

Der Basler Lebkuchen

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Baselbieter Heimatblätter**

Band (Jahr): **71 (2006)**

Heft 4

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-859153>

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.

²⁸ Entspricht 658 Aren. Dieses Mass beruht auf dem am 23. Dezember 1851 eingeführten ersten *Bundesgesetz über Mass und Gewicht* (Furrer (1887), S. 388). Diese Fläche ist mit den vorgenannten insofern nicht direkt vergleichbar, als dass darin offenbar auch an anderen Orten gelegene Güter des Jakob Graf-Oberer enthalten sind.

²⁹ GAS H 31 U 400 B 5.

³⁰ Rickenbacher (1981), S. 5–7.

³¹ Eichendorff, Im Walde der Heimat.

Albert Spycher-Gautschi

Der Basler Lebkuchen

In der 1890 erschienenen Erzählung «Der Herbstmäret in Liestal» des Binniger Dichterpfarrers Jonas Breitenstein¹ nimmt sich ein Hans Jakob vor, einen «gelben Baslerlebkuchen» zu kramen. In Basel bewahren das Staatsarchiv, die Universitätsbibliothek und das Historische Museum handgeschriebene Haushalt-Rezeptsammlungen des 16. bis 19. Jahrhunderts auf, in denen sich Hausmütter mit gelben, weissen und braunen, geringen und besseren, rässen, süssen und Nürnberger Lebküchlein gegenseitig überboten. Um 1773 gingen Valeria Hubers «Weisse Lebkuchen» so:

Weisse Lebkuchen.

Verklopfe 4 Eyer, 1 Pfund Zucker gesiebt und darein gethan, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandlen reinlecht geschnitten. Auch $\frac{1}{4}$ Pfund Citronaden und die Scheleten von einer Citronen gleichfalls darein gethan. 4 Loth Zimt, $\frac{1}{2}$ Loth Negelein groblecht gestossen und zuletzt thut man 1 Pfund Mähl darein bis der Teig recht ist in die Mödel zu drucken und gebachen. Man muss die Leckerlein (!) wann sie gebachen und noch warm sind ab dem Bläch machen, sonst gehen sie nimmermehr ab.²

Zu den eierlosen braunen Lebkuchen gehört der «Gemeine Honig Läckuchen» aus einem anonymen Basler Haushalt-Rezeptbuch³:

Gemeine Honig Läckuchen zu machen.

Nim $\frac{1}{2}$ Mass Honig. Lass ihn auf den Kohlen warm werden, mit $\frac{1}{4}$ Pfund süssem Anken miteinander vergehen lassen. Thu $\frac{1}{8}$ Pfund Aenis darein, Rosenwasser nach belieben und Zimmet nach belieben. Rühr hernach Mehl darein bis es dick genug zu wahlen und in die Medel zu trucken. Auf die Blech gethan, das Blech vorher mit Mehl gestreut und im Bach Ofen schön gelb gebachen. Man kann hernach auch ein Guss darauf machen von Zucker.

Ein paar Seiten weiter ist zu lesen, wie der Backofen beheizt wurde:

Lebküchlein zu backen.

Wenn man in dem Backofen 2 Wellen und 10 Buchenschitli feuert, und es nicht zu kurz überschlagen lässt, so werden sie eben recht im Stubenofen zu backen. Muss man 3 Wellen feyren und 6 Buchenschitli und auch gar nicht lang überschlagen lassen, so werden sie auch recht. Die Probe davon habe ich 1823 gemacht.

Damals tauchte in den Haushaltbüchern die Bezeichnung «Basler Lebkuchen» auf. Anleitungen unter dieser Überschrift erweisen sich durchweg als Rezepte für das Ende des 17. Jahrhunderts aufgekommene «Basler Leckerli» – ein Name, an

den sich Rezeptverfasserinnen nach und nach gewöhnten. Unter den gedruckten Rezepturen ist auch der Basler Lebkuchen in Margarethe Spoerlins Oberrheinischem Kochbuch (Mülhausen 1811) ein Leckerlirezept.

Seit die Leckerlifabrikation fest in professionellen Händen ist, zeigte kein Hersteller dauerhaftes Interesse, sein Erfolgsprodukt zu konkurrieren. Aus diesem Grund vermochte sich ein Lebkuchen mit dem Prädikat eines Stadtwahrzeichens auf dem Platz Basel nicht zu behaupten. Ausserdem ist Marktware, auf die beliebige Wappenzeichen und Grüsse geklebt oder gespritzt werden können, mit einem Baslerstab dekoriert kein echter Basler Lebkuchen. In der von Amalie Schneider-Schlöth eingeleiteten «Basler Kochschule» (Basel 1877) wie auch im «Handlexicon der Conditorei» des Altmeisters Hans Wirz (Basel 1891) ausgespart, ist der Basler Lebkuchen jedoch in der internationalen Koch-, Back- und Bäckereifachliteratur so zahlreich mit Rezepten vertreten, dass an dieser Stelle Beispiele genügen müssen.

Das «Schweizer Hausbuch» von Emanuel König (Zürich 1705) enthält einen scharf gewürzten braunen Lebkuchen, der an Rezepte vorausgegangener Jahrhunderte knüpft:

Zu guten Basler Lebkuchen nimmt man folgende Ingredientzien:

Nimm ein mass Honig vier loht ungefärbt Gewürtz / ganzen Imber / gantze Naegelein jedes vier loht / zwey loht ganzen Zimmet / ein loht Pfeffer gestossen / anderthalb loht Muscatnuss / ein loht Pariskörner / ein halb loht Aenis und Coriander / dieses alles soll gross gestossen seyn...

In der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts brachten mehrere Haushaltratgeber nach Nürnberger Vorbildern kreierte Anleitungen für eihaltige, mild und fruchtig gewürzte weisse Lebkuchen, so auch die «Sammlung vieler Vorschriften von allerley Koch- und Backwerk für junges Frauenzimmer» der Christine R. Knoer (Stuttgart 1787):

Basler Lebkuchen.

Man nimmt ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, einen Vierling Mandeln, welche klein geschnitten werden, von einer Citrone die Schale, Citronat, Zimmet nach Belieben und ein wenig Muscathenblüte; schlägt das Weisse von ohngefähr vier Ejern wohl, macht damit einen Teig an, formirt Lebkuchen davon; einen Vierling Zucker lässt man in einem halben Glas Wasser kochen, bis es einen Faden zieht; und wenn die Lebkuchen über die Hälfte gebacken sind, bestreicht man sie damit, und dann werden sie vollends ausgebacken.

1840 notierte der Münchner Jungkonditor Mathias Ebenböck auf Wanderschaft in Paris mehrere Rezeptvarianten für Basler Lebkuchen, zum Beispiel:

Pains d'épice de Bâle.

On abbatte 2 livres de sucre, 2 livres de miel fin, et 2 livres d'œufs, épices mélangées, 4 onces de potasse séchée et cuit sur des plaques de fer dans des moules et les glace après.

Das Stadtmuseum München besitzt aus dem Nachlass der bedeutenden Lebküchlerdynastie Ebenböck eine verschnürte und mit historisierenden Emblemen bedruckte alte Originalpackung «Feinste Baseler-Lebkuchen». 1856 stellte die heute noch aktive Lebzelterei Rachenzentner in Mödling bei Wien vergleichbare Basler Lebkuchen her. Hatte Margaretha Johanna Rosenfeld den weissen, mild gewürzten «Lebkuchen, Basler» zur

Aufnahme in ihre «Wohlunterrichtete Nürnberger Köchin» (3. Aufl., Nürnberg 1834) für würdig befunden, stellte das «Universal-Lexikon der Kochkunst» (5. Aufl., Leipzig 1893) den Basler Lebkuchen auf die Stufe der Nürnberger: «Die Baseler Lebkuchen sind eine Mittelsorte zwischen den braunen und weissen und zum Theil feiner als die Nürnberger, namentlich was die vortrefflichen sogenannten Leckerli anbetrifft.»

F.H. Stegmanns «Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler» (Weimar 1855, 5. Aufl. 1891) leitete die Verbreitung zahlreicher Varianten des Basler Lebkuchens in Fachbüchern ein. Ein Stegmann-Produkt war 6 cm breit und 9½ cm lang. Ein «ordinärer» Basler Lebkuchen findet sich bei F. Wyss: «Die Konditorei in ihrem ganzen Umfange» (Bern 1866):

6. Basler-Lebkuchen (ordinäre):

Ein Pfund Honig wird einige Minuten lang gekocht, vom Feuer genommen und 1 Pfund gestossener Zucker und 2 Pfund Mehl darunter gerührt und der Teig ein Tag stehen gelassen. Dann wird der Teig mit einigen ganzen Eiern zart gearbeitet, 1 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken, das Gelbe einer Citrone, zwei Quent pulverisirtem Amonium oder 2 Loth aufgelöste Potasche dazu gethan, dann ausgerollt und auf mit Mehl gut bestreuten Blechen bei guter Hitze gebacken. Wenn die Kuchen aus dem Ofen kommen, werden sie mit zum Flug gekochtem Zucker glasiert.

Der Nürnberger Lebkuchenfabrikant Jakob Braun präsentierte in seinem Buch «Die Nürnberger Lebkuchen» (Selbstverlag, 1895) ein Basler Leckerli-Rezept unter der Überschrift «Feinste Braune dickgemandelte Lebkuchen» sowie zwei Varianten «Halbfeine Basler Lebkuchen», die er lediglich mit Zimt und Nel-

ken würzte. Brauns «Basler Glasur» wurden auf ca. 6 Pfund Zucker 100 Gramm Weizenpuder beigegeben, «sodass die Glasur, nachdem sie abgestorben ist, bzw. zu trocknen anfängt, weisser wird...». Laut Gustav A. Partons «Die Lebkuchenfabrikation» (Nordhausen 1909) wurden die «Baseler Lebkuchen II, auch weissglasierte genannt», zu je 6 Stück in bedrucktes, karminrotes Papier verpackt. Das «Neue illustrierte Konditorei-Rezeptbuch» von Karl Kalbe (3. Aufl., Zürich 1910) empfahl als Gewürzmischung für «Basler Lebkuchen» 500 gr englisches Gewürz (Piment), 200 gr Zimt, 200 gr Zimtblüten, 120 gr Nelken, 30 gr Macisblüten sowie etwas Vanille. Bei E.R. Kietz, Verfasser des Buchs «Die Honig- und Lebkuchen-Fabrikation» (Nordhausen 1922), messen die «Baseler Mandelkuchen» 8 x 12 cm und wiegen 65 Gramm. Die «Baseler Lebkuchen II» kamen halbdutzendweise in «hellrotes einfaches Papier mit Schwarzdruck» verpackt in den Handel. Von den fünf Rezeptvorschlägen im Buch «Honigkuchen und Lebkuchen» von N. Besselich (3. Aufl., Trier 1926) wird der an das Leckerli erinnernde, jedoch Eier enthaltende «Baseler Lebkuchen I» mit Rosengeschmack-Glasur bestrichen und wie folgt verpackt: «Diese Kuchen schlägt man in feines Glanzpapier ein, 4 Kuchen in das Paket und einen Kuchen auf die Umhüllung, um die Pakete dann zu verschnüren in 25- resp. 50-Pfennig-Pakete.»

In allen diesen Fachbüchern faszinierte die vom Basler Leckerli her bekannte Zuckerglasur. Das ursprünglich von Hand vorgenommene Bepinseln oder Aufbürsten begründete einen neuen Fachausdruck: «Baseln» bedeutete bei G.A. Parton, Lebkuchen mit einer «Baseler Lebkuchen-Glasur» zu versüssen:

Nr. 121. Baseler Glasur.

Man nimmt 6 Pfund Raffinadezucker und 1 Liter Wasser, gibt beides in einen Kupferkessel und bringt es aufs Feuer, wo tüchtig mit einem Holzspatel gerührt wird. Hat der Zucker eingemalt bis zum schwachen Faden aufgeköcht, nimmt man ihn vom Feuer, tabliert an den Wänden des Kessels den Zucker einige Minuten und bestreicht mit einem Pinsel die Lebkuchen, besonders Baseler Leckerli, auch billigere Sorten. Man kann auch Rum- und Arrak-Aroma begeben.

Mit dieser Glasur versah Parton «Feine bemandelte Baseler nach Nürnberger Art» sowie seine «Nürnberger Mandel-Baseler Ia». Das 1932 erstmals erschienene Lehrwerk «Die Wiener Konditorei» von Hans Skrach hebt unter den Lebkuchenglasuren die Basler Variante besonders hervor (2. Auflage, Wien 1949). Ein aus französischem Honig, Halbweissmehl, Eigelb, Pottasche und Trieb Salz bestehender und mit einer Mischung aus Eigelb, Milch und Melasse lackierter «Basler brauner Honiglebkuchen» beschliesst diese Rundschau. Nachzulesen in der 7. Auflage von 1932 des heute noch offiziellen «Schweizer Illustriertes Handbuch der Konditorei» (10. Aufl., Montreux 1976).

Das reichlich vorhandene Quellen- und Rezeptmaterial müsste für die Lancierung eines Basler Lebkuchens ausreichen, fand der Verfasser dieses Beitrags und überzeugte die für die Migros-Genossenschaft tätigen JOWA-Bäckereibetriebe mit einer fundierten Dokumentation. Mit dem in der Regionalbäckerei Birsfelden hergestellten «Basler Lebkuchen» gelang den Entwicklern und Produkt-Managern im Hauptsitz Volketswil für die Produktlinie «Migros Sélection» eine geglückte Symbiose zwischen der Lebküchlerei vergangener Zeiten und

heutigem Geschmacksempfinden. Das aus fabrikationstechnischen Voraussetzungen gegebene mundgerechte Kleinformat stimmt in Grösse und Gewicht mit den «Lebküchly» aus Basler Häusern des 18. und 19. Jahrhunderts überein. Die Komposition der im Gegensatz zu früheren Gewohnheiten fein verarbeiteten Zutaten rückt das JOWA-Produkt in die Nähe des «runden Lebkuchens» im Kochbuch der Anna Magdalena Falkeysen vom Jahr 1741, die ihren Rezepten beifügte: «...und iss sie nachher in Frieden.»⁴

Basler Mass und Gewicht

1. Bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts:

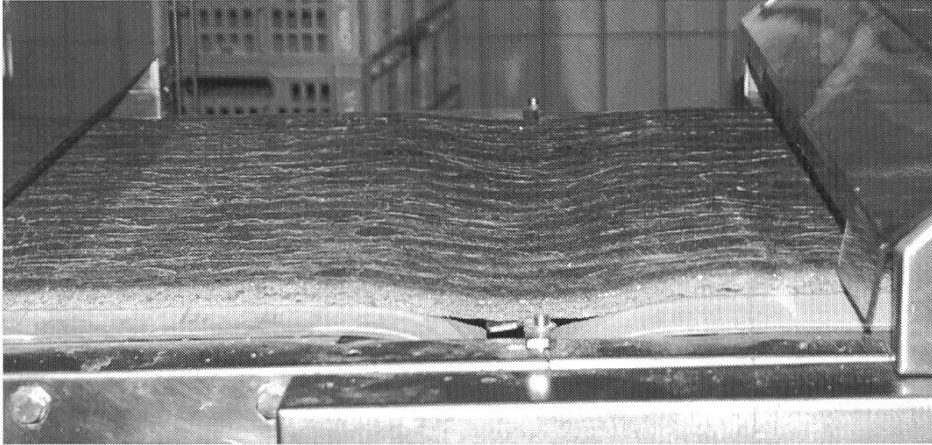
1 alte Mass	=	1,42 Liter
1 neue Mass	=	1,38 Liter
1 Pfund	=	480,23–486,18 Gramm
1 Vierling	=	120,06–121,54 Gramm
1 Loth	=	15,01–15,20 Gramm
1 Quintlein	=	3,76–3,80 Gramm

2. Seit 1838:

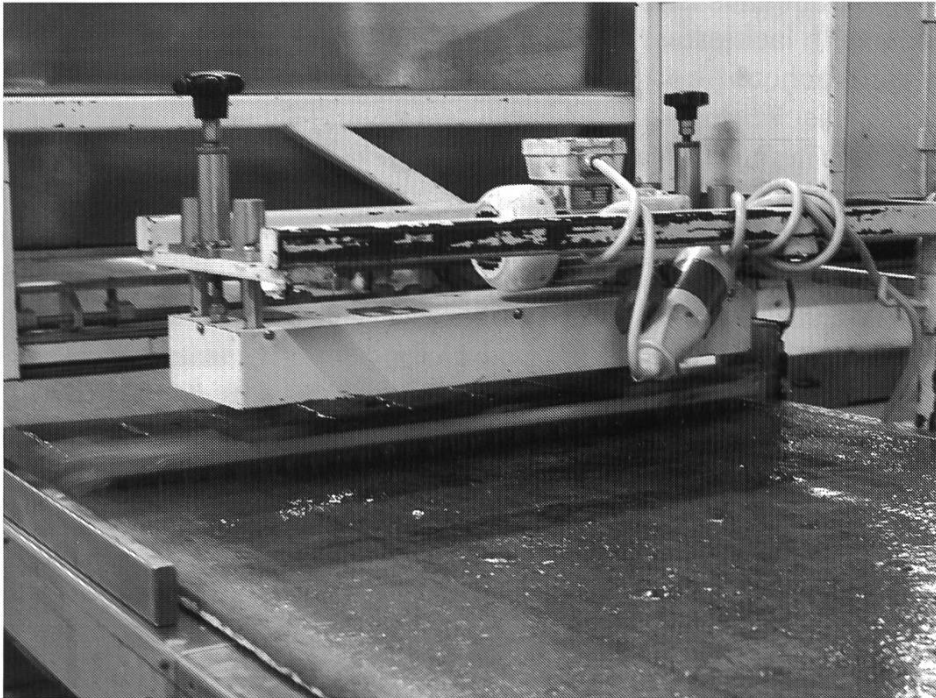
1 Mass	=	1,5 Liter
1 Pfund	=	500 Gramm
1 Vierling	=	125 Gramm
1 Loth	=	15,62 Gramm

Anmerkungen:

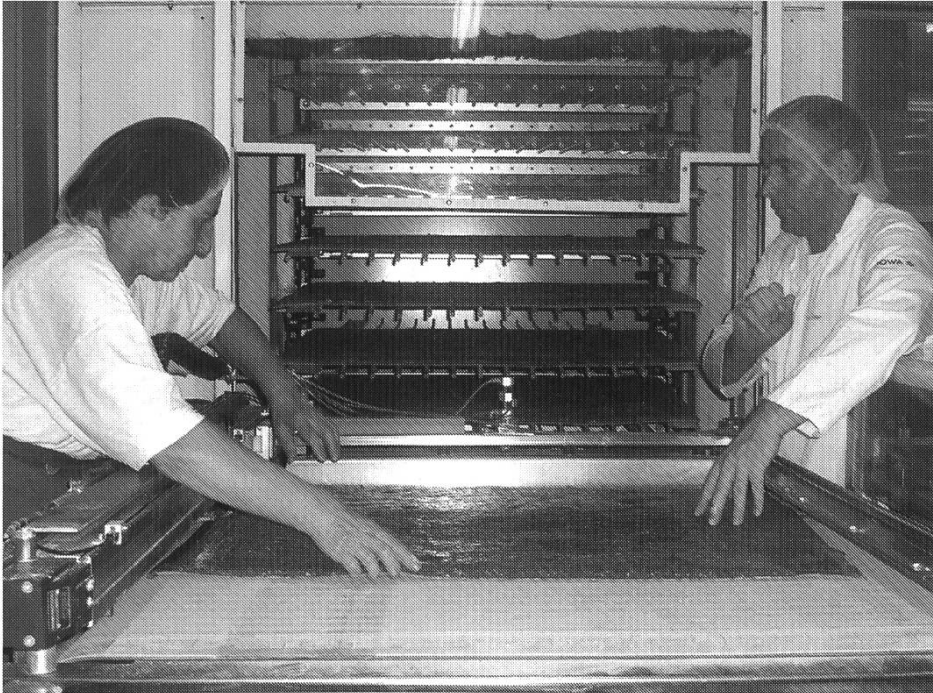
- ¹ Jonas Breitenstein: Der Herbstmäret in Liestal, Ein Bild aus dem Baselbiet. Basel (Verein f. Verbreitung guter Schriften) 1890.
- ² Staatsarchiv Basel-Stadt, PA 183, Kochbuch Valeria Huber 1773.
- ³ Universitätsbibliothek Basel, Mscr. H V 158.
- ⁴ Staatsarchiv Basel-Stadt, PA 594 TT 2



Lebkuchenteig auf dem Fließband.



«Beregnen» mit Rosenwasser.



Produktentwickler Dieter Häfliger kontrolliert die ersten ausgebackenen Teigplatten.



Fertig geschnittene und verpackungsbereite Lebkuchen.



Produktentwickler Dieter Häfliger, Produktmanagerin Gabriele Luchsinger und Initiant Albert Spycher atmen auf: Die Ware ist musterkonform.



Auf die Packerinnen wartet viel Arbeit.



Wiederentdeckt für «MIGROS-Sélection»: der Basler Lebkuchen. (Alle Fotos: Rosmarie Spycher-Gautschi).

Aus unseren Gesellschaften

Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte BL

Die nächsten Veranstaltungen

Donnerstag, 18. Januar 2007, 19.00 Uhr: Vortrag

Dr. des. Franziska Schürch, Basel, und Maja Mohler, Sissach: **Das Projekt «Inventar des Kulinarischen Erbes der Schweiz»**

Seit 2004 befasst sich eine Arbeitsgruppe mit der erstmaligen wissenschaftlichen Erfassung der traditionellen schweizerischen Speisen und Getränke, deren Herstellung, Eigenschaften und Geschichte. Das Ziel ist es, diese Zeugen der regionalen und auch