Der Dreikönigskuchen

Autor(en): **Spycher-Gautschi, Albert**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Baselbieter Heimatblätter**

Band (Jahr): **73 (2008)**

Heft 4

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-860269

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Albert Spycher-Gautschi

Der Dreikönigskuchen

Über Ursprünge und Wesen des volkstümlichen Brauchtums am Dreikönigstag ist mehrfach geschrieben worden, so zuletzt 2007 in einer interdisziplinären Studie des deutschen Germanisten Dominik Fugger unter dem Titel «Das Königreich am Dreikönigstag». Zum kurz gefassten Abschnitt über den Königskuchen wird die Reproduktion des Monatsbilds «Januar» im Stundenbuch der burgundischen Herzogin Adelaide von Savoyen aus dem 15. Jahrhundert gezeigt. In einem Medaillon erkennt man eine Tischgesellschaft, die sich zum Teilen eines grossen, runden Kuchens anschickt. Über dessen Beschaffenheit erfahren wir nichts.[1] In Sebastian Francks «Weltbuch» von 1534 wird am Dreikönigstag ein Lebkuchen verspeist:

«An der heiligen drey Künig tag bacht ein yeder vatter ein guotten leckkuchen oder letzelten / darnach er vermag und ein hausgesind hat gross oder kleyn / und knidt [knetet] ein pfennig darein / darnach schneidet er den gebachen leckkuchen in vil stuck / gibt yedem aus seinem hausgesind eins. Item Christus Maria / und die Heiligen drey Künig haben auch ein stuck da / welche man von yhrentwegen umb gottes willen gibt / wem nun dis stuck wirt / darinn der pfenning ist / der wirt von allen als ein Künig erkent und erhabenn / und dreymal mit Jubel in die höhe gehebt...».[2]

Während der Satiriker Johannes Fischart den Dreikönigsbrauch in eine «verkehrte Welt» setzte, in der «die Nasen krumm wachsen und keine Bohnen am hl. Dreikönigstag gefunden werden»[3], geisselte der Strassburger Theologe Johann Conrad Dannhauer den «in Stadt und Land; zu Hof, auf Universitäten und Schulen

Monat Januar im Stundenbuch der Burgunderherzogin Adelaide von Savoyen (15. Jh.). (Bildnachweis: Fugger Dominik: Das Königreich am Dreikönigstag, Verlag Ferd. Schöningh, Paderborn 2007, Abb. 33).

«Le roi boît!» Kupferstich nach einem Gemälde von Jacob Jordaens (17. Jh.). (Bildnachweis: wie Nr. 1, Abb. 34).

gepflegten Brauch» als «wütende Fress- und Säufferei».[4] Diesen Eindruck vermitteln zeitgenössische holländische Maler wie David Ryckaert, Jacob Jordaens und Jan Steen auf ihren Gemälden übereinstimmend in anschaulicher Weise.[5] Anno 1601 waren die Stadtoberen der unterelsässischen Stadt Schlettstatt (Sélestat) zum Königsfest in die Herrenstube geladen. Der «Schenck» zerteilte nach dem Abendessen einen vom Spitalbäcker herbeigetragenen, ofenfrischen, «langen Kuchen» in so viele Stücke als Herren und Stubengesellen versammelt waren, legte die Portionen in eine vorgewärmte Schüssel und deckte sie mit einer Serviette zu. Jedermann wusste, dass darin je eine Bohne und eine Erbse versteckt waren. Hierauf griff der Bedienstete unter das Tuch und legte jedem Gast ein Stück Kuchen auf den Teller. Wer die Bohne vorfand, wurde zum König erkoren und musste die gesamte Zeche für die aus Küche und Apotheke bezogenen Schlemmereien und Schleckereien bezahlen. Wer die Erbse vorzeigen konnte, wurde zum Marschall des Königs ernannt. Auf dem Höhepunkt der Festivität prostete man den Gefeierten lauthals zu, und die herbeigerufenen «buoben» der Anwesenden durften den «meyen schütteln», das heisst, den mit Äpfeln, Nüssen, Schleck- und Flitterzeug behängten Christbaum oder entsprechend geschmückte Tannenzweige plündern.[6] Um 1900 schenkten die Bäckereien in Masmünster (Marmoutier), Strassburg und Colmar den besseren Kunden einen Kuchen zum Dreikö-

nigstag – einen «Dreikinnigswecke», wie er in einem Mundartgedicht genannt wurde. Angesichts der bescheidenen Gewinnmargen im Bäckergewerbe und aus Rücksicht auf die ärmere Kundschaft wurde dieser Brauch nach wenigen Jahrzehnten abgeschafft.[7] Im Laufe des 19. Jahrhunderts wurden aus dem Elsass nur noch Einzelmeldungen bekannt, so zum Beispiel aus Ortschaften, wo die «conscrits» (zum Militärdienst aufgebotene Burschen) den Dreikönigskuchen unter Musikbegleitung herumtrugen und im Wirtshaus verzehrten.[8]

Der Dreikönigskuchen, wie wir ihn nach Elsässer Art als Lebkuchen, «langer Kuchen» und Wecken kennen lernten, wurde mit der Zeit von der «Galette des Rois» aus einfachem Blätterteig abgelöst. Mit einer Crème aus geriebenen Mandeln und Zitronenschalen, Zucker, Butter und Eiern gefüllt, wird das Blätterteiggebäck zur «Galette des rois à la frangipane». Diese Bezeichnung erinnert an einen römischen Grandseigneur namens Franchipani, der im 17. Jahrhundert Essenzen zum Parfumieren von Handschuhen kreiert haben soll.[9] Diese Spezialität war schon früh in Basel bekannt, wo Pasteten- und Zuckerbäcker Simon Crussaire an der Schneidergasse seine «Tourte à la franchipane» am 17. März 1808 in den «Wöchentlichen

«Galette des rois à la frangipane»
(Privatbesitz; Foto: Albert Spycher).

In den «Galettes» versteckt: «Fèves» – leidenschaftlich gesammelte Porzellanfigürchen (Foto: Albert Spycher).

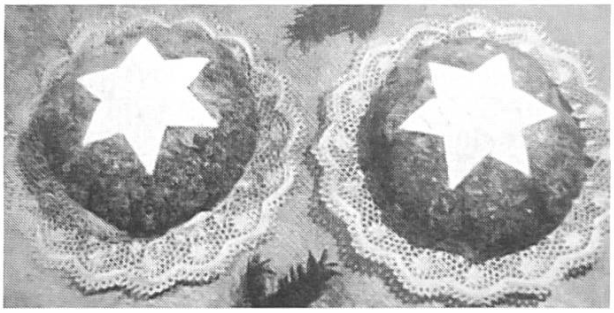
Nachrichten aus dem Berichthaus» als Neuigkeit inserierte. Als «Frangipantorte», «Mandelcrèmetorte» oder «Elsässer Mandelkuchen» ist dieses Festgebäck in manchen älteren Kochbüchern nachzulesen.[10] «Neben den ‹Galettes› behaupten sich auch ring-, kranz- oder zopfförmige Dreikönigskuchen aus luftigem Briocheteig. In elsässischen Konditoreien stösst man auf golden glänzende und edelsteinbestückte Dreikönigskronen, die sich aus der Nähe betrachtet als raffinierte Druckerzeugnisse entpuppen. Im Gegensatz zu den bei uns gebräuchlichen schlichten Kunststoff-Figürchen verwendet man in Frankreich nach dem lateinischen ‹faba› (Bohne) genannte ‹fèves› aus Porzellan und feuervergoldetem Metall, die sich eines blühenden Sammlermarkts erfreuen.[11]

Die Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde veranstaltete 1931 eine Umfrage über die Verbreitung des Bohnenkuchens am Dreikönigstag. Die Auswertung im Atlas der Schweizerischen Volkskunde zeigt das Bild eines einstmals vorab in der welschen Schweiz gepflegten und längst erloschenen Brauchtums.[12] Vor Zeiten erhielt in der Gegend von Pruntrut (Porrentruy) jedes Familienmitglied ein Stück des Bohnenkuchens. Fiel die Königswürde einem Mann zu, wählte er sogleich eine Königin. Hatte eine Frau die ‹fève› im Kuchen entdeckt, wählte sie einen König. Beide nahmen auf einem Ehrenplatz die Huldigungen der Tischrunde entgegen. Die Gläser klangen – «Le roi boît! – La reine boît!»[13] Aus dem Solothurnischen wird berichtet, dass im frühen 19. Jahrhundert die Knabenschaft

der Gemeinde Kestenholz am Heiligen Dreikönigstag am Wirtshaustisch zusammenkam, «um den mächtigen Kuchen zu verzehren, an welchem nicht weniger als ein Bernviertel (Sester) Semmelmehl und zehn Pfund Butter verwendet werden durften – ein riesig Stück Backwerk, das zudem noch zierlich geschmückt war mit Trockenblumen und Bändern».[14] Dass es ohne Bohne im Kuchen ging, wusste auch die Solothurner Schriftstellerin Elisabeth Pfluger 1982 aus eigenem Erleben zu erzählen: «Bis vor wenigen Jahren galt der Dreikönigstag mindestens als halber Feiertag. Innerhalb der Verwandtschaft ging man mit der ganzen Familie «z' Stubede» (Stubenhock). Bei Kaffee und Kuchen wurde ein gemütlicher Nachmittag verbracht. Man sprach über Kauf und Lauf und knüpfte lose gewordene Bande neu. Auf einmal tauchten dann Sternsinger oder Ministranten als Glück wünschende Dreikönige auf mit dem Spruch:

«Der Fride wünsche mir is Hus
und Glück, so vill as Dir cheut träge!
Der Chummer furt! Und s' Ungfell druus!
Und über allem Gottes Säge!»[15]

1947 rief der 1919 geborene Basler Gebäckforscher Dr. h.c. Max Währen unter dem Pseudonym «Historicus» in einem Fachblatt des Bäcker-Konditorengewerbes das in Vergessenheit geratene Brauchtum um den Königskuchen in Erinnerung.[16] Seiner Initiative ist es zu verdanken, dass der Schweizerische Bäcker- und Konditorenmeisterverband Anfang der 50er Jahre in einer geradezu generalstabsmässig durchgeführte Aktion einen Dreikönigskuchen lancierte, wie er heute zwischen St. Margrethen und Pruntrut, Chiasso und Basel allgemein gebräuchlich ist. Damals führte zwar das Fachbuch «Die Schweizer Bäckerei und Konditorei» das «Drei-Königs-Brot», ein mit Rosinen, Zitronat,



Konnte sich am Markt nicht durchsetzen: Dreikönigsbrot um 1950. (Repro: Albert Spycher. Bildnachweis: Vogt Ernst und Mattle Josef: Die Schweizer Bäckerei und Konditorei, Bd. 1, Thun 1953, S. 309).

Orangeat, konfierten Kirschen und Rum verfeinertes Hefeteiggebäck, das sich aber auf dem Markt nicht durchsetzte.[17] Die Erfolgsgeschichte unseres heutigen Dreikönigskuchens lässt sich in der im Schweizerischen Wirtschaftsarchiv in Basel greifbaren «Schweizerischen Bäcker- und Konditoren-Zeitung» (im Folgenden SBKZ) lückenlos nachlesen. Im Aufsatz «Erlebtes vom Königskuchen» erzählte Max Währen eine Episode aus dem Dreikönigsbrauch mit Frau und Kindern. Zuerst wurde ein Thron aufgestellt und bunt geschmückt. Dann durfte sich ein Kind unter dem Tisch verstecken, dieweil der Vater den Kuchen anschnitt und rief: «Ich schnyd jetz dry, wäm söll das Stückli sy?» Das Kleine unter dem Tisch schrie: «So schnyd nur dry, so schnyd nur dry, im Mami söll das Stückli sy!» Der Jubel war gross, wenn nach dem Verteilen das Königsfigürchen zum Vorschein kam und sich der König oder die Königin vom Volk feiern liess (SBKZ v. 14.1.1955). Zum 30-Jahr-Jubiläum der Wiedereinführung des Königskuchens im Jahr 1982 kam Max Währen als Leiter des Archivs für Brot- und Gebäckkunde auf jenen Aufsatz zurück und berichtete, wie er 1952 Dr. Bruno Heilinger, den damaligen Zentralsekretär des Bäcker-Konditorenmeis-

terverbandes, für seine Idee begeistern konnte, worauf die Produkte-Entwickler der Bäckereifachschule Richemont in Luzern einen Dreikönigskuchen nach den Vorstellungen Max Währens kreierten (SBKZ v. 17.12.1982). Nun folgte Schlag auf Schlag. Am 22. November 1952 fand in der Fachschule Richemont eine Presse-Orientierung statt, Radio Beromünster strahlte am 3. Januar 1953 eine erste Radiosendung über den Dreikönigskuchen aus. Die Verbandsleitung erwartete «ein geschlossenes Mitmachen aller Mitglieder» und forderte zur frühzeitigen Bestellung von Rezepten, Werbebildern, Figürchen und Kronen auf (SBKZ v. 12. und 29.12.1952). Die inzwischen eingeleitete dreisprachige Inseratenkampagne zeigte Wirkung: Am 22. Januar 1954 war in der Verbandszeitung zu lesen, dass mehrere Geschäfte den Dreikönigskuchen schon 1952 angeboten hatten und die Umsatzzahlen von Jahr zu Jahr anstiegen. Leser teilten mit, dass der Kuchen auch «in reformierten Gegenden» akzeptiert werde und sich in kantonalen Kinderpflegeheimen wie auch im Pestalozzidorf in Trogen grosser Beliebtheit erfreue. Dass hinter dem Wohltätigkeitsgedanken auch wirtschaftliche Interessen steckten, zeigt sich am Beispiel der Anstalt Balgrist, deren Dreikönigsfest von der Zürcher Verbandssektion in Zusammenarbeit mit der Werbeagentur Dr. Farner organisiert wurde (SBKZ v. 22.1.1954, 30.1.1959). Obschon der Dreikönigstag nicht immer auf einen günstigen Wochentag fiel, liess sich der Erfolg nicht aufhalten. Man konnte mit dem Dreikönigskuchen nachweihnachtliche «tote Tage» überbrücken und die Überproduktion von Butter – den vieldiskutierten «Butterberg» – abbauen helfen. Den Verbandsmitgliedern wurde zur Pflicht gemacht, «Milch und Butter zu verwenden, um die Solidarität des Bäcker- und Konditorengewerbes mit der Landwirtschaft Ausdruck zu geben» (SBKZ v. 6.1.1961). Aus Rationalisierungsgründen, und um eine gleich bleibende Qualität zu gewährleisten, lieferte die Neumühle Töss in Winterthur seit 1955 die mandelhaltige Konditoreimasse ZIPANA, die den Dreikönigskuchen und andere Hefeteiggebäcke über längere Zeit feucht halten sollte (SBKZ v. 30.12.1955). Dass auch Konsumvereine und die Migros mit der Produktion von Dreikönigskuchen begonnen hatten, wurde mit kühlen Kommentaren zur Kennt-

Die Werbekampagne erfolgte in drei Landessprachen. (Repro: Albert Spycher. Bildnachweis: Bäcker- und Konditoren-Zeitung v. 17.12.1982).

nis genommen. Um den Grossverteilern paroli zu bieten, setzte der bernische Bäcker- und Konditorenmeisterverein seine Mitglieder unter Druck und rapportierte in der Verbandszeitung: «Eine abendliche Kontrollfahrt am 5.1.1956 ergab, dass das Schaufenster vielenorts zu wenig in den Dienst der Aktion gestellt wurde. Diese sollten bis 21 Uhr und vor allem heller beleuchtet werden.» Eine Lesermeinung drückte aus, «dass sich das Geschäft trotz Eingreifen der Grosskonkurrenz noch weiter ausbauen lässt» (SBKZ v. 13.1., 14.12.1956). Geradezu entspannend wirkte das in der Verbandszeitung vom 6. Dezember 1957 veröffentlichte Gedicht einer Baslerin unter dem Pseudonym «Marianne»:

Dr Keenigskueche

Y bi der Keenig gsi!
Y ha s' Figyrli gfunde
im Keenigskueche-Granz
im Zugger-Weggli unde.

Zmitts uff mym Wuschelkopf
stoht us Babyr e Groone.
Und y ha – Gnall und Fall –
uff aimool afoh flohne.

Y gib der erscht Bifähl:
«Im Bett wott y hit ässe!
Und dient z' Mittag am Drey
mi z' wegge nit vergässe!»

Dernoh goht's los in d'Stadt
Dr Babbe muess hit zahle!
Y mool mi scheen und gschupft
und schmaiss mi toll in d' Schaale!

Y bi der Keenig gsi ...
Im Portmonee dief unde
han y am andre Tag
my Ton-Figyrli gfunde.

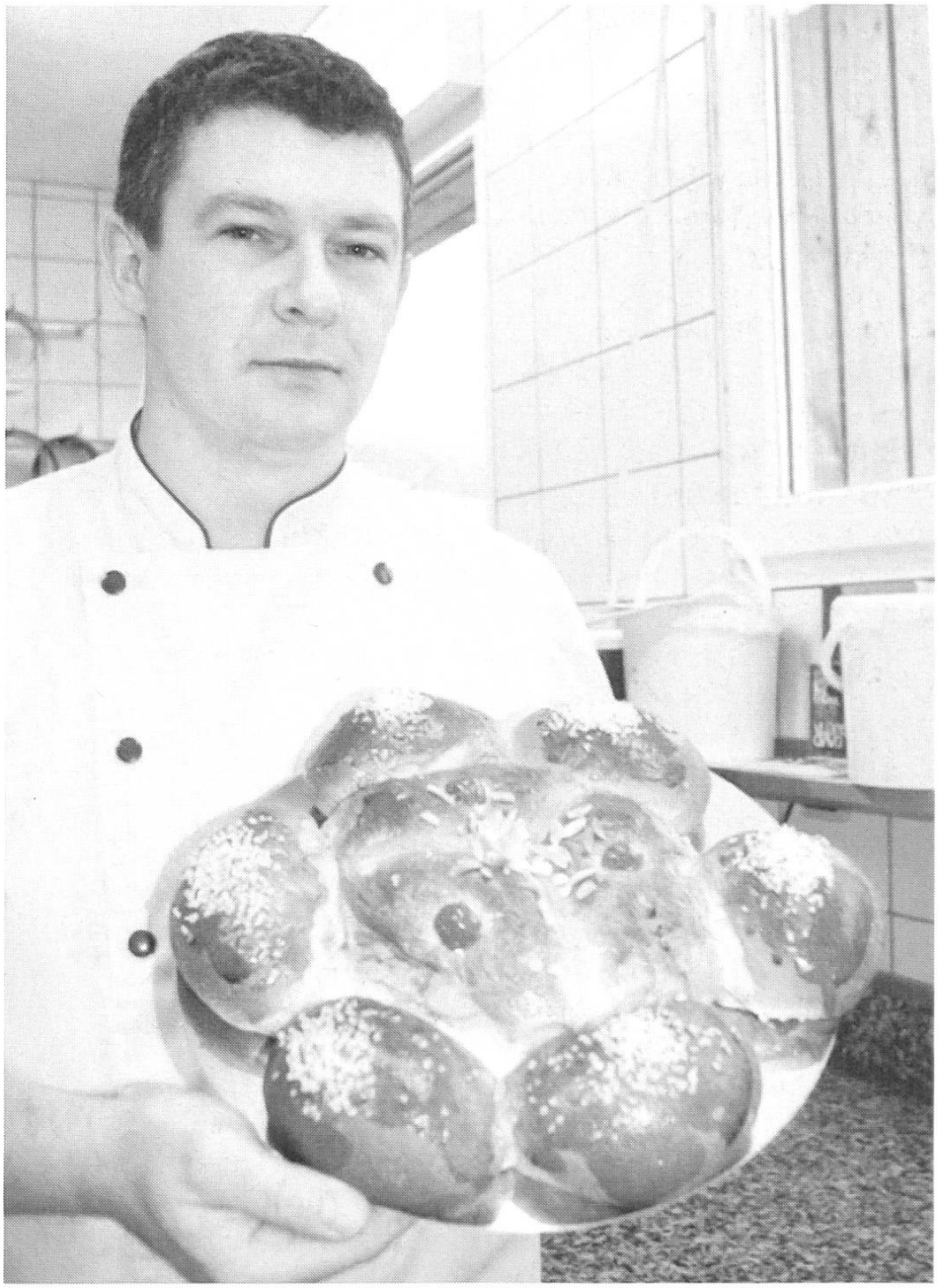
In der gleichen Nummer wurde auch festgestellt, dass Sinn und Brauch des Dreikönigskuchens vielen Kundinnen und Kunden immer noch nicht vertraut war und deshalb vom Verkaufspersonal kenntnisreich und vor allem humorvoll geschildert werden sollte. Zu diesem Zweck finanzierte der Verband die von Max Währen verfasste und 1958 erschienene reich illustrierte Broschüre «Der Königskuchen und sein Fest». Diese Schrift wollte nicht zuletzt ein gewisses Geschichts- und Traditionsbewusstsein der Bäcker und Konditoren fördern, das in der Hektik des Tagesgeschäfts auch heute noch in manchen Backstuben zu kurz kommt.

Das im offiziellen «Schweizer Illustrierten Handbuch der Konditorei» festgehaltene Originalrezept für den Dreikönigskuchen schreibt die Verwendung reiner Butter und Mandelmasse im Teig vor[18] – eine Vorschrift, mit deren Einhaltung der Basler Konditormeister Markus Krebs mit vielen andern Berufskollegen eine zufriedene Kundschaft überzeugt. Insofern bedeuten für ihn die in grossen Mengen von den Grossverteilern Migros und Coop angebotenen einfacheren und preisgünstigeren, aber nicht weniger schmackhaften Produkte keine bedrohliche Konkurrenz.

In der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts zogen viele deutsche Bäcker und Konditoren nach Basel. Von den heute noch lebenden Berufsveteranen erinnert sich keiner, in seiner früheren Heimat Dreikönigskuchen gebacken zu haben. Nach 1951 fand jedoch das schweizerische Einheitsprodukt Anklang in der südbadischen Nachbarschaft bis nach Kandern hinaus. Seit einigen Jahren arbeiten immer mehr tüchtige Elsässerinnen und Elsässer im Bäckereigewerbe unserer Gegend. Einer

Der Tradition verpflichtet: Konditormeister Markus Krebs, Basel. (Foto: Albert Spycher).

Dreikönigskuchen im badischen Töpfer- und Eisenbahnerstädtchen Kandern. (Foto: Albert Spycher).



Im Baselbiet gelernt, im Sundgau verfeinert: Pâtissier Pascal Malyszka aus Vieux-Ferrette mit seinem Dreikönigskuchen. (Foto: Albert Spycher).

von ihnen ist Pascal Malyszka, einstmaliger Lehrling des legendären Maître-pâtissier Jean Blind im Sundgaustädtchen Ferrette. Nach mehrjähriger Berufspraxis in Aesch eröffnete Pascal Malyszka im benachbarten Vieux-Ferrette einen eigenen Betrieb. Sein Dreikönigskuchen gleicht dem unsrigen, besteht aber aus zartem Briocheteig und ist zusätzlich mit kandierten Orangescheiben und Konfektkirschen garniert.

Das Brauchtum um den Dreikönigskuchen ist in unserer schnelllebigen Zeit lebendig geblieben und in seinen Gestaltungsmöglichkeiten nur schwer überschaubar. Beim Ausmarchen der Königswürde sind Freud und Neid enge Verwandte. Unsere Bäcker-Konditoren wissen ein Lied davon zu singen und verstecken auf Bestellung hin so viele Figürchen in ihren Produkten, wie die heikle Kundschaft wünscht. Bei den Kindern

des Schreibenden hielt sich die Aufregung in Grenzen. Wer die Krone daheim verpasste, hatte vielleicht bei den Omis Glück, im «Kindsgi» oder in der «grossen Schule». Und wenn die ungezählten Königskuchen als Pausenimbiss im Personalrestaurant, in Altersheimen, an Vereinsabenden, am Jasstisch oder beim Skihüttenplausch verspeist sind, winken bereits die Grossverteiler mit Fasnachtsküchlein…

Anmerkung

1 Dominik Fugger: Das Königreich am Dreikönigstag, Paderborn 2007, S. 177f., Abb. 33.

2 Sebastian Franck: Weltbuch, Bd. 2, Tübingen 1534, S. 51v.

3 Johannes Fischart: Aller Pracktick Grossmutter, in: Neudrucke deutscher Literaturwerke des 16./17. Jh., Nr. 2, Halle/Saale 1891, S. 19, 29.

4 Erika Kohler: Martin Luther und der Festbrauch, Köln/Graz 1959, S. 108.

5 Wie Anm. 1, Abb. 18, 22, 29.

6 Josef Gény: Elsässische Stadtrechte I, Schlettstättische Stadtrechte, 2.H., Heidelberg 1902, S. 701f.; Joseph Lefftz und Alfred Pfleger: Elsässische Weihnachten, Gebweiler 1931, S. 234f.

7 Joseph Lefftz/Alfred Pfleger, wie Anm. 6, S. 237f.; L. Ch. Will: Zur Geschichte des Dreikönigskuchens, in: Mein Elsassland 7 (1927), S. 12f.

8 J. Mann: Sylvester- und Neujahrsbräuche im Elsass, in: Mein Elsassland 1(1921), S. 6.

9 Johann Georg Krünitz: Ökonomisch-technologische Enzyklopädie, Bd. 14, Berlin 1778, S. 743; Alain Rey: Dictionnaire historique de la langue française, Bd. 2, 2. A., Paris 1992, S. 1506.

10 Z. B. Giacomo Perinis Schweizerbäcker, Weimar 1893, S. 38; Louise Büchi: Heinrichsbader Kochbuch, 8. A., Zürich 1905, S. 438; Marguerite Hinckel: Elsässisches Kochbuch, Strassburg 1933, S. 499.

11 Sammlerkataloge von Elena Ferrari: Ma petite collection de fèves, bisher 4 Bände, Milano 2000–2007.

12 Schweizerische Volksbräuche am Dreikönigstag (eine Umfrage), in: SVk 21 (1931) S. 9; Paul Geiger/Richard Weiss: Atlas der Schweizerischen Volkskunde, Kommentar Teil II.1., Erlenbach/Zürich 1962, S. 85f.

13 Céline von Hornstein: Fêtes légendaires du Jura bernois, Neuveville 1924, S. 71f.

14 Josef Joachim: Geschichten der Schulbase, Basel 1899, S. 76, 159.

15 Elisabeth Pfluger: Liebesbriefe aus Solothurn, Solothurn 1982, S. 94f.

16 Max Währen (Historicus): Das Dreikönigskuchen- oder das Bohnenfest, in: Kaspar-Post März/April 1947, S. 5f.

17 Ernst Vogt/Josef Mattle: Die Schweizer Bäckerei und Konditorei, Bd. 1, Thun 1953, S. 309f.

18 Schweizer Illustriertes Handbuch der Konditorei, herausgegeben vom Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verband, 10. A., Montreux 1976, S. 400f., Nr. 696.