

Fastenwähen und Verwandtes

Objekttyp: **Chapter**

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.

Fastenwähen und Verwandtes

«So lang me z' Basel Ring verschlingt
Und 's Caffi trinkt
Zue frische Faschtewaihe,
Händ unseri Wecklibuebe-n-au
Di Magd und Frau
Ihr Blühjet und Ihr Maie.»

Jakob Maehly, aus dem Gedicht «Der Wecklibueb», 1856³¹⁴

Wort und Sache

Von «Weÿen», «Waÿgen» und «Wÿggen»

Albert Bruckner fasste im Buch «Die Zunft zu Brotbecken in Basel» zusammen, was die Vorgesetzten im 18. Jahrhundert über Herstellung, Preisbildung und Vertrieb der Fastenwähen vorschrieben und protokollierten.³¹⁵ Es reizte den Verfasser, diese Akten eingehender auszuwerten, um Antworten auf bislang nur ansatzweise formulierte Fragestellungen zu finden. Wie kam die Fastenwähe zum merkwürdigen Namen? Wie weit lässt sich die Geschichte ihrer Bedeutung als Fasten-, Fest- oder Alltagspeise zurückverfolgen? Haben die Hersteller Rezepte und Arbeitsanleitungen hinterlassen? Wandelten sich Beschaffenheit und äussere Form der Fastenwähe im Laufe der Zeit? Bevor auf diese Fragen eingegangen werden kann, wenden wir uns bislang unbeachtet gebliebenen Gebäcknamen zu.

Der Basler Stadthistoriker Paul Koelner berichtete, dass der Nachtisch an den Festessen der Safranzunft im 16. Jahrhundert aus Käse oder Ziger und Obst bestand. Ausnahmsweise seien Eierwecken, Eierringe, Pfannkuchen und Wähen auf den Tisch gekommen.³¹⁶ Die Nachkontrolle der von Koelner bearbeiteten «Kuchibücher» (Küchenaufzeichnungen) ergab, dass an den Aschermittwochsmählern der Jahre 1526, 1539 und 1541–1543 nach Kraut, Karpfen und Heringen «weÿen», «weÿenn» oder «weÿgen» gereicht wurden.³¹⁷ Die mit einem «g» geschriebenen Wörter sind in den zitierten Sprach- und Volkskundlexika nicht erfasst und fehlen auch im 1999 erschienenen Band 15 des «Schweizerdeutschen Wörterbuchs» (Idiotikon). Nach Auskunft der Redaktoren handelt es sich um Schreibvarianten ohne entsprechenden Lautwert. Der Wechsel zwischen «y» und «g» ist in der Urkundensprache häufig anzutreffen (z.B. Meyer–Meyger, Eyer–Eyger). Die fraglichen Wörter sind folglich als «Wähen» zu verstehen. Eine Verwechslung mit «Wecken» wie auch mit heutigen Fruchtwähen ist auszuschliessen.³¹⁸

«Weÿgen», «Waÿgen» und «Wÿggen» für Pflegherren und Schulknaben

Klöster

Diese Namen tauchen auch ausserhalb der Kuchibücher und ausschliesslich in der vorösterlichen Fastenzeit auf – zum Beispiel im Kloster Klingental, wo im Jahr 1470 neben verschiedenen Fastenspeisen 34 Schillinge für «weÿgen an die jungfrauen» zu Buch standen. Am Dienstag nach dem zweiten Fastensonntag 1475 genossen die Domherren «ring und weÿgen», zweierlei Gebäck also. Während der Fastenzeit des Jahres 1513 überbrachte ein Bote gegen ein Trinkgeld «weÿgen» ins Steinenkloster. Die Pfleger (obrigkeitliche Aufsichtsbeamte), Verwalter und das Personal des ehemaligen Predigerklosters liessen sich am vierten Fastensonntag 1537 «wÿggen», anno 1549 «ring und waÿgen» schmecken. Am St. Mathistag (24. Februar) 1540 verrechnete der «Pulverladen» je 2 Schillinge für «meertrübel und weÿgen». Ebenso in die Vorfastenzeit – «auf Montag vor dem Sonntag vor Aschermittwoch» 1548 – fielen die Auslagen für «brot, weÿenn und ring» in den nach der Säkularisation weitergeführten Rechnungen des Kartäuserklosters.³¹⁹

Gregoriustag

Im 16. und 17. Jahrhundert feierte die männliche Schuljugend jeweils am 12. März das Gedenken an ihren Schutzpatron, den heiligen Gregorius, bei welcher Gelegenheit in weiten Teilen des deutschsprachigen Raums «Gregoriusbrezeln» verteilt wurden.³²⁰ Daniel Albert Fechter beschreibt diesen Brauch, der sich in ähnlicher Form auch am St. Nikolaustag in Basel abspielte,³²¹ wie folgt:

«Die Schüler zogen, an ihrer Spitze einen verkleideten Bischof und zwei Geistliche ihm zur Seite, unter dem Geläute der Glocken in die Kirche; der Schülerbischof setzte sich mit beiden Geistlichen unter allerlei lächerlichen Geberden am Altare nieder. Der ordentliche Pfarrer hielt eine Rede, und nach Absingung eines Gregoriusliedes bewegte sich der Zug aus der Kirche unter Gesang durch die Strassen; die Knaben folgten ihrem Bischofe in mancherlei Verkleidungen und mit Brezeln behangen, die ihnen teils die Leute gaben, oder die sie sogar aus Stiftungen für diesen Zweck erhielten. Das Fest beschloss gewöhnlich die Aufführung einer geistlichen Komödie.»³²²

In den einstmaligen Lateinschulen zu St. Peter und St. Theodor wurden allerdings namentlich nicht Brezeln, sondern «Weÿgen» verteilt. Zu St. Peter waren diese genau abgezählt – 400 im Jahr 1563, und am Gregoriustag 1580 wurden 356 Stück abgerechnet. An der St. Theodorsschule kamen auch Erwachsene in den Genuss. So kosteten 1595 «Kümmeiwecken und grossen Weÿen» für die Pfleger 2 Gulden und 12 Schillinge. Die Abrechnung für das Jahr 1625 lautet wie folgt:

«Uff Sanct Geörgmahl ist uffgangen:

Item denen Knaben umb Bücher	2 Gulden. 10 Schillinge
Item den Herren Pflergeren, Predicanten, Schulmeistern, Provisor, Sigrist, Schaffner und Amptleüt Jedem ein Dickhen wie von Altem thut	7 Gulden
Item umb kleine Weckhen	5 Gulden
Item umb gross Weckhen	5 Gulden 10 Schillinge
Item umb gross weÿen	2 Gulden
Item Im mahl zu 2 Tagen verzehrt	12 Gulden 10 Schillinge.» ³²³

Zur Frage nach Form und Beschaffenheit jener «Weÿen» fällt auf, dass diese oft in Verbindung mit Ringbrot und Wecken aufgeführt wurden. Zur Bestimmung, ob es sich um ein Flachgebäck im Sinne der etymologischen Deutung «Verwehtes, Auseinandergelaufenes» (siehe S. 75) handelte, fehlen sachliche Anhaltspunkte. Wir wissen auch nicht, ob Kloster- oder Stadtbäcker Hersteller waren und wie sich die Wecken und «Weÿen» von den Zutaten her unterschieden. Immerhin ist das Auftreten am Gregoriustag als Hinweis zu werten, dass das Gebäck den Gregoriusbrezeln in anderen Gegenden entsprochen haben könnte, in Basel aber als eine Art Vorläufer der Fastenwähe «Weÿen» genannt wurde. Die Bedeutung als eigentliche Fastenspeise oder lediglich als willkommene Abwechslung in der Fastenzeit bleibt im Dunkeln.

Ein neuer Name taucht auf: die Fastenwähe

Bei den Rheinfelder Bäckern und Basler Pflergeren

In den Arbeitsmaterialien des Verfassers sammelte sich eine stattliche Zahl «Weÿen»- und «Weÿgen»-Belege an, das Auftreten der Fastenwähe liess indes auf sich warten. Der älteste Beleg verbarg sich in einem Dokument des Stadtarchivs Rheinfelden. Dort waren 1554 die Bäcker gehalten, «Rinng, wöggenn und fastenwegenn» zum Hellerwert zu verkaufen.

«Uff disenn thag ist den Beckenn firgehalden worden das sÿ hinfüran, es sÿ Rinng, wöggenn und fasten wegenn zu Hellerwert bachen und verkauffen.»³²⁴

Nach Auskunft der Redaktoren des «Schweizerdeutschen Wörterbuchs» ist auch «-wegenn» wie «Weÿgen» im Sinne von «Wähe» zu lesen. Jene Preisvorschriften im alten Rheinfelden beziehen sich also auf Ringe, Wecken und Fastenwähen. In Basel fand sich die Bezeichnung «Fastenweyen» ein Jahrhundert später als Einzelmeldung in den Akten des St. Claraklosters, dessen Gebäulichkeiten im Kleinbasel sowie dessen Güter im Elsass nach der Reformation in die staatliche Verwaltung übergegangen waren. Die Herren Pflerger nahmen oft und gerne die Gelegenheit wahr, sich nach den Amtshandlungen bei Speis und Trank gütlich zu tun. Wie der Schaffner am

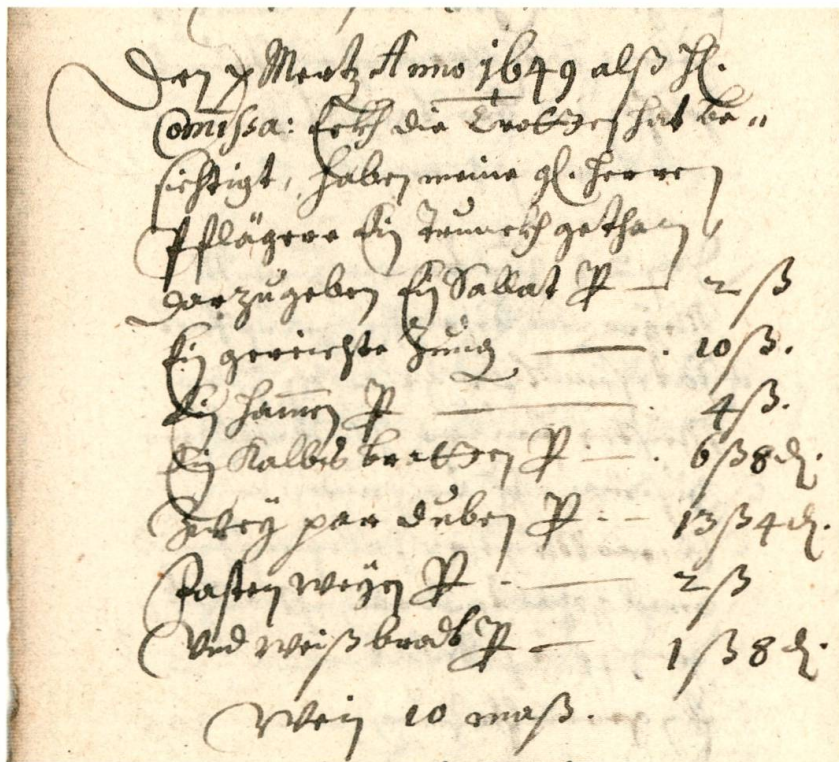


Abb. 62
Fastenwähen bei
einem «Imbissmahl» im
ehemaligen Kloster
St. Clara am 7. März 1649.
Der älteste im Rahmen
dieser Arbeit gefundene
Nachweis.

7. März 1649 rapportierte, hatten seine Vorgesetzten «einen Trunckh gethan», wozu er Salat, geräucherte Zunge, Brathähnchen, Kalbsvoessen, Tauben, Fastenweyen und Weissbrot gegeben habe.

«Den 7 Mertz Anno 1649 als H.
Commissar Eckh die Trotten hat be-
sichtigt, haben meine Gn. Herren
Pflägeren einen Trunckh gethan
darzu geben ein Sallat thut 2 Schillinge
Ein geräuchte Zung thut 10 Schillinge
Ein Hahnen thut 4 Schillinge
Ein Kalbsvoessen thut 6 Schillinge 8 Pfennige
Zwey par Duben thut 13 Schillinge 4 Pfennige
Fastenweyen thut 2 Schillinge
Und weiss brodt thut 1 Schilling 8 Pfennige
Wein 10 Mass.»³²⁵

«Wie sie sollen gebachen werden»

Zunftordnungen

Die Vorgesetzten der Brotbeckenzunft erneuerten am 5. Januar 1695 ihre Handwerksvorschriften. Im Artikel Nummer 8 über «das Ring und Zeug bachen oder Weisses bachen» wurde «Weisses» unterstrichen und das Wort «Wäyen» beigefügt:

«Item wan ein Meister sich im handtwerckh begerth zu verenderen, solle Jhme frey stehen, aber also: Sich auf Weinachts Fronfasten angeben, ob er begerth Ring und Zeüg Bachen, oder Weisses Wäyen bachen, oder in das Brodthaus, Und so sich einer angeben, so soll er solches ein ganzes Jahr treiben; ohne Rathsherren Meisters Bewilligung sich nicht enderen, sondern das Brothaus und Brotlauben täglich mit Brodt versehen dass kein Mangel erscheine, beÿ Straf [...]»³²⁶

Weissbäcker, die sich am Weihnachts-Fronfastenbott bei den Vorgesetzten darum bewarben, durften im folgenden Jahr als «Wähenbecken» Fastenwähen herstellen. Wer sich als «Zeug-» oder «Ankenweckenbeck» anmeldete, stellte dafür keine Fastenwähen her. In den folgenden Jahrzehnten trat jeweils Anfang Februar ein aus sechs Zunftoberen bestehendes «Ehren-Sechserbott» zusammen, um nach Massgaben der Getreide- und Butterpreise Vorschriften über die Rohprodukte, das Gewicht, die Preisbildung und die Vermarktung eines Produkts zu erlassen, das Ende des 17. Jahrhunderts als «Wähe» und seit 1702 als «Fastenwähe» bezeichnet wurde. Zutaten wie Eigelb, Malz, Kümmel und Salz wurden nie genannt. Wir wissen nicht, wann diese Zutaten eingeführt wurden. Herstellung und Vertrieb wurden auf die Zeit von Montag nach der Herrenfasnacht (Montag vor Aschermittwoch) bis und mit Ostersonntag beschränkt. Das Herumtragen und Ausrufen war untersagt. Den Zeug- und Ankenweckenbäckern war bei Strafe verboten, während der Fastenwähenzeit «Milch- und Ankenzeug» zu backen.³²⁷ Dass Fastenwähen ausschliesslich während der Fastenzeit hergestellt werden durften, lag nicht an kirchlichen Speisevorschriften, sondern an gewerbepolitischen und zunftinternen Regulativen.

Laut Protokoll vom 6. Februar 1701 kostete ein Sack Kernen «Gott sei Lob» 8 Gulden. Für die Fastenwähe wurde eine Teigmenge von 8 Loth (ca. 125 Gramm) und der Stückpreis auf 6 Pfennige festgelegt. Am 3. Februar 1704 galt das Pfund Anken 5 Schillinge. Der auf 10 Gulden angestiegene Fruchtprice verteuerte die Fastenwähe auf 8 Pfennige.³²⁸ Am 7. Februar 1717 betrug der Fruchtprice 8 Gulden, das Pfund Anken war für 4 Schillinge zu haben. Für eine Fastenwähe mussten 6½ Loth (ca. 102 Gramm) Teig «eingelegt» und 6 Pfennige verlangt werden. Das Protokoll schliesst mit der Aufforderung, die Fastenwähen nicht unter dem Preis zu verkaufen – «mögen sie altbachen seÿn oder nicht». Ausserdem sei am Ostermontag «ein Endt zu nehmen mit Bachen beÿ Straf von 2 Gulden».³²⁹

Gegen die Anordnungen des Sechserbotts wurde permanent verstossen. Angesichts des umfangreichen Strafenregisters in den Zunftprotokollen ist anzunehmen, dass manche Sünder die verhängten Bussen als eine Art Geschäftsspesen in Kauf nahmen.³³⁰ So bezahlte Meister Johannes Knöpf am 10. April 1699 2 Gulden und 10 Schillinge «ohne Gnad», weil er noch am Ostermontag «Weißen» verkauft hatte. Meister Philipp Guth wurde im Jahr 1721 zu einer Strafe von 1 Gulden und 10 Schillingen verknurrt, weil er an der Herrenfastnacht nach der Abendpredigt statt am frühen Montagmorgen mit Backen begann. Glimpflich kam Alexander Bertschi davon. Für das Ausrufen und Austragen von Fastenwähen im gedeckten Korb wurde

er am 17. Februar 1722 lediglich verwarnt. Weissbäcker Emanuel Büchel, der sich als genialer Zeichner einen Namen machte, verstieß mit drei Berufskollegen gegen das Gebot, an Sonntagen erst nach der Predigt Fastenwähen zu backen. Dafür wurde ihnen am 5. März 1730 je 1 Gulden Strafe aufgebürdet. Bei einer Verwarnung blieb es, als im selben Jahr Pastetenbäcker mit der Herstellung von Fastenwähen aus Spanischbrotteig (Blätterteig, siehe S. 138) provozierten. Die Fastenwähen seien seit jeher Brotwähen, protestierten die Wähenbäcker und verwarnten sich gegen die Einmischung in ihr Ressort – «widrigenfalls wir gegen die Pastetenbäcker höhererorts klagen müssten». Pure Verleumdung war es, als von Meister Balthasar Schnebelin behauptet wurde, «sein mürbes Zeug sei nur von Brotteig und mit Milch angestrichen». Die Vorgesetzten stellten den Fall am 26. Februar 1776 aus – «man werde sich erkundigen, ob Anken in diesem Milchzeug sei oder nicht». Vom Sprichwort «eine gute Ausrede ist einen Batzen Wert» machten die Bäcker regen Gebrauch. Da musste einer vor der Sonntagspredigt backen, weil die Fastenwähen vorbestellt waren. Ein Ankenweckenbäcker hatte angeblich Teig übrig, den er für ein paar Fastenwähen aufbrauchte. In solchen Fällen liessen die Sechser fünf gerade sein. 2 Gulden Strafe für heimliches Backen von lediglich «anderthalb Dotzend Fastenwähen» fanden die Zunftvorgesetzten doch etwas hoch und reduzierten die Busse nach der von Rudolf Stähelins Witwe «begehrten Gnad» auf 12 Batzen.

Obrigkeitsliche Eingriffe

Der Ende September 1770 wegen Versorgungsengpässen auf einen mittleren Preis von 21 Gulden angestiegene Fruchtpreis veranlasste die Obrigkeit, über Weihnachten und weitere drei Monate die Herstellung von Weissmehl- und Luxusbroten zu verbieten.³³¹ Weiss-, Zucker- und Pastetenbäcker rechneten einander vor, wer mehr oder weniger von den knapp und teuer gewordenen Rohprodukten verwendete. Gemeinsam aber suchte die «Meisterschaft des Ehrenwerten Handwerks der Brotbecken» in einer inständigen Bittschrift an den «wohlweisen Herrn Bürgermeister und die Hochgeachteten Gnädigen Herren», die Erlasse rückgängig zu machen oder wenigstens aufzuschieben. Diese Bittschrift schildert auch ihre prekäre soziale und wirtschaftliche Situation:

«Sie wissen, wen die Not und das Elend mehr oder minder drückt, wie manche Wittwe ohne Verdienst mit der Nahrungssorge für sich und ihre armen Waisen ringt und kämpfet und in Kummer schmachtet. Ihnen ist bekannt, was erfordert werde bis einer einmal Meister werden und seinen Beruf treiben kann, von dem er für sich und die seinigen die Nahrung zu erwerben im Stande ist, wie teuer die Häuser zu stehen kommen, und wie schwer nur die Zinsen aufzubringen sind.»

Das Bäckergewerbe fand keine Schützenhilfe bei den «Deputierten zu den Nahrungsmitteln», die in gewundenen «Bedenken» wünschten, dass sich die Zeiten ändern würden, und die den Bäckern entstandenen Unannehmlichkeiten betreffend das Backen von «Fastenwähen und Ankenwecklenen» bedauerten. Der Kleine Rat

widerstand weiteren Petitionen aus dem Bäckergerbe und suchte am 23. Februar 1771 mit der Androhung einer Strafe von 50 Gulden seinen Beschlüssen Nachhalt zu verschaffen.³³²

Kurz darauf erfuhr man im Rathaus, die Riehener Bäcker Simon Wenk und Hans Fischer hätten Fastenwähen gebacken, und zwar mit Simmelmehl des dortigen Müllers Theobald Höner. Der von Bürgermeister De Bary mit der Abklärung beauftragte Obervogt Ulrich Schnell erstattete umgehend Bericht. Der bezichtigte Müller bestritt die Anklage, und die beiden Bäcker spekulierten als Angehörige der Brotbeckenzunft auf eine gewisse Toleranz. Ihnen war nicht entgangen, dass das Verbot auch in der Stadt übertreten wurde, weshalb sie es wagten, an Sonntagen für einen halben Neutaler Fastenwähen aus Brotteig herzustellen. Der Kleine Rat machte es kurz und erliess am 10. April 1771 den Beschuldigten die Strafe «aus Gnaden».³³³ Den Gelüsten nach dem leckeren Fastenzeitgebäck war mit Erlassen nicht beizukommen, deren Urheber der Oberschicht entstammten, die wiederum den Hauptanteil der Kundschaft ausmachte.

Die Fastenwähe im 18. Jahrhundert – eine Brezel

Die «Stecknadel im Heuhaufen»

Die Basler Weissbäcker produzierten mit der Fastenwähe ein Gebäck, dessen vollständige Zutaten, Herstellungsweise und äussere Gestalt in damaliger Zeit unklar sind. Im Gegensatz etwa zur Stadt Mannheim, in der nach einer Bäckerordnung von 1726 die Zubereitung von Fastenbretzeln Bestandteil der Meisterprüfung war,³³⁴ hinterliess das Basler Bäckerhandwerk weder Dokumente dieser Art noch Rezeptunterlagen. Die früheste Beschreibung stammt nicht aus Fachkreisen, sondern aus der Feder des Gelehrten Johann Jakob Spreng um 1760, der auch den Begriff «Wähe» mit der Fastenwähe in Verbindung brachte (siehe S. 76): «Fastenwähe, ablängliche Fastenbretzel mit einem Kreuz in der Mitte.»³³⁵ Unklar ist auch die Formulierung im

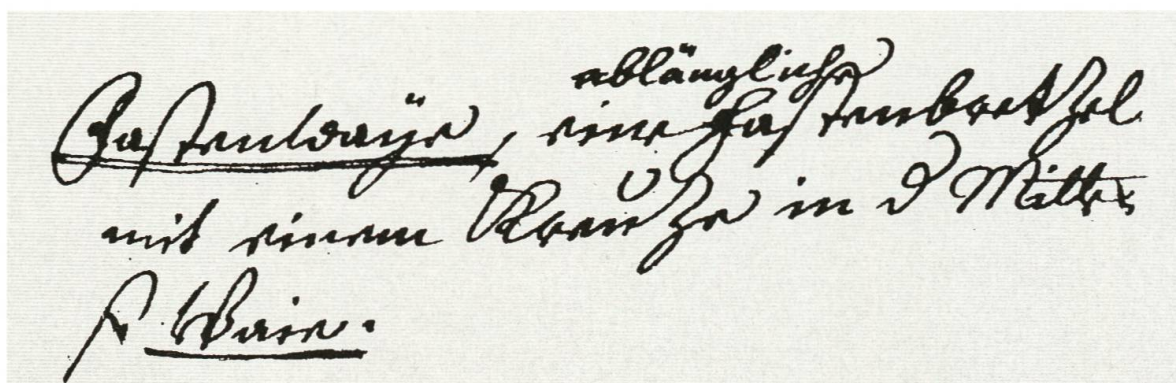


Abb. 63

Nach Johann Jakob Sprengs «Idioticon Rauracum» war um 1760 «Fastenwähe, eine ablängliche Fastenbretzel mit einem Kreuze in der Mitte» und gleichbedeutend der «Waie».

«Atlas der schweizerischen Volkskunde», der die Fastenwähe als «Gebäck in ausgesprochener Brezelform» beschreibt.³³⁶ Ein weiterer Hinweis, dass die Fastenwähe in früherer Zeit eine regelrechte Brezel war, fand sich im Kochbuch der Valeria Huber vom Jahr 1773. Auf einem losen Blatt wird beschrieben, wie «Milchbrodt» aus Hefeteig in Form einer «Grossen Fastenwäyen oder Gipfeli» zubereitet wird (auszugsweise im Wortlaut wiedergegeben):

Der Teig «wird über die Hand gestreckt und gezogen bis es eine lange Schlange ist, in der Mitte bleibt es dicker, man legt ihn auf's Weyenblech, umschlingt ihn zu einer fastenweyen und wenn sie ungleich wird, schneidet man mit dem Messer an einem Ort weg».

Fastenwähen in Zunftstuben ...

Laut Rechnungsbelegen der Jahre 1661 bis 1676 wurden an den Aschermittwochs-mählern der Spinnwetternzunft regelmässig Sauerkraut und Fisch aufgetischt. Beilagen in Form von Kinnbacken vom Schwein, Würsten, Hühnchen, Hasen, Tauben und Pasteten liessen den Zunfttherren die Wahl, eine Fastenmahlzeit oder ein Fleischgericht zu sich zu nehmen. Der Zunftseckelmeister verzeichnete am Aschermittwoch 1662 zudem «12 Fastenwähen» im Betrag von 6 Schillingen und «4 Dutzend Wecklein» im Wert von 4 Gulden und 10 Schillingen. Nach dieser Rechnung kostete die Fastenwähe 6 Pfennige, das Wecklein fast viermal soviel.³³⁷

«Schoggelaadekaffi» – Kakao – und Zwiebelwähen am Morgenstreich wie anno dazumal sind nach heutigem Geschmackempfinden nicht jedermanns Sache, Kaffee und Fastenwähen wohl. Diese Kombination gefiel auch den 33 Personen, die am Aschermittwoch 1758 in der Safranzunft beim Morgenessen sassen, und bei den Schmieden waren Kaffee und Fastenwähen in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts Tradition. Ob Weissbäcker Johannes Grüninger gebüsst wurde, nachdem er schon am 23. Dezember 1777 der Spinnwetternzunft eine Fastenwähe zu 10 Schillingen geliefert hatte, verschweigen die Akten. Dem hohen Preis zufolge war es eine Spezialausführung – eine grosse Fastenwähe, wie sie später in privaten Haushaltsrechnungen aufgeführt wird. Sie kostete gleichviel wie der mitgelieferte Ankenwecken und stellte den Gegenwert von fast zwei Dutzend Ringen dar.

«1777 den 23. Dezember	Ein Ankenwecken	à 10 Schillinge	10 Schillinge
	dito.	Ein Fasten Waien	à 10 Schillinge
	dito.	1½ Dotzet Ring	à 6 Pfennige
			9 Schillinge
<u>1778</u> den 1. Januari	5 St. Anken Wecken	à 10 Schillinge	2 Gulden
			10 Schillinge
	25 dito.	à 6 Schillinge	7 Gulden
			10 Schillinge
	25 dito.	à 3 Schillinge	3 Gulden
			15 Schillinge
	200 Ring	à 6 Pfennige	5 Gulden» ³³⁸

Dass Fastenwähen auch bei den Kleinbasler Ehrengesellschaften nicht fehlen durften, wusste Stadtpoet Theobald Baerwart aus eigener Erfahrung und berichtete vom Umzug der Ehrenzeichen zu Beginn des 20. Jahrhunderts:

«Vor de Hyser vo de Vorgsetzte vo de-n-Ehregesellschaft macht's Zigli Halt, d'Dänz wärde-n-uffgfiehrt, d'Zugsdailnämmer – mit Usnahm vo der Schueljuged nadyrlig – griege Wy und Faschtewaihe, und dernoh zieht me wyter.»³³⁹

... und in Bürgerhäusern

Die einfachen Leute hinterliessen keine Aufzeichnungen, umso mehr aber die Oberschicht – der «Daig» – in rappengenaue geführten Haushaltsbüchern. Fastenwähen sind in der Regel nur einmal im Jahr aufgeführt. Oberst Wilhelm Bischoffs Familie bevorzugte zwischen 1792 und 1813 «grosse Fastenwähen». Ende Januar 1809 kostete diese 1 Franken oder 10 Batzen das Stück, gleichviel wie 5 «Compote-Tärtly». ³⁴⁰ Am 2. Februar 1826 genoss Familie Bernoulli im Haus zur Goldenen Münze 15 «normale Fastenwähen» à 5 Rappen, dieweil das Pfund Brot 8 Rappen galt. ³⁴¹ Nicht aus einer Privatbuchhaltung, sondern in einem Tagebuch der Familie Bischoff fand die Dichterin Gertrud Lendorff eine Notiz über Fastenwähen an der Fasnacht 1840:

«Gestern hatten unsere Buben die gantze Schule zum Frühstück eingeladen. Es waren 16 Buben, meistens Pierrots und nur zwei Altfranken (Rokokokostüme). Die Chocolate und die Fastenwähen haben ihnen sehr wohl geschmeckt. Später liefen sie in der Stadt herum und kamen vergnügt nach Hause.»³⁴²

Helena Valeria Burckhardt-Iselins Tagebuch verzeichnet im Februar 1841 elf Besuche im eigenen Heim und ausser Haus, wovon an vier Anlässen Fastenwähen geknabbert wurden: Am 11. war bei Gritli Bernoulli-Respinger Familientag. Es gab Neujahrswecken (!), Fastenwähen und dazu Torten und dreierlei Eingemachtes. Der Familientag bei Frau Burckhardt-Hess vom 18. mit Fastenwähen, Punschgallerten, Mandeltörtchen, Buttenmost, Quittenschnitzen und Kirschen im Branntwein war kaum verdaut, und schon hatte Helena Valeria Burckhardt am 20. selbst 12 Personen zu Besuch. Acht Lichtstöcke mit «*bougies*» erhellten den Raum, als man Tee mit Rahm, 20 Fastenwähen, für 3 Batzen Brot, 2 Flaschen Bordeaux und 4 Flaschen Weissen, 1½ Portionen Biscuit, Quittenschnitze und Mirabellen reichte. Auf den 23. war ein Abendessen bei Charlotte angesagt, wo zu den Fastenwähen gebrannte und weisse Creme, Konfitüren, Birnen im Branntwein und speziell für Pfarrer «Oncle Merian» eine kleine «Galleren» sowie «Schunken» aufgetragen wurden – er habe mehrere Tranchen davon genommen. Der Familientag am Fasnachtsmontag 1842 schliesslich fiel auf den 1. März, bei welcher Gelegenheit 50 Fastenwähen verzehrt wurden.

Fastenwähen bildeten bei den fleischlosen Menus die rezenten *Pièces de résistance*, der Schinken für «Oncle Merian» war eine Ausnahme. Es waren wohl nicht Fastenmahlzeiten im religiösen Sinne. Man erholte sich von den Banketten mit gefülltem Schweinskopf und Lummel, Frankfurter Knackwürsten und Kartoffel-

salat, mit «geprägelten» Kartoffeln und Poularden, Kalbsfuss und Ochsenzunge. Die Verfasserin dieses Tagebuches hielt nicht nur die Speisefolgen fest. Sie flocht Rezepte und Ratschläge ihrer Mutter ein, notierte Essgewohnheiten ihrer Gäste wie auch Möblierung und Ambiance der Räumlichkeiten. Diese liebenswerten Aufzeichnungen sind eine Fundgrube für kulinarische Nachrichten aus dem alten Basel.³⁴³

Von der geschlungenen zur ausgestochenen Fastenwähe

Das «Faschtewaaie-Yseli»

Mit dem Anwachsen der Bevölkerung in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts stieg der Bedarf an Backwaren aller Art und somit auch derjenige an Fastenwähen stetig an. Offenbar waren die Bäcker mit der alten Herstellungsweise der Fastenwähe, die Gustav Adolf Seiler 1879 noch als «gewundenes Backwerk» bezeichnete,³⁴⁴ überfordert und suchten nach rationelleren Verfahren. Weil die aufkommenden Brezel-Fertigungsmaschinen für den Kleinbetrieb ungeeignet waren, liegt es auf der Hand, dass findige Köpfe die Lösung in Form eines Abstecheisens ersannen.

Für Herstellung und Vertrieb kam zum Beispiel die Spenglerei und Haushaltswarenfirma Fritz Eisinger an der Aeschenvorstadt 28 in Frage, die in den 1880er-Jahren häufig Back- und Ausstechformen inserierte.³⁴⁵ Man denke auch an den Presshefe- und Maschinenfabrikanten Emil Beutel am Claragraben 20. Beutel gab in jenen Jahren ein Bäckereifachblatt heraus, richtete Bäckereibetriebe ein und verkaufte «sämtliche Backformen und Ausstecher».³⁴⁶ In den Adressbüchern von 1896 bis 1906 finden wir die Konkurrenzfirma Josef Burri & Cie. an der Hammerstrasse 115 und von 1907 bis 1934 an der gleichen Adresse das Geschäft von Reinhard Dick (vormals Josef Burri & Cie.). Bäcker- und Konditormeister Otto Zoller besitzt ein Abstecheisen mit dem Prägestempel dieser Firma und damit das älteste mit einer Herkunftsbezeichnung versehene Exemplar von einem Dutzend «Yseli», die für diese Arbeit fotografiert werden konnten. Der Autor selbst kam auf dem Flohmarkt zu

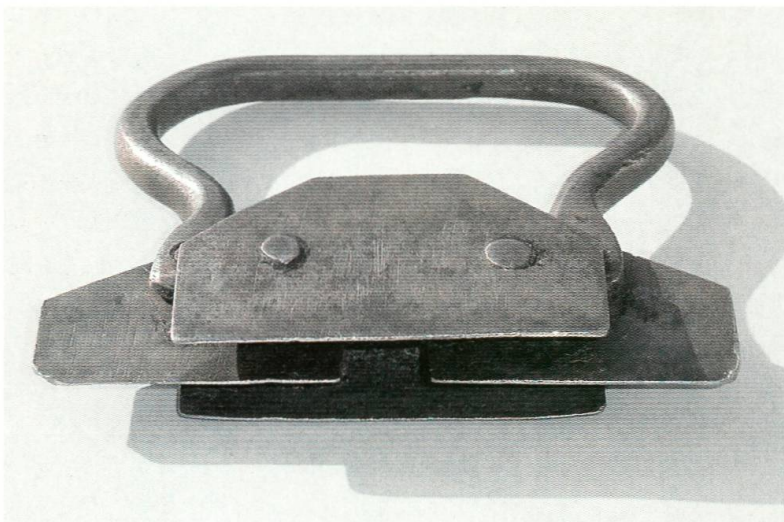


Abb. 64
Vernietetes Fastenwähen-
abstecheisen um 1930
(Privatbesitz).

Abb. 65
Bäcker- und Konditor-
meister Otto Zollers
Riesenfastenwähe, 2007.



einem seltenen Stück, dessen Bestandteile nicht vernietet, sondern verschweisst sind und dessen Handgriff aus Bandeisen besteht. In der Regel sind diese Abstecheisen vernietet und verfügen über Handgriffe aus Rundeisen. Bei näherer Prüfung stellt man unterschiedliche Fertigungsweisen fest, was auf mehrere Hersteller schliessen lässt. 1935 trat als Nachfolger der Firma Reinhard Dick Ernst Kern-Arnold auf den Plan, dessen Unternehmen seit 1957 unter dem Namen René Kern & Co. die Basler Bäckerschaft mit «Faschtewaaie-Yseli» versorgt. Im Küchenladen «La Cucina» ist ein von Angelo Mazzoni entworfenes Gerät für den Haushaltsbedarf erhältlich.

Bäckerleute erinnern sich

«Am beschte vom Begg!» – dieser Werbespruch für Klein- und Mittelbetriebe lässt nicht übersehen, dass auch Mitarbeitende der Grossverteiler «Basler Begge» sind. Ehemalige, die sich mit Auskünften und Erinnerungsberichten an dieser Arbeit beteiligten, erzählten lebhaft von ihrem einstigen Beruf, ob sie nun ihr eigener Meister oder Fabrikarbeiter gewesen waren.

Elisabeth Stauber-Burger (geb. 1916) lebte sich nach der Heirat 1940 in die Bäckerdynastie Stauber ein. Neben «Leckerli» und «Weihnachtsgutzi» war die Fastenwähe ein wichtiger Geschäftszweig. In ihrer Erinnerung blieb haften, wie wichtig

es war, die fettreichen Teiglinge auf gut bemehlten Blechen abzusetzen, damit sie nicht auf den Böden kleben blieben. Bäckermeister Walter Fröhlicher (geb. 1921) übernahm 1961 die Bäckerei Bischof an der St. Alban-Vorstadt 55/57 und führte den Betrieb bis 1986. Fröhlicher durchlebte wirtschaftlich rosige Zeiten, als seine Fastenwähen dutzendweise per Taxi in die «Dalben» hinaus- und zum Bruderholz hinaufgefahren wurden. Allerdings seien die Bestellungen bei jedem «Zehnerli» Preisaufschlag um ein paar Fastenwähen geringer ausgefallen. Seine Spezialität waren grosse Fastenwähen, zu deren Herstellung er einen Wecken formte, flachdrückte und die vier Einschnitte mit einem Teigschaber bewerkstelligte. Hans Helfenstein-Pfannenschwarz (geb. 1928) übernahm 1951 das Geschäft des Schwiegervaters. Die Fastenwähenproduktion setzte am Vogel-Gryff-Tag ein und dauerte bis Ostern. Auch dieser Gewährsmann erzählte von der heiklen Arbeit mit dem weichen und geschmeidigen Fastenwähenteig. Damit die Teiglinge in Form blieben, kühlte er sie im Freien. Sauberkeit im Betrieb war oberstes Gebot. Peinlich war, wenn allen Vorkehrungen zum Trotz Mäusedreck im Kümmel entdeckt wurde. Manche Lebensmittel waren noch rationiert, als Fredy Rutschmann-Provini (geb. 1929) im Jahr 1946 an der Spalenvorstadt 41 selbständig wurde und auf die erste Nachkriegsfastnacht hin Fastenwähen backte – zur Freude der Kundschaft, die wegen des Buttermangels jahrelang auf diesen Genuss hatte verzichten müssen. Fredy Rutschmann verehrt das vom Vater geerbte Werkzeug zum Abstechen der Fastenwähen ebenso wie Max Wullschleger (geb. 1935), dessen Grossvater das «Faschtewaaie-Yseli» sicherheits halber in der Wohnung aufbewahrt hatte. Wie Fröhlicher lieferte auch Wullschleger grossformatige Fastenwähen an Gesellschaften und für Vereinsanlässe. Heute führt noch Otto Zoller solche Bestellungen aus.

Fastenwähenproduktion in Gross- und Kleinbetrieben

Nach dem Fehlen entsprechender Anleitungen in alten Haushaltsrezeptsammlungen zu schliessen, überliessen die Baslerinnen das Backen von Fastenwähen den Bäckern. Es ist nicht anzunehmen, dass die Burckhardts bei Weissbäcker Jakob Müller am Bläsitor bestellten, der am 15. Januar 1840 «alle in seinen Beruf einschlagenden Artikel» inserierte. Weissbäcker Johannes Rohner-Wertenberg an der St. Alban-Vorstadt kam eher in Frage und übertrumpfte den Konkurrenten mit einem speziellen Service. Seine Beckenbuben schlugen die Fastenwähen «aus Vorsicht» in Tüchlein mit den Initialen R.W. ein. In den Achtzigerjahren des 19. Jahrhunderts wetteiferten jeweils ab der ersten Januarwoche bis zur Fasnacht gleich mehrere Hersteller um die Gunst der Käufer. Die Strategie, Brauchtumsgebäck lange vor der Zeit auf den Markt zu werfen, haben nicht heutige Grossbetriebe eingeführt. Bäckermeister Max Müller an der Ecke Steinenvorstadt/Kohlenberg war laut Inserat vom 12. Januar 1910 nicht der Einzige, der mit den ersten Fastenwähen auch Fasnachtsküchlein und Osterfladen verkaufte.

Abb. 66
Gegen Ende des
19. Jahrhunderts
wurde der Konkur-
renzkampf um die
Fastenwähen in
Zeitungsinserten
ausgetragen.
Anzeigen im
«Basler Tagblatt»
vom 27. Januar
1889.



Fastenwähen

empfehl't höflichst

Mme. Carl Gexler,
2 Steinenvorstadt 2.

Fastenwähen

empfehl't höflich

A. Jost-Frik, Rebasse 52. 905

Täglich frische Fastenwähen

empfehl't höflichst

Frik Künzli, Bäcker, Aeschenvorstadt Nr. 6. 916

Fastenwähen

empfehl't bestens

Rudolf Riedtmann,
Aeschenvorstadt 60. 914

Christian Singer, der erste Grosshersteller

Im Mai 1899 übernahm Christian Singer-Kaufmann die väterliche Bäckerei-Konditorei am Fischmarkt und gründete die Aktiengesellschaft Bretzel- und Zwiebackfabrik Ch. Singer. Während die Kleinanzeigen der Quartiersbäckereien aus den Tageszeitungen verschwanden, leistete sich Singer bis zur Übernahme durch die Firma Roland Murten AG im Jahr 1969 repräsentative Fastenwäheninserate (siehe Abb. 67).

Allgemeiner Consumverein (ACV), Coop

Die ACV-Bäckerei erweiterte nach einem Betriebsumbau am Rümelinbachweg ihr Warenangebot und produzierte 1921 gleich 75 425 Fastenwähen.³⁴⁷ ACV und Singer waren damals die grössten Bäckereiunternehmen weit und breit. Leider sind keine Unterlagen mehr vorhanden, die über den weiteren Produktionsverlauf Auskunft geben. Wir wissen auch nicht, ob jene Fastenwähen von Hand oder maschinell ausgestochen wurden. Der im April 2007 verstorbene Richard Affentranger war einer der ältesten ehemaligen ACV-Bäcker. Die um 1948 bestandene Meisterprüfung öffnete ihm die Tür zur Anstellung in diesem Grossbetrieb. Er gewöhnte sich daran, dass hier schon Anfang November Grättimannen gebacken wurden, und erfuhr auch von den

Ab Montag,
8. Januar 1951,
wieder



Faschtewaie

Fasnachtskuechli
Berliner Pfannkuchen
Schenkeli
Osterfladen

die Saison-Spezialitäten in vorzüglicher Güte

Bäckerei **Singer** Konditorei

5 0/0 Kassabons

180/43

Abb. 67

Im 20. Jahrhundert leisteten sich nur noch Grossfirmen Fastenwähen-inserate. Anzeige in der «National-Zeitung» vom 8. Januar 1951.

Anläufen der Geschäftsleitung, die Saison der Fastenwähen zu verlängern. Seiner Ansicht nach regulierte jedoch die jeweils nach der Fasnacht rückläufige Nachfrage den Absatz. Viele Kunden hatten genug von den fettreichen Fasnachtsküchlein, Käse- und Fastenwähen. Joseph Haberstroh-Jamann (geb. 1941) war von 1964 bis 1981 in leitender Stellung bei Coop Rheinfelden tätig und von 1981 bis 2002 Vizedirektor der Coop-Bäckerei in Basel. Er sprach sich für die saisonale Begrenzung der Fastenwähenproduktion aus und setzte sich für die Erweiterung des Verkaufsrays ein. Trotz des Einsatzes initiativer Verkaufsleiter war diesen Bemühungen jenseits einer Linie Bözberg-Passwang nur mässiger Erfolg beschieden – «typisch baslerisch» lauteten etwa Kundenurteile. Wie sich Joseph Haberstroh erinnert, wurde am Anfang seiner Tätigkeit drei Wochen vor der Fasnacht bis Gründonnerstag produziert, später begann man nach dem Dreikönigstag. Dabei hiess es den Markt verfolgen, um in Preis und Qualität mit der Konkurrenz gleichzuziehen. Damit die Kundschaft mit möglichst frischer Ware bedient werden konnte, erfolgte die Auslieferung zweimal täglich. Zudem wurde mit höherem Stückgewicht erreicht, dass die Coop-Fastenwähen länger haltbar blieben als die leichteren Produkte anderer Anbieter. Täglich wurden bis zu 25 000, bei Aktionen bis zu 50 000 Stück ausgeliefert.



Abb. 68

Stanzschablone, die in der Coop-Grossbäckerei in Basel zum Abstechen der Fastenwähen-teiglinge aus dem Teigband dient.

Jowa AG

Die für die Migros-Genossenschaft produzierende Grossbäckerei Jowa AG eröffnete 1949 ihren Betrieb im Dreispitzareal und dislozierte 1960 nach Birsfelden. Robert Siegrist-Seiler (geb. 1944), damals noch kaufmännischer Angestellter, erinnert sich, wie in den Sechzigerjahren die Fastenwähen hergestellt wurden: Die Teiglinge wurden auf Dielen gelegt und von Hand flach gedrückt. Zum Anbringen der vier Einschnitte verwendete man das «Horn», einen Teigschaber aus Hornmaterial. Die maschinelle Fertigung mit Hilfe der Stanzschablone setzte erst 1970 ein. In der Regel wurde die Produktion nach dem 6. Januar aufgenommen. Um ein Bild über den Qualitätsstandard zu gewinnen, schaute man sich bei anderen Anbietern um – «querdegustieren» wurde das genannt. Auf der Suche nach Innovationen wurde die Herstellung einer Frischback-Fastenwähe geprüft, ein Vorhaben, das fallen gelassen werden musste. Dafür zeitigte 1998 die Einführung der «BIG»-Fastenwähe einen grossen Umsatzsprung, weil das 95 Gramm schwere Produkt länger frisch bleibt als die herkömmliche 46 Gramm wiegende Fastenwähe. Gegen Ende des 20. Jahrhunderts überstiegen die jährlichen Produktionsziffern die Millionengrenze. Auch bei der Jowa AG geht der Absatz nach der Fasnacht zurück und beschränkt sich trotz Expansionsversuchen auf die Region Basel. «Das frisst de Zürcher nööd!», bekam Robert Siegrist einmal zu hören. Robert Siegrist erinnert sich auch an Expansionsbestrebungen in andere Regionen. Es blieb jedoch bei Versuchen. Je nach



Abb. 69
In der Regionalbäckerei Jowa AG Birsfelden wird nach dem Stanzvorgang überschüssiges Mehl von den Teiglingen gebürstet und rezykliert.

Konstellation von Fasnacht und Ostern überstiegen Ende des 20. Jahrhunderts die Produktionsziffern die Millionengrenze. Christian Nebiker, Nachfolger des früheren kaufmännischen Betriebsleiters Robert Siegrist, begleitete den Verfasser zur modernen Mehrzweckanlage, auf der neben Fastenwähen auch Hefe- und Teegebäck, Grättimannen und anderes mehr hergestellt werden.

Beeindruckend waren das automatisierte Verfahren der Teigverarbeitung, das Stanzen der Rohlinge bis hin zum Besprühen mit Eigelb und das Bestreuen mit Kümmel. Selbst die raffinierteste Technik kann die Handarbeit bei der Fastenwähenherstellung nicht ganz ersetzen. Wie in jeder anderen Bäckerei in Basel wird auch hier Stück für Stück von sorgsamem Händen in die endgültige Form gebracht.

Bäckerei-Konditorei Markus Krebs

In dieser Arbeit geht es nicht darum, einen bestimmten Hersteller herauszustreichen. Jeder schwört auf seine Verfahrensweise und ist stolz auf sein Produkt. Dass der Autor in der Bäckerei-Konditorei Markus Krebs am Spalenring 16 Backstubenluft schnuppern durfte, ist einem bewährten Vertrauensverhältnis zu verdanken. Hier wird der Teig um halb drei Uhr früh zubereitet und drei Stunden lang ruhen gelassen, so dass gegen halb sechs Uhr die Produktion beginnen kann. In Sekundenschnelle formt die Aufschleifmaschine 55 Gramm schwere Teigkugeln, die von



Abb. 70

In Klein- und Mittelbetrieben wie bei Bäcker-Konditormeister Markus Krebs geschieht das Abstechen der Fastenwähen mit dem «Yseli».



Abb. 71

Ob in Fabrik oder Quartierbäckerei – Das Auseinanderziehen der Teiglinge zur Fastenwähe ist Handarbeit. Markus Krebs gibt seinem Produkt die endgültige Form.

flinken Händen zu ovalen, an den Enden spitz zulaufende «Würstchen» ausgewallt und auf bemehlte Teigbretter abgesetzt werden. Ein Bäcker drückt mit einem Holzstäbchen Stück um Stück in der Längsrichtung ein, ein anderer greift zum Abstecheisen, dem «Faschtewaaie-Yseli». Das Durchstechen erfolgt mit schnellen und exakten Bewegungen, damit der Teig nicht zwischen den Klingen haften bleibt. Ebenso zügig gehen das Bepinseln mit Eigelb und das Bestreuen mit Kümmel voran. Das Auseinanderziehen der Teiglinge zur endgültigen Form sowie das Absetzen auf die Backbleche sind Routine, eine ungeschickte Hand würde die Fastenwähen jedoch unansehnlich machen. Die Bleche werden unverzüglich in den 300 Grad heissen Ofen geschoben, den die Fastenwähen nach 6 bis 7 Minuten goldbraun, mit hellem Boden und herrlich duftend verlassen.

Fastenwähenrezepte

Die Recherchen in alten Rezeptsammlungen bestätigten, dass in den zahlreich vorhandenen, öffentlich zugänglichen, handschriftlichen Koch- und Backbüchern aus Bürgerhäusern keine Fastenwähenrezepte zu finden sind. Aus Bäckerkreisen sind keine schriftlichen Nachlässe in unsere Bibliotheken und Archive gelangt, weshalb wir uns an Gedrucktes halten müssen. Wohl eines der frühesten Rezepte erschien 1947 im Bäckereifachblatt «Kaspar-Post». Es enthält kein Malz (auszugsweise Wiedergabe):

«1 lt. Milch, 40 g Salz, 200 g Butter, 200 g Margarine (oder ausschliesslich Margarine), 80 g Hefe, 1350–1400 g Weissmehl. Eigelb (Eistreiche mit Honigbeigabe), Kümmel.

Nach dem Abstechen werden die Stücke vom gestaubten auf einen sauberen Dielen abgesetzt und angestrichen. In vielen Bäckereien werden die Fasten-

wähen auf dem Blech gebacken. Dies ist aber falsch, denn der Geschmack des gebrannten Mehles, welches vom Dielen her an den Stücken haftet, ist ja gerade das Charakteristische an diesem Gebäck. Dem Fachmann fällt sofort die hohe Fettzugabe auf. In Friedenszeiten wird dieselbe sogar bis auf 600 g gesteigert. Des hohen Fettgehaltes wegen und der dadurch erzielten Mürbe werden die Fastenwähen auch unter dem Namen «Doppelmürbes» verkauft.»³⁴⁸

1953 folgte eine Anleitung im Fachbuch «Die Schweizer Bäckerei», die im Wesentlichen von mehreren Fachbüchern und Haushaltsratgebern übernommen wurde:

«Vorteig: 5 dl Milch, 60 g Hefe, 700 g Weissmehl (Temperatur 27 Grad C.)

Teig: 5 dl kalte Milch, Salz, 30 g Malz, 1000 g Weissmehl, 600 g Butter, (Gärzeit 3 Std.)

Eigelb zum Bestreichen, Kümmel.»³⁴⁹

Die Brotbeckenzunft schliesslich gibt die folgende aktuelle Anweisung preis:

«1 l Milch, 100 g Hefe, 40 g Salz, 20 g Malz, 1,3 kg Mehl, 400 g Butter, 2 Eigelb zum Bestreichen, Kümmel.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Butter in weichen Flocken hinzufügen. Hefe und Malz in der Milch auflösen und zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Alles mischen und gut kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig in 50 Gramm schwere Stücke portionieren und zu Würstchen formen. Diese nach ca. 15 Minuten mit dem Fastenwäheneisen abstechen, auseinander ziehen und auf einem gefetteten Blech absetzen. Mit einer Plastikfolie zugedeckt auf das doppelte Volumen aufgehen lassen, dann mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 280 Grad C ca. 4 bis 5 Minuten goldgelb backen.»³⁵⁰



Abb. 72
Die Fastenwähe als Motiv für die Basler Fasnachtsplakette 1953.
Idee: Peter Zepf, Ausführung:
Felix Müller (Privatbesitz).

Fastenwähen anderswo

Baselbiet

Eduard Strübin schildert, wie die Basler Fastenwähen auf der Landschaft eingeführt wurden, und vermittelt so ein Beispiel, wie sich die Spezialität aus der Rheinstadt in andere Gegenden verbreitet hat. Strübins Gewährsleute wussten noch, dass sich Baselbieter in den Sechzigerjahren des 19. Jahrhunderts Fastenwähen als «etwas Städtisches» aus Basel besorgen liessen. Liestaler Jungbäcker stellten nach der Lehrzeit in Basel die Fastenwähen etwas grösser her und ein bisschen weniger fein. Man bekam sie im Baselbiet noch am Palmsonntag und zu Ostern. Die Landbäcker wollten den Städtern nicht nachstehen, doch glaubten verschleckte Kunden, die echten Fastenwähen nur in der Stadt finden zu können.³⁵¹ Dem Verfasser war es vergönnt, auf seinen Degustationstouren mit der Fastenwähe einer Laufener Bäckerei über den Markt zu bummeln und mit jedem Bissen auch die Ambiance zwischen den beiden Stadttoren zu geniessen. Er genoss auch die Fastenwähe in einer Rheinfelder Konditorei mit Blick auf den Rhein. Mit jedem Näherrücken zur Fastenwähenmetropole schwanden auch die feinsten Unterschiede. Die Hersteller geben ihr Bestes, in Allschwil wie in Birsfelden, im Birseck wie im Leimental.

Zürcher Unterland

In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts trugen Händler aus dem aargauischen Kaiserstuhl Fastenwähen ins Zürcher Unterland. Die reformierten Bewohner in Weiach, Raat, Windlach, Schüpfheim und Stadel schätzten das aus Brotteig bestehende, mit Salz und Kümmel bestreute Fastenzeitgebäck aus dem katholischen Kaiserstuhl und bedauerten in den 1890er-Jahren das Ausbleiben der «Fastenwähenchrömer» mit ihren «Kräzen».³⁵² Gottfried Suter-Freitag (geb. 1923) ermittelte im Gemeindearchiv Kaiserstuhl, dass der badische Bäckermeister Karl Jedele (geb. 1902) im Jahr 1924 die einzige Bäckerei am Ort übernahm und zusammen mit dem «Schmiede-Wirt» Jehle den Fastenwähenbrauch wiederbelebte. Man erzählt heute noch, dass sich Alteingesessene während der Fastnachtszeit an Samstagvormittagen in den Wirtschaften «Zur alten Post» und in der «Schmitti» bei Bier und Fastenwähen vergnügten. Mit dem Brotaustrag gelangten die Fastenwähen auch nach Fisibach, Rümikon, Wislikofen, Siglistorf und ins aargauische Schneisingen hinüber. Dank einer Stiftung erhielten dort die Primarschulkinder nach dem Schulexamen eine Fastenwähe. Wie sich Irma Meier-Knecht (geb. 1928) und Josef Knecht (geb. 1929) erinnern, kratzten viele Kinder den Kümmel zum Verdruss des Lehrers auf den Schulzimmerboden. Ein Mann mit dem Dorfnamen «Hasenschnyder» habe jene Fastenwähen beim Bäcker Jedele in Kaiserstuhl eingekauft und in einem Leiterwägelchen nach Schneisingen gekarrt. Jedeses Sohn Karl (geb. 1934) übernahm den Betrieb 1956 und verkaufte Fastenwähen bis zur krankheitsbedingten Geschäftsaufgabe um 1988. Seither existiert in Kaiserstuhl kein Bäckereibetrieb mehr.

Erkundungen über das Nachleben der Kaiserstuhler Fastenwähen führten nach Stadel, wo die 1932 geborene Heidi Schulthess von der Bäckerei ihres Vaters Emil Schulthess erzählte, der 1925 hier ein eigenes Geschäft eröffnete. Jeweils an drei



Abb. 73
Zürcher Unterländer Fastenwähen von Bäckerstochter Heidi Schulthess und Hauswirtschaftslehrerin Dora Guggenbühl-Frey in Stadel.

Wochenend-Nachmittagen half die ganze Familie bei der Herstellung von Fastenwähen, die auch in dieser Gegend mit Vorliebe zum Bier genossen wurden. 1974 verpachtete der Vater den Betrieb, der später von Emil Schlatter übernommen wurde. Heidi Schulthess backte zusammen mit der Hauswirtschaftslehrerin Dora Guggenbühl-Frey Fastenwähen aus der Erinnerung heraus. Sie verzichteten dabei traditionsgemäss auf die Verwendung von Butter und behalfen sich zum Anbringen der vier Einschnitte in den kreisrund geformten Teiglingen mit der Kante eines zugeschnittenen Kunststoff-Teigschabers. Zu guter Letzt stellte sich heraus, dass das Museum der Kulturen in Basel seit mehr als 80 Jahren eine weitgehend identische ausgetrocknete Fastenwähe aus dem Zürcher Unterland aufbewahrt.³⁵³

Elsass und badische Nachbarschaft

Die vielen in Basler Bäckereien arbeitenden Elsässerinnen und Elsässer kennen die Fastenwähe in ihren Wohngemeinden nicht – weder in Hegenheim noch in Rosenau, auch nicht in Hirtzbach oder Sierentz. Neben den allgegenwärtigen Salzbrezeln mag man es dort süss – mit «Schenkelé» oder «*Cuisses de dames*», «*Beignets boules de Berlin*» und «Fasnachtspfluttà», «*Beignets de carnaval à la confiture*» und «*Bretzels sucrés*».

Im Gegensatz zum Sundgau ist die Fastenwähe in der badischen Nachbarschaft ein Begriff. Wir finden sie in Lörrach, Weil und Haltingen so leicht wie in Mappach, Wollbach und bis nach Kandern hinaus. Kurz vor Aufgabe des Geschäfts stellte dort Bäckermeister Ernst Lacoste im Februar 2005 extra grosse Fastenwähen her und zeigte uns sein «Yseli», das er wie altersgenössige Basler Berufskollegen als Familienerbstück in Ehren hält. Eine weitere «Fastenwähenmeile» erstreckt sich von Grenzach bis nach Badisch Rheinfeldern und Bad Säckingen. In Waldshuter Bäckereien ist das Gebäck unbekannt. Einzelne Familien jener Gegend pflegen jedoch noch die Tradition der Kaiserstuhler Fastenwähen.

Verwandtes Gebäck

Basler «Sunnereedli»

Das der Fastenwähe am nächsten verwandte Gebäck ist das «Sunnereedli», ein von keinem Knabberanlass wegzudenkender Basler Ganzjahresartikel. Seine Geschichte geht auf Bäckermeister Emil Mathias Schneider-Gengenbacher an der Clarastrasse 23 zurück, der aus Anlass der Bäckerei- und Konditorei-Fachausstellung von 1925 mit einer Eigenkreation aufwarten wollte. Aus seinen Versuchen resultierte eine nach neuem Rezept und anderer Herstellungsweise produzierte verkleinerte Fastenwähe. Bei der Namensgebung stand der Germanist und Volkskundler Eduard Hoffmann-Krayer zu Gevatter. Dieser machte Schneider die vielzitierte Vermutung schmackhaft, die Gestalt der Fastenwähe stelle das Sonnenrad dar.³⁵⁴ Die am 10. Oktober 1925 vom Basler Bäcker- und Konditorenmeister-Verein verkündete Kreation wird heute mit Rezeptabweichungen nachgeahmt.³⁵⁵



Abb. 74
«Sunnereedli-Apparat» – Serien-Abstecheisen mit Auswurfautomatik der Bäckerei-Konditorei Schneider (Inhaber Felix Burkhardt).



Abb. 75
«Sunnereedli» – täglich ofenfrisch schmecken sie am besten.

Es ist ein ordentlicher Kraftakt, wenn in der Bäckerei-Konditorei Schneider (Inhaber Felix Burkhardt) ein Mitarbeiter täglich um halb sechs Uhr früh an die 20 Kilogramm Teig aufarbeitet und portionenweise durch die Ausrollmaschine schickt. Die 2½ Millimeter dicken Teigbänder werden in ungefähr 30 Zentimeter lange Abschnitte zerteilt und auf ein Abstecheisen gewalzt, dessen Mechanik 30 Teigrohlinge aufs Mal auswirft. Von flinken Helferhänden Stück um Stück an den Einschnitten auseinander gezogen, erhalten die Sunnereedli ihre Gestalt und füllen im Nu ein Backblech nach dem andern. Nach halbstündiger Ruhezeit im Gärschrank, mit Eigelb bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut, gelangen die Bleche für 10 bis 12 Minuten in den 250 Grad heißen Backofen. Gegen 7 Uhr lassen sich schon die ersten Kunden vom Duft der rund 2000 knusprigen Sunnereedli verführen. Auch für dieses Gebäck hält «La Cucina» ein Abstecheisen zum Hausgebrauch bereit.

Bernische «Chümichueche» und «Chümiring»

Kümmelwecken waren einstmals ein beliebtes Neujahrsgebäck der Basler Chorherren, Klosterpfleger und Zunftgenossen. Die zahlreichen Familienrezepte für den Kümmelkuchen des 18. und 19. Jahrhunderts hingegen lassen sich keinen besonderen Anlässen zuordnen. Im alten Bern wurde der «Chümichueche» am Ostermontag vor den Wahlen in den Kleinen Rat zelebriert. Beatrix von Steiger berichtet, wie sich die Familie zum festlichen Frühstück bei «Züpfe», Butter, Konfitüre, Honig und Milchkafee versammelte und dazu frisch gebackenen Kümmelkuchen genoss. Der Pastetenbäcker hatte dazu Blätterteig möglichst dünn ausgewallt und vor dem Backen reichlich mit Eigelb, Salz und Kümmel versehen.³⁵⁶ Neben dem Kümmelkuchen beliebte im Bernbiet der nicht minder köstliche «Chümiring», ein Festtagsgebäck zum Jahreswechsel oder als Patengeschenk. Zu einem währschaften Exemplar vermengte man 1½ Kilogramm weissen Brotteig mit 250 Gramm Butter und einem Löffel Kümmel. Nach tüchtigem Wirken des Teiges wurde ein Ring geformt, mit Einschnitten versehen und vor dem Backen mit «Nidlen» bestrichen.³⁵⁷

Fastenbrötchen und Agathenbrot in Plaffeien

Im freiburgischen Senseland war es früher Brauch, am Aschermittwoch nur eine Kümmelsuppe zu sich zu nehmen. Andererseits sparten die hablichen Bauern nicht mit Eiern und Anken, wenn sie in der Fastenzeit die Armen mit Fastenbrezeln beschenkten, nicht zuletzt «um dem Haus Gottes Segen zu erhalten».³⁵⁸ Max Währen veröffentlichte 1966 die Fotografie eines «Fastebrötli» aus dem katholischen Plaffeien.³⁵⁹ Mit diesem unscheinbaren Kümmelwecklein hat es eine besondere Bewandnis. Bäcker- und Konditormeister Anton Fontana stellt das Gebäck, das von den Einheimischen gerne als «Zwischendurch» genossen wird, nach wie vor von Aschermittwoch bis Ostern her. Würde man vor dem Backen den Teigling mit dem



Abb. 76
Die Fastenbrötchen der
Bäckerei-Konditorei Fontana
in Plaffeien (FR) schmecken
wie Fastenwähen, sind aber
feiner im Teig.

Abstecheisen durchstossen, entstünde eine veritable Basler Fastenwähe. Seit 70 Jahren produziert übrigens die Bäckerei Fontana am 5. Februar, dem Gedenktag der Schutzheiligen St. Agatha, auch «Agathenbrötchen». Es sind mit feiner Zuckerglasur überzogene Butterbrezeln, die seit Jahrzehnten in der Dorfkirche gesegnet und anschliessend verkauft werden. Seit einiger Zeit spricht der Pfarrer den Brotsegen über die frisch gebackenen Agathenbrötchen in der Bäckerei:³⁶⁰

«Herr, unser Gott, Schöpfer der Welt, wir danken dir für das Brot, die Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit. Dein Sohn hat das Brot gesegnet und es den Hungrigen zu essen gegeben. Am Abend vor seinem Leiden gab er sich selbst im Zeichen des Brotes seinen Jüngern zur Speise. In seinem Namen bitten wir dich, segne dieses Brot. Stille unsern Hunger und stärke uns. Mach uns bereit, andern zu helfen und brüderlich zu teilen. Bewahre uns in der Gemeinschaft mit allen, die deine Vätergüte preisen, jetzt und in Ewigkeit. Amen.»