

Kulinarisches

Erkundungen über die Geschichte und das Rezept des Prattler Kuchens

Erkundung über den «Prattler Kuchen», das «Renommiergebäck» der Frauenkränzchen.

In der «Prattler Heimatkunde 2003» ist im Kapitel Prattler Identität ein Artikel über «Jean Pflirter: Bauer und Konditor, Erfinder des Prattler Kuchens» zu lesen. Das interessierte, einmal als Bäckerssohn und zum Zweiten als Kollege eines Prattler Pflirters mit Vorfahren im gleichen Handwerk. Dazu: Die Prattler Pflirter sind alle Nachkommen des Muttener Schuhmachers Hans Jakob Pflirter, der 1774 Bürger von Pratteln geworden ist.

Meine erste Erkundung beim genannten Kollegen, bei Paul Walter Pflirter-Rolli, brachte gleich zwei Überraschungen. Johann (Jean) Pflirter, 1838–1908, der Erfinder, ist der Grossvater von Paul Pflirter. Und dieser besitzt dessen Rezeptbuch und hütet es als wertvolles Andenken. Darin musste doch etwas über dieses offensichtlich berühmte Gebäck zu finden sein.

Vor mir liegt das Original-Rezeptbuch von «Joh. Pflirter Konditor Pratteln». Es sind 98 Seiten mit

ungezählten Rezepten, handschrieben in altdeutscher Schrift. Da findet man Eisenbahnschnitten, Herrenhuterkuchen, Garibaldi-Törtchen, Tellschnitten, Nonnenkrapfen, Freimaurerconfect, Zahnstocher usw.

Weitere Rezepte finden sich auf der Rückseite von Abreisszetteln notiert. Interessant ist auch ein gedruckter Adresszettel für den Postversand von Pflirter-Produkten per Nachnahme. Demnach ist der Prattler Konditor Pflirter weitherum bekannt gewesen!

In der «Heimatkunde» heisst es: Jean Pflirter muss ein begnadeter Konditor gewesen sein. Gerühmt wurden vor allem seine Torten und unter diesen die unvergleichlichen Erdbeer- und Bisquit-Torten sowie die köstlichen Linzer- und Mandelschnitten. Abgedruckt ist sodann das «Originalrezept des Prattler Kuchens», sicher in der Meinung, dass ein Nachmachen sich lohne.

Das Originalrezept

Das Originalrezept wollte ich nun im Original-Rezeptbuch finden. Diese Suche wurde allerdings aufwendig: Gegen 30 Rezepte sind mit

«Mandel» überschrieben. Da gibt es Kränze, Schnitten, Brötli, Weggli usw. sogar einen «Mandelbuding».

Bei den Mandeltorten kommen nur wenige als Originalrezept für den Prattler Kuchen in Frage. Es fällt auf, dass bei keinem einzigen Rezept ein Boden aus Teig und ein Gitter aus Teigstreifen erwähnt wird. Man muss demnach annehmen, dass ein Blätter- oder Zuckerteig auf einem runden Kuchenblech sozusagen selbstverständlich war.

Als eigentliche Originale kommen wohl nur die folgenden Rezepte in Frage, die allerdings nicht eindeutig lesbar sind.

Der Prattler Kuchen heute

In der «Heimatkunde» ist als Besitzerin des abgedruckten Originalrezeptes Annagret Sutter-Baumann angegeben. Mich interessierte vor allem, ob in ihrem Rezept der Blätterteig erwähnt ist und wie es um den Prattler Kuchen heute steht. Frau Sutter schrieb mir freundlicherweise u.a. folgendes:

«Die mündliche Überlieferung des Prattler Kuchen-Rezeptes basiert auf der Person von Frau Margrith

Seiler-Droz, die dieses Rezept, wie es im Heimatbuch Pratteln aufgezeichnet wurde, weiter tradierte. Dabei muss erwähnt werden, dass Frau Seiler ausdrücklich Blätterteig als Basis erwähnte.»

«Einen Prattler Kuchen gab es in den sechziger und siebziger Jahren überhaupt nicht. Erst zu Ende der siebziger und zu Beginn der achtziger Jahre backte unsere Nachbarin, Frau Margrith Seiler-Droz wieder den ersten Prattler Kuchen, der bald zu einem vielfach reproduzierten Gebäck wurde. Heute gehört der Prattler Kuchen zu einem Renommiergebäck der Prattler Frauen- und Teekränzchen und wird jeweils auch an den Kunstvernissagen als Apéro-Gebäck serviert.»

«Auch ich habe das Originalrezept modifiziert und zum Beispiel das Eiweiss zu Schnee geschlagen und der Mandelmasse beigefügt, was zu einer weicheren und genussreicheren Teig-Konsistenz führte.»

Damit wissen wir (fast) alles über den Prattler Kuchen und können ihn sicher besonders geniessen, wenn er uns einmal serviert wird...

Karl Bischoff

behälter:000277

MUMU Museum Muttentz b-000277

Hängeregister 000277



Nummer ▪ 000277

Form ▪ Hängeregister

Beschriftung ▪ 6. Dezember, Nikolaus etc

Farbe ▪ grau

Dicke (cm) ▪ 0.3



+4176 397 6587

