

Weihnachten begann früher mit dem Bachlkoch

Mit der Bachlschneid wurde das Kletzenbrot angeschnitten.

SALZBURG. Im Pinzgau und in Teilen des Pongaus wurde am 24. Dezember Bachlkoch zubereitet. Dabei handelte es sich um ein meist süßes Mehlkoch. Gekostet wurde gemeinsam aus einer Pfanne. Koch Roland Essl, ein Kenner traditioneller Rezepte, bereitet es so zu: Für das Honigschmalz 1 TL Butter mit 1 TL Mehl anschwitzen, mit 4 EL Honig und 125 ml Wasser ganz kurz aufkochen, mit 1/2 Zimtstange

aromatisieren. Dann 500 ml Milch mit 40 g Butter und einer Prise Salz aufkochen. 40 g Mehl durch ein Sieb klumpenfrei einschneien lassen, dabei mit dem Schneebesens ständig rühren. Verkochen lassen und sofort anrichten, damit es keine Haut bekommt. Mit dem Honigschmalz übergießen und genießen.

Für die Bachlschneid schärfte man Messer, Sensen und Schemen – um das Jahr über eine gute Schneid zu haben. Mit dem geschärften Messer wurde zudem das Kletzenbrot ange-

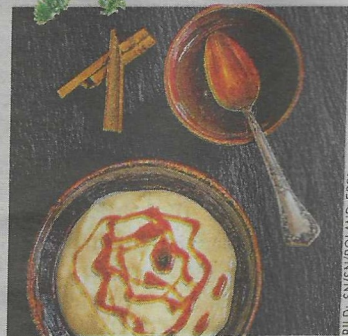


BILD: SN/STOCK.ADOBE.COM/SMILEUS

BILD: SN/SN/ROLAND ESSL

schnitten. Auch Brautwerber kamen zum Anschneiden. Un-erwünschten Bewerbern kam dabei die Schneid im doppelten Sinn abhanden, indem man ihnen einen Nagel ins Kletzenbrot steckte.