

Backstand der Zürcher Landfrauen an der Züla 2017

Die interessante Jubiläumsausstellung des Zürcher Bauernverbandes vom 29. Sept. bis 8. Okt. in der offenen Rennbahn in Oerlikon, zur vielfältigen Produktion in der Zürcher Landwirtschaft bot den Besuchern viel Wissenswertes. Der Präsident des SBV Markus Ritter, beehrte die Landfrauen mit einem kurzen Besuch am Backstand. Wie man aus verschiedenen Mehlen köstliche Brote und Zöpfe backen kann, zeigten die Zürcher Landfrauen an ihrem Backstand.

Ein Rezept aus vergangenen mageren Kriegszeiten ist das Kartoffelbrot, als das Mehl mit gekochten und geraffelten Kartoffeln gestreckt wurde. Es entstand ein wunderbar chüschtiges Brot. Das Chilibrötli ein würziges Apérobrötli wird aus einer fertigen Mehlmischung gebacken, diese enthält eine pikante Mischung von Weizenmehl, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und getrockneten Tomaten. Natürlich stellten wir auch wieder viele Bauernbrote, Zöpfe, Fünfkornbrote und unzählige Schoggimüsli und Zuckerbrötli her.

Zum guten Gelingen des Backstandes braucht es unsere treuen Tagesleiterinnen, die zusammen mit ihren Helferinnen einen tollen Beitrag leisten. Zusammen mit meiner Kollegin aus dem GA, Claudia Märki, den Backstand an der Züspa/Züla in den letzten 7 Jahren zu organisieren, bereitete mir viel Freude. Den vielen Helfer hinter den Kulissen, meinen Kolleginnen aus dem GA, Barbara Hembd und ihren Mitarbeitern vom ZBV, der Messeleitung und allen unseren Sponsoren die uns finanziell und beratend zur Seite stehen ein herzliches Dankeschön. Christa Hürlimann

Rezept: Kartoffelbrot

5 dl Wasser

1 Würfel Hefe

200 Gramm geraffelte Kartoffeln

300 Gramm Halbweiss-Mehl

300 Gramm Bauernmehl dunkel

200 Gramm Fünfkorn-Mehl

20 Gramm Salz

Den Teig kneten 3 Stunden ruhen lassen, 2-3 Brote formen nochmals kurz ruhen lassen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Christa Hürlimann