

Kuchen

Objektyp: **Chapter**

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

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

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

Kuchen

«Pitsche, patsche Chueche
Der Beck, dä het jo gruefe
Wär will gueti Chueche bache
Dä mues ha drumm siebe Sache:
Eier und Schmalz, Zucker und Salz
Milch und Mühl, Safran macht der Chueche gäl.»

Hanny Christen nach einem Kinderspruch aus dem 15. Jahrhundert.¹³⁰

Der Gebäckname «Kuchen» im Wandel der Zeit

Wer im Bäckerladen nach einem Kuchen oder in der Metzgerei nach einer Wurst fragt, rührt an die Warenkenntnisse der Verkäuferin – was für ein Kuchen, was für eine Wurst darf es sein? Im 18. Jahrhundert erklärte Zedlers «Universal-Lexikon» den Kuchen als «eine Art flaches und rundes oder ablang gebackenes von Mehl, Eiern, Milch und Butter, mit allerlei guten Gewürzen, Mandeln, Rosinen, Zucker, Quark und dergleichen vermengt und überstrichen».¹³¹ Der Basler Professor Johann



Abb. 22
Apfelkuchen, hausgemacht.

Jakob Spreng verglich um 1760 den Kuchen mit der französischen «fouace», die wie die italienische «focaccia» ein flaches Brotgebäck ist.¹³² Für Gustav Adolf Seiler war «Chueche» im 19. Jahrhundert gleichbedeutend mit «Waije».¹³³ Die Ausgabe vom Jahr 2002 des «Etymologischen Wörterbuchs» setzt auf «Milchbrot, ovales Weissbrötchen und schneckenförmig gewundenen Kuchen».¹³⁴ In Rudolf Suters «Baseldeutsch-Wörterbuch» steht «Kueche» für den flachen Kuchen im Sinne von «Waaie».¹³⁵ Das «Baselbieter Wörterbuch» schliesslich versteht unter «Chueche» ein Gebäck aus Rührteig und kommt auch baselstädtischem Sprachgebrauch sehr nahe.¹³⁶ Man denkt an Marmor-, Streusel- und Schokoladekuchen, an Cakes, Bienenstich und Gugelhopf – Kuchen, die mehr vorstellen als Kleingebäck, aber nicht so aufwändig sind wie Torten.

Von der Bierhefe zum Backpulver

«Eine halbe Stunde lang denselben Weg rühren»

Diese Vorschrift erscheint in alten Rezeptsammlungen öfters. Man wollte damit eine gründliche Durchmischung der Zutaten und eine gewisse Luftigkeit des Teigs erzielen. Das gewünschte «Aufgehen» war jedoch weder mit körperlicher Anstrengung noch mit Zugabe von geschlagenem Eiweiss befriedigend zu schaffen. Daher wurde mittels Bierhefe eine «Hebi» oder «Haby» (Vorteig) zubereitet, die beispielsweise den Kümmelkuchen zum «Haben» oder «Aufgehen» brachte. Das Kochbuch Dorothea Respingers vom Jahr 1794 enthält folgendes Rezept (im Wortlaut wiedergegeben):

«Ein Kimmen [Kümmel] Kuchen: 10 Loth Anken, $\frac{3}{4}$ Mehl, 2 Rappen Milch, 1 Löffel voll Bierhebe. Von der Bierhebe und 2 Löffel voll Milch eine Hebi gemacht, wann das aufgegangen, läst man den Anken in der Milch vergehen und alles zusammen angerührt und geschafft bis der teig von der Schüssel geht, dann lasst man es in der Schüssel halb gehen darnach schüttet man es in das tortenpfännlein und lasst es gantz gehen, zuletzt streicht man es vom gelben Eÿ an, thut Saltz und Kimmen drauf und lasst es backen.»¹³⁷

Wer ohne Treibmittel (Fachsprache: Triebmittel) backen wollte, hielt sich an den bewährten Blitzkuchen, dessen Rezept noch 1908 in der «Basler Kochschule» abgedruckt wurde. Die einfache Herstellung, das heisst, dass er rasch zu backen war und dabei einigermaßen «aufging», gab diesem Kuchen den Namen. Anna Margaretha Müller hatte zu Beginn des 19. Jahrhunderts den Tipp von Susi M. (im Wortlaut wiedergegeben) notiert:

«Blitzkuchen: 3 Eier zerrührt man mit $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{8}$ Pfund Butter vergehen lassen und auch dazu gerührt, ebenso $\frac{1}{2}$ Pfund Semmelmehl. Das Blech gut mit süsser Butter angestrichen, den Teig darauf streichen, mit einem Kochlöffel

ausebnen. ½ Pfund fein gestossene Mandeln werden auf den Teig gestreut. Ehe er gebacken wird, auf die Mandeln gesiebten Zucker streuen. Nach dem Backen zu geeigneten Stückchen verschnitten.»

Verordnung wider gefährliches Kochen.

Da sich durch die laidige und öftere Erfahrung erwiesen hat, wie gefährlich es sey, in Zimmern oder offenen Orten, wo keine sicheren Feuerstätten sich befinden, nur auf ledigen Windöfelinen oder Kohlpfannen zu kochen; so haben Unsere Gnädige Herren Ein L. und Wohlweiser Rath dieser Stadt aus Landes-Väterlicher Vorsorge das Kochen auf Kohlpfannen und Windöfelinen, an andern Stellen als auf sichern Feuerstätten bey empfindlicher Strafe gänzlich verboten. Befehlen demnach allen Eigenthümern und Beständern eines ganzen Hauses, ein so gefährliches Kochen an ihren Hausleuten nicht zu gestatten, weniger selbst es zu thun. Die hierwider Fehlbaren aber sollen von der G. Feuerschau, und in den Vorstädten von den G. Gesellschaften, gerechtfertiget werden.

Sign. den 29. Wintermonat 1777.

Ganzley Basel, sst.

Abb. 23
«Verordnung
wider gefährliches
Kochen». Aus der
Mandatensammlung
des Staatsarchivs
Basel-Stadt, 1777.

«Verordnung wider gefährliches Kochen»

Die Schwierigkeiten beim Kuchenbacken lagen nicht nur bei der Teigbereitung. Schuld an Misserfolgen war auch der Umgang mit Torten- und Pastetenpfannen, «Kohlpfannen und Windöfelein». Als der Gebrauch dieser Geräte wegen ihrer Gefährlichkeit am 29. November 1777 von der städtischen Feuerschau verboten wurde,¹³⁸ betraf dies weniger die grossbürgerlichen Küchen mit gemauerten Herden als die einfachen Leute in ihren engen Behausungen. Diese trugen jetzt den Teig zum Weiss- oder Pastetenbäcker, der den Kuchen in Lohnarbeit ausbackte. Eine ländliche Form dieser Kundenbeziehung überlebte bis heute im Verzascatal. Dort bäckt in Sonogno die Familie Pinana ihr Brot für einen ganzen Monat, und anschliessend eilen Nachbarn mit lecker gefüllten Backformen herbei, um die verbliebene Backofenwärme zu nutzen. Als in den Sechzigerjahren des 19. Jahrhunderts im Zeichen des beginnenden Industriezeitalters Stadttore und Mauern abgebrochen wurden und Aussenquartiere entstanden, kamen mobile Kochherde aus Metall, sogenannte Kochmaschinen, in Gebrauch. Während in Strassburg schon 1848 und in Winterthur seit 1884 mit Gas gekocht wurde, hielt der Gasherd in Basel im letzten Dezennium des 19. Jahrhunderts Einzug, der Elektroherd erst nach der Jahrhundertwende.¹³⁹

Das Backpulver

Im «Universal-Lexikon» der Kochkunst von 1896 ist nachzulesen, Backpulver benütze man häufig zur Bereitung von Kuchen und kleinerem Backwerk, «um dasselbe locker und porös herzustellen, ohne Hefe dabei anzuwenden, die nicht jeder Magen verträgt und die auch nicht allemal frisch und gut zu haben ist».¹⁴⁰ Der in Freiburg im Breisgau ausgebildete Apotheker Dr. August Oetker (1862–1918) liess sich 1891 in Bielefeld nieder und machte mit Herstellung und Vertrieb von Fusscremen, Warzentinkturen und weiteren Spezialitäten von sich reden. Als Bäckerssohn wusste er, dass in den Backstuben gasbildende Substanzen verwendet wurden, die Backteige aller Art auflockerten und zum Aufgehen brachten. In Deutschland hatte sich schon Jahrzehnte zuvor der Chemiker Justus Liebig mit dieser Materie beschäftigt, und es waren industriell gefertigte, englische und amerikanische Produkte in Gebrauch. Dem geschäftstüchtigen Dr. Oetker gelang die Fabrikation des im Wesentlichen aus Natron und Weinsäure bestehenden Backpulvers «Backin», mit dem er marktführend und innert weniger Jahre Millionär wurde. Entscheidend war für ihn, dass sein Pulver so beschaffen war, dass man bei der Anwendung möglichst wenig falsch machen konnte.

Amalie Schneider-Schlöth verweist in der «Basler Kochschule» aus dem Jahr 1896 auf verschiedenartig zusammengesetzte Substanzen, von denen die unschädlichsten und auch besten Hirschhornsalz oder kohlen-saures Ammoniak enthalten. Ein schwacher Teelöffel voll davon genüge, um ein halbes Kilogramm Teig zum Aufgehen zu bringen.¹⁴¹ Das «Heinrichsbader Kochbuch» der Hauswirtschaftslehrerin Louise Büchi von 1905 hingegen enthält im Werbeanhang ein ganzseitiges Inserat von Dr.-Oetker-Produkten. Die Autorin empfiehlt im Textteil jedoch nicht das «Backin», sondern das «echte Dietrichs Backpulver» und erklärt überdies, wie



Abb. 24
Werbeplakat
für Dr. Oetker's
Backpulver,
um 1900.

man Backpulver aus 100 Gramm doppelkohlensaurem Natron und 200 Gramm Weinstein selbst herstellen kann und dass man einem halben Kilogramm Mehl 25 bis 30 Gramm von dieser Mischung beifügt.¹⁴²

Rund um den Dreikönigskuchen

Basel und die kirchliche Dreikönigsverehrung

Zentrum und Ausgangspunkt für die abendländische Verbreitung des Dreikönigskultes wurde die Rheinstadt Köln, nachdem im Jahr 1164 die angeblichen Gebeine der Heiligen Drei Könige aus Mailand in den Kölner Dom überführt worden waren.

Der Gotthardweg und Basel hatten keinen Anteil an dieser Translation; der Weg führte wahrscheinlich via Turin über den Mont Cenis, durchs Hochburgund und das Elsass zum Rhein. Nicht von der Kirche, sondern vom Volk zu Heiligen erhoben, wurden die drei Weisen aus dem Morgenland Schutzpatrone der Bürgerschaft, der Reisenden und Pilger. Wer mit den in Massen gedruckten Pilgerzetteln den kostbaren Reliquienschrein im Kölner Dom berührte, erhoffte sich Schutz vor Reisegefahren, Krankheit, Zauberei und jähem Tod.¹⁴³ Bald warben an Pilger- und wichtigen Handelsstrassen Gasthöfe und Herbergen «Zu den 3 Königen», «zur Krone» oder «zum Mohren» um die Gunst der Vorbeiziehenden. Als anno 1681 das Haus «zur kleinen Blume» den Namen «Drei Könige» erhielt, dachte man wohl weniger an die Pilgerzüge von und nach Einsiedeln als an die vornehme Kundschaft, die man mit dem klingenden Namen anziehen wollte.

Die Dreikönigsverehrung in Basel wird im 15. Jahrhundert aktenkundig und findet ihren Abschluss im Zuge der Reformation. Das spätmittelalterliche Basel weihte den Drei Königen Altäre und Wandbilder im Münster, in der benachbarten St. Nikolauskapelle, in der St. Andreaskapelle, in der Martins-, Peters- und Spitalkirche wie auch im Klingental und zu St. Theodor. Die ersten Seiten des nach dem Erdbeben von 1356 angelegten ältesten erhaltenen Ratsbuches (Rotes Buch) stellen einen immerwährenden Basler Kalender dar, in welchem die Feiertage rot, die gewöhnlichen Heiligtage schwarz eingetragen sind. Das Fest der Erscheinung des Herrn (*Epiphania domini*) oder der Heiligen Drei Könige am 6. Januar galt demnach als Feiertag.¹⁴⁴ Es zogen allerdings nur Prozessionen über den Münsterplatz, wenn dieser Tag auf einen Sonntag fiel. Als das Domkapitel am 5. Dezember 1477 beschloss, nur noch dreizehn Messen täglich zu lesen, war der «Trium-Regum-Altar» in der Hauptkirche für eine dieser Messfeiern ausersehen.¹⁴⁵ Wie die meisten Kirchenzierden fielen die den Drei Königen geweihten Altäre und Bilder am 9. Februar 1529 bis auf wenige Spuren dem Bildersturm zum Opfer. Ein Mandat vom 28. Mai 1527 wollte die grosse Zahl von Feiertagen drastisch kürzen, den Dreikönigstag jedoch beibehalten. Die Reformationsordnung vom 1. April 1529 liess hingegen ausser den 52 Sonntagen nur noch Weihnachten, Ostern, Himmelfahrt und Pfingsten als hohe Feiertage zu.¹⁴⁶

Dreikönigsspiele und Sternsinger

Wenn in unserem Dreiland um den 6. Januar Grüppchen von Sternsängern herumziehen, wenn da und dort mit Kreide die Initialen C+M+B für «Christus mansionem benedicat» (Christus segne dieses Haus) als Haussegen an katholische Türgewände geschrieben werden, ist dies ein scheues Nach- oder Wiederaufleben des in Vergessenheit geratenen Dreikönigbrauchtums. Dazu gehörten auch Dreikönigsspiele. Wie Joseph Lefftz aus dem Elsass berichtet, waren diese Darstellungen ursprünglich ein Vorspiel zur Messe. Mit der Zeit begannen die Mitwirkenden komische Effekte einzubringen, so dass die Aufführungen vom Gottesdienst losgelöst werden mussten.¹⁴⁷ Wie bei der österlichen Fladenweihe wurde Martin Luther auch beim Königsmahl zum Brauchtumsgestalter. Beim Feiern mit der Familie, mit Freunden und im Schülerkreis versuchte er vergeblich, das Fest in eine betont christliche Richtung zu führen. Im Gegensatz dazu geisselte ein Jahrhundert später der Strassburger Münsterprediger

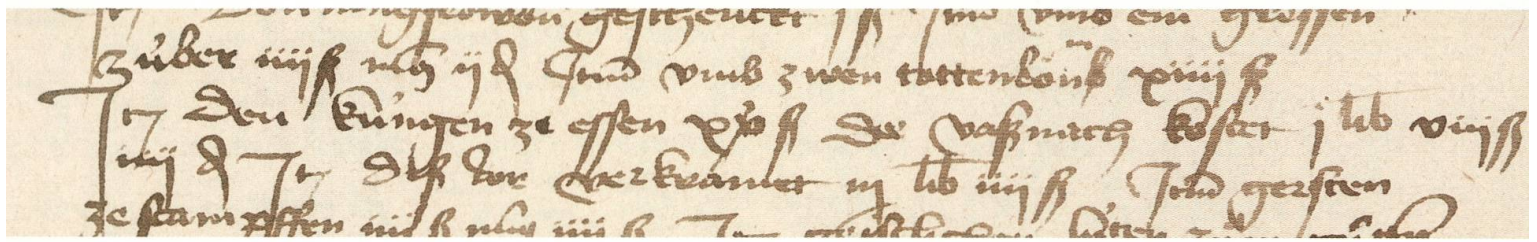


Abb. 25

Nachricht über das Dreikönigssingen aus dem Kloster Klingental, mittlere Zeile: «[t[em] den künigen [Dreikönigen] zu essen 14½ Schillinge die fassnacht] kostet 1 Pfund 8 Schillinge 4 Rappen».

Johann Konrad Dannhauer den «in Stadt und Land, zu Hof, auf Universitäten und Schulen» lebendigen Brauch als «wütende Fress- und Säufferey».¹⁴⁸

Felix Platter berichtete aus seiner Studienzeit in Montpellier, wie die Geistlichen Anfang Januar 1553 einen Sieg des Königs mit «umgang und supplication» feierten. Er selbst beging mit «teutschen» Kommilitonen ein «Königreich bei stattlicher molzeit und music», wobei er die Laute schlug und Gelegenheit hatte, «welsch dantzen» zu lernen. Im März 1558 erlebte er in Basel eine Fasnachtsbelustigung bei Tanz und «Mummerey». Über den Dreikönigsbrauch, wie er ihn in Montpellier kennengelernt hatte, schweigt das Tagebuch.¹⁴⁹

Frühe Nachrichten über das Dreikönigssingen im alten Basel kommen aus dem Kloster Klingental, wo zwischen 1450 und 1476 fast jährlich kleine Beträge für «den dryg kungen zu essen» oder «den kungen essen» ausgegeben wurden (siehe Abb. 25). 1466 folgen auf diese Eintragung das St. Agathenbrot, zwei Ferkel («ferlin») zur Fasnacht, Kalbsfüsse zur Galrey (Gallertpastete), Meertrauben und Feigen in der Fasten, und nicht zu übersehen die Fasnachtsküchlein und Ostereier.¹⁵⁰ «Sternensingen» und «Nachtbättlen» führten offenbar zu Auswüchsen, weshalb die Obrigkeit im Jahr 1616 dem Oberstknecht und seinen Helfern befahl, «solches abzuschaffen».¹⁵¹ Während Handwerkerstand und Bürgertum das neue Jahr in den Zunfthäusern begrüßten, feierte der Stadtadel auf der «Hohen Stube» im «Haus zum Seufzen».¹⁵² Bischof Johannes von Venningen verkehrte dort jahrzehntelang. Anfang Januar 1456 spendete er einen Schilling «zur Erwelung des Königs Jakob von Laufen». Auf den «heiligen dry kunigstag» 1470 bezahlte er das jährliche Heizgeld als Beitrag zur Beheizung des Lokals.¹⁵³ Vor Zeiten begingen auch die Stadtknechte den Dreikönigstag. Den Wein zu ihrem Festessen im Rathaus soll der Rat gestiftet haben.¹⁵⁴

Das Dreikönigsbrauchtum ist in unserer hektischen Zeit lebendig geblieben und in seiner Vielfalt nur schwer überschaubar. Es werden Anläufe unternommen und wieder aufgegeben. Vieles findet ohne Aufhebens der Öffentlichkeit statt, in der Familie, im Freundeskreis, in Vereinen und in Altersheimen, als Spiele des Weihnachtskreises in Kindergärten so gut wie in den Rudolf-Steiner-Schulen. Zwei Veranstaltungen haben sich während Jahrzehnten bewährt und sind feste Bestandteile des Basler Brauchtumskalenders geworden: Drei stämmige Könige, die in der Weihnachts- und Neujahrszeit in der Freien Strasse für einen guten Zweck sammeln,

und das Königssingen auf dem Jakobsberg, dessen Aufkommen schon 1958 von Volkskundlern beschrieben wurde.¹⁵⁵

Bohnenkönig und Dreikönigskuchen

Im ausgehenden Mittelalter entstand bei öffentlichen Anlässen wie auch im Familienkreis der Brauch, eine Bohne im Festtagskuchen zu verstecken und jenen als Bohnenkönig zu feiern, der in seiner Portion fündig wurde. Dass dabei auch Lebkuchen und Geldmünzen verwendet wurden, wissen wir aus Sebastian Francks anschaulicher Schilderung im «Weltbuch» vom Jahr 1534:

«Am Heiligen Dreikönigstag backt jeder Vater einen guten Lebkuchen oder Lebzelten wie er es vermag und Hausgesind hat, grosses oder kleines. Er knetet einen Pfennig in den gebackenen Lebkuchen, zerschneidet ihn in viele Stücke und gibt jedem ein Stück davon, um Gottes, Jesu, Maria und der Heiligen Drei Könige Willen. Wer den Pfennig in seinem Stück vorfindet, wird von allen als König erkannt, und man lässt ihn dreimal unter Jubel hochleben.»¹⁵⁶

Laut volkskundlichen Erhebungen war der Bohnen- oder Dreikönigskuchen früher in den Kantonen Aargau, Bern, im Wallis und in der französischen Schweiz bekannt.¹⁵⁷ Wie die Solothurnerin Elisabeth Pfluger berichtet, kam zu Beginn des 19. Jahrhunderts am Dreikönigsabend die Burschenschaft aus Kestenholz zusammen, «um den mächtigen Kuchen zu verzehren, an welchem nicht weniger als ein Bernviertel [Sester] Semmelmehl und zehn Pfund Butter verwendet werden durften – ein riesig Stück Backwerk, das zudem noch zierlich geschmückt war mit Trockenblumen und Bändern». Die Schriftstellerin erinnert sich, dass der Dreikönigstag in ihrer Gegend «mindestens als halber Feiertag» galt. Innerhalb der Verwandtschaft ging man mit der ganzen Familie «z' Stubede». Bei Kaffee und Kuchen wurde ein gemütlicher Nachmittag verbracht. Man unterhielt sich und knüpfte lose gewordene Bande neu.¹⁵⁸ Die Bohne im Kuchen wird in diesen Aufzeichnungen nicht erwähnt. In der Form, wie sich der Dreikönigskuchen alljährlich in den Auslagen der Grossverteiler und Quartierbäckereien präsentiert, wurde er 1951 vom Schweizerischen Bäckermeisterverband auf Initiative des Basler Gebäckforschers Max Währen lanciert. Damit gelang es, vergessenes oder eingeschlafenes Brauchtum zu beleben, «ohne grossen Aufwand herzhaft Fröhlichkeit zu verbreiten» und gleichzeitig eine Lücke im Backwarensortiment zu schliessen.¹⁵⁹

Blick über die Grenzen: Südbaden und Elsass

Das Dreikönigssingen wird in der badischen Nachbarschaft als «neu aufgezo- genes» Brauchtum bezeichnet. Dies scheint auch für die Wahl des Bohnenkönigs zu gelten. Elard H. Meyer wies im Jahr 1900 den Brauch dem Elsass zu. Der 1918 geborene Bäcker-Konditormeister Hermann La Coste in Kandern hat in jungen Jahren nie einen Dreikönigskuchen gesehen. Seines Erinnerns kam dieser erst nach dem Zweiten Weltkrieg auf. Wie in allen Bäckereien der badischen Dreiländerecke gleicht das Produkt seines Nachfolgers dem schweizerischen «Einheitskönigskuchen».



Abb. 26

Als Kanderner Bäcker den Dreikönigskuchen nach schweizerischem Vorbild entdeckten, stellte noch die Kandertalbahn – «das Chanderli» – die Verbindung mit Basel her.

Mehr über den Dreikönigskuchen ist aus dem Elsass zu erfahren. In Schlettstatt weiss man von «langen Kuchen», die im Jahr 1601 vom Spitalbäcker geliefert wurden. In diesen war ausser der Bohne auch eine Erbse eingebacken. Wer auf diese biss, wurde zum Marschall des Königs erhoben. An manchen Orten schenkten Bäckermeister ihren Kunden einen «Dreikönigswecken», ein Kundendienst, der um 1829 in Colmar und Strassburg eingestellt wurde.¹⁶⁰ Als Blätterteiggebäck präsentiert sich der im «Universal-Lexikon» der Kochkunst vorgestellte französische Dreikönigskuchen:

«Dreikönigskuchen, französischer: Zur Herstellung dieses am Dreikönigstage in Frankreich allgemein üblichen Kuchens siebt man $\frac{1}{2}$ Kilogramm feines Mehl auf ein Brett, bröckelt 175 Gramm kleingeschnittene Butter hinein, thut $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser und eine Prise Salz hinzu, verrührt alles zu einem glatten Teig,



Abb. 27
Galette des Trois Rois aus der Pâtisserie Blind in Ferrette (Pfirt).



Abb. 28
«Fèves» – in elsässischen Dreikönigskuchen versteckte Keramik- und Metallfigürchen, eine Sammlerleidenschaft (Privatbesitz).

knetet denselben rasch durcheinander und lässt ihn eine Viertelstunde ruhen. Hierauf rollt man ihn zu einem dicken viereckigen Kuchen aus, belegt ihn mit 250 Gramm harter, in Scheiben geschnittener Butter, schlägt den Teig darüber zusammen, treibt ihn wie einen Blätterteig fünfmal aus und legt ihn wieder übereinander, rollt ihn zuletzt 2 Centimeter dick aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrad zu einem runden Kuchen, versteckt eine Bohne in demselben, über der man den Teig wieder völlig glättet, bestreicht die Oberfläche mit Eigelb, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen auf einem Blech bei guter Hitze drei Viertelstunden.»¹⁶¹

Dieses einfache Blätterteiggebäck wurde mit einer Mandelcrème-Füllung (frangipane) zur «galette feuilletée des Trois Rois à la frangipane» verbessert. Wer sich diesen Luxus nicht leisten will, wählt die billigere luftige «galette briochée» mit rundem Mittelstück und sechs angebackenen Kugeln. In beiden Varianten sind nicht die bei uns üblichen weissen Plastikmännchen versteckt, sondern sogenannte fèves – originelle goldschimmernde Metall- oder bemalte und glasierte Keramikfigürchen, um die in Frankreich ein eigentlicher Sammlermarkt blüht.

Der Gugelhopf

Wort und Sache

Nach übereinstimmender Darstellung in Wörterbüchern bezeichnet «Gugel» eine kegelförmige Kopfbedeckung. Nach Johann Jakob Spreng wurde im 18. Jahrhundert «der Spitzhut unserer Beamten in beiden Ständen» so genannt. Im Wort «Gugelhopf» versinnbildlicht «Gugel» die kegelförmig zulaufende Form jenes Hutes. Mit «-hopf» ist das Aufgehen, das «Hüpfen» des Kuchens gemeint.¹⁶² Die Geschichte des



Abb. 29
 Der «Gugelhut», Standesymbol des Ehegerichts-schreibers, Amtmanns und Beistands im 17. Jahrhundert. Illustration aus Hans Heinrich Glaser: «Basler Kleidung aller Hoh- und nidrigen Stands-Personen», Basel 1634.

Gugelhopfs lässt sich bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen, bezeichnete ihn doch das «Haus-, Feld-, Artzney-, Koch-, Kunst- und Wunderbuch» des Johann Christoph Thiemen vom Jahr 1700 als ein «alt-Teutsches Essen».¹⁶³ Ursprünglich backte man den Gugelhopf in irdenen und glasierten Gefässen, im «Asch» oder im «Napf», weshalb das Gebäck auch «Asch-» oder «Napfkuchen» genannt wurde.¹⁶⁴ Im 17. Jahrhundert begannen Kupferschmiede dekorative Backformen zu liefern, unter denen, nach dem Vorbild eines Turbans (bonnet du Turc) gestaltet, der spiralförmige «Türkenbund» hervorstach (siehe S. 62).

Die Erstausgaben des «Obernheinischen Kochbuchs» (1811) und der «Basler Kochschule» (1877) stellen drei weitgehend übereinstimmende Grundtypen des Gugelhopfs vor.¹⁶⁵

1. Für den «Hefe-Gugelhopf» bringt man zuerst einen Vorteig aus Milch, Mehl und Hefe zum «Aufgehen» oder «Haben». Nach dem Beimengen der übrigen Zutaten wird der gewirkte Teig in die Backform gefüllt, nochmals ruhen gelassen und anschliessend in den Ofen geschoben.



Abb. 30
Kupferne Gugelhöpfen aus dem 19. Jahrhundert. Links ein «Türkenbund» (Privatbesitz).



Abb. 31
Elsässische Gugelhöpfen aus Tonerde (Privatbesitz).

2. Beim «gerührten Gugelhöpf» werden die Zutaten samt Hefe oder Backpulver in einem Arbeitsgang zum Teig angerührt.
3. Der «Biscuit-Gugelhöpf» kommt ohne Hefe, allenfalls mit Beigabe von Backpulver aus.

Die frühesten uns zur Verfügung stehenden Rezepte entnehmen wir dem «Vollständigen Nürnbergschen Kochbuch» von 1691.¹⁶⁶ Der klassische Hefegugelhöpf bestand nach dazumaligen bayerischen Gewichtseinheiten aus 1 Diethäuflein oder dem 8. Teil eines Metzens (ca. 4,5 kg) allerschönsten Mehls, 8 bis 10 Eiern, ½ Pfund (ca. 250 g) Schmalz (Butter), einem knappen Seidlein oder ½ Mass (ca. 500 g) Rahm sowie 4 bis 5 grossen Löffeln Hefe. Zuerst galt es, «den halben Theil Mehl mit der Heffen / zusamt mit dem warmen Kern [Rahm] / zu einem Teiglein anmachen und bey einem warmen Ofen hernach wohl gehen lassen». Nach dem Aufgehen verarbeitete man diesen Vorteig mit dem restlichen Mehl, dem Schmalz und den zerklopfen Eiern zum fertigen Teig, füllte diesen in ein gut ausgebuttertes Becken, «dass das Becken ein paar Finger hoch leer bleibt / setzets wieder zu der Wärme / dass er ferner gehet / bis das Becken gantz voll wird / und so dann in den Ofen / welcher so heiss sein muss / wie zum Brod». Im Gegensatz zu diesem brotartigen Gebäck nahm sich der gerührte Gugelhöpf lieblicher aus:

«Einen Gogelhöpffen zu bachen: Nehmet ein viertel Pfund frisches Schmalz / rühret dasselbe in einer Schüssel eine halbe Stunde ab / schlaget sechs ganze Eyer und vier Dottern / eines nach dem andern darein; giesset ein wenig Rosenwasser und Zucker / nach belieben / darunter / saltzets ein wenig / rühret drey Löffel voll gute weisse Bier-Heffen / und vier Löffel voll süssen Ram / ingleichen auch zehen guter Löffel voll dess schönsten und besten Mehls / darunter / dass es ein schönes Teiglein wird: Schmieret einen Dorten-Model mit Butter / giesset den Teig darein / aber nicht voll / lasset selbigen ein wenig vor dem Ofen gehen / und dann in einem Oefelein / gantz gemach / eine halbe Stund lang bachen / doch dass er nicht zu braun werde / und streuet Zucker drauf.»

Vom «bereitsamen» zum «königlich-kaiserlichen» Gugelhopf

Laut Krünitz'scher Enzyklopädie war der Napfkuchen «etwas Bereitsames» (Unkompliziertes). Er werde «mehrenteils» bei Bauern an Hochzeiten und Kindstauen aufgetragen. Beim «Ernteschmaus» sei er auch die «Zierde des Gesindetischs».¹⁶⁷ Österreichische Quellen berichten von ländlichen Hochzeiten, an denen «Kranzeljungfrauen» mit Kerzen besteckte Gugelhupfe auf dem Kopf befestigten und damit herumtanzten.¹⁶⁸ Das «Grazer Kochbuch» von 1686 enthält unter dem Namen «Fauler Hanns» einen Vorläufer des Gugelhopfs – in Zuckerhutform gebackenen Germteig (Hefeteig), der in Scheiben geschnitten, mit Butter und Zucker versüsst und anschliessend nochmals gebacken wurde.¹⁶⁹

Nach Ernst Burgstaller wurden in Österreich Weinbeeren, Rosinen, Zimt, Safran, Zitronenschalen, Rum und Mohn erst in neuerer Zeit allgemein gebräuchlich.¹⁷⁰ Conrad Hagger, Anfang des 18. Jahrhunderts «hoch-fürstlich-Saltzburgischer Stadt- und Landschafft-Koch», ging eigene Wege. Er rieb für seinen «Mandel-Zimt-Gugelhupf» entrindete und in Butter geröstete Semmeln. Hierauf schmeckte er die Brösel mit Zimtpulver und einem Esslöffel Weisswein ab, gab je 100 Gramm geriebene Mandeln und Butter dazu. Schliesslich rührte er 4 ganze Eier, 4 Eigelb und 100 Gramm Zucker in den Teig.¹⁷¹

Zu höchsten Ehren kam der Gugelhopf und mit diesem die Konditorei Karl Zauner in Bad Ischl. Dort erschien Kaiser Franz Joseph im Sommer 1888 häufig bei der Hofkammersängerin Katharina Schrott zum Frühstück. Die Gastgeberin buk die Kuchen selbst, bestellte aber sicherheitshalber bei Zauner ein zweites Exemplar nach ihrem Rezept. «Jetzt ging in Zauners Backstube um drei Uhr früh das Licht an», so ist in den Erinnerungen dieses Betriebs zu lesen, «und man begann, ebenfalls zur Ausschaltung jeglichen Risikos, gleich sechs Stück dieser Kuchen auf einmal zu fabrizieren. Viertel vor sechs wurde der schönste ausgesucht, noch warm in eine weisse Serviette eingeschlagen, in einen Henkelkorb verstaut und von einem Lehrbuben im Laufschrift in die Schrott-Villa gebracht. Welchen Gugelhupf der Kaiser dann serviert bekam, den selbstgebackenen oder den zaunerischen, wusste nur die gnädige Frau.» Für Zauners «Germgugelhopf Franz Joseph» wird heute noch ein «Dampfl»



Abb. 32
Gugelhopf für zwei Personen,
hausgemacht.

(Vorteig) aus ¼ Liter lauwarmer Milch, 30 Gramm Germ (Hefe) und einem Teil von 500 Gramm Weissmehl warm gestellt und mit dem restlichen Mehl, 150 Gramm Butter, 180 Gramm Zucker, 6 Eidottern, einer Prise Salz, Zitronenraspeln, Zimt und Rosinen zu einem etwas weich gehaltenen Hefeteig verarbeitet. Die ausgebutterte Form wird mit gehobelten Mandeln bestreut.¹⁷²

Gugelhöpfe in und um Basel

Während sich bei Johann Jakob Spreng und Gustav Adolf Seiler kein Eintrag zum Gugelhopf finden lässt, bezeichnet das «Schweizerische Idiotikon» den Gugelhopf als «Bierbrot», einen durch Bierhefe aufgetriebenen Brotkuchen aus Mehl, Milch, Eiern mit eingebackenen Rosinen und Weinbeeren.¹⁷³ Wie überall, wo ein Gugelhopf aus der Form springen sollte, war auch in Basel das gute Gelingen eine Herausforderung für die Hausmütter und deren Gehilfinnen. Die Dichterin Emma Kron liess die gute Meyi fast verzweifeln, als diese in Erwartung der Familientagsgäste den Gugelhopf zum Auskühlen aufs Fensterbrett stellte:

«J cha nit helfe! Mira, dät sch zämme, wenn d'witt! – Da'sch en Elend mit dere Hefi! Sie isch nyt meh nutz hittigstags! Fangt a z'trybe, wenn men en esse wött scho, der Chugelhopf!»¹⁷⁴

An welchen Fest- und Feiertagen, Visiten, Kaffeekränzlein und in welchen «Verainli» Gugelhöpfe gereicht wurden, wissen wir nicht. Gesichert scheint aber, dass Wäscherinnen und Glätterinnen einen Gugelhopf zugut hatten, wenn die Wäscheaussteuer Neuvermählter zu waschen war.¹⁷⁵ Manche dieser Perlen stammten aus dem Baselbiet, wo der Gugelhopf an Hochzeiten und Taufen aufgetischt wurde,¹⁷⁶ aus dem Badischen oder aus dem Elsass, einer Hochburg der Gugelhopfkultur:

«S' tüat kei Fescht im Elsass gàwa,
Wu nit glänzt wie güate Wi,
Wu nit uf'm Tisch dernàwa
Steht à Kugelhupf drbi.»¹⁷⁷

Anfang des 19. Jahrhunderts war den Liestalerinnen das Backen von Gugelhöpfen nicht erlaubt. Dort verklagten die Bäckermeister am 12. Mai 1807 eine «Weibsperson», die allen Verboten zum Trotz Gugelhöpfe backe und behauptete, dies sei keine Bäckerarbeit.¹⁷⁸ In Basel hingegen zeugen zwei Dutzend Familienrezepte aus zwei Jahrhunderten vom friedlichen Wettbewerb um das Gelingen des regulären Gugelhopfs mit den obligaten ein bis zwei Löffeln Bierhefe und lauwarmer Milch, die entweder mit Hohlmassangaben oder mit dem Gegenwert in Rappen (zum Beispiel «für 4 Rappen Milch») bemessen wurde. Meertrauben und Rosinen waren unverzichtbar, Mandeln hingegen fakultativ und Zitronenschale die Ausnahme. Der Stockzucker musste fein zerstoßen werden. Mehl und süsser Anken, Eier und Milch durften nicht «aus der Kälte kommen». Maria Weitnauer besorgte sich ein Rezept von Maria Faesch, nach welchem Zucker und Eier eine halbe Stunde gerührt werden

mussten. Nach «Oncle Steigers» Version, die eine Zugabe von Mandeln vorschrieb, war nach einer Viertelstunde genug gerührt. «Diese Masse gibt mehr als unsere Ringform voll, dazu noch ein Zwiebackblech voll», vermerkte Maria am Schluss ihres Rezepts. Ob mit Mehl, Bierhefe und Milch ein «Habelein» (Vorteig) gewirkt oder die Hefe direkt mit den übrigen Zutaten in einen Rührteig gegeben wurde, bedeutete diese Arbeit ähnlich wie das Backen des Basler Leckerlis eine ordentliche körperliche Anstrengung. Anna Magdalena Falkeysen bereitete zuerst den Vorteig (sinngemässe Transkription):

«Rezept einen grossen Gugelhopf zu machen: Schütte einen Becher Mehl in ein besonderes Becken. Drücke in die Mitte ein Grüblein. Gib 1½ Löffel Bierhefe und für 1 Rappen Milch hinein, wirke ein Habelein daraus und lasse es aufgehen. Für die Teigmasse brauchst du lauwarme Milch, 1½ Pfund süssen Anken, 4 Eier, 4 Loth gestossenen Zucker und ein wenig Salz. Der Teig muss brav geklopft sein und das Geschirr wohl ausgesalbt.»

Dies ist Anna Margaretha Müllers gerührter Hefe-Gugelhopf (im Wortlaut wiedergegeben):

«Ein gerührter Gugelhopf: Man rührt ½ Pfund frischen Anken eine halbe Stunde lang in die gleiche Richtung. Alsdann rührt man 3 Vierlinge schönes Weissmehl, einen Schoppen Milch und ein wenig Salz in den Anken. Jetzt folgen 12 Eier, eines nach dem andern und wohl im Teig verschafft. Erst am Schluss werden Rosinen, Meertrauben und ein guter Löffel Bierhefe beigefügt. Das Geschirr wird wohl geschmiert, mit Mandeln besteckt und nur halb gefüllt. So wird der Gugelhopf probatum und gut.»

Die ausgebutterte Form durfte nur halb gefüllt werden, damit der Teig nach dem Gärvorgang – dem «Haben» oder «Gehen» – nicht zum Rand der jeweiligen Backform oder darüber hinaus aufstieg. Die Verwendung der «Bratispfanne» begegnet uns als Einzelmeldung. Einige Rezepte schreiben eine «Form» vor, andere wiederum ein «Geschirr» oder ein «Kupfergeschirr». Beim Kupfer dominierte der spiralförmige «Türkenbund». «Einen Türkenbund zu machen» bedeutete für Valeria Huber und Dorothea Respinger die Herstellung eines Gugelhopfs schlechthin. Von Marie B. stammt ein gerührter hefefreier Türkenbund im Kochbuch von Maria Weitnauer, den wir heute als Biscuit-Gugelhopf bezeichnen (im Wortlaut wiedergegeben):

«Türken Bund: 16 Eyer & 1 Pfund Zucker zusahmen geschlagen & geschwungen, dann in eine messingene Pfanne gethan & wieder mit dem Beselein auf dem Feuer fortgeschwungen bis es ziemlich warm ist, kochen darf es ja nicht. – dann wieder angerichtet & fortgeschwungen bis es kalt ist. Befor es in Ofen kommt müssen ¾ Pfund Mehl hinein gerührt werden, dann in die Form gethan & eine Stunde im Ofen gelassen, will man eine Glasur darüber haben, so nimm 1 Pfund Zucker & 6 Eyweis.»