

Brauchtumsgebäcke (Teil 1)

## Zur Geschichte des St. Galler Bibers

Der St. Galler Biber wurde als Lebkuchenspezialität im 15. Jahrhundert als «Bimenzelten», später als «Biben-» und «Biberzelten» aktenkundig.



Der Lebküchner. Nach Kupferstich von Christoph Weigel, 1699.

«Bimen» entstammt dem lateinischen «pigmentum» im Sinne von Farbstoff und Gewürz, «Zelte» aus dem germanischen «tjeld» als etwas Flaches. «Biber» indes hat mit dem gleichnamigen Nagetier nichts zu tun, dafür mit dem lateinischen «piper» für Pfeffergewürz.

### Frauenklöster machten von sich reden

Während die Basler Lebküchler in der Krämerzunft «zu Safran» sasssen, waren die St. Galler bei den Gürtlern, die Honighändler aber bei den Spenglern zünftig. Dass im Galluskloster Lebkuchen fabriziert wurden, ist nicht schriftlich überliefert, zumal die städtische Obrigkeit handwerkliche Betätigungen der Klosterleute stets beargwöhnte. Dafür machten Frauenklöster als Lebkuchenzentren von sich reden. So wie Frauen aus der Oberschicht familiäre Lebkuchengewohnheiten als Nonnen weiter pflegten und dokumentierten, sind seit dem 17. Jahrhundert handschriftliche Re-

zeptsammlungen von Bürgersfrauen aus den Familien Girtanner, Gonzenbach, Scheitlin, Zili u. a. mit vielen Bibenzeltenvarianten erhalten geblieben, die in der Kantonsbibliothek Vadiana verwahrt werden.

### So wurden sie hergestellt

Zu den «grossen» und «kleinen», «dicken», «braunen», «weissen», «gefüllten» und «Kinder»-Bibenzelten wurde zuerst ein Zuckerstock mit dem Zuckerbrecher oder im Mörser zerstoßen. Dieser diente auch zum Zerkleinern von Gewürz und Mandeln, während «Zitronenschelferen» geschneuzelt wurden. Honig und Zucker liess man in einer Messingpfanne «auf gelindem Feuerlein zergehen». Hierauf gab man eine individuelle Mischung aus Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Kardamom, Nelke, Anis, Zimt und Zitrone dazu und wirkte einen Teig «aus schönstem Simmelmehl» (Weissmehl). Nach dem Klopfen und Auswallen auf dem Wirkbrett folgte das Modeln,

indem man den Teig in die Negativform drückte und wieder herausklopfte. Das Bestreichen mit Rosen- oder Zimtwasser verlieh dem Gebäck appetitlichen Glanz. Für den gefüllten Bibenzelten bestrich man den Teig mit einer «Zonne» aus Mandelmasse und presste einen Deckel darauf. Prachtmodell aus Holz oder Lohnerton, wie sie zu Eheschliessungen als sogenannte Allianzwapen gestochen wurden, sind im Historischen Museum St. Gallen zu sehen. Die folgende Anleitung von 1708 möge als Rezeptbeispiel dienen (freie Transkription mit aktuellen Gewichtsangaben): «Bibenzelten zu machen: Zu 1 kg 300 g Honig gehören 1 kg Zucker, 2 kg Weissmehl, 15 g Ingwer, Raspel von 2 Zitronen, 15 g Nelken, 30 g Zimt, 6 g Muskatnuss, 4/10 [?] Anis, 60 g Zimtwasser. Zur Füllung gehören 250 g (fein gehackte) Mandeln, 250 g Zucker, Raspel von 1 Zitrone, 22 g Zimt, 1 bis 2 Eier.»

### Nürnbergische Rezepte

In St. Gallen griff man gerne auf nürnbergische Rezepte zurück – ähnlich wie in Basel, wo damals aus den «Nürrenbergerlein» und «verzuckerten Lebkuchl» das «Basler Leckerly» entstand. Seit der Zucker im 17./18. Jahrhundert Allgemeingut wurde, löste die Zuckerbäckerei das im Niedergang begriffene Lebküchlergewerbe ab. Manche Hausfrauen deponierten ihre Mödel beim «Zuckerbeck» und brachten ihm den selbstgemachten Biberteig zum Verarbeiten. In beiden Städten wie auch in andern Lebkuchenhochburgen stritten sich Witwen und Handwerkersfrauen um das Urheberrecht an Produkten, mit denen sie ein Zubrot verdienen wollten. Waren 1789 «beym Kreuz in der oberen Stuben» ungefüllte und gefüllte Bibenzelten feil, machte später die Frau eines St. Galler Kupferschmieds auf ihre ordinären und gefüllten Biberzelten aufmerksam. Das «r» hatte das «n» im Gebäcknamen inzwischen allgemein ersetzt.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Fotos: zvg

Oben: Biber der Confiserie Pfund mit Marzipanschild, unten: klassischer Bärenbiber von Roggwiler.

### Der Autor erzählt

Eine erweiterte Fassung dieses Beitrags erschien im Internet auf [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de) sowie im «Ostschweizer Lebkuchenbuch» von Albert Spycher. Der Autor erinnert sich: «Als ich das im Jahr 2000 vom Appenzeller Verlag herausgegebene «Ostschweizer Lebkuchenbuch» verfasste, geschah dies auch in Erinnerung an die St. Galler Grossmutter. Als Ferienkind wurde mir der samstäglige «Diplomat» im Café Gschwend an der Goliathgasse zum Begriff. Wenn von Appenzeller «Biberfladen», «Chlausebickli», «Bibeli ond Leckeli» aus Grossmamas Heimatort Appenzell und von St. Galler «Bibern» die Rede war, so stammten diese vom «Pfund» am Marktplatz oder «Roggwiler» an der Multergasse.» Das Lebkuchenbuch enthält auch Reportagen über diese zwei Betriebe, Rezepte aus drei Jahrhunderten sowie ein Quellen- und Literaturverzeichnis.