

Bündner «Chäsgetschätter»

gekocht von Erika Pitschi



Erika Pitschi

Erklärt Erika Pitschi jemandem was «Chäsgetschätter» ist, sagt sie lachend: «Das ist ein Käsefondue für Faule. Denn Käse und Brot sind bereits gemischt und Teller gibt es keine abzuwaschen, da alle aus der Pfanne essen.» Für ihre Version dieses traditionellen, nahrhaften Gerichts verwendet die Bündnerin am liebsten einen rezenten Alpkäse aus ihrer Heimat, dem Prättigau.

Dieses Tal verliess sie als 16-Jährige, um als Haushaltshilfe in Zug Geld zu verdienen. Ihre wohlhabenden Arbeitgeber luden oft Gäste ein. Und Erika Pitschi, die keine Kocherfahrung hatte, musste mehrgängige Gerichte auf den Tisch zaubern. «Ich hatte das Glück, dass ich bei den besten Lieferanten der Stadt einkaufen durfte. Die haben mir immer genau erklärt, wie ich ihre Produkte optimal zubereiten sollte. Erstaunlicherweise ist mir immer alles gut gelungen.» Das Kochen wurde zu ihrer grossen Leidenschaft, auch wenn sie beruflich vorerst andere Wege einschlug.

Unter anderem arbeitete Erika Pitschi als Taxidisponentin und -fahrerin, Kellnerin und Hotelgouvernante. Zudem leitete sie in ihrem Heimatdorf St. Antönien über 20 Jahre lang mit ihrem Mann ein Lebensmittelgeschäft. Als sich die Gelegenheit ergab, im Dorf das Hotel Rhätia zu kaufen, wurde Erika Pitschi Hotelière und Köchin. Natürlich bekam das «Chäsgetschätter» als regionale Spezialität einen festen Platz auf ihrer Speisekarte.

An einen Gast erinnert sie sich besonders gern. «Prinz Charles, der britische Thronfolger, machte mit seinen Söhnen Ferien im nahe gelegenen Klosters. Eines Tages stand er bei mir in der Küche. Es machte ihm Freude, in meine Kochtöpfe zu schauen und so sein Mittagessen auszuwählen.» Inzwischen kocht Erika Pitschi nur noch privat. Sie ist pensioniert, aber noch lange nicht im Ruhestand. Die talentierte Frau designt und näht Einkaufs- und Handtaschen aus Kork, die sie unter dem Label Pitschi-Taschen vermarktet.

Zutaten für 4 Personen

- 400 g altes Brot
(am besten Weissbrot oder Zopf)
- 200 g rezenten Alpkäse
(oder Resten/Abschnitte von verschiedenen würzigen Käsesorten)
- 4–5 dl Milch
- 50 g Butter
- Pfeffer nach Geschmack
- Weisswein zum Ablöschen
- Peterli zum Dekorieren

Zubereitung

Das Brot in Würfel schneiden. Die Milch aufkochen und die Brotwürfel darin einweichen, bis sie die Milch aufgesogen haben. Derweilen den Käse reiben. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Wenn die Milch eingezogen ist, das Brot etwas ausdrücken und dann in der Bratpfanne golden rösten.

Anschliessend den Käse dazugeben, unterziehen und alles weiterbraten, bis der Käse geschmolzen ist.

Das Ganze mit Weisswein ablöschen, mit Pfeffer würzen. Auf Salz kann verzichtet werden, da dieses im Käse bereits zur Genüge vorhanden ist.

Das Chäsgetschätter vor dem Servieren mit Peterli dekorieren. Traditionsgemäss wird das Gericht in der Pfanne auf den Tisch gestellt und alle essen aus der Pfanne heraus.

