

Bäcker und Konditor Michael Berther hat gerade ein Blech «Rhiitaler Guetzli» aus dem Ofen gezogen.



«Unsere Rhiitaler Guetzli sind reine Handarbeit»

«Feins vom Dorf» – das ist die Philosophie von Volg: Erzeugnisse und Spezialitäten zu verkaufen, die in der Nähe der Volg-Läden entstehen. Wie die «Rhiitaler Guetzli» von Michael Berther aus Gams.

Schon beim Eintreten in die Backstube gleich neben dem Volg-Laden Gams empfängt uns süsser Duft nach frisch Gebakem. Schokolade hängt in der Luft, und noch eine Zutat: Ist es der feine Geruch nach gerösteten Haselnüssen?

Bestseller aus dem Volg Gams, die «Rhiitaler Guetzli».



So ist es! Aus diesen Zutaten stellen der Bäcker/Konditor Michael Berther (54) und sein Team von der Volg-Hausbäckerei in Gams SG die «Rhiitaler Guetzli» her. Weitherum sind sie bekannt für diese Spezialität aus Butter-Sablé-Teig, für den sie Schweizer Weizenmehl aus dem nahen Grabs verwenden. Rohrohrzucker kommt hinzu, «damit sich die Sablés länger frisch halten», Butter natürlich sowie eine spezielle Schokolade, eine sogenannte Couverture mit weniger Kakaobutter, die auch nach dem Backen knackig bleibt.

Das Rezept für die «Rhiitaler Guetzli» hat Michael Berther Ende der Neunzigerjahre kreiert und es vor sechs Jahren mitgebracht, als es ihn beruflich vom Engadin ins Rheintal gezogen hat.

«Die Guetzli sind sehr gefragt», sagt Berther, «die Leute mögen sie einfach.»

Wozu passt denn diese Spezialität am besten? Die Frage geht an die Bäckerin und Konditorin Monika Stieger (27), die am Morgen des Besuchs durch die GlücksPost ebenfalls in der Backstube steht. «Man geniesst sie am besten beim Kaffee zum Zvieri», sagt sie mit einem Lachen. «Sie passen aber auch sehr gut zu einem abendlichen Glas guten Rotwein», fügt Michael Berther augenzwinkernd hinzu.

Frisch schmecken sie, fein mürb, knusprig und leicht nach Caramel. Die «Rhiitaler Guetzli» sind tatsächlich ein aussergewöhnliches Gebäck und sehen sehr anmähelich aus. «Alles ist von Hand gemacht», bestätigt



Die Butter-Sablés werden von Hand in dünne Scheiben geschnitten.



PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER

Hinter jedem «Feins vom Dorf»-Produkt steht ein Produzent aus dem Dorf oder einem Nachbardorf. Ziel des Konzepts «Feins vom Dorf» ist es, den kleinen Produzenten aus dem Dorf die Möglichkeit zu geben, ihre mit grösster Sorgfalt hergestellten Produkte in «ihrem» Dorfladen zu verkaufen. Das «Feins vom Dorf»-Konzept von Volg mit seinen über 3000 Lieferanten ist schweizweit einmalig.



Weitere Informationen finden Sie unter www.volg.ch

Michael Berther. Über Jahre hat er am Rezept getüftelt und es verändert, bis er zum Schluss gekommen ist, dass sich maschinell nichts daran verbessern lässt: Jedes einzelne Sablé wird darum von Hand mit dem Messer aus dem Teig geschnitten, der am Vortag hergestellt wurde. Nur so geraten die einzelnen Guetzli dünn genug. «Diese Spezialität sind unsere Nische; sie lassen sich nicht an einer Fertigungsstrasse industriell herstellen.» Und das ist gut so!

14 Bäcker/Konditoren zählt die Volg-Hausbäckerei in Gams, darunter zwei Lehrlinge. «Wir sind ein super Team», sagt Michael Berther – und man merkt es, wenn man in die Backstube tritt. Nachwuchs auszubilden, das ist Michael Berther wichtig. Er ist darum auch als Experte an der Lehrabschlussprüfung im Einsatz. Wie früh stehen Sie eigentlich auf, Herr Berther? «Der Erste kommt um 23.30 Uhr zur Arbeit, der Letzte um 4.30 Uhr», lacht der Berufsmann. Jede Woche verlassen so 20 Bleche mit «Rhiitaler Guetzli» die Backstube im Dorf. Und unzählige Sorten Brot, Patisserie, Torten und Sandwiches dazu.

Apfel-Joghurt-Becher

Für 4 Personen
1 Dose Apfelmus, klein, 500 g Naturjoghurt, ½ TL Zimt, Zucker, nach Belieben, 24 dunkle Guetzli aus der Volg Familienpreis Guetzli-mischung, Rahm geschlagen oder aus der Dose, ½ Apfel



1 Apfelmus und Joghurt mischen, mit Zimt würzen. Nach Belieben mit Zucker süssen.
2 Vier Guetzli für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Guetzli zerbröseln. Apfel-Joghurt schichtweise mit den Bröseln in Gläsern anrichten. Rahmrossette aufspritzen. Apfel fein schiebeln. Dessert damit und mit den restlichen Guetzli garnieren.

Coppa del Nonno

Für 4 Personen
1 Pack Mandelguetzli, 1 EL Amaretto, 100 g Zucker, 100 g Baumnüsse, grob gehackt, 0,5 dl Wasser, 1 Pack Vanilleglacé

1 Mandelguetzli in Stücke brechen und mit Amaretto beträufeln.

2 Zucker karamellisieren, Baumnüsse dazugeben, mit Wasser ablöschen, zu einem zähflüssigen Caramel einkochen.

3 Die Hälfte der Guetzli sowie die Glacé auf vier Coupégläser verteilen, restliche Guetzli über die Glacé geben. Mit karamellisierten Nüssen garnieren.



Schwarzwald-Becher

Für 4 Personen
8 Bärenatzen-Guetzli, 1 Dose, Cocktail-Kirschen, abgetropft, 4 Chantilly Chocolat, 2 dl Vollrahm, steif geschlagen, 2 TL Schoggispäne

1 Bärenatzen in ein Schälchen bröseln, Kirschen grob hacken, ebenfalls in ein Schälchen geben.
2 Chantilly im Becher leicht vermischen. Die Hälfte jedes Bechers in ein Dessert-Glas füllen. Guetzli-Brösmeli und Kirschen darüber verteilen, mit der restlichen Creme bedecken. Mit Schlagrahm und Schoggispänen garnieren.



«Feins vom Dorf»-Tag am Samstag, 15. September 2018

Wo «Feins vom Dorf» draufsteht, steckt nur «Feins vom Dorf» drin. Entdecken Sie in jedem Volg-Laden am Samstag, 15. September 2018, von 9 bis 16 Uhr die lokalen Spezialitäten aus dem «Feins vom Dorf»-Sortiment. Erfahren Sie mehr über die besten lokalen Produkte und deren Herstellung und lernen Sie die «Feins vom Dorf»-Produzenten Ihres Volg-Ladens vor Ort persönlich kennen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

