

# DAS HERZ DES ERNTEDANKFESTES

Die Cuchaule, ein Brot mit Safran, hat in Freiburg Tradition als Teil des Kilbi-Essens. Die Version von Bäcker Gérald Saudan bekam sogar eine Auszeichnung von Bio Suisse. Er bäckt die Köstlichkeit zur Freude seiner Kunden inzwischen das ganze Jahr.

— Text Michael Lütcher Fotos Maurice K. Grünig

Der traditionelle Beginn des Kilbi-Menüs: Cuchaule, bestrichen mit Senf aus Büschelbirnen. Dazu natürlich ein Glas Weisswein.



Gérald Saudan zieht seine preisgekrönten Cuchaules aus dem Ofen.



Der Andrang ist gross, wenn Mireille Galley (u.) vom «Croix-Blanche» in Posieux zum Bénichon-Menü lädt.



Cuchaule mit Bénichon-Senf, Randensalat und ein zartes Gigot, garniert mit Büschelbirne: Das schmeckt den traditionsbewussten Freiburgern.

Die Cuchaule sieht aus wie ein über-grosses Brötchen. Ein goldenes. Denn goldbraun ist ihre Oberfläche, goldgelb das Innere. Luftig und buttrig ist der Teig, und er riecht verführerisch nach Safran.

Gérald Saudan aus Freiburg ist ein Meister im Backen der Cuchaule. 2019 und 2016 hat Bio Suisse seinen Weggen mit einer «Bio Gourmet Knospe» mit Sonderauszeichnung bedacht. Das bedeutet, dass das Gebäck ein zweistufiges Testverfahren mit der Durchschnittsnote sechs, dem bestmöglichen Resultat, bestand.

Erfunden hat der 47-jährige Bäckermeister die Cuchaule allerdings nicht. Sie wurde schon im 16. Jahrhundert erstmals erwähnt und gehört zum Kanton Freiburg wie die Crème double und die Büschelbirne. Wie diese beiden ist sie traditionellerweise Teil der Bénichon, der Kilbi, des herbstlichen Erntedankfests, das mit grossen Essen im September und Oktober quer durch den zweisprachigen Kanton gefeiert wird (siehe Box auf dieser Seite).

In fünf bis sieben Gängen kommt dabei auf den Tisch, was die Jahreszeit an frischen und haltbar gemachten Naturpro-

*In fünf bis sieben Gängen kommt auf den Tisch, was die Jahreszeit an frischen und haltbar gemachten Naturprodukten bietet.*

#### ERNTEDANKFEST

**Bénichon oder Kilbi heisst im zweisprachigen Kanton Freiburg das herbstliche Erntedankfest. Seit ein paar Jahren wird es auch mit einem zentralen Anlass gefeiert; wegen der Corona-Pandemie ist er dieses Jahr aber abgesagt worden. Doch bis Anfang November servieren viele Restaurants im Kanton Freiburg das traditionelle Bénichon- oder Kilbi-Menü mit bis zu sieben Gängen. Eine Übersicht findet sich auf der Website [www.benichon.org](http://www.benichon.org)**

dukten bietet: Kohl als Suppe und Gemüse, Wurst und Beinschinken, Ragout und Gigot vom Lamm, Kartoffeln, Randensalat, Käse, Meringues und die Büschelbirne, französisch Poire à Botzi. Den Anfang des Menüs macht stets eine Scheibe Cuchaule, bestrichen mit der Moutarde de Bénichon, einem süssen Senf, dem der eingekochte Saft der Büschelbirnen sowie Anis und Zimt beigemischt werden.

#### Volles Haus fürs Bénichon-Menü

Im «Croix-Blanche» in Posieux, einem modernen Landgasthof mit eigener Brauerei und Metzgerei, werden Senf wie Gebäck selbst gemacht. «Natürlich – wie →



Safran, das rote Gold, gibt der Cuchaule den unvergleichlichen Geschmack und die fröhliche Farbe.



Von Hand formen die Mitarbeiter von Gérald Saudan den weichen Teig. Maschinen wären damit überfordert.



## «Fast alles, was bei unserer Bénichon auf den Tisch kommt, ist hausgemacht.»

Mireille Galley, Wirtin im «Croix-Blanche» in Posieux

fast alles andere, das bei unserer Bénichon auf den Tisch kommt», sagt Mireille Galley, 56, von der Wirtfamilie, die das Haus seit vier Generationen betreibt. Jeweils Mitte September wird im «Croix-Blanche» an drei Tagen das Bénichon-Menü aufgetischt. Dann erscheinen bis zu 130 Gäste zu einem Mittagessen. Der Gasthof bietet dafür auch in Corona-Zeiten genügend Raum. Und wenn das Wetter sommerlich ist wie dieses Jahr, dann finden alle unter Bäumen und Sonnenschirmen im Garten Platz. Familien, Paare, Freunde haben sich niedergelassen. Eine Ländlerkapelle spielt auf, man prostet sich zu, plaudert, lacht und füllt sich den Bauch. Wie die Nummernschilder der Autos zeigen, kommen die Leute aus der ganzen Westschweiz und selbst aus Frankreich.

Dass die Cuchaule beim grossen Essen nur die Rolle eines Appetitanregers spielt,

hat sich für sie nicht als Nachteil erwiesen. Im Gegenteil, sie macht Lust auf mehr. Und so ist die Cuchaule, die einst nur für die Bénichon gebacken wurde, zu einem Produkt geworden, welches das ganze Jahr versüsst.

### Vorgeschriebenes Rezept

Wie viele andere Bäcker und die Grossverteiler der Region bietet Gérald Saudan sie in seiner Bäckerei in einem Freiburger Aussenquartier täglich an. «Speziell gefragt ist sie vor allem sonntags, wenn sie als besonders feiner Zopf anstelle anderer Brote zum Frühstück genossen wird», sagt der Bäckermeister.

Jeden Morgen mischen er und seine Angestellten in der geräumigen, hellen Backstube die Zutaten mit Hilfe eines Rührwerks in einem grossen Topf: Weissmehl, Butter, Milch, Zucker, Eier, Hefe

und Safran. Seit 2010 ausschliesslich aus biologischer Produktion.

Das Rezept für die Cuchaule ist in wesentlichen Zügen vorgeschrieben, seit sie vor drei Jahren vom Bund geschützt und mit dem Zusatz AOP (für Appellation d'origine protégée) versehen worden ist. Zum Reglement gehört auch, dass alle Zutaten aus dem Kanton Freiburg kommen und hier verarbeitet werden. Davon ausgenommen sind Zucker und Safran. Letzterer hielt laut dem Online-Archiv «Kulinarisches Erbe der Schweiz» bereits im 15. Jahrhundert in der Küche Freiburgs Einzug; im 18. und 19. Jahrhundert wurde er in weiten Teilen der Schweiz angepflanzt. Heute werden die zierlichen Fäden in der Schweiz zwar vielerorts angebaut, aber nur in sehr kleinen Mengen. «Wir brauchen drei Kilogramm pro Jahr», sagt Saudan. «So viel liefert mir in der Schweiz niemand.» Deshalb bezieht Saudan Bio-Safran aus Marokko.

Wie ein helles Sorbet sieht die Masse nach zehnmütigem Rühren im grossen Topf aus. Wie weiche Butter nach weiteren zehn Minuten. Wenn der Teig homogen und glatt geworden ist, wird er eine Stunde →



**Cuchaule**  
Für einen Laib von 500 g

### ZUTATEN

1 Prise Safranfäden,  
1,4 dl Milch, 30 g Butter,  
250 g Weissmehl,  
25 g Zucker, 1 Prise Salz,  
10–18 g Hefe, 1 Ei

### ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend Safran in die Milch bröseln und über Nacht kühl stellen.
2. Am anderen Tag Safranmilch und Butter aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

3. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Eine Mulde formen.
4. 10 g (wenn es kalt ist: 18 g) Hefe in die Milch bröseln und in die Mehlmulde leeren. Ei verquirlen und die Hälfte davon ebenfalls in die Mulde geben. Mit dem Teig vermischen. Den Rest des Eis zur Seite stellen.
5. Den Teig aus der Schüssel nehmen, die weich gewordene Butter dazugeben und alles 15 bis 25 Minuten kräftig kneten. Der Teig muss elastisch werden.

6. Teig wieder in die Schüssel legen und zudecken. An einem warmen Ort (z. B. auf einem Radiator) 60 bis 75 Minuten gehen lassen, bis er aufs Doppelte aufgegangen ist.

7. Teig aus der Schüssel nehmen, etwas klopfen, von allen vier Seiten her falten, wenden und eine Kugel formen. Auf ein mit einem Backpapier bedecktes Backblech legen und weitere 30 bis 60 Minuten stehen lassen, bis sich das Volumen wieder verdoppelt hat.

8. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig mit dem restlichen Ei bestreichen und Rauten in die Teigoberfläche schneiden.
9. Cuchaule 30 bis 35 Minuten backen. Falls die Cuchaule zu dunkel zu werden droht, die Temperatur für die letzten 10 Minuten auf 170 Grad senken.
10. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

**Zubereitung:** 45 Minuten  
**Teig ruhen lassen und backen:** 2 bis 3 Stunden



In der Bäckerei Saudan gibt es neben der Cuchaule viele weitere Köstlichkeiten (l.). Gérald und Margrit Saudan sind stolz auf die Auszeichnung von Bio Suisse (u.).



«Der Teig braucht Zeit, um zu gehen. Wie viel, hängt vom Wetter ab. Bei Hochdruck geht die Gärung schneller.»

Gérald Saudan, Bäcker

stehen gelassen. Danach portioniert Saudan mit Hilfe einer Maschine den Teig. Anschliessend stehen alle fünf Bäcker und die Bäckerin um einen grossen Tisch und formen die Teigportionen von Hand zu halbkugelförmigen Teiglingen von 100 bis 600 Gramm Gewicht. «Eine Maschine könnte das nicht, der Teig ist zu weich», sagt Saudan.

Danach werden die Teiglinge in den Kühlraum geschoben, wo sie fast zehn Stunden bleiben. Anschliessend kommen sie für acht bis neun Stunden in einen Raum, in dem die Temperatur allmählich auf 20 Grad steigt, ehe sie – üblicherweise frühmorgens – gebacken werden. «Der Teig braucht Zeit, um zu gehen. Wie viel, hängt vom Wetter ab. Bei Hochdruck braucht die Gärung weniger Zeit», sagt Saudan. Als Treibmittel verwendet er sowohl frische Hefe wie auch Sauerteig: «Damit erhält der Teig ein frischeres Aroma, einen besseren Geschmack und eine feinere Struktur.» Diese Herstellungsweise ist das Resultat vieler Versuche.

Bevor er die Teiglinge vom Vortag je nach Grösse für 25 bis 40 Minuten in den heissen Ofen schiebt, bepinselt er sie mit Eigelb, damit sie schön goldbraun aus dem Rohr kommen, und schneidet mit einem

scharfen Messer Rauten in die Oberfläche. Sie wird sich dadurch beim Backen mit dem Aufgehen des Teiges massiv vergrössern und der Cuchaule ihr typisches Aussehen verleihen.

### Zweites Leben für Lebensmittel

In der Backstube wird vormittags fleissig gearbeitet. Eine Bäckerin ist damit beschäftigt, Mandelgipfel aus Croissants zu formen, indem sie diese aufschneidet, das Innere mit etwas Mandellikör bespritzt und einer Mandelcreme, die sie zuvor gemischt hat, bestreicht. Die Croissants sind zum Teil Retouren aus dem Laden; weil sie in den zweieinhalb Stunden seit der Ladenöffnung um halb sieben Uhr unverkauft geblieben sind, werden sie nun weiterverarbeitet. Das ist Saudans Weg, Food-Waste zu vermeiden. Oder, wie er es formuliert, «den Lebensmitteln ein zweites Leben einzuhauchen».

Auch die übrig gebliebenen Cuchaules werden wiederverwertet: In Stücke geschnitten und in Schokolade getaucht, kommen sie als Pépites de Cuchaule in die reiche Auslage.

72 Leute beschäftigen Gérald Saudan und seine Frau Margrit, 42, die aus Interlaken stammt, in ihrem Betrieb, zu dem

nebst Bäckerei, Konditorei und Laden auch ein Partyservice und ein grosses Café gehören. «Champion fribourgeois» und «Champion suisse» steht auf dem Lieferwagen vor dem Haus. 2012 gewann die Firma Saudan den Wettbewerb um die Swiss Bakery Trophy. Sie bemühen sich, ihre Produkte ständig zu verbessern und Neues herauszufinden, sagen die Saudans. Seit zwei Jahren stellt die Bäckerei auch eine glutenfreie Variante der Cuchaule, Safranet genannt, aus Mais- und Reismehl her. Und für die Zeit der Bénichon produziert sie den Bénichon-Senf, mit dem man die Cuchaule bestreicht. Sonst wäre weder die Cuchaule noch das Angebot komplett. ■

### CUCHAULE KAUFEN UND EINKEHREN

Die Bäckerei Saudan in Freiburg verkauft ihre Produkte auch über ihren Webshop. Route de Villars 38, 1700 Freiburg, Tel. 026 424 15 83. [www.boulangerie-saudan.ch](http://www.boulangerie-saudan.ch)

Der Gasthof Croix-Blanche in Posieux bietet besonders viel Selbstgemachtes: Er braut Bier und betreibt auch eine Metzgerei. Route de Fribourg 71, 1725 Posieux, Tel. 026 411 99 00. [www.brasserie-fribourg.com](http://www.brasserie-fribourg.com)