



Das originale Feselalpen **Trächu-Kaffee** nach der Kreation von
Gertrude Tscherry-Imboden



Der einzig wahre Kunstgriff für ein echtes **Trächu-Kaffee** wie ihn die Truda ab 1974 in der Unteren Fesel anwendete, wurde über die Jahrzehnte mehrmals kopiert und mutierte schliesslich mancherorts zu Ungenuss. Ein originales **Trächu-Kaffee** war in seiner Zusammensetzung unvergleichlich hochwertig und auserlesen und bedurfte einer erfahrenen Hand um den Alkoholmix perfekt zu dosieren. Ein Schuss zu viel von diesem oder ein bisschen zu wenig von jenem, und nix wurde aus der Spezialität. Die betriebsgeheime Mischung aus erstklassigem Likör/Pomme/Whisky/Cognac wurde in der Fesel vorabends in aller Ruhe abgemengt. Strom gab es keinen, das immer frische Quellwasser wurde auf einem Gasherd aufgesetzt und gekocht bis der Krug pfiiff, als Kaffee kam ein Incarom zur Anwendung. Heutzutage sind vergleichbare Getränke oft viel zu kaffeeintensiv, zu stark. Zucker gehört nicht dazu. Durchsichtiger Rahm aus der Spraydose gab es glücklicherweise nicht. In der Trächu-Hittu kam ausschliesslich fester Schlagrahm, immer frisch aus dem Kisag geblasen in Frage. Ein **Trächu-Kaffee** kostete bereits vor bald 40 Jahren an die 5.- Franken und wäre heute sicher 8.- wert, allerdings mit allen oben dargestellten Zutaten und als einzigartige und über alle Grenzen bekannte Spezialität. Serviert wurde das Kaffee im hohen Glas mit Röhrlü und einem papierenen Zwischen- oder Untersatz.

Irgendwie sollte das genaue Rezept immer in der Familie resp. der Trächu bleiben und nicht verraten werden. Andererseits erachten wir es als Kulturabsturz, wenn man mancherorts unter dem Namen Trächu-Kaffee eine Brühe serviert bekommt. Bleibt zu hoffen dass fortan auch wieder Zutaten wie Cognac, Whisky und dicker Schlagrahm zum Gast finden.

Kopieren und verkaufen verboten | selber machen erlaubt | im **biä - neetär** Jeizinen Programm

Schriftlich festgehalten am 09.11.2013 / ATT