



Tatsch

Bündner Eiertatsch, Tatscha

Kulinarische Schätze



Das Wichtigste in Kürze

Tatsch ist ein Gericht aus Graubünden. Die einfache Teigspeise steht für eine bäuerliche Küche, die aus wenigen Zutaten entstanden ist und bis heute durch ihre Schlichtheit, Vielseitigkeit und Alltagstauglichkeit geprägt ist.

Tatsch gehört zu jenen traditionellen Bündner Gerichten, die nicht aus repräsentativen Anlässen heraus entstanden sind, sondern aus der Notwendigkeit, mit einfachen und stets verfügbaren Zutaten eine nahrhafte und sättigende Mahlzeit zuzubereiten. Grundlage ist ein Teig aus Mehl, Eiern und Milch oder Milchwasser, der in der Pfanne gebacken und während des Bratens in grobe Stücke zerteilt wird. Je nach Zubereitung kann Tatsch süss oder pikant serviert werden. In seiner heutigen Form wird er häufig mit einem Kaiserschmarren* verglichen, auch wenn er historisch nicht als Dessert, sondern als vollwertige Mahlzeit gedacht war. Feste Rezepte oder klar definierte Formen waren dabei zweitrangig. Entscheidend waren Energiegehalt, einfache Herstellung und Anpassungsfähigkeit

an Vorrat, Jahreszeit und Haushalt. Entsprechend existieren zahlreiche Varianten, ohne dass sich eine verbindliche Ausprägung durchgesetzt hätte.

In der heutigen Alltags- und Ferienküche von Graubünden wird Tatsch sowohl als Frühstück, Hauptmahlzeit wie auch als Dessert angeboten und gilt als unkomplizierte, «immer passende» Spezialität. Gerade diese Offenheit und fehlende Festlegung machen Tatsch zu einem charakteristischen Beispiel der Bündner Küche.

*Beim vergleichbaren österreichischen Kaiserschmarren wird geschlagenes Eiweiss unter den Teig gezogen, was ihn lockerer und luftiger macht.

Kultur und Geschichte

Tatsch steht in der Tradition einfacher Mehl- und Eierspeisen der Bündner Bergküche, wie etwa Maluns oder Capuns, die ebenfalls aus wenigen, regional verfügbaren Zutaten für den Alltag entstanden sind. Im Mittelpunkt stand nicht ein festes Rezept, sondern das praktische Kochen für den täglichen Bedarf.

Zur Entstehung von Tatsch gibt es nur wenige schriftliche Zeugnisse. Überliefert ist das Gericht vor allem durch seine Verwendung in Haushalten

und die Weitergabe von Generation zu Generation, ohne bewusst dokumentiert oder zelebriert zu werden. Gerade diese mündliche Weitergabe erklärt, warum es keine einheitliche Form oder verbindliche Zubereitungsweise gibt. Weil Tatsch nie festgeschrieben wurde, blieb das Gericht veränderbar und passte sich den jeweiligen Umständen an. In dieser Schlichtheit spiegelt Tatsch eine Esskultur, die in Graubünden über lange Zeit selbstverständlich war.



Aus nur 4 Zutaten zubereitet.

Tatsch

Die Grundlage für Tatsch ist ein dickflüssiger Teig aus Mehl, Eiern und Milch oder Milchwasser, ergänzt durch etwas Butter oder anderes Fett. Der Teig wird in einer Pfanne beidseitig ausgebacken, zunächst als zusammenhängende Masse, ähnlich einem Pfannkuchen. Danach wird der Teig mit einer Kelle oder einem Spachtel in grobe Stücke gerissen oder zerhackt und in Butter weitergebraten. Dadurch entstehen unregelmässige Stücke mit knusprigen und weichen Anteilen. Diese Zubereitungsweise ist zentral für

den Charakter des Gerichts und unterscheidet Tatsch von klassischen Pfannkuchen oder Omeletten. Tatsch kann sowohl süss als auch pikant zubereitet werden. Dem Teig können beispielsweise Apfelstücklein, Kirschen, Kastanienmehl oder geriebener Käse beigelegt werden. Feste Beilagen sind nicht überliefert; es wurde serviert, was verfügbar war. Beliebt sind Varianten mit Zucker, Apfelmus, Weinbeeren sowie Zwetschen- oder Birnenkompott. Tatsch kann auch als Beilage zu einem Fleischgericht dienen.

Kulinarische Schätze

Zubereitung

Der Name «Tatsch» stammt aus dem alemannisch-schweizerdeutschen Sprachraum. Wörter wie «Tätsch» oder «tätschen» bezeichnen einen Schlag, ein Klatschen oder etwas Flachgedrücktes. In Zusammensetzungen wie «Eiertätsch» oder «Tätschli», etwa bei Hacktätschli, wird der Begriff für eine flache Masse verwendet, die in der Pfanne gebraten wird. Diese Bedeutung passt gut zur Form und zur Zubereitung von Tatsch.

Der Name ist sowohl im Bündnerdeutschen wie auch im Rätoromanischen nahezu unverändert belegt. Auch in romanischsprachigen Regionen Graubündens heisst das Gericht «Tatsch» oder «Tatscha». Eine eigenständige romanische Wortform hat sich dabei nicht entwickelt. Dies deutet darauf hin, dass sich der lautmalerische, alemannisch geprägte Begriff in einem zweisprachigen Umfeld etabliert hat.

Hier finden
Sie das Rezept:



<https://www.graubuendenviva.ch/de/wissen/kochwelt/rezepte/tatsch>

Tatsch



Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.

Kulinarische Schätze