Der Zuckerbär

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **52 (1979)**

Heft 2: **Der Bär = L'ours = L'orso = The bear**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-774889

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

Photos: W. Studer

Der Zuckerbär

Die Bäckerei Fritz Flückiger in Grosshöchstetten BE, seit 1910 in Familienbesitz, stellt zur Weihnachtszeit die traditionellen, mit einem Bären aus Zuckerguss verzierten Honiglebkuchen her, die weitherum bekannt sind. Mit dem Backen nach einem sehr alten Rezept wird bereits im September begonnen. Lebkuchen sind ein Wintergebäck, das in einigermassen feuchter Luft lange haltbar ist. Der gelernte Confiseur Flückiger senior – er hat das Zepter über den Laden schon seinem Sohn Fritz übergeben – beherrscht die Kunst des Dekorierens noch. Gelernt hat er bei seiner Mutter. Zurzeit wird ein Lehrling in dieses Geheimnis eingeweiht, denn die Tradition soll weiterbestehen. Zur Verwendung gelangen nur sehr alte Bärenschablonen, die flach auf den Lebkuchen gelegt werden. Die mit dem traditionellen Edelweiss geschmückten Rankenmuster sind äusserst einfach. «Die Sache soll stilecht sein», erklärt der Confiseur, «und darf nicht verkitscht werden.» Kantonswappen zum Beispiel bringt er nur ungern als Verzierung an und nur auf Bestellung

La confiserie Fritz Flückiger à Grosshöchstetten BE, entreprise familiale qui date de 1910, confectionne pour Noël les fameux pains d'épice traditionnels ornés d'un ours en sucre glacé. Le travail du confiseur selon une recette d'autrefois commence déjà en septembre. Le pain d'épice est une friandise pour l'hiver, qui se conserve longtemps dans l'air un peu humide. Le maître confiseur Flückiger senior, qui a déjà remis la direction du magasin à son fils Fritz, continue néanmoins à pratiquer l'art de la décoration qu'il a appris de sa mère. La tradition devant être maintenue, un apprenti est initié actuellement aux secrets de la fabrication. On se sert de vieux moules en forme d'ours, que l'on applique sur le pain d'épice. Le feston de la bordure, rehaussé de l'edelweiss traditionnel, est des plus simples. «Le style doit rester authentique», explique le confiseur, «et ne pas dégénérer». C'est ainsi qu'il n'ajoute qu'à contre-cœur les armoiries cantonales, et seulement sur commande

La panetteria Fritz Flückiger di Grosshöchstetten BE, di proprietà della famiglia dal 1910, prepara per il periodo natalizio le tradizionali cialde al miele decorate da un orso di zucchero, famose anche oltre i confini locali. La cottura delle cialde inizia già in settembre in base ad una antica ricetta. Le cialde sono un tipico dolce invernale che con un'adeguata umidità si conserva a lungo. Il confettiere Flückiger senior, che ha già trasmesso al figlio Fritz la gestione del negozio, è un esperto della decorazione, arte che ha appreso dalla madre. Attualmente, un apprendista viene introdotto nei segreti di quest'arte in modo da permettere alla tradizione di sopravvivere. Trovano impiego solo vecchissime forme d'orso che vengono stese sulle cialde. Il viticcio ornamentale, con le tradizionali stelle alpine, è di una semplicità estrema. «La cosa deve avere un proprio stile e non può scadere al rango di puro kitsch», ci dichiara il confettiere. Infatti, egli applica ai dolci, su richiesta specifica, anche degli emblemi cantonali, ma lo fa a malincuore

The Fritz Flückiger bakery in Grosshochstetten, Canton of Berne, a family enterprise since 1910, makes the traditional honey cakes, decorated with a bear made of icing, that are so popular here at Christmastide. These honey cakes are a winter sweetmeat and keep for a long time if the air is not too dry. Father Flückiger, a trained pastry-cook—he has already handed the management of the shop to his son Fritz—is still a master of the art of decoration, which he learnt from his mother. At present he is passing on his secrets to an apprentice, for the tradition must go on. The bear moulds that are laid flat on the honey cakes are all very old. The ornamental framing with the traditional edelweiss is very simple. "The style must be genuine," says the pastry-cook, "without any modern falderals." He is reluctant, for instance, to use the cantonal coat of arms as a decoration and does so only to order