Zeitschrift: Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel

Herausgeber: Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel

Band: 186 (2008)

Artikel: Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann : Fladen, Kuchen, Fastenwähen und anderes Gebäck

Autor: Spycher, Albert

Kapitel: Am Anfang war der Fladen

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1006770

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Am Anfang war der Fladen

«Schlaraffenland
Die Gegend heisst Schlaraffenland,
ist faulen Leuten wohl bekannt,
red ich ohn' allen Schaden.
Darin die Häuser sind gedeckt
mit guten Eierfladen.»

Fliegendes Blatt, 15. Jahrhundert.[50]

Wort und Sache

Etymologen erklären den aus dem indogermanischen «plat» oder «plet», dem althochdeutschen «flado» und dem mittelhochdeutschen «vlade» abgeleiteten Gebäcknamen Fladen allgemein als Flachgebäck, als breiten, dünnen Kuchen.[51] Während das «Schweizerische Idiotikon» wie auch elsässische und badische Wörterbücher Nachrichten zum Fladenbrauch in unserem Lande und in den ausländischen Grenzgebieten liefern,[52] führen das «Idioticon Rauracum» des Basler Gelehrten Johann Jakob Spreng (um 1760), Gustav Adolf Seilers «Basler Mundart» (1879) wie auch spätere Wörterbücher unserer Region das Wort «Fladen» nicht. Es erscheint erst wieder in Verzeichnissen des 20. Jahrhunderts.[53] Seit dem ausgehenden Mittelalter enthält jedoch die handschriftliche und gedruckte Rezeptliteratur eine Vielfalt an Fladengebäck als Alltags-, Fest-, und Fastenspeisen für den bürgerlichen Haushalt wie auch für Klosterleute.[54]

Frühzeitliches Fladengebäck

Differenzierte kulturgeschichtliche, volkskundliche und literarische Zeugnisse zur Entwicklung der Fladengebäcke vermitteln uns Sprachlexika, die Gebäck- sowie Gebäcknamensforschung und allen voran die Bibel. Im Alten Testament finden sich Angaben zur Beschaffenheit jüdischer Speiseopfer in Form von ölbestrichenen Fladen aus ungesäuertem Semmelteig (2. Mos. 29,23–24; 3. Mos. 2,4–5). Um profane Nahrungsmittel handelte es sich bei den von Max Währen untersuchten Gebäckfunden aus westschweizerischen Seeufersiedlungen des 4. vorchristlichen Jahrtausends. Unsere jungsteinzeitlichen Vorfahren bereiteten fladenförmiges und luftiges Brot, indem sie mit saurer Milch angereicherten Mehlbrei in eine leichte Vertiefung des Herds gaben und unter einer Aschenschicht ausbackten. Die Menschen der frühesten römischen Zeit genossen die «puls», einen Getreidebrei aus Einkorn, Emmer,

Abb. 5
Hartes Brot. Brotsegen im Lötschental, frühes 20. Jahrhundert.
Aufnahme J. Lüscher aus «Eines Volkes Sein und Schaffen»,
hrsg. von Gottlieb Duttweiler, Zürich 1939.

Spelt, und stellten daraus auch Brote her. Nach einem vom römischen Schriftsteller Cato überlieferten Rezept mischte man in der Reibschale einen Teig aus Mehl und Wasser an, formte diesen zu einem Fladen und backte ihn unter einer Schüssel auf dem Herd.[55] Wir verlassen hier die Entwicklungsgeschichte des Brotfladens. Sein althergebrachtes und lebendig gebliebenes Brauchtum in unserem Land auch nur zu streifen, würde den Rahmen dieser Arbeit sprengen.

Mittelalter und Frühe Neuzeit

Beim Durchforsten der ältesten auf uns gekommenen Rezeptsammlungen fallen Kuchen aus einem Gemenge verschiedener Zutaten auf, die wie die heutige Omelette als Pfannkuchen (S. 37) in einer Pasteten- oder Tortenpfanne gebacken wurden. Man stellte diese zumeist dreibeinigen Koch- und Backgefässe auf die glühenden Kohlen und konnte überdies den hochrandigen Deckel mit Glut belegen, so dass für Unter- und Oberhitze gesorgt war. Der Basler Ratsschreiber Peter Ochs kaufte Ende 1783 zwei verzinnte Tortenpfannen, für die Kupferschmied Rudolf Faesch 1 Gulden und 5 Schillinge fakturierte. Schadhafte Pfannen wurden geflickt.[56] Die Fladenrezepte des 14. Jahrhunderts schrieben einen Teigboden vor – ein «blat von teyge» –, auf den ein Belag aus allerlei Kleingehacktem verteilt wurde. Der «Fladen von Fischen» im «Buch von guter Spise» aus einer Würzburg-Münchner Handschrift aus jener Zeit ist eine Art Pizza des ausgehenden Mittelalters für die Fastenzeit (sinngemässe Transkription):

> «Um einen Fladen zu machen von Fischen, welcherlei sie sind – Hecht oder Barsch. Wirf sie in eine dicke Mandelmilch wohlgemengt mit Reismehl, einem würfelig geschnittenen Apfel und Schmalz. Würze und lege das auf ein ‹blat von teyge› [Teigboden], schiess es in den Ofen und versalze es nicht.»[57]

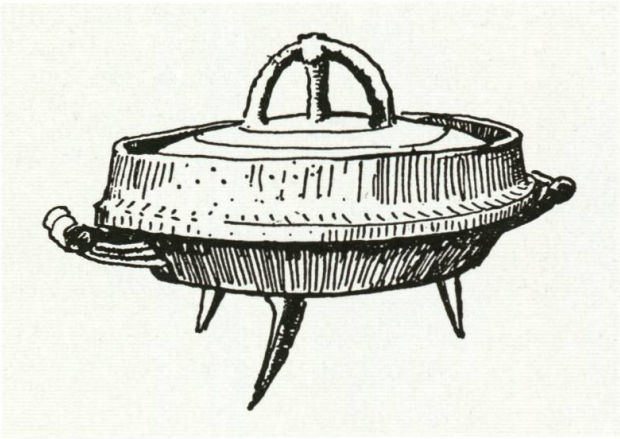

Abb. 6
Tortenpfanne aus dem Saarland, 16./17. Jahrhundert. Illustration aus G. Benker: Altes Küchengerät und Kochpraxis II, in: «Bayerisches Jahrbuch für Volkskunde» 1976/77.

In den fastenfreien Perioden wurde mit Belägen aus Kalbsleber, Kalbskopf, Rindsfilet und Hühnerfleisch ebenso verfahren. Die aus Mandelkernen gewonnene Mandelmilch (siehe S. 133) ersetzte die während der Fasten verbotenen Milchprodukte. So empfahl das «Alemannische Büchlein von guter Speise» jenen ein «gehäck» zu den «fledlin», die es süss mochten, und erst noch fürs Auge (sinngemässe Transkription):

> «Gehäck in der Fastenzeit: Ein Gehäck in der Fastenzeit macht man aus gehackten Mandeln. Färbe einen Teil davon, belasse den zweiten Teil weiss und streue Zucker darauf. Nimm für den dritten Teil in Wein eingelegte Weinbeeren.»[58]

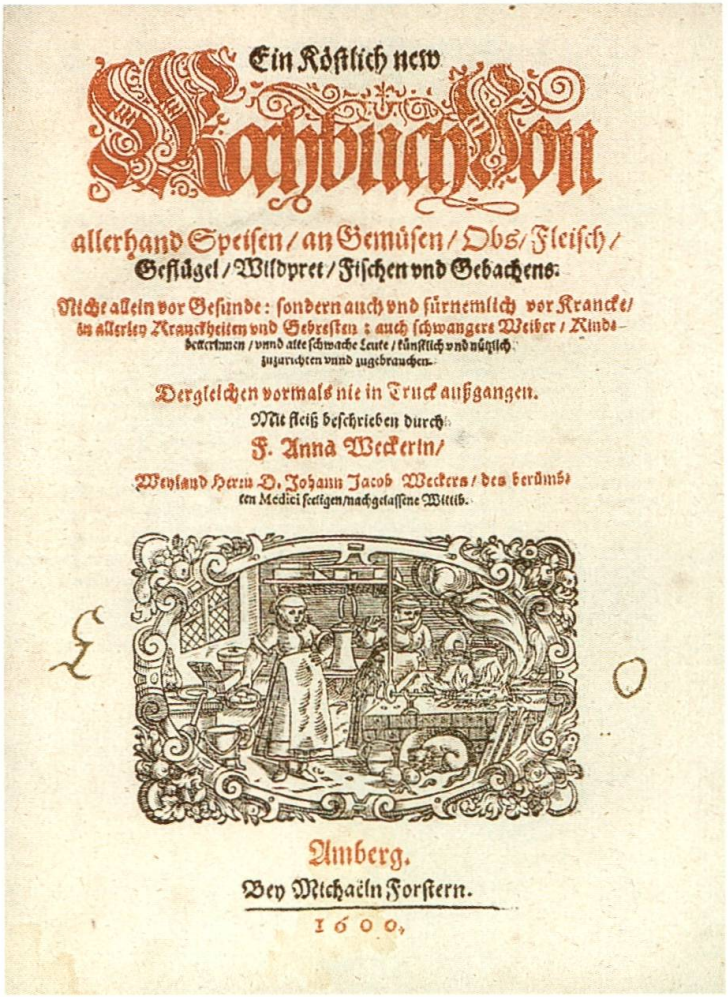
Ein Köstlich new
Kochbuch von
allerhand Speisen / an Gemüsen / Obs / Fleisch /
Geflügel / Wildpret / Fischen vnd Gebachens:
Nicht allein vor Gesunde: sondern auch vnd fürnemlich vor Krancke /
in allerley Kranckheiten vnd Gebresten: auch schwangers Weiber / Kindbetterinnen / vnd alte schwache Leute / künstlich vnd nützlich
zuzurichten vnnd zugebrauchen.
Dergleichen vormals nie in Truck außgangen.
Mit fleiß beschrieben durch
F. Anna Weckerin /
Weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers / des berümten Medici seeligen / nachgelassene Wittib.
Amberg.
Bey Michaeln Forstern.
1600.

Abb. 7
Titelseite des «Köstlich new Kochbuch» von Anna Wecker, Amberg 1600.

Damit der Belag nicht ausfloss, drückte oder zwickte man mit Daumen und Zeigefinger den Teigrand zu einem Wulst. Der Strassburger Münsterprediger Johannes Geiler von Kaysersberg vermittelte eine Vorstellung davon: «Der Flad ist gemacht aus Käse, Milch und Eiern und hat eine Krone oder Zynnelin.»[59] Anna Wecker, Ehefrau des Basler Mediziners und Colmarer Stadtarztes Johann Jakob Wecker, sah in ihrem gedruckten Kochbuch vom Jahr 1600 eine Teigdecke über dem Fladen vor, so dass eine Art Pastete entstand. Mit dem «Bodenzeug» ist der vorgeformte Teigboden gemeint (sinngemässe Transkription):

> «Mache einen gedeckten Fladen so: Bereite einen Zeug nach deinem Belieben. Walle den Bodenzeug so dünn wie möglich aus. Stupfe den Teig mit einem Messer oder Pfriemen, damit er keine Blasen wirft. Schütte die Füllung in den Hafen und lege ein Teigblatt darüber. Klebe die Teigblätter zu, bestreiche den Fladen mit Eigelb und backe ihn schön. Es soll auch Schmalz im Teig sein.»[60]

Das Auswallen oder «Welgern» des Teigbodens erfolgte mit dem «Welger-» oder «Walgerholz».[61] Bemerkenswert ist die maskuline Schreibung «der Zeug». Der bayrisch-schwäbische Sprachschatz nennt den Zeug als Sammelbegriff für Werkgerät

verschiedenster Art. Nach Auskunft des Sprachwissenschaftlers Stefan Sonderegger übertrug sich der Ausdruck auch in der Appenzeller Mundart auf die Lebkuchenpyramide des «Chlausezüüg», Prunkstück innerrhodischen Neujahrsbrauchtums.[62]

Die Suche nach frühen Hausfrauenrezepten führt zu Magdalena Platters Backkünsten im ausgehenden 16. Jahrhundert. Ihr an einen Flammenkuchen (S. 35) erinnernder Speckkuchen für die fastenfreie Zeit ging so (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Ein Speckkuchen: Nim dreÿ eÿer und mach ein deÿglin drus und schütt ein wenig warmen ancken auch drin undt salz es, dann würcks woll, dann wal ein boden druss wie zuo eim eÿer kuchen, dann schneidt Speck, so dinn du kant, und klopf ein eÿ woll, und leg Speck drin, dann auf den kuchen so du gewalt hast, undt bestreich in zuo ringsumb mit dem eÿ, dann bach in in einer bastetenpfann, oder in einem ofen, man soll ihn gäch [kräftig] bachen.»[63]

Geweihte Fladen im alten Basel

Die früheste Erwähnung des Fladengebäcks in Basel ist im Rechnungsbuch der Münsterbauhütte der Jahre 1426/27 verzeichnet, als 4 Schillinge für Ostereier nebst «11 Schillingen für allerhand Züg zu den Fladen» ausgegeben wurden.[64] In den bischöflichen Hofrechnungen des Jahres 1475 sind unter anderem Ausgabenposten um «Ziger zu Fladen»[65] eingetragen. Ein Jahrhundert später findet sich im Rechnungsbuch von 1524 des St. Claraklosters ein Vermerk über die Besorgung von 300 Eiern zu den Fladen des Konvents.[66] Zwei Jahre zuvor sprang Brotbeck Michel Fürst ein, weil das Kloster gerade keinen eigenen Pfister (Bäcker) beschäftigte. Der Fladenbrauch zu Ostern setzte sich nach der Säkularisation des Kirchen- und Klosterguts[67] im ehemaligen St. Clara-, Klingental- und Predigerkloster wie im Herrenstift St. Leonhard bis in die Mitte des 17. Jahrhunderts fort.[68]

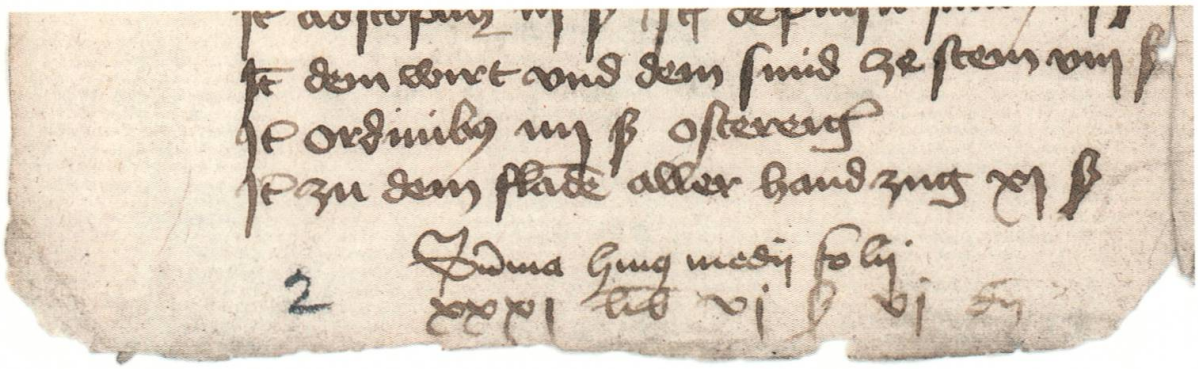

Abb. 8
«It[em] ordinibus 4 Schillinge ostereig[er] / It[em]
zu dem flade[n] aller hand zug 11 Schillinge».
Ostereier und Fladen für die Basler Münsterbauhütte, 1426/27.

Zur kirchlichen Segnung von Speisen gehörte im vorreformatorischen Basel auch die österliche Fladenweihe.[69] Am Karsamstag – am Ende der entbehrungsreichen Fastenzeit – stand bei den Basler Spitalinsassen «ein ziemlicher Fladen mit Gehäck von Eiern und Fleisch» auf dem Speiseplan. Am Ostersonntag folgte die Segnung der Fladen, Ostereier und Osterlämmer.[70] Die Strassburger Spitalleute liessen 1492 beim Fladenmacher an der Fladergasse backen und schickten ihm dafür vor Ostern 100 Eier, 1 Sester Bollmehl (Halbweissmehl) sowie 1 Vierling Semmelmehl (Weissmehl). Wie die Neujahrslebkuchen schenkte man Fladen im Familien- und Freundeskreis «um und um».[71] Die feierliche Fladenweihe war umstritten und wurde bereits in Fastnachtsspielen des 15. Jahrhunderts zum Gespött:

> «Jungfrauen, ihr sollt nicht erschrecken,
> wenn wir uns an Ostern wieder erkecken.
> Dann wollen wir Euch einen Pfaffen leihen,
> der muss euch die Fladen weihen.»[72]

«Die gewychten [geweihten] Fladen uns nicht schmecken!» So intrigierten die Fasnachtsnarren in Sebastian Brants «Narrenschiff».[73]

Während der Reformationswirren wurden in verschiedenen Basler Kirchen keine Fladen mehr geweiht. Fromme Bürger pilgerten ins Münster hinauf, wo ihre Speise unter dem Dreifaltigkeitsaltar gesegnet wurde.[74] Martin Luther, der dem Volksbrauchtum im Jahreslauf nicht abgeneigt war, hatte auch gegen österliche Gaumenfreuden im Familien- und Freundeskreis nichts einzuwenden. Dass ihm aber deren Segnung im Ostergottesdienst widerstrebte, drückte er in der Schlussstrophe seines «Osterliedes» aus: «Christus will die koste seyn – und speysen die seel allein.» Deutsch und deutlich wetterte der St. Galler Reformator Joachim von Watt (Vadian) über jene Weihehandlungen der alten Kirche als «Narrenwerk blind abergläubischen Volkes».[75]

Osterfladen

«Und also bäckt man die Osterfladen» ist nicht die Überschrift, sondern der Schlusssatz des Rezepts Nummer 45 in Marx Rumpolts «Ein new Kochbuch» vom Jahr 1581. Darin wird ein hochgezogener Teigtortenboden mit einer Mischung aus Parmesankäse, geriebenen Wecken, Eigelb, Butter, Mandeln, Weinbeeren sowie süssem Rahm gefüllt, mit Butter bepinselt und im Ofen gebacken.[76]

Ersetzt man den Parmesankäse durch Ziger, erinnert die Anweisung an das Fladenrezept im Kochbuch der Magdalena Platter vom Jahr 1592:

> «Guter Fladen: Presse das Wasser aus einem guten Eier-Ziger. Lass Weissbrot in heisser Milch aufweichen und rühre es unter den Ziger. Schlage hieraus Eier in die Masse, bis sie dünn genug ist. Nimm geschälte und kleingeschnittene Mandeln, Feigen, Meertrauben und Rosinen und mische alles durcheinander.

Gib Zucker dazu, wenn du es gerne süss hast und salze. Schütte heissen Anken dazu und wirke alles wohl. Mache einen Eierboden, verteile die Füllung darauf und lass im Ofen oder in der Pastetenpfanne backen.»

Magdalena Platters Anleitung ist als frühes Osterfladenrezept zu betrachten und nimmt sich geradezu spartanisch aus im Vergleich zu Anna Weckers Anweisung, die ihre Fladenrezepte zu wahren Tortengenüssen aufbesserte (sinngemässe Transkription):

«Eine Torte oder Fladen von Reis: Rühre eine Art Straubenteig (Strübli, Schmalzgebackenes) aus gekochtem Reis, feister Milch, Eigelb, Rahm oder Mandelmilch und Rosenwasser. Zuckere und salze ein wenig. Bereite einen Teighafen, wie du ihn schon kennst, lass ihn hart werden und schütte den Zeug hinein. Wenn der Zeug gestockt ist, färbe ihn mit Krautsaft grün. Willst du ihn für einen Fladen zurichten, mache es wie oben. Gib aber Weinbeeren, Meertrauben oder geschnittene Feigen dazu und backe es schön wie andere Fladen.»[77]

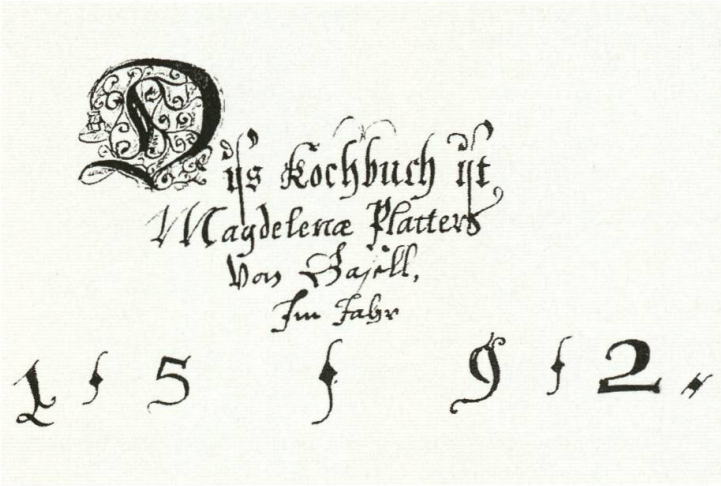

Abb. 9
Besitzervignette im Kochbuch der Magdalena Platter, 1592.

Dieses Rezept bringt den Reis als Zutat ins Spiel und schreibt einen vorgebackenen Teighafen vor, der uns auf Seite 66 als «Tortenhafen» wieder begegnen wird. Die meisten Rezepte enthalten «wohl gewaschene und abgetropfte Rosinen», Meertrauben und geschälte Mandeln, süsse und feisse (nicht entrahmte) Milch, «süssen Anken» (süsse Butter) und «Ruum» oder «Raum» (Rahm). Man sparte auch nicht mit Eiern und Rosenwasser (siehe S. 135). Anleitungen wurden überarbeitet, Zutatenmengen erhöht und Vermerke angebracht – «dürften süsser sein» oder «nach Rezept von Frau Preiswerk». Obschon manche Basler Bürgersfrauen Reis, Reismehl oder Griess für den Osterfladen verwendeten, blieben bis über die Schwelle des 19. Jahrhunderts hinaus «Zigerlein» gleichwertige Zutaten für die Füllung. Für den einfacheren Osterfladen durfte es auch ein «Brot- oder Mehlpäpplein» sein. Das folgende mit «A.M.S. 1756» signierte Osterfladenrezept im Kochbuch aus dem Nach-

lass Gottlieb Bischoffs wurde von unbekannter Hand mit dem Vermerk «sehr gut» ausgezeichnet (im Wortlaut wiedergegeben, siehe Abb. 10):

> «Osterfladen: Nimm ein Pfund Mandlen, 1 Pfund Zucker gesibet. Mach das wol durcheinander. Nimm zwei Pfund Ziegerlein, die über Nacht in einem dischzwehelin [Küchentuch] wol vertropft seÿndt. Verrühre sie wol, thu es auch darunder, ein Schoppen süssen Milch Raum [Rahm], ¼ Pfund süssen Anken verlauffen aber nicht heiss, 1 Pfund wolgewaschene Rosinen welche auch vertropft seÿnd, 12 Eÿer, rühre dieses alles wol durcheinander und ehe du es in die Häfen thust und wann du willt kanst du Zucker oben darüber strëuen, füll die Häfen nicht eher als wan du es gleich bachen willt.» [78]

In einem anonymen Kochbuch wurde 1765 bei den Osterfladen speziell an die Dienstboten gedacht: Jede der vier Mägde erhielt «ein recht Stück zum Abendessen – ohne anderes»[79]. Anna Maria Faesch liess es 1796 an nichts fehlen – «ein guten Kellen Anken» gab sie zur Füllung ins «Becky» und versah den Fladen mit einem Zuckerguss.[80] E.H. notierte in ihr «Rezept-Büchly» vom Jahr 1800 einen Osterfladen «nach Rezept der Mama», liess aber die Wahl zwischen Zigerli, Reisbrei und Griesspappe offen.[81] Abt Buchinger schlug im Kochbuch der Zisterzienserabtei Lützel vom Jahr 1671 sogar in Milch gekochte Hirse vor.[82] Ein um 1800 in zweiter Auflage er-

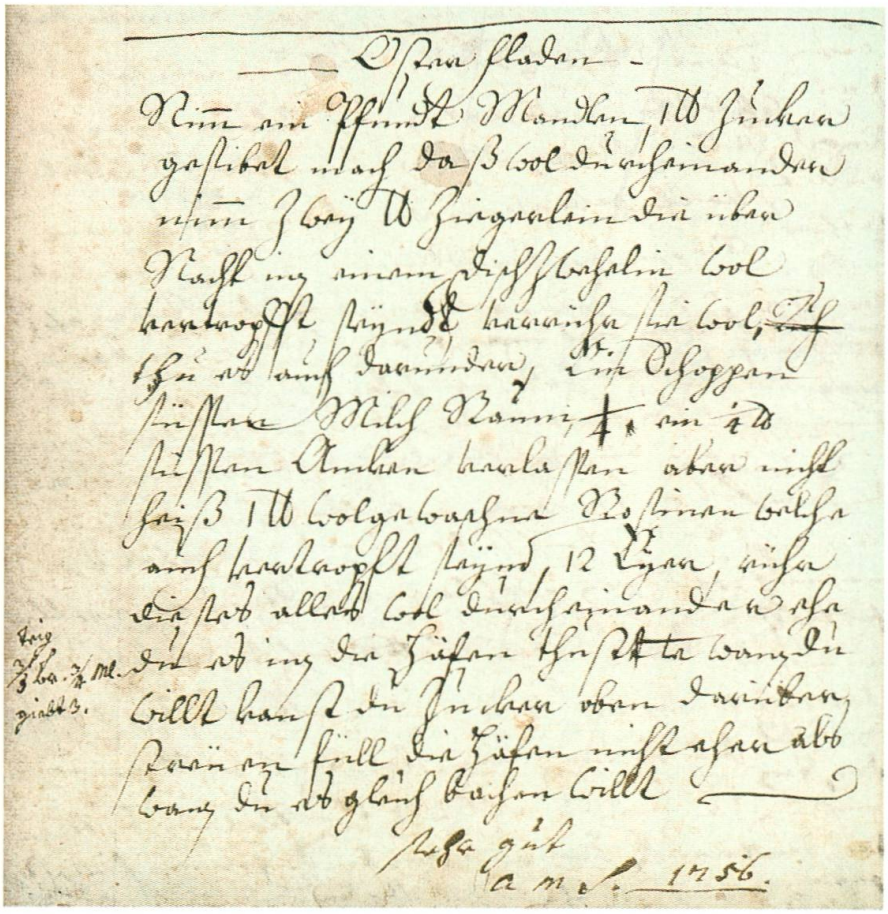

Abb. 10
Osterfladenrezept, von A.M.S. im Jahr 1756 als «sehr gut» befunden.

schienenes «Neues und nützliches Kochbuch» fällt durch seine mundartlich gefärbte Schriftsprache auf: Zigerlein, Mandeln und Eier werden «durcheinander gemacht», das Eiweiss «mit einem Bäsemlin geklopft und geschwungen».[83]

In den «Wöchentlichen Nachrichten aus dem Bericht-Haus zu Basel» stand am 18. Februar 1790 zu lesen, dass auf der E.E. Zunft zu Gartnern während der ganzen Fastenzeit die längst bekannten feinen Osterfladen zu 4, 6 und 8 Batzen täglich frisch zu haben waren. Grössere mussten bestellt werden. Seit Beginn des 19. Jahrhunderts inserierten Zucker- und Pastetenbäcker ihre Dienste, um den Hausfrauen schon Wochen vor den Feiertagen die Arbeit des Osterfladenbackens abzunehmen. 1865 verkaufte Traiteur Gottlieb Schneider-Schlöth, Ehemann der Autorin der «Basler Kochschule», seine Osterfladen gleichzeitig mit den Zwiebelwähen und Fasnachtsküchlein.[84]

Knallerbsen.
G. Schneider-Schlöth, Traiteur auf der Schmiedenzunft.
(2770) Rindermarkt 24.
In meinem Laden Nr. 24 am Rindermarkt sind täglich zu haben:
Kalte Pasteten.
Osterfladen.
Zwiebelwähen.
Fastnachtküchlein.
Berlinerpfannkuchen.
Jeden Samstag Kuchipastetli.
Gottlieb Schneider-Schlöth,
(2768) Traiteur auf der Schmiedenzunft.

Abb. 11
Nichts Neues unter der Sonne: Zur Fasnacht Osterfladen. Inserat im «Schweizerischen Volksfreund» vom 25. Februar 1865.

Ins Jahr 1803 fällt die Veröffentlichung eines Käse-Quark-Fladens in der Krünitz'schen «Oekonomisch-technologischen Enzyklopädie», dessen Füllung in unterschiedlicher Qualität für das «Gesinde» und für den «Mittelmann» zubereitet wurde. Für das Gesinde waren Quark, gebackene Pflaumen und Sirup gut genug. Der Mittelmann hingegen wurde mit süssem Käse, Eiern, Zucker, Zimt, Safran und Rosinen verwöhnt. So oder so war dieser Fladen «an Ostern und Pfingsten ein geachteter Festkuchen».[85] 1811 erschien das «Oberrheinische Kochbuch». Urheberin war die Mülhauser Stadtpfarrerswitwe Margarethe Spoerlin-Baumgartner (1762–1852), die mit dem Erlös des Buches ihrem Sohn Jeannot das Theologiestudium ermöglichte.[86] Als Wirtstochter schweizerischen Geblüts im namhaften Gasthof «Zur Krone» aufgewachsen, war sie mit der regionalen Küche vertraut und für das Vorhaben prädestiniert. Die Herausgeberin fixierte ihr «Basler-Osterfladen-Rezept» nicht auf eine bestimmte Füllung. Statt einer im Wasserbad gekochten und gestockten «Pappe aus Eiern und Milch» (Eierziger) riet sie zu einem Brei von Reis oder Griess – «welches man am liebsten hat».[87] Zu Margarethe Spoerlins Zeit backte man noch in der Tortenpfanne. Man musste dabei «unten wohl Feuer machen und auf den Deckel nur ein wenig Kohlen legen». Amalie Schneider-Schlöth, Verfasserin der 1877 erstmals erschienenen «Basler Kochschule», fügte den alten Mengenangaben die modernen Dezimaleinheiten bei, folgte jedoch Margarethe Spoerlins Rezept-

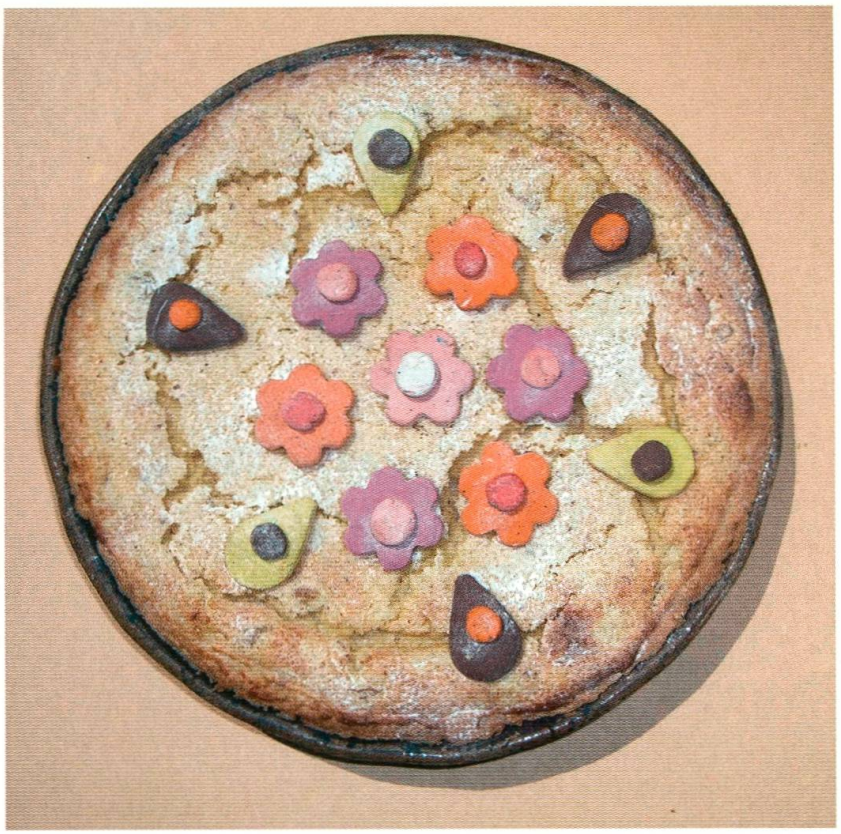

Abb. 12
Osterfladen, hausgemacht.

varianten und griff auf einen Hausfrauentrick zurück: Für einen Osterfladen mit Brot für 12 bis 14 Personen übergoss man die Brosamen von vier geschälten eintägigen 5-Cts-Wecklein mit 4 Dezilitern Milch.[88] Für das 20. Jahrhundert sind zwei Kochbücher hervorzuheben, jenes von Sophie Wermuth von 1908 sowie eine 1945 bereits mehrmals herausgegebene Kochschule, nach der Generationen von jungen Baslerinnen Osterfladen backten.[89] Diese Rezeptsammlungen wie auch neuere Koch- und Backbücher bis hin zu «Betty Bossi» halten sich an Bewährtes.

Der allenthalben in einem Backblech mit deutlichem Rand hergestellte Osterfladen ist kein typisches Fladengebäck. Indes hat sich die Bezeichnung «Fladen» seit dem 15. Jahrhundert, als Fladen noch die Osterweihe empfingen, bis zum heutigen Tag durchgesetzt.

Exkurs 1: Aus dem Unterelsass – der Flammenkuchen

Zu den Fladen gehört auch der Flammenkuchen, dessen Geschichte in die Mitte des 16. Jahrhunderts zurückführt, als die «Teutsche Speiskammer» des Hieronimus Bock dieser Speise zwei Zeilen zugestand: «In Eil gebacken gehört er für die Propheten und hungrige Kriegsleut.»[90] Als Ursprungsland gilt das Unterelsass, wo der Gebäckname «Kuchen» allgemein gebräuchlich ist und von wo aus Wort und Sache in unsere Region eingewandert sind. Das «Wörterbuch der elsässischen Mundarten» gibt zwei Erklärungen für den «Flammekuuch» oder «tarte flambée»: «Kuchen, der

Abb. 13
Dieser Backofen eines Bauernhauses im Sundgaudorf Rantzwiller hat schon bessere Zeiten gesehen.

Abb. 14
«Verzeihung, ich wohne hier.» Idylle vor der Waldgaststätte Saint-Brice bei Oltingue.

während des Anheizens des Backofens in der Flamme gebacken wird» und «Kuchen aus dünnem Brotteig mit weissem Käse, auf einer gesäuberten Stelle des Backofens zwischen glühenden Kohlen gebacken». Bis in die Fünfzigerjahre des 20. Jahrhunderts ein ländlich-bäuerlicher Leckerbissen, geriet der Flammenkuchen bei vielen Elsässer Bauernfamilien in Vergessenheit, weil sie die Backöfen in ihren alten Fachwerkhäusern nicht mehr unterhielten und die Hausbäckerei aufgaben.[91] Von der Gastronomie und Tourismuswerbung wiederentdeckt, gehört der Flammenkuchen zum Standardangebot jeder elsässischen «Winstub». Manche Basler zieht es ins nahe Grafenstädtchen Pfirt (Ferrette), wo früher im Restaurant «Cheval blanc» der Flammenkuchen besonders gut schmeckte, wenn die bunten Lichter am Christbaum blinkten und Madame Welty im Hintergrund Tischwäsche plättete. Ein Geheimtipp für Wanderer und Fahrradfahrer ist die idyllische Waldgaststätte bei der Chapelle Saint-Brice zwischen Rodersdorf und Oltingue, wo man heutzutage den Flammenkuchen mit Hühnervolk und Hängebauchschwein teilt.

Exkurs 2: Appenzellerland – Fladenland

Familiäre Beziehungen führten den Schreibenden in seiner Jugendzeit nach St. Gallen und Appenzell, wo ihm neben Rahm-, Zimt- und Dörrbirnenfladen zwei weitere Spezialitäten gleichsam mit dem Schoppen eingegeben wurden. Die Grossmutter schnitt ungefüllte dunkelbraun glänzende «Biberfladen» auf, bestrich sie mit einer

dicken Schicht Butter und schenkte dazu Milchkaffee ein. Das «Gaiserbähnli» (Appenzeller Bahn) führte zu regelmässigen Verwandtenbesuchen direkt vor ein schmuckes appenzellisches «Heemet», wo die Stadtleute in Stall und Scheune empfangen wurden. Erst wenn das blitzsaubere «Vech» (Vieh) begutachtet, ungeliebter warmer Kuhmilchschaum gekostet und der nach Kräutern duftende Heustock beschnuppert war, folgte ein herzliches «Willkomm i d' Stobe!». Um die Weihnachtszeit reichte die Bäuerin zu Kaffee und «Saft» (vergorenem Apfelsaft) einen währschaften «Chääsflade» aus der nahen Bäckerei. Auf dem mächtigen, randlosen Brotteigfladen glänzte eine hauchdünne Schicht geschmolzenen fetten Appenzeller Käses. Auch dieser schmackhafte, wenn auch etwas trockene «Vesper» wurde bebuttert – mitten im Zweiten Weltkrieg. Agnes Sutter-Koster aus Meistersrüte bei Appenzell erinnert sich, dass in den Zwanzigerjahren des vorigen Jahrhunderts nicht ganz einwandfreie Alpkäse einem Bäckermeister übergeben wurden, der damit «ganze Beigen» von Käsefladen herstellte. Bei Bäckermeister Kuno Inauen in Steinegg-Appenzell werden die Käsefladen ganzjährig fabriziert und kommen nach alter Manier nicht in Formen, sondern auf dem Backschüssel in den Ofen. Die Mischung aus fettem und rässem Appenzeller Käse aus einem Spezialgeschäft ist so bemessen, dass der Belag nicht über den Brotteigfladen hinaus läuft. Appenzeller Frauen haben die Rezepte ihrer Mütter und Grossmütter gesammelt und im Jahr 1998 in Buchform herausgegeben.[92]