



Rahm und caramelisierter Zucker verleihen dem Kuchen seine goldene Farbe.

Gâteau du Vully

Goldstück

**Die Freiburger Spezialität ist schlicht und doch betörend.
Rahm und Zucker sammeln sich in den Liebesgrübchen des Gebäcks.
Kenner geniessen dazu ein kühles Gläschen Chasselas.**

Text: Claudia Langenegger | Fotos: Jorma Müller

Ein süsser Duft erfüllt die Backstube. Golden glänzend kommt der Kuchen aus dem Ofen. Caramelisierte Erhebungen wechseln sich mit cremigen Vertiefungen ab. In den Mulden vermischen sich Rahm und Zucker zu einer süsssen Masse – so muss ein perfekter Gâteau du Vully aussehen. «Ich habe schon als Kind gerne gebacken», sagt Gilles Guillaume. Als er ein Bub war, zeigte ihm seine Grossmutter, wie man diesen Kuchen macht. «Er hat in der Gegend eine lange Tradition. Jede Familie kennt ihr eigenes Rezept», erzählt der 34-Jährige. «Was aber immer gleich bleibt: der Hefeteig aus Ei, Butter und Schmalz, der Guss aus Rahm sowie Zucker.» Heute stellt Guillaume in der gleichnamigen Boulangerie im freiburgischen Sugiez am Fusse des Mont Vully mehrere Hundert dieser Kuchen pro Woche her.

Auswärtige gaben dem Kuchen den Namen

Der Hügelzug Mont Vully reicht vom Neuenburger- bis zum Murtensee. Über die Hänge ziehen sich Rebenn, auf der Anhöhe erstreckt sich zwischen Bauernhöfen, Weilern und Pferdekoppeln eine liebliche Landschaft aus Wäldern, Wiesen und Feldern. Von hier blickt man auf die Westschweizer Seen, die Jurabergkette und die Alpen. Auswärtige benannten den Kuchen nach dem gleichnamigen Hügelzug, die Einheimischen sprechen seit je schlicht vom Gâteau.

So süss es schmeckt, das Vullygebäck ist kein Dessert. Es wird zum Apéro gereicht und fehlt an keinem Dorffest. Dazu trinkt man fruchtigen, spritzigen Chasselas aus der Gegend. Seit über hundert Jahren backt man diese Spezialität. Die älteste schriftliche Erwähnung findet sich in der Chronik der Société de couture du Bas-Vully, einer Frauenvereinigung, die 1902 gegründet wurde. Die Mitglieder



Gilles Guillaume mit drei Gâteaux du Vully in seiner Bäckerei im Freiburger Weiler Sugiez. Das Traditionsgebäck wurde in diesem Geschäft erstmals verkauft.



[1]



[2]



[3]



[4]

[1] Das braucht's für den Gâteau du Vully: Milch, Rahm, Salz, Mehl, Eigelb, Butter, Schweinefett, Hefe und Zucker. [2] In die Fläche des aufgegangenen Teigs Grübchen drücken. [3] Rahm über den Kuchen giessen. [4] Den Rahm mit Zucker bestreuen.

aus den Dörfern Sugiez, Praz und Nant kamen zusammen, um im kommunalen Ofenhaus ihren typischen Kuchen zu backen. Die Vereinigung existiert heute noch. Die Frauen der Gemeinde Bas-Vully treffen sich mehrmals im Jahr zum gemeinsamen Backen. Als erster Betrieb verkaufte die Boulangerie Friedli in Sugiez den Gâteau du Vully. 1967 wurde sie eröffnet, 2001 übernahm sie der damals 23-jährige Gilles Guillaume.

Ein guter Gâteau braucht seine Zeit

Die Herstellung des Gâteau ist einfach, braucht aber Zeit. Für den Teig verrührt Guillaume Mehl, Salz, die in Wasser aufgelöste Hefe, Milch und Butter. Während er die Masse knetet, fügt er Schweineschmalz und Eigelb hinzu. «Schmalz ist leichter als Butter, macht das Ganze cremig und weicher», erklärt Guillaume. Nach etwa zwanzig Minuten weist der Teig eine geschmeidige, luftige Konsistenz auf. Guillaume legt die Bleche einen Zentimeter hoch mit der Masse aus und lässt sie ruhen. Eine Stunde später ist Fingerfertigkeit gefragt, der Teig erhält sein charakteristisches Aussehen. Flink drückt Guillaume mit dem Daumen am Formrand entlang eine Rinne. Sie verhindert, dass der Rahm über den Rand hinaus aufs Blech läuft. Mit Zei-

ge- und Mittelfinger drückt er über das ganze Rund hinweg grosse Löcher in den Teig. In diesen Mulden, den Puits d'amour, den Liebesgruben, vermischen sich dann Rahm, Butter und Zucker. Guillaume weiss: «Macht man die Löcher zu früh, wenn der Teig noch nicht genug aufgegangen ist, läuft der Rahm über. Lässt man den Teig zu lange gehen, wird er zu hoch und schwierig zum Backen.»

Der Bäcker bestreicht den Rand mit Eigelb, so bräunt er im Ofen goldgelb und bleibt weich. Dann giesst er Vollrahm auf den Teig und in die Puits d'amour, verteilt Butterstücke darüber und bestreut alles gleichmässig mit Zucker. «Der Guss wird für die Farbe oft mit Eiern angereichert. Ich verzichte darauf, das Ei macht den Guss unnötig schwer. Der Rahm wird auch so beim Backen schön gelb», erklärt Gilles Guillaume. Diesen bezieht er von der Laiterie in Belfaux. Der Rahm enthält 40 Prozent Milchfett und ist fast so schwer wie Doppelrahm. «Der hohe Milchfettanteil unterstreicht den Geschmack.» Statt grober Zuckerstücke, wie dies in den alten Rezepten steht, nimmt Guillaume Streuzucker. «Grosse Stücke können beim Backen sehr hart werden. Es ist unangenehm, beim Essen auf sie zu beißen», sagt er. Noch vor 100 Jahren wurde der

Schweizer Klassiker

Gâteau du Vully Rezept von Gilles Guillaume

Für 1 Kuchenblech à 28 cm Ø
Ergibt 6 Stück

- 30 g Butter, weich
- 7 g Hefe
- 2 EL Wasser, lauwarm
- 300 g Mehl
- ½ TL Salz
- 2 dl Milch, lauwarm
- 1 kleines Eigelb à ca. 20 g
- 1 TL Schweinefett

- Guss:
- 0,5 dl Vollrahm
 - 35 g Butter
 - 100 g Zucker

Händen im Blech auslegen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

2. Backofen auf 250 °C vorheizen. Teig den Formrand entlang hochdrücken, damit eine Rinne entsteht. Mit den Fingern tiefe Löcher in den Kuchen drücken. Rahm über den Kuchen giessen, Butter in Flocken in die Vertiefungen verteilen. Kuchen gleichmässig mit Zucker bestreuen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Backofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.

1. Blech mit etwas Butter bepinseln. Restliche Butter bei kleiner Hitze schmelzen. Hefe im Wasser auflösen. Mehl, Salz, Hefe, Milch und Butter mischen. Alles vermengen. Eigelb verquirlen und mit dem Fett zum Teig geben. Mit dem Handrührgerät ca. 15 Minuten zu einem feuchten, weichen Teig kneten. Mit bemehlten

TIPP Nach Belieben Kuchenrand mit Eigelb bestreichen.

Zubereitung:

- ca. 20 Minuten
- + ca. 15 Minuten kneten
- + 1 Stunde gehen lassen
- + ca. 10 Minuten backen

Pro Stück ca. 8 g Eiweiss,
15 g Fett, 55 g Kohlenhydrate,
1628 kJ/390 kcal

Zucker in groben Stücken auf dem Gâteau du Vully verteilt, denn damals gab es noch keinen Streuzucker. Bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts wurde er in Form von fest gepressten Hüten vertrieben, die Stücke musste man herausbrechen. In Bas-Vully zerkleinerten die Frauen bis in die 1950er-Jahre die Zuckerhüte am Vorabend des Backtages.

Sinkender Zuckerpreis steigert Kuchenliebe

Dass sich der Rahmkuchen zu einer regionalen Spezialität entwickelt hat, erstaunt nicht. Freiburger Molkereien stellen seit dem 19. Jahrhundert grosse Mengen von Rahm her. Zunächst buk man damit salzige Brötchen. Sie waren eine beliebte Zwischenverpflegung für Bauern und Fuhrleute, welche die Milch in die Molkerei brachten. Süssere Backwaren kamen nach Mitte des 19. Jahrhunderts auf. Damals wurde das Luxusprodukt Zucker zum allgemein erschwinglichen Lebensmittel. 1850 sank mit dem Aufkommen der Zuckerrüben und der Mechanisierung des Anbaus der Zuckerpreis. Bäcker, Haus- und Bauersfrauen erweiterten ihr Backsortiment und erfanden den Gâteau du Vully. Der Kuchen ist nach wie vor Gilles Guilloumes Lieblingsgebäck: «Weil er so schlicht und unverwechselbar ist.»

ANZEIGE



Vanillepaste: Der gute Geschmack

Pâte de vanille – die Paste aus kostbaren Vanilleschoten verleiht Guetsli, Kuchen und Desserts einen unvergleichlich feinen Vanillegeschmack. Auch pikante Gerichte und Saucen können damit aromatisiert werden. Vorteil: Die Paste verbindet sich gut mit anderen Zutaten, ohne dass sich die kleinen schwarzen Samen absetzen. Zudem ist sie lange haltbar und einfach zu dosieren. 1 Teelöffel Paste entspricht etwa einer Vanilleschote. 65 g, Fr. 7.90. Erhältlich in grösseren Migros-Filialen.