

Selzacher Umgangspastete

Ein ungelüftetes Geheimnis



Die Selzacher Umgangspastete ist ein traditionelles Gebäck, das fast ausgestorben ist. Früher hatte jede Bauernfamilie ein eigenes Rezept für die mit Schweinefleisch gefüllte, halbkreisförmige Blätterteigpastete. Heute wird diese Solothurner Spezialität nur noch von einem einzigen Bäcker in Selzach hergestellt.

Das Pastetenrezept ist ein gut gehütetes Geheimnis. Bei der Übernahme der Bäckerei im Jahr 1951 musste der Vater des heutigen Bäckers seinem Vorgänger versprechen, das Rezept geheim zu halten. Inzwischen hüten Marlies und Erich Dubach das Geheimnis. Nur so viel wird verraten: Die Füllung besteht aus Stücken vom Schweinehals, die mehrere Tage in Weisswein gebeizt werden. Eine Kräuter- und Gewürzmischung, deren Zusammensetzung ebenfalls geheim ist, gibt der Pastete ihren typischen Geschmack.

Wer eine Selzacher Umgangspastete möchte, muss diese frühzeitig bestellen, denn das Beizen des Fleisches dauert seine Zeit. Im Schnitt stellt Erich Dubach über 70 dieser geheimnisumwitterten Pasteten in drei Grössen her. Gebacken wird die Selzacher Umgangspastete nur zwei Mal im Jahr: am Samstag nach Fronleichnam und am Samstag nach Allerheiligen.

Ihren Namen hat diese Pastete der Fronleichnamsprozession zu verdanken. Diese wurde auch Umgang genannt. Das Fronleichnamfest wird in Selzach seit dem Mittelalter besonders feierlich begangen. 1678 wurde die Selzacher Bruderschaft von Papst Innozenz XI. bestätigt und Fronleichnam zum Bruderschaftstag erklärt. Das Hauptfest wurde grösser und im Jahr 1746 auf den Sonntag nach Fronleichnam verlegt.

Fleischpasteten schmecken auch unabhängig von katholischen Feiertagen und Geheimrezepten sehr gut. Hier ein leckeres Pastetenrezept aus dem Elsass.

Zutaten für 4 Personen

- 450 g Blätterteig
- 1 grosse Zwiebel
- 50 ml Weisswein
- 150 g Crème fraîche
- 600 g Hackfleisch
- 3 Eigelbe
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 Bund Peterli
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- Mehl zum Bemehlen der Arbeitsfläche

Zubereitung

Den Peterli waschen, trockenschütteln und hacken. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Beides zum Hackfleisch geben, salzen, pfeffern und mit dem Wein gut verrühren.

Den Blätterteig auf wenig Mehl ausrollen und zwei Kreise ausschneiden. Der grössere Kreis hat einen Durchmesser von 35 Zentimetern, der kleinere von 26 Zentimetern. Mit dem grösseren Kreis eine Springform auslegen.

Die Fleischmasse in der Form verteilen. In den kleinen Kreis eine Öffnung schneiden und ihn als Deckel auf die Fleischfüllung legen.

Den Ofen auf 225 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Ein Eigelb mit einem EL Wasser verquirlen und den Deckel damit bestreichen. Im unteren Teil des Ofens 25 Minuten backen. Die Temperatur auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) herunterschalten. Die 3 Eigelbe mit Crème fraîche verquirlen und in die Deckelöffnung der Pastete giessen. Pastete weitere 20 Minuten backen. Warm servieren.

