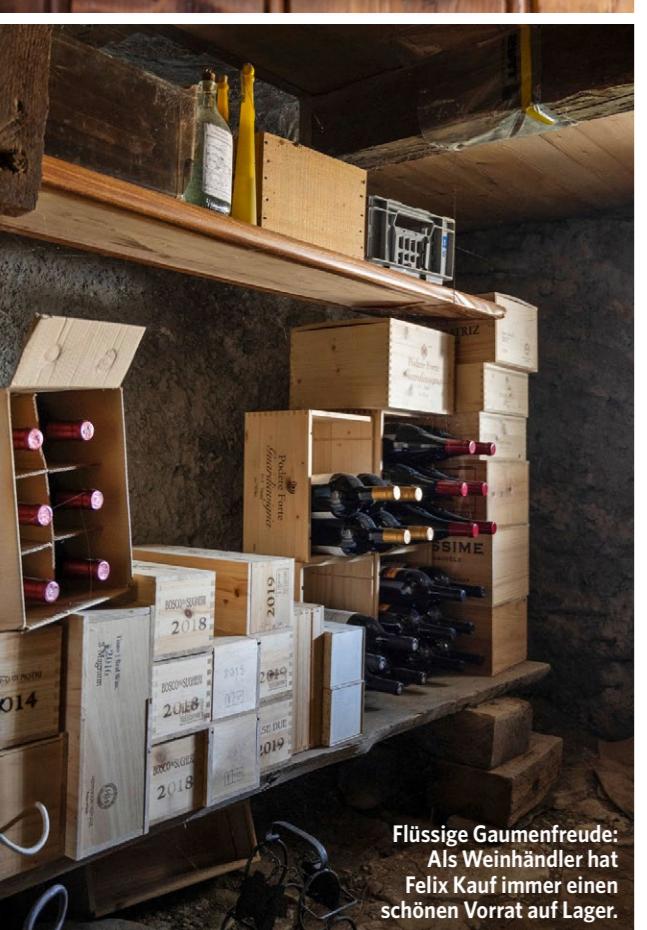


# Bloggerin im Bloderland

Die Schauspielerin Vivien Bullert hat ein **Faible für traditionelle Rezepte**. In ihrem alten Bauernhaus ob Ebnat-Kappel SG bietet sie Toggenburger Spezialitäten wie den Bloderchäs eine Bühne.

Text Sabrina Glanzmann Fotos Winfried Heinze





Bloderchäs kann auch mal ein Hochstapler sein



## Panierte Bloderchäs-Sticks

### Zutaten Für 4 Personen zum Apéro

- 300 g Bloderchäs
- 150 g helles Weizenmehl
- 2 Eier, leicht verquirlt
- 150 g Panko (Paniermehl aus krustenlosem Weissbrot, im Detailhandel erhältlich) oder anderes Paniermehl
- etwas Bratbutter zum Braten
- 1 Prise Salz

### Zubereitung

1. Bloderchäs in fingerbreite Stücke schneiden. Mehl in einen Suppenteller geben, die Eier in einen weiteren Teller geben, ebenso das Panko oder Paniermehl.
2. Bloderchäs-Stücke zuerst durch das Mehl, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in Panko wälzen, bis die Stücke vollständig umhüllt sind.
3. Eine Bratpfanne auf mittlerer Hitze erwärmen und Bratbutter darin schmelzen. Die paniereten Bloderchäs-Sticks von allen Seiten goldbraun anbraten. Dabei regelmäßig wenden, damit sie gleichmäßig knusprig werden. Die Sticks auf einem Teller anrichten, mit Salz bestreuen und genießen.

Dazu passt Joghurt-Kräuter-Dip oder Preiselbeerkonfitüre.

# F

Fiorella wittert ihre Chance. Mit ihren dunklen Knopfaugen schaut sie treuerherzig zu Frauchen. «So ist sicher etwas vom Fleisch auf dem Tisch zu holen», scheint der Labradoodle zu denken. Als der Hundeblick nichts bewirkt, bellt sie kurz. «Ja gell, du willst mir sagen: «Ich bin halt ein Wachhund und möchte gerne meinen Lohn.» Du musst noch ein wenig warten, Schnufi», sagt Vivien Bullert zu ihrer caramelfarbenen Vierbeinerin. Dann schneidet sie das Siedfleisch auf dem Holzbrett weiter in dünne Tranchen und drapiert diese auf einem grossen grünen Teller. «Ich mag es, dass er dieselbe Farbe hat wie der Nüsslersalat, den ich zum Siedfleischcarpaccio serviere. So macht essen gleich noch mehr Spass», sagt sie und holt ein Schüsselchen mit Gemüsevinaigrette aus dem Kühlschrank. Fiorella zottelt davon und macht es sich erst mal auf ihrem Kissen unter dem Küchentisch bequem. Die Augen der Hündin essen offensichtlich mit, wenn sie solche Leckereien wie das Siedfleisch erspähen – aber Fiorella scheint zu wissen, dass es manchmal ein bisschen Geduld braucht, bis auch der Gaumen etwas abbekommt.

### Wiesen, Wälder, Weitsicht

Bei Vivien Bullert haben jeweils sowohl die Augen als auch der Gaumen etwas von den Gerichten. Seit 2021 kocht, fotografiert und filmt die Foodbloggerin ihre liebsten Rezepte, bevor sie diese genießt. Sie präsentiert sie im Blog «Vivi kocht» und teilt sie unter diesem Namen auch in den sozialen Medien auf Instagram und Youtube. Viele der Inhalte entstehen in der Küche des Toggenburger Bauernhäuschens, in der die 52-Jährige gerade die vorbereitete Vinaigrette über das Siedfleischcarpaccio tröpfelt. Zehn Minuten Fahrt sind es mit dem Auto vom Dorfkern von Ebnat-Kappel SG hier hinauf zum Oberen Färc - nach Zürich das zweite Zuhause von Vivien Bullert und ihrem Partner, dem Weinhändler Felix Kauf.



Zwei Genussmensen unter sich: Vivien Bullert und Felix Kauf gehen seit fünfzehn Jahren gemeinsam durchs Leben – auch kulinarisch. Hündin Fiorella hofft, dass etwas vom Tisch fällt.

Ein paar Stunden früher an diesem Oktobertag. Der letzte Abschnitt auf der holprigen Kiesstrasse lässt das Land-Liebe-Team kurz zweifeln, ob da tatsächlich noch ein Haus kommen mag – bis es plötzlich dasteht mitten in der Landschaft, drum herum nur Wiesen, Waldabschnitte und Weitsicht über die Toggenburger Hügel bis zu den Churfirsten. «Für mich ist es wie Meditieren, wenn ich morgens mit meinem Kaffee auf der Terrasse sitze», sagt Vivien Bullert bei der Begrüssung. Sie hat auch gleich ein Tablett voller dampfender Tassen für die Ankommelinge dabei. Eine davon ist für Felix Kauf reserviert, den der Kaffeeduft ebenfalls nach draussen gelockt hat.

Der 56-Jährige ist mit dem Ort eng verbunden: Sein Vater hatte das Gebäude mit der für die Region typischen Schlaufschild- und Rundschindelnfassade in den Sechzigerjahren gekauft. Ab da verbrachte die Familie Weihnachten und viele Ski- und Schneetage hier. «Wir wohnten in Ebnat-Kappel, also war das wortwörtlich unser Naherholungsgebiet», erzählt Felix Kauf. Als Kind habe er schon im November im meterhohen Schnee unten im Dorf gespielt und hier oben im Skigebiet Girlen seine ersten Schwünge gezogen. Bis Mitte der Achtzigerjahre haben auf diesen Hängen sogar Weltcuprennen stattgefunden. Längst hat der Schneemangel aber die

## Bauernbrot aus Toggenburger Bergweizenmehl

### Zutaten Für 1 Laib Brot

500 g Halbweissmehl aus Toggenburger Bergweizen («Bergweizä Nesslau», erhältlich via [www.brothandwerk.ch](http://www.brothandwerk.ch))  
 • 1 Päckchen Trockenhefe • 10 g Salz  
 • 1,5 dl lauwarmes Wasser • 2 dl Milch  
 • etwas Mehl zum Bestäuben

### Zubereitung

1. Halbweissmehl, Trockenhefe und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde formen. Wasser und Milch in die Mulde gießen und alles während 5 bis 7 Minuten von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten (alternativ mit einer Küchenmaschine mit Knethaken). 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

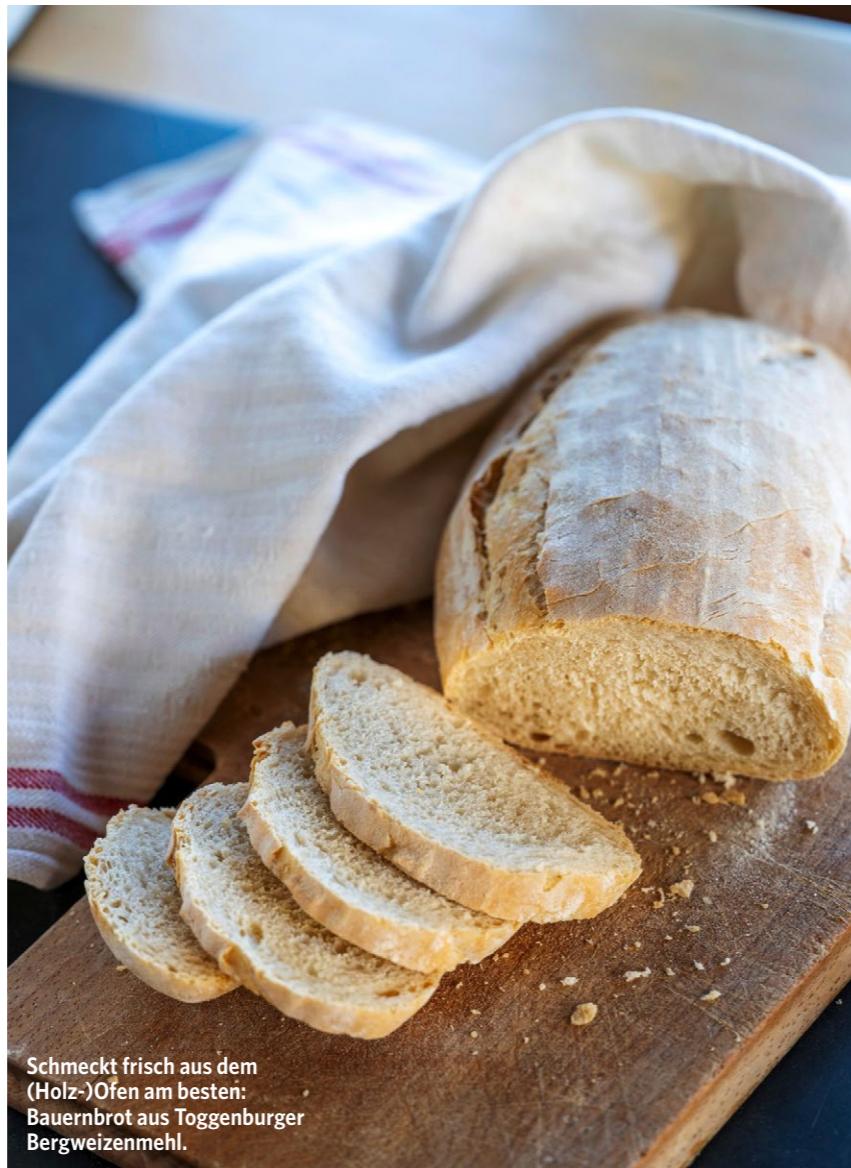
### 2. Teig nochmals kurz durchkneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur circa 90 Minuten um das Doppelte aufgehen lassen.

3. Teig zu einem Laib formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 30 Minuten abgedeckt aufgehen lassen. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

4. Brot mit Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer ein Gittermuster einschneiden. Auf der zweituntersten Schiene des vorgeheizten Ofens 45 Minuten backen.

5. Garprobe machen: Das Brot ist fertig, wenn das Klopfen auf den Brotboden hohl klingt. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



## Chnöpfli mit Bloderchäs

### Zutaten Für circa 4 Portionen

- 300 g helles Weizenmehl • 2-2½ dl je zur Hälfte Wasser und Milch • 2-3 Eier
- 30 g Gruyère, hohlengereift, gerieben, oder 30 g Emmentaler, gerieben • 1 EL Salz für den Teig • 2 l Wasser • etwas Salz
- 50 g Kochbutter • 250 g Bloderchäs, in kleine Würfel geschnitten • 1 dl Vollrahm
- Salz und Pfeffer • 150 g Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten

### Zubereitung

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte mit einem Löffel eine Vertiefung drücken. Milch-Wasser-

Gemisch, Eier, geriebenen Käse und Salz hineingeben. Den Teig mit einer Gabel so lange schlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Dann 15 Minuten ruhen lassen.

2. Wasser in einem Kochtopf erhitzen und salzen. Daneben eine Schale mit kaltem Wasser sowie eine Schaumkelle bereitstellen. Den Teig durch eine Chnöpfliereibe, ein Chnöpflibrett oder einen Chnöpfli-einsatz direkt ins kochende Wasser pressen, schaben oder reiben. Sobald die Chnöpfli an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar. Chnöpfli zum Abschrecken mit der Schaumkelle in die Schüssel mit kaltem Wasser geben,

damit der Garprozess unterbrochen wird und sie nicht matschig werden.

3. Die Hälfte der Kochbutter in einer Bratpfanne zergehen lassen. Gegarte Chnöpfli darin schwenken, bis sie Farbe annehmen. Bloderchäs und Vollrahm beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 1 Minute ziehen lassen. Noch in der Pfanne oder bereits in Tellern verteilt warmhalten.

4. Mit der restlichen Butter die Zwiebeln in der Pfanne goldbraun rösten, über die Chnöpfli geben und servieren.

**Tipp** Mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Wenige Zutaten, viel Geschmack:**  
Chnöpfli mit Bloderchäs sind ein vegetarisches Wohlfühlgericht.



Anlässe und den Skilift zu Anekdoten aus vergangenen Zeiten gemacht. «Auch unser fast 350-jähriges Haus könnte so manche Geschichte von früher erzählen. Dank der Plakette im Holzofen wissen wir, dass es 1680 erbaut worden ist», so Felix Kauf. Zu Beginn wurde es ganzjährig als Bauernhof betrieben. Später nutzten es die Sennen hauptsächlich zur Sömmierung, dem sommerlichen Weidegang der Nutztiere während der Alpsaison. Zudem sei belegt, dass auch Babeli Giezendanner (1851–1905) eine Zeit lang hier gewohnt habe. Sie gilt als wichtige Vertreterin der Appenzeller und Toggenburger Bauernmalerei.

Heute sind es Felix Kaufs eigene Schweine – eine Kreuzung zwischen den Rassen Turopolje und Duroc –, die hier im Sommer Platz zum Wühlen haben. Das Land hat er dem Wattwiler Bauern Erich Künzle verpachtet. Dieser hält auch Hochlandrinder auf den Weiden – daher das Siedfleisch für das Carpaccio. Und es sind statt Bauernmalerei Vivien Bullerts Kochkünste, die das Häuschen sinnlich beleben – und die den Blog «Vivi kocht» stetig weiterwachsen lassen.

### Steinpilzrisotto mit Folgen

Alles begann während der Coronapandemie. Als Profischauspielerin brachen für Vivien Bullert von einem Tag auf den anderen Film- und Theaterprojekte weg. Stattdessen hiess es Quarantäne und Rückzug im Oberen Färch, und sie hatte Zeit für ausgiebige Trüffeltouren mit Fiorella. «Plötzlich war da so viel Musse zum Kochen und um das Essen zu zelebrieren, beides schon immer sehr wichtig für mich. Und beides verband mich von Anfang an mit Felix.»

Vor fünfzehn Jahren stand Vivien Bullert in Zürich auf der Bühne, als «Fiorella» aus Jacques Offenbachs Operette «Die Banditen» (genau, von da stammt der Name der Hündin des Hauses!). Damals wurde sie zum Geburtstagsfest einer befreundeten Regisseurin eingeladen. Am Grill stand Felix Kauf und bot

Fortsetzung Lesen Sie weiter auf Seite 70



Grillieren macht nicht nur im Sommer Spass: Das Kotelett am Stück bräunt über der Glut auf dem Cheminéerost.

Eigene und lokale Zutaten lustvoll vereint

## Felix' grilliertes Schweinskotelett am Stück

### Zutaten Für 4 Personen

▪ Hilfsmittel: Holzscheiter (zum Beispiel Fichte), eventuell Holzanzünder und ein Fleischthermometer ▪ Schweinskotelett am Stück (circa 1 kg) ▪ Salzflakes, nach Belieben

### Zubereitung

1. Das Holz im Cheminée stapeln und anzünden (gegebenenfalls einen Holzanzünder verwenden). So lange brennen lassen, bis heiß glühende Kohlen entstanden sind.
2. Die heiße Kohle mit einem Schieber nach vorne schieben, Grillrost darüber positionieren.
3. Schweinskotelett am Stück mit den Knochen nach oben auf den Rost legen, etwa 10 Minuten grillieren. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht anbrennt. Anschliessend die beiden anderen Seiten (auf den Knochen liegend) jeweils 5 Minuten scharf grillieren.
4. Fleisch so positionieren, dass es nur noch mit geringer Hitze weitergart, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist (mit dem Fleischthermometer kontrollieren). Kotelett vom Grill nehmen, in Alufolie einwickeln und einige Minuten ruhen lassen. Während des Ruhens sollte die Kerntemperatur auf etwa 60 Grad ansteigen.
5. Anrichten: Das Fleisch in einzelne Kotelets zerschneiden. Nach Belieben mit Salzflakes würzen und mit Beilagen nach Wahl servieren.



Auf den Teller gebracht: Vivien Bullert serviert zum Kotelett gern selbst gemachte Kräuterbutter und Gemüse.



## Siedfleischcarpaccio mit Gemüsevinaigrette

Für 4 bis 6 Personen

### Zutaten Gemüsevinaigrette

- 20 g Rüebli ▪ 20 g Fenchel ▪ 2 Radieschen
- 20 g Stangensellerie ▪ 1 TL Kapern ▪ 20 g rote Zwiebeln ▪ 20 g Gewürzgurken ▪ 150 ml abgesiebte Flüssigkeit aus dem Gewürzgurkenglas
- 30 ml Kräuteressig ▪ 20 ml Rapsöl ▪ Schnittlauchröllchen, Menge nach Belieben ▪ Salz und frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung

Rüebli, Fenchel, Radieschen und Stangensellerie klein würfeln (Brunoise). Kapern, rote Zwiebeln und Gewürzgurken ebenfalls klein schneiden. Alles in ein Glas geben. Gewürzgurkenflüssigkeit sowie Kräuteressig hinzufügen, umrühren und 60 Minuten ziehen lassen. Rapsöl und Schnittlauchröllchen vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten Siedfleischcarpaccio

- 1 Fenchel ▪ 2 Rüebli ▪ ½ Sellerieknothe ▪ 2 weisse Zwiebeln ▪ 1,5 kg Siedfleisch (zum Beispiel vom Hochlandrind) ▪ 1,5 l gut gesalzenes Wasser zum Blanchieren des Fleischs ▪ 1,5 l gut gesalzenes

Wasser zum Sieden von Fleisch und Gemüse ▪ etwas frischer, geriebener Meerrettich

### Zubereitung

1. Fenchel, Rüebli, Sellerieknothe und Zwiebeln schälen und grob würfeln. Siedfleisch in kochendem, gesalzenem Wasser 2 Minuten blanchieren. Wasser abgießen und Fleisch kalt abspülen.
2. In der Pfanne neues Salzwasser aufkochen, Temperatur reduzieren. Fleisch und vorbereitetes Gemüse in das siedende Salzwasser geben. (Achtung: nur knapp am Siedepunkt sammern lassen, nicht kochen, da die Brühe sonst trüb wird). Wenn sich Schaum bildet, diesen mit einem kleinen Sieb abschöpfen. Die Garzeit beträgt je nach Fleischqualität oder Rinderrasse 1½ bis 2 Stunden (Falls das Fleisch nach 3 Stunden immer noch fest ist: nur Geduld! Fleisch vom Hochlandrind kann bis zu 4 Stunden benötigen, bis es zart ist).
3. Fleisch gegen die Faserrichtung in gleichmässige dünne Tranchen schneiden. Auf einer Platte anrichten und Gemüsevinaigrette darüberträufeln. Mit frischem Meerrettich bestreuen und servieren.

Vivien Bullert liebt Carpaccio aus Siedfleisch: «Das Fleisch zergeht auf der Zunge und passt als Vorspeise so gut wie als Hauptgericht.» Etwa mit Salat.

Gut gehüteter Schatz: Das Rezeptbuch, von dem sich Vivien Bullert inspirieren lässt, stammt von Sonja Kauf, der Mutter ihres Partners. Die «Chocolade-Trüffel» aber gehören längst auch in ihr eigenes Repertoire.

Lesen Sie weiter **Fortsetzung von Seite 66**

ihre eine St. Galler Kinderfest-Bratwurst an. «Obwohl ich eine Schwäche für Würste habe, die zweihundertzwanzig Gramm waren mir an diesem Abend doch zu viel. Ganz im Gegensatz zu Felix», sagt sie schmunzelnd. Ein paar Tage später kam er zur Aufführung, die beiden verliebten sich – «trotzdem getraute ich mich erst nach drei Monaten, ihn zu bekochen. Ich wusste, dass er als Weinhandler auf seinen Reisen immer in supertollen Restaurants isst», erzählt Vivien Bullert. Irgendwann fasste sie sich ein Herz und servierte Felix Kauf ein Steinpilzrisotto nach dem Rezept der italoamerikanischen Kochbuchautorin Marcella Hazan, «das kam zum Glück sehr gut an». Was Vivien Bullert damals nicht wusste: Steinpilzrisotto war das einzige Gericht, das Felix Kaufs Vater jeweils für die Familie gekocht hatte. Liebe geht eben immer wieder durch den Magen – erst recht, wenn damit kulinarische Erinnerungen geweckt werden.

#### Grünkohl aus der Badewanne

Während des Lockdowns wollte sie «endlich alles zubereiten, was ich schon lange im Kopf, aber noch nie umgesetzt hatte – Pastete zum Beispiel». Gedacht, getan, genossen. «Als eine Freundin Bilder von der Pastete sah, ermutigte sie mich, mit einem Kochblog zu starten. Weil es während der Pandemie keinen triftigen Grund gab, es nicht zu tun, tat ich es auch.» Vivien Bullert stellte vor allem Klassiker vor und traditionelle Rezepte – auch solche, welche die gebürtige Deutsche aus ihrer Kindheit in Niedersachsen kannte.

Vivien Bullert ist samt Grosseltern in Hildesheim in einem Mehrfamilienhaus aufgewachsen. «Meiner Mutter waren die Familienrezepte heilig, obwohl sie viel arbeitete. Eine meiner ältesten Erinnerungen ist, wie meine Oma in Rezepten stöberte. Sonntags kochte sie für die ganze Familie Truthahn, Hühner-



## Urgrosis «Chocolade-Trüffel»

#### Zutaten

- Für circa 30 Stück
- 500 g Schokolade mit einem Kakaanteil von 70 Prozent
- 200 g Butter, Zimmertemperatur
- 6 Eigelb
- etwas Schokoladenstreusel
- Armagnac oder Rum (optional)

#### Zubereitung

1. Schokolade fein raspeln oder klein hacken. Mit der weichen Butter und den Eigelben gut in einer Schüssel vermengen, sodass eine glatte Masse entsteht.
2. Aus der Masse kleine Kugeln formen (circa 2 Zentimeter Durchmesser) und diese in den Schokoladenstreuseln wälzen, bis sie rundum bedeckt sind. Die Schokoladentrüffes sind jetzt direkt genussfertig.
3. Eventuell der Masse vor dem Formen etwas Armagnac oder Rum beigeben, um den Geschmack zu verfeinern.

Ist diese zu weich, circa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie sich besser verarbeiten lässt.

**2.** Aus der Masse kleine Kugeln formen (circa 2 Zentimeter Durchmesser) und diese in den Schokoladenstreuseln wälzen, bis sie rundum bedeckt sind. Die Schokoladentrüffes sind jetzt direkt genussfertig.

**3.** Eventuell der Masse vor dem Formen etwas Armagnac oder Rum beigeben, um den Geschmack zu verfeinern.

## Toggenburger Schlorzifladen

Für 1 Wähen- oder Kuchenform à 28 cm Durchmesser

**Zutaten Birnweggenfüllung** (Für die Herstellung wird ein Fleischwolf benötigt. Aber auch mit einem leistungsstarken Mixer oder Foodprozessor funktioniert es. Dann aber in Portionen arbeiten, weil die Masse eher schwer ist.)

- 400 g Dörrbirnen
- 300 ml Rotwein
- 160 g getrocknete Pflaumen
- 100 g Rosinen
- 4-5 EL Honig
- 140 g Haselnüsse, fein gehackt
- 3 TL Birnbrotgewürz
- 3 EL Kirsch-Zeste von 1 Zitrone
- 1 EL Zitronensaft

#### Zubereitung

1. Dörrbirnen und Rotwein in eine Pfanne geben, aufkochen und 5 Minuten sieden lassen. Birnen in der Flüssigkeit abkühlen lassen, absieben und mit den getrockneten Pflaumen und den Rosinen durch den Fleischwolf drehen.
2. Zur entstandenen Masse Honig, Haselnüsse, Birnbrotgewürz, Kirsch-Zitrone, Zitrone und -saft geben und mit feuchten Händen durchkneten. Beiseitstellen.

#### Zutaten Teig und Guss

- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 150 g kalte Butter
- 1 Ei
- etwas Mehl zum Auswalten
- etwas Butter zum Ausbuttern der Form
- 500 g Birnweggenfüllung (siehe oben)
- ½ TL Zimt
- 3 Eier
- 3 dl Vollrahm
- 2 EL Zucker

#### Zubereitung

1. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 3 Millimeter dick auswalten, dann in der ausgebutterten Wähenform auslegen, Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
2. Birnweggenfüllung gleichmäßig auf dem Teig ausstreichen. Zimt darüberstreuen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 3 Millimeter dick auswalten, dann in der ausgebutterten Wähenform auslegen, Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
4. Birnweggenfüllung gleichmäßig auf dem Teig ausstreichen. Zimt darüberstreuen.
5. Für den Guss Eier, Vollrahm und Zucker in einer Schüssel verquirlen, gleichmäßig über den Birnbrotbelag gießen.
6. Fladen in der Mitte des vorgeheizten Ofens circa 45 Minuten backen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Am besten noch lauwarm servieren.

Dazu passt geschlagener Rahm.



Waschechter Toggenburger:  
Zum Schlorzifladen gehört  
eine gute gewürzte Füllung  
aus Dörrbirnen, mit einem  
Rahmguss gekrönt.

# Leibspeisen aus dem Land von Schlorzi und Blöder

frikassee oder Zungenragout in Madeirerasace. Das mag ich alles bis heute.» Auch wie ihre Grossmutter im Winter den Grünkohl aus dem Garten in der Badewanne wusch, sieht Vivien Bullert noch lebhaft vor sich. Oma würde sich bestimmt freuen, dass ihr Hühnerfrikassee mit Mettklösschen und Würstchen, ihr Butterbrioche oder der Gurkensalat in «Vivi kocht» verewigt ist. Ihr Zitronenkuchenrezept ist sogar das meistangeklickte Rezept im ganzen Blog.

Inzwischen von der Terrasse zurück in der Küche, reicht Vivien Bullert zum letzten Schluck Kaffee Schokoladentruffles nach Art von Felix Kaufs Urgrosi. Festgehalten sind sie im Rezeptbuch von dessen Mutter Sonja Kauf. Es sei ein «riesiges Geschenk» gewesen, als sie es in die Hände bekommen habe, erzählt sie. Das Buch vereint Familienrezepte wie die Truffes und eine bunte Mischung aus Gerichten von Zwetschgenauflauf über Hackbraten bis zu Gänsepfeffer.



Vivien Bullert und Fiorella gönnen sich eine Pause. Ein Guetsli gibts zum Leidwesen der Hündin offenbar nicht.

Zweifelsohne ist die Sammlung rege genutzt worden: Schoggi-Flecken garnieren das Trufflesrezept und auch die «Sauce Cumberland» direkt darüber. Rezepte von Freundinnen und Bekannten sind ebenfalls handschriftlich auf Papier gebracht: «26. 4. 1969, von Frau Eckert. Spaghetti à la Bolognese» oder «Fischsuppe à la Zita».

Inspiriert von der Küche ihrer Grossmutter und den Rezepten im Büchlein hat Vivien Bullert während des Lockdowns nicht nur ihren Blog, sondern auf Youtube auch ihre eigene kleine Kochshow gestartet. Dort kocht sie mit Persönlichkeiten aus Kunst und Kultur deren Leibgerichte oder ihre eigenen Herzensrezepte nach. Mit der Schauspielerin und Regisseurin Barbara Terpoorten (unter anderem bekannt aus der Serie «Der Bestatter») etwa eine Cholera, den typischen Gemüsekuchen aus deren Walliser Heimat.

## Sauer macht köstlich

Was bei Vivien Bullert auch nicht fehlen darf, sind regionale Klassiker. In der Kaufschen Rezeptsammlung findet sich etwa ein Toggenburger Doppelfladen. Dieser wird mit einer Füllung aus passierten Dörrbirnen und einem Rahmguss darüber gebacken – von diesen zwei Schichten röhrt auch die Bezeichnung Doppelfladen. Bekannter ist die Spezialität aber unter dem Namen Schlorzifladen. Die Schlorzi steht für eine (Ver-)Mischung mehrerer Zutaten, so wie bei der Dörrbirnenfüllung. «Niemand sollte je ins Toggenburg fahren, ohne diesen Fladen zu probieren», ist Vivien Bullert überzeugt. Wenn ihr Partner jeweils Ende Oktober im Berghaus Girlen für bis zu hundert Gäste eine traditionelle Metzgete veranstaltet, werde sie «fast schon zur Akkordbäckerin» des süßen Klassikers. Auch für die zweite Kafferrunde später am Tag hat Vivien Bullert den Fladen gebacken – als Dessert nach dem Schweinskotelett am Stück, das Felix Kauf auf dem Cheminée im Wohn-

zimmer zubereiten wird. Nun ist aber erst einmal Apéro angesagt. Dabei in der Hauptrolle: der Blöderkäse, ein weiteres Toggenburger Traditionssprodukt, das seit dem Mittelalter hergestellt wird.

Vivien Bullert verquirkt Eier in einem tiefen Teller. Dann wälzt sie den in längliche Stücke geschnittenen Käse im Mehl, danach im aufgeschlagenen Ei und zum Schluss im Paniermehl. «Frischer Blöderkäse ist mild mit schöner Säure, ähnlich der Buttermilch», erklärt die Kochbloggerin und brät ein Stück nach dem anderen in der Pfanne. Die Säure kommt nicht von ungefähr: Blöder bezeichnet im Toggenburger Dialekt von selbst geronnene saure Milch. Seit 2010 ist der Blöderkäse im Register der geschützten Ursprungsbezeichnung AOP, der «Appellation d'origine protégée», eingetragen. Zu den Richtlinien gehört, dass die Milch aus maximal dreissig Kilometern Entfernung vom Produktionsbetrieb kommen darf. Und der Frischkäse darf höchstens zwanzig Tage als Blöderkäse, ab zwei Monaten Reifung als Sauerkäse verkauft werden. Die Panade steht dem fett- und salzarmen Frischkäse – Vivien Bullert hat ihn in der Käserei Stadelmann in Nesslau geholt – richtig gut. Gerade auch in Verbindung mit dem Dip, den sie aus selbst gemachtem Joghurt und frischen Kräutern verrührt hat. Die Milch für den Joghurt bezieht die Kochbegeisterte von einem Hof mit Jersey-Rindern, nur ein paar Minuten vom Oberen Färch entfernt. Dazu gibt es Brot aus Toggenburger Bergweizenmehl.

Während ihre beiden Lieblingsmenschen den Apéro geniessen, bekommt Fiorella endlich das eine oder andere Stückchen von den Siedfleischanschnitten zwischen die Zähne. Ihrem sichtlich zufriedenen Hundeblick nach hat sich ihre Geduld mehr als gelohnt.

• • •

«Vivi kocht - handmade with love»,  
Foodblog von Vivien Bullert, [www.vivikocht.ch](http://www.vivikocht.ch),  
E-Mail: [info@vivikocht.ch](mailto:info@vivikocht.ch),  
Instagram: [vivikocht](https://www.instagram.com/vivikocht/), Youtube: [@Vivikocht](https://www.youtube.com/@Vivikocht)

# Gemeinsam unterwegs. Mit Konto und Karte.

## Für alles, was vor dir liegt.

Ab  
CHF 0



© UBS 2025. Alle Rechte vorbehalten.

UBS

[ubs.com/konten-karten](https://ubs.com/konten-karten)