Verlag der Südostschweiz Presse und Print AG vorbehalten. Jeder Verstoss wird gerichtlich geahndet © Somedia **BEKANNTGABE VON NAMHAFTEN BETEILIGUNGEN I.S.V. ART. 322 STGB:** Südostschweiz Radio AG, Südostschweiz TV AG, Südostschweiz Emotion AG, Südostschweiz Pressevertrieb AG, Südostschweiz Partner AG