

Einleitung und Dank

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel**

Band (Jahr): **186 (2008)**

PDF erstellt am: **16.08.2024**

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>

Einleitung und Dank

Kaum haben am Jahresanfang die letzten Dreikönigskuchen Käufer gefunden, füllen sich in Basler Bäckereien und Konditoreien die Regale mit verführerisch duftenden Fastenwähen. Den Verfasser dieses Buches beschäftigten stets Name und Beschaffenheit dieses Gebäcks, das mit einer Wähe nichts gemein hat. Buttergehalt und Eigelbaufstrich lassen Zweifel an der Bedeutung als Fastenspeise aufkommen, obwohl die Fastenwähe traditionsgemäss ausschliesslich von Mitte Januar bis kurz vor Ostern hergestellt wird. Merkwürdig ist auch die brezelähnliche Form. Sie erweist sich bei genauer Betrachtung nicht als geschlungener Teigstrang, sondern als ausgestochener oder ausgestanzter Teigling. Das spärlich vorhandene Schrifttum sowie das Fehlen ursprünglichen Rezeptmaterials motivierten den Verfasser, ein Buchprojekt zur Geschichte der Fastenwähe zu erarbeiten und im Frühjahr 2004 Frau lic. phil. Doris Tranter, Präsidentin der Kommission für das Neujahrsblatt der GGG, ein Konzept zu unterbreiten. Die Kommission begrüsst das Vorhaben, stellte jedoch dessen Veröffentlichung erst im Jahr 2007 in Aussicht.

Der Verfasser nutzte diese Zeitspanne zur Erweiterung des Themenkreises, geben doch auch andere in Basel beliebte Backwaren zu Überlegungen Anlass:

- Woher stammen Gebäcknamen wie Fladen, Kuchen, Pfannkuchen, Torte, Wähe, Wecken, Ring, Brezel, und was beinhalteten sie in Wort und Sache im Laufe der Jahrhunderte?
- Was haben wir uns unter den bislang unerforschten «Wyggen», «Wöyggen», «Wejgen» und «Wejnen» des 15. und 16. Jahrhunderts vorzustellen?
- Warum hören Verkäuferinnen von betagten Kundinnen gelegentlich noch die Wörter «Zwätschgedaarte» für die Zwetschgen- und «Epfeldaarte» für die Apfelwähe?
- Wie kam der Flammenkuchen zu diesem Namen, obwohl er ein Fladen ist?
- Wie kam der Osterfladen zu seinem Namen, obwohl er kein Fladen ist?
- Wie erklärt sich die Bezeichnung «Gugelhopf» für ein Gebäck, das in Teilen Deutschlands und Österreichs auch als «Napfkuchen» bekannt ist?
- Warum spricht man vom «Wurstwecken», obwohl der Blätterteigmantel kein Wecken ist und auch keine Wurst darin steckt?
- Wie kam das Frühstückswecklein zum exklusiv baslerischen Übernamen «Schwööbli»?
- Wer oder was verhalf der Brotbeilage zum Menu bei Banketten und in besseren Restaurants zum Namen «Schlumbärgerli» oder «Schlumbi»?
- Wie kommt es, dass waschechte Basler am Stammtisch keine Salz- oder Laugenbrezel, sondern einen «Bierring», als Apérosnacks jedoch «Salzbräzeli» verspeisen?
- Was führte dazu, dass die im Sundgau und im Markgräflerland gebräuchliche umfangreiche Neujahrsbrezel in Basel unter der Bezeichnung «Neujahrring» zu Beginn des 20. Jahrhunderts aus der Mode kam?

Diese Fragestellungen deuten an, dass hier nicht vom Alltagsbrot, sondern von Gebäckarten die Rede ist, die in vorreformatorischer Zeit zum Teil kirchlichen Speisevorschriften unterworfen waren und im reformierten Basel von der Obrigkeit in Notzeiten als «Schleck-» und «Ankenzeug» verboten wurden. Das Buch bringt zum Ausdruck, dass Klosterfrauen, Mönche und hohe Geistliche, Zunft- und Handelsherren samt ihren Ehefrauen wie auch einfache Leute dieselben Nöte, Gelüste und Schwächen hatten wie wir Menschen heutzutage. Die Zeitläufe schmelzen gleichsam zusammen, wenn wir Anteil an der Kümmernis einer Mutter nehmen, die wegen der einseitigen Fastenernährung nicht stillen konnte, und wir schmunzeln über den Studenten und späteren Stadtarzt, der in Montpellier getrocknete Weintrauben stibitzte. In Lateinisch verfassten, geistreichen Briefwechseln entdecken wir die Bitte eines prominenten Gelehrten um Zustellung von Tortenrezepten aus Südfrankreich sowie um die Erklärung einer Zutat – «weisses Pulver» (*puluerum albo*). Damit war Zimtzucker gemeint, etwas Ungewohntes im Basel des frühen 16. Jahrhunderts. Die Verwendung von Zucker im Kompott zu den Küchlein, die ein Jahrhundert später obrigkeitliche Aufsichtsbeamte (Pfleger) des ehemaligen Chorherrenstifts St. Leonhard genossen, darf hingegen als gesichert angenommen werden. Ein tüchtiger Weissbäcker und genialer Zeichner des 18. Jahrhunderts schliesslich musste wegen unzeitigen Backens von Fastenwähen bestraft werden, was in den Protokollen der Zunft zu Brotbecken festgehalten ist.

Erkenntnisse und Fakten zum geschichtlichen Umfeld der behandelten Gebäcke fanden sich in erster Linie beim Durchforsten primärer Quellen in Kloster-, Spital-, Rats-, Zunft- und privaten Aktenbeständen des Staatsarchivs Basel-Stadt, im Wirtschaftswissenschaftlichen Zentrum der Universität Basel wie auch im Stadtarchiv Rheinfelden. Beigezogen wurden ausserdem Biografien und Tagebücher, Sprach- und Sachlexika, Volkskundeatlanten, Bäckereifachschriften sowie eine breit gefächerte Sekundärliteratur. Im Mittelpunkt der Forschung nach Ursprung und Entwicklung von Gebäcken stand jedoch die Sichtung umfangreichen Rezeptmaterials. Es wurden sowohl gedruckte historische und neuzeitliche Kochbücher als auch alte handschriftliche Rezeptsammlungen aus baslerischen Familiennachlässen durchgesehen, die in den Besitz des Staatsarchivs, der Universitätsbibliothek sowie des Historischen und Pharmazie-Historischen Museums gelangten. Alle diese Dokumente führen uns vor, wie die Fastengebote früherer Jahrhunderte den Ideenreichtum von Kochbuchautoren und Hausmüttern zu einer Vielfalt von Speiserezepten für fastengebundene wie für fastenfreie Zeiten beflügelten. So halten sich in einigen Familienkochbüchern Originalrezepte mit Alternativvorschlägen aus fastengerechten Ersatzprodukten zahlenmässig annähernd die Waage.

Manche mit Besitzangabe versehenen und auch anonym gebliebenen handschriftlichen Rezeptsammlungen wurden durchgehend von derselben Hand mit Feder und Tinte niedergeschrieben. Andere wieder lassen unterschiedliche Handschriften erkennen. In mehreren Haushaltsbüchern wiederkehrende, identische Eintragungen zeugen von regem Rezeptaustausch in der Basler Frauenwelt. Ebenso fleissig wurde aber auch aus Druckwerken abgeschrieben. Schmucke und mit Bucheinbänden versehene Exemplare sind oft ganz oder teilweise paginiert und enthalten

ein Register. Gelegentlich rieselt Streusand aus einer Bindung, und auf den Heftseiten haftende glitzernde Glimmerplättchen und bunte Glaspartikelchen verraten, dass zum Tintentrocknen kein billiger Gebrauchs-, sondern ein «Lifestyleartikel» verwendet wurde.¹

Die Identifizierung von Rezeptverfasserinnen und -verfassern aufgrund genealogischer Abklärungen sowie die zeitliche Einordnung der Inhalte bedeutet eine besondere Herausforderung und möge einer bis heute fehlenden umfassenden monografischen Darstellung des Essens und Trinkens im alten Basel vorbehalten bleiben. Der Besitzernamen auf der Titelvignette lässt nicht ohne Weiteres erkennen, ob die betreffende Person oder eine fremde Hand Urheberin des Kochbuchs war. Die beigefügte Jahrzahl stellt wohl einen zeitlichen Anhaltspunkt dar, die Sammlung kann jedoch ältere wie auch später hinzugefügte Rezepte enthalten. Paläografische Untersuchungen zur Festsetzung präziser Zeitstellungen stossen an Grenzen, wenn mehrere Handschriften verschiedenen Alters und Geschlechts im selben Einband zu analysieren sind. Die in den folgenden Kapiteln eingestreuten Rezepte wurden nach Massgabe der Verständlichkeit im Wortlaut übernommen. Lange und komplizierte Beispiele aus Druckwerken erfuhren Kürzungen oder eine sinngemässe Transkription. In Handschriftliches wurde möglichst wenig eingegriffen, um die zuweilen anheimelnde mundartliche Sprachfärbung zur Geltung zu bringen. Die Rezepte sind absichtlich mit den Gewichts- und Masseinheiten aus der Zeit wiedergegeben. Wenn sich die Angaben auch umrechnen lassen, ist das Nachbacken mit Erfolgsrisiken behaftet. Für aktuelle Rezepte sei daher auf die grosse Auswahl an modernen Koch- und Backbüchern verwiesen. Dementsprechend ist in diesem Buch die fotografische Darstellung von Backwaren weder nach Vorbildern aus Kochstudios noch mit historisierendem Beiwerk gestaltet. Die Eigenaufnahmen des Verfassers bringen Traditionsgebäcke wo immer möglich mit ihrem Herkunftsgebiet in Verbindung oder sind als nüchterne Werkaufnahmen zu verstehen. Das 186. Neujahrsblatt der GGG ist in diesem Sinne ein historisches Gebäck- und Backbuch. Es führt die Leserinnen und Leser durch fünf Jahrhunderte baslerischer Gebäcktradition über die Schwelle zum 20. Jahrhundert hinaus bis in die Erlebniswelt ihrer Eltern und Grosseltern.

Der Gegenwarts- und Praxisbezug dieser Arbeit wird in Interviews mit Bäcker- und Konditorenmeistern im Ruhestand, mit pensionierten Betriebsleitern und Arbeitern von Grossbäckereien sowie mit Reportagen in Bäckereibetrieben hergestellt. So durfte der Verfasser in der Bäckerei-Konditorei Krebs bei der Fasnachtsküchlein- und Fastenwähenherstellung Backstubenluft schnuppern. In den Produktionsräumen der Coop-Bäckerei und der für die Migros-Genossenschaft tätigen Jowa AG konnte festgestellt werden, dass die letzten Arbeitsschritte an der backbereiten Fastenwähe auch im Fabrikbetrieb Handarbeit sind. Hand anlegen durfte der Verfasser auch bei der Herstellung knuspriger «Sunnereedli» in der Bäckerei Schneider (Inhaber Felix Burkhardt). Dass Fastenwähen seit langem auch im Zürcher Unterland heimisch sind, bestätigten zwei Frauen aus Stadel, die sich in den Zug setzten und dem Verfasser einen Korb backwarmer Eigenzeugnisse überbrachten. Nicht zu vergessen seien die vom Ortspfarrer gesegneten «Fastenbrötchen» der Bäckerei-Konditorei Fontana im freiburgischen Plaffeien. Ein Exkurs führte schliesslich nach Schlien-

gen im Markgräflerland, wo die MAYKA Naturbackwaren GmbH die Tradition der einstmaligen Kanderner Brezeln pflegt. Es würde zu weit führen, allen diesen kooperativen Gewährsleuten an dieser Stelle einzeln zu danken, es sei hiermit allen gemeinsam ein herzliches Dankeschön ausgesprochen. Ihre Namen erscheinen in den jeweiligen Abschnitten.

Der Verfasser dankt Herrn Dr. Thomas Hammer, Redaktionsmitglied des «Schweizerdeutschen Wörterbuchs» (Idiotikon) für eine sprachwissenschaftliche Beratung sowie den Herren Prof. Dr. Martin Steinmann, Dr. Ueli Dill und Dr. Ulrich Barth für Lesehilfen in handschriftlichen Archivakten und Familienpapieren. Die Herren Konrad Mändli, Produktionsleiter Schweiz der Jowa AG, Dr. Andreas Morel und lic. phil. Dominik Wunderlin sind mit Anregungen und Auskünften an dieser Arbeit beteiligt. Ein besonderer Dank richtet sich an die Mitglieder der Kommission für das Neujahrsblatt der GGG unter der Leitung von Frau lic. phil. Doris Tranter, die das Entstehen dieses Buches begleiteten, sowie an Frau lic. phil. Julia Grütter Binkert vom Schwabe Verlag für ihr umsichtiges Lektorat.

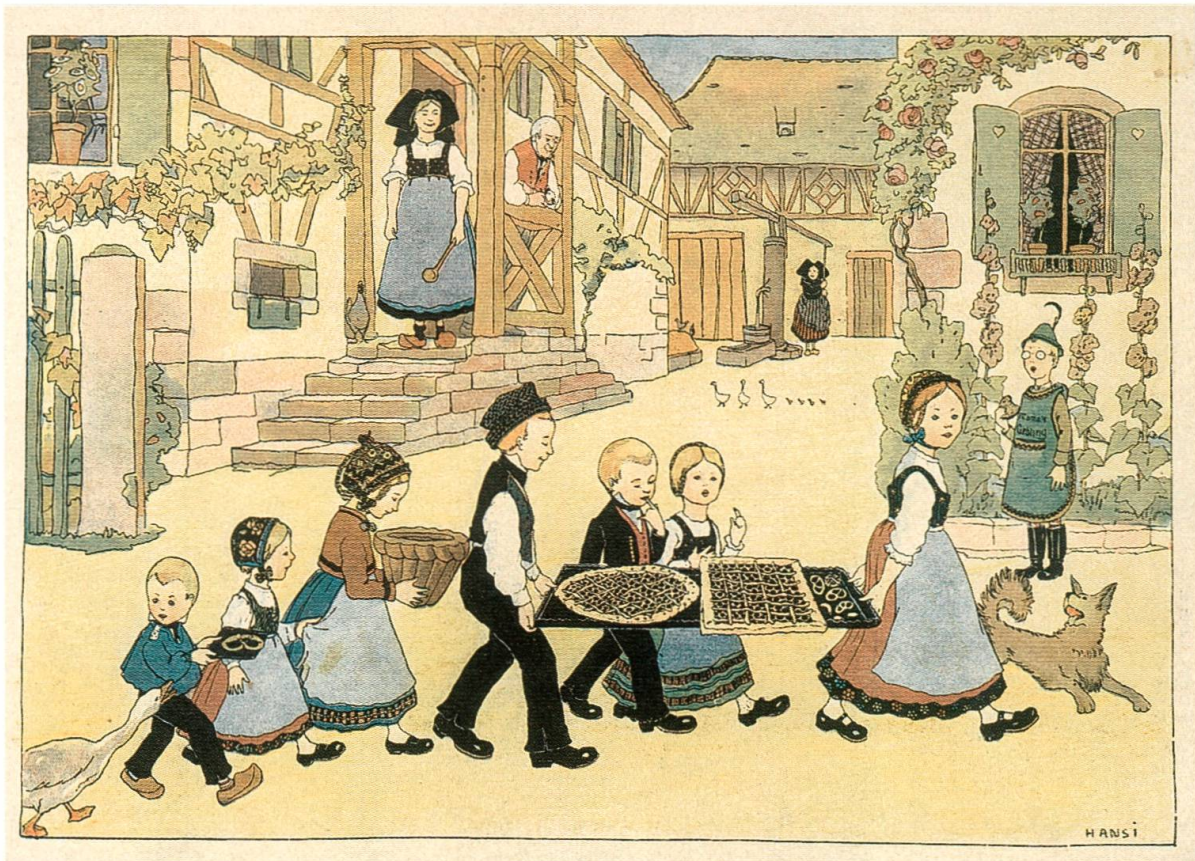


Abb. 1
Elsässer Kinder auf dem Weg zum Ofen des Dorfbäckers.
Illustration aus «Hansi» (Jean-Jacques Waltz):
Mon village, Paris, um 1914.