

Spanischbrödli : "Wenn man so eines isst, ist man auch gut gepflegt"

Autor(en): **Rullert, Sabrina / Marolf, Stephan**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Badener Neujaersblätter**

Band (Jahr): **84 (2009)**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-324957>

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.

Spanischbrödli

«Wenn man so eines isst, ist man auch gut gepflegt»

Text und Fotografien von Sabrina Rullert, Dättwil.

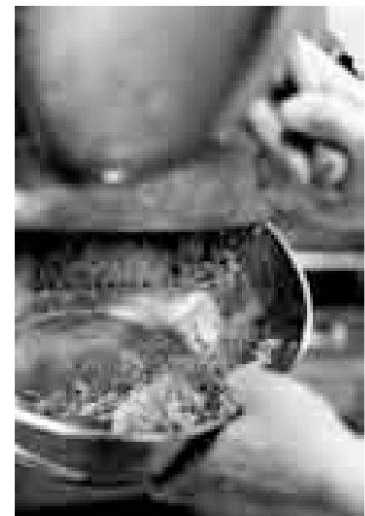
Sie ist 2007/08 Stadtfotografin in Baden.

Spanisch Brödli, auch Spanischbrötli oder Spanischbrödli kann man sagen, wenn man über das Blätterteiggebäck spricht, das einst so manchem Kurgast den Kur-erfolg versüsste. Das 8×8cm grosse Blätterteiggebäck wurde früher von den Kurgästen in grossen Mengen, oft auch in ungesundem Mass konsumiert. Es galt als Luxusgebäck, das Zürcher Bäcker nicht produzieren durften, weshalb es per «Spanischbrödli-Bahn» an den Zürichsee transportiert werden musste. Aller schlemmenden Begeisterung zum Trotz wurde das Brödli schliesslich von anderen Leckereien, die mit moderneren Geschmäckern aufwarten konnten, verdrängt.

Im Hinblick auf die Badenfahrt 2007 erarbeiteten einige Badener Bäcker zusammen mit der Stadt Baden und der Schweizer Bäckerfachschule Richemont eine neue Rezeptur für das Spanischbrödli, um es dem modernen Geschmacksempfinden anzupassen und in den Ladentheken der Bäckereien wieder auferstehen zu lassen. Die Bäckerfachschule wurde beauftragt, eine moderne Variante des Spanischbrödli, das ursprünglich nur aus reinem Blätterteig bestand, zu kreieren.

Es galt, eine spezielle Füllung zu erarbeiten, die typisch für Baden und die Region ist. Die Bürger sollten sich mit dem Geschmack und dem Produkt identifizieren können. Eine Füllung musste gefunden werden, die von ihrer Beschaffenheit her auch im Blätterteig funktioniert und den Teig weder aufweicht noch schlapp werden lässt. Es wurden verschiedenste Varianten getestet. Von Hüttenkäse und Lachs kam man schliesslich zu etwas «Regionaltypischem»: der Haselnuss-Rüebli-Füllung. Man hielt jedoch fest, dass das Brödli auch das Potenzial hat, anders gefüllt zu werden, und definierte, dass die neue Kreation «Spanischbrödli» heissen soll. Die Stadt Baden liess diese Marke schützen; ihr gehört auch das neue Rezept.

Vier Badener Bäcker haben zurzeit die Lizenz, Spanischbrödli zu backen. So gehen heute täglich um die 200 bis 300 Spanischbrödli über Badens Ladentheken. Die moderne kulinarische Konstruktion bringt 450 Kalorien auf die Waage und eroberte im Sturm Badens Apéro-Buffets. Das Spanischbrödli ist nicht ganz das, was es mal war, aber nicht immer war früher alles besser.



Das Bildmaterial entstand bei einer Produktionsreportage im Rahmen der Stadtfotografie. Die Bäcker in der «Linde» geben einen Einblick in die heutige Spanischbrödeli-Herstellung:

Zubereitung der Zutaten:
Rüebli raspeln und Haselnüsse
zerkleinern.



Herstellung der Teigmasse.
Tourieren der Teigmasse.



Hinzufügen der Butterlage.



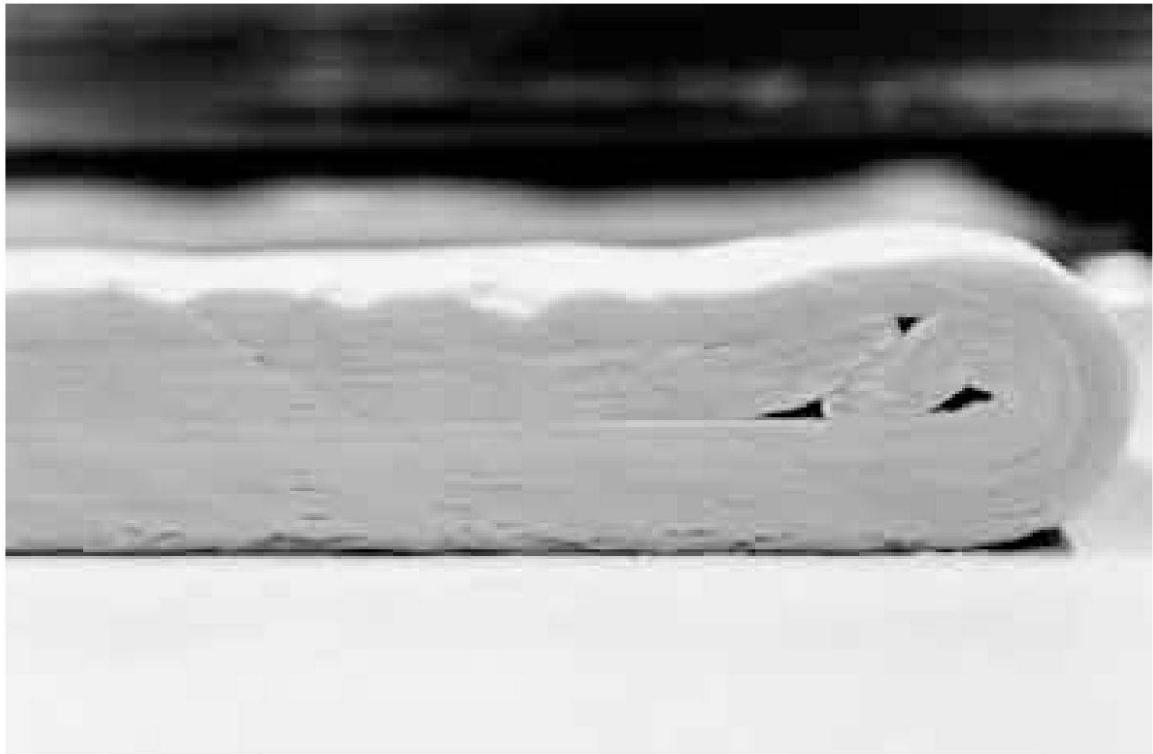
Einfassen der Butter in den Teig,
dabei muss die Butterlage
vollständig vom Teig umschlossen
werden.



Einschlagen und weiteres
Tourieren des Teigs auf wenige
Millimeter Dicke.



Die Teigmasse wird zur Festigung der Butter eine Nacht lang gekühlt.



Nach weiterem Tourieren wird die Füllung gleichmässig auf den Teigboden aufgetragen. Der Deckel wird mit Ei bestrichen ...



... und platziert. Die Teigmasse wird portioniert, und nach einem Ei-Anstrich wird der Teigdeckel leicht eingeritzt, um ein gleichmässiges Aufgehen zu gewährleisten.

20 Minuten werden die Spanischbrödli bei 220 °C gebacken.





Das Bestäuben mit Puderzucker
ist der letzte Arbeitsgang,
bevor die Spanischbrödtli die
Ladentheke erreichen.



Degustation der Spanischbrödl
durch Stephan Marolf in Thun.

Wie mundet es Ihnen?

Um das Spanischbrödli nicht nur den Geschmacksknospen und Gastrourteilen in der Region auszusetzen, unternahm ich einen Ausflug nach Thun, um das Urteil eines Fachmannes zu erfragen. In der Hotelfachschule Thun traf ich auf den eidg. dipl. Küchenchef Stephan Marolf. Er ist Mitglied des Vorstandes des Schweizer Kochverbandes, ehemaliger Team-Kapitän der Schweizer Kochnationalmannschaft und ausgezeichnet mit 17 Gault-Millau-Punkten. Es ist morgens gegen 9 Uhr, und ich serviere ihm Spanischbrödli ...

Wonach sieht das für Sie aus?

Marolf: Nach Blätterteig. Wie ein Nussgipfel in anderer Form. Nach einem Süssgebäck zum Znüni, eben anstatt einem Nussgipfel. Oder nach etwas für den Nachmittag, zum Kaffee. Vielleicht klein geschnitten in Vierteln, auch denkbar bei einem Dessertbuffet. Rüeblli könnten auch drin sein ...

Und wie schmeckt es?

Marolf: Ja, es sind Rüeblli drin. Hmm, es schmeckt fein. Erinnert an Aargauer Rüeblitorte im Geschmack ... man schmeckt die Haselnüsse ... die Rüeblli ... Zitrone. Es ist saftig, nicht trocken und nicht zu süß. Die Füllung ist sehr fein, feucht. Grundsätzlich sieht es auch gut aus. Jedes etwas anders. Rustikal und nicht industriell. Man könnte es sich zu Vanilleglace oder Vanillesauce auch vorstellen oder einer Fruchtsauce. Es sieht handgemacht aus und rustikal, das empfinde ich als positiv, der historische Bezug des Produktes wird so deutlich. Es wäre damit jedoch kein Dessert, das in einem exklusiven Restaurant auf den Tisch käme, eben weil die Spanischbrödli so verschieden aussehen.

Was, meinen Sie, kostet so ein Spanischbrödli?

Marolf: Vier bis fünf Franken etwa.

Es kostet gegen drei Franken.

Marolf: Ich denke, da sind Aufwand und Ertrag optimal. Wenn man so eines isst, ist man auch gut verpflegt.

Was würden sie Freunden aus Baden mitbringen?

Marolf (ohne zu zögern): Das Spanischbrödli!

Es scheint, als sei mit der Neulancierung des Spanischbrödli auch der Bedarf nach den Badener Truckli zu neuem Leben erweckt.