

Gewerbeschule & Vanilleauflauf

Anfang Monat feierte Schwägerin Erika einen runden Geburtstag. Es gab ein rauschendes Fest im wunderschönen Ochsenaal in Schönengrund AR. Ich traf all meine Geschwister - wunderschöne Momente, wunderschöner Ort, großartige Unterhaltung.

Meine Schwester sprach mich auf meine Geschichten an: 'Das ist echt lustig, was du da so schreibst. Erinnerst du dich noch an den Vanilleauflauf?'

Ja, der Vanilleauflauf, ein 'Vanillesoufflé' – leicht, locker, eigentlich nur Luft und viel Geschmack - damals mein absolutes Lieblingsgericht. Sie erzählte noch weiter, was ich alles so angestellt habe und ich fand Stoff für einige weitere Geschichten.

Mit diesem Vanilleauflauf war das so:

Jeden Donnerstag besuchte ich die gewerbliche Berufsschule im Tal der Demut im Riethüsli in St. Gallen. Morgens in Brunnadern – Neckertal auf den ersten Zug und abends nach sechs Uhr mit dem letzten Postauto zurück nach St. Peterzell.

Wer zu spät zur Schule kam, der konnte unten beim Eingang die Busse in der Höhe eines Fünflibers in einen Automaten werfen, bekam ein Ticket und musste es dem Klassenlehrer abgeben! Pech gehabt!

Für das Mittagessen kaufte man das Ticket am Automaten nebenan und mit Glück gab es etwas Feines zum Essen.

Unser Berufskundelehrer war Josef Stadelmann. Wir mussten sehr viel selber schreiben. Den ganzen Nachmittag machten wir Notizen und mussten auf Trab sein. Meistens hatte ich am Tag vorher Spätdienst und fuhr dann mit dem Töffli irgendwann um Mitternacht noch über Bendel – Hemberg nach St. Peterzell. Natürlich war ich dann im Lauf des Nachmittags einfach nur noch müde und der Hintern tat mir weh vom langen Sitzen. Ich schlief auch dann und wann mal ein dabei. Schule war definitiv anstrengender als arbeiten.

Am Ende Lehrzeit hatte ich in den Fächern Kochkunde, Warenkunde, Ernährungslehre, Betriebskunde und Fachrechnen fünfmal die 5.5. Noch heute ärgert mich das, eigentlich hätte auch der eine oder andere Sechser darunter sein sollen, doch Stadelmann sagte einfach, es gibt keine sechs bei mir!

Wenn dann die Schule abends endlich aus war, rannte ich zur nächsten Telefonkabine und rief zuhause im Rössli an. Einmal nahm meine Schwester ab: 'Hoi, ich bin noch in St. Gallen, komme mit dem letzten Postauto. Habt Ihr frische Eier, machen wir einen Vanilleauflauf?' Sie lachte: 'Ja klar, machen wir!'

Endlich zuhause angekommen roch es fein nach frisch gebackenem Vanilleauflauf und ich war einfach glücklich!

Ich wünsche gutes Gelingen und schöne Erinnerungen!

Vanilleauflauf
für 4 Portionen

Zutaten

Um die Formen auszupudern

5 g Butter
5 g Weissmehl

Für die Masse:

30 g Butter
35 g Weissmehl
1.3 dl Milch
½ Stk ausgekrazte Vanillestange
1 Prise Salz
3 Stk frische Eigelb
3 Stk frische Eiweiss
1 Essl Puderzucker

1 Liter Vanillesauce

Vorbereitung:

Eine schöne grosse Auflaufform mit Butter ausstreichen und aus mehlieren.
Vanillestange halbieren und auskrazen
Butter schmelzen, Mehl beigegeben und kurz dünsten – das nennt man eine Mehlschwitze
Eiweiss und Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und kühl stellen

Zubereitung:

Vanillestengel, Vanillemark, Salz und Milch zusammen aufkochen
passieren und zur Mehlschwitze geben und glattrühren, indem man die Masse anfänglich auf
der Hitze, dann mit weniger Hitze so lange rührt, bis sie sich von der Pfanne löst
Leicht auskühlen lassen.
Eigelb unter die Masse rühren.
Eischnee nach und nach unter die Masse heben.
Die Masse in die vorbereitete Auflaufform geben
Im Ofen bei 200° C goldbraun backen.
Mit Vanillesauce in die Mitte des Tisches stellen, Freude haben und geniessen.