

Brauchtumsgebäcke (Teil 2)

## Appenzeller Biberfladen, Chlausebickli & Co.

Nachdem im «panissimo» Nr. 39 vom St. Galler Biber die Rede war, geht es hier um Geschichtliches über Appenzeller Spezialitäten, wie sie in Konditoreien und Confiserien hergestellt werden.

Seit dem 17./18. Jahrhundert war die Lebküchlerei im Niedergang begriffen. Wie in Basel, nahm sich in der Ostschweiz das aufkommende Zuckerbäckergewerbe dieser Branche an. Adrian Grob aus Herisau betrieb einen Stand am St. Galler Herbstmarkt, und in Appenzell bot Zuckerbeck Johann Baptist Anton Broger Bibenzelten feil. Im 19. Jahrhundert florierte der Versand- und Hausierhandel mit diesem Honiggebäck. An der Landesausstellung 1883 beklagte ein Branchenbericht die fantasielosen Produkte der Lebkuchenhersteller in Form des «Bibermanns», von Säbeln und Dreispitzhüten, die man den Buben zu Weihnachten schenkte.

Damals begann das Aufkleben von bunten Prägedruckbildchen, das die Ware aufwerten sollte. In München brachte die Lebzelterfabrik Ebenböck mit von Kunstmaler entworfenen «Künstlerlebkuchen» frische Impulse. 1903 präsentierte Ebenböck mit 300 Motiven ein Spiegelbild der dortigen Gesellschaft aus Flüssigglassur-Malerei und Spritzgussdekoration. Die Neuigkeit fand Eingang in die Fachliteratur, z. B. ins Lehrbuch «Die Lebkuchenfabrikation» von Gustav Adolf Parton (2. Auflage 1919). Während sich der Münchner Künstlerlebkuchen nicht halten konnte, machte am 22. 11. 1913 die Konditorei Fässler in Appenzell auf «Chlausebickli in grosser und schöner Auswahl» aufmerksam – auf rechteckig-runde, mit weissem Malgrund versehene und mit Lebensmittelfarbe bemalte

ungefüllte Biber, unter deren Motive man eine «grüne Strasse» aus Zuckerguss spritzte. Die Kunstmaler Carl Liner (Vater) und Caspar Ulrich lieferten Vorlagen, die heute noch verwendet werden. Die Saison beginnt bei den Appenzeller Bickli-Herstellern Fässler und Laimbacher im September, wenn seit Jahren eingearbeitete Hausfrauen ans Werk gehen. Die Chlausebickli sind Bauteile des «Chlausezüüg», einer fünfseitig sich nach oben verjüngenden Weihnachtspyramide, deren Brauchtum heute mehr in den Medien als hinter Appenzeller Stubenfenstern hochgehalten wird. Über die Herkunft des Ausdrucks «Bickli» kann man nur Vermutungen anstellen.

### Die Biberfladen-Herstellung

Hingegen lässt sich die Wortgeschichte des Begriffs «Fladen» als Ableitung aus dem althochdeutschen «flado» erklären. Dieweil im Nachbarkanton nach den «Bimen» und «Bibenzelten» der Begriff «Biber» gebräuchlich wurde, setzte sich im Appenzellischen der «Biberfladen» für ungefüllte wie gefüllte Biber mit Modelabdruck durch. Mitte des 19. Jahrhunderts pries Johann Ulrich Zuberbühler seine «kleinen und grossen Biberfladen», und Zuckerbäcker Jakob Neff in Appenzell stellte «gefüllte und ungefüllte Fladen» her. Wie der Verfasser dieses Beitrags in seinem «Ostschweizer Lebkuchenbuch» (siehe Schlussbemerkung) festhielt, enthält der Teig für ungefüllte Fladen «Eier, Milch und Trieb Salz sowie nach



Zuckerbäckerladen. Kupferstich von Joh. Christoph Weigen, 1709.

Gutdünken Dinkelmehl anstelle von Weissmehl. Zur Fladenwürzmischung beliebt im Gegensatz zum Bibergewürz auch weisser Pfeffer und Fenchel. Vor dem Backen wird der Biberfladen mit Féculestreiche oder Milch bestrichen, mit der Nadel «gestupft» und mit der Gabel gekreuzt. Für den gefüllten Biberfladen bereitet man eine Masse aus gerösteten Haselnüssen oder Mandeln, Zucker, Schrap, Zitronenraspel, auch Orangeat und Zitronat.» Rezepturen sind Backstubegeheimnisse jeden Bäckers, Konditors und Confiseurs. Betrieben, die keine eigenen Füllungen kreieren, liefert z. B. die Firma Agrano AG in Allschwil (BL) hochwertige Produkte. Auf gefüllte und tatsächliche Unterschiede zwischen St. Galler und Appenzeller Produkten kann hier nicht eingegangen werden.

In der Blütezeit der Lebküchlerei gehörte das Modelstechen zur Berufsausbildung – eine Kunst, die von den Zuckerbäckern nicht übernommen wurde. Im Appenzellischen als Zentrum der Weissküferei und Holzbildhauerei schaffen die Brüder Hans

Neff, Urnäsch, und Guido Neff, Appenzell, in vierter Generation prachtvolle Model aus Birnbaumholz, in denen sich die Motive plastisch und kantenscharf im Teig ausdrücken lassen. Die vielfältigen Motive reichen von Darstellungen des Sántis, des Wildkirchlis, lokalen Gebäuden bis zu Appenzeller Trachten und zu Wilhelm Tell. Der Bär als Wappentier ist auf St. Galler und Appenzeller Modelabdrücken zu finden. Bleibt noch von einem traditionellen Appenzeller Landsgemeindekram in Form von «Biberli» und «Leckerli» zu berichten – im heimischen Idiom ohne «r» als «Bibeli ond Leckeli» genannt. Diese bestehen aus gleichem Lebkuchenteig und unterscheiden sich in Gewicht, Dicke und Rechteckumfang. Das Biberli ist kleiner als das Leckerli und weist einen Zackenrand auf.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Eine längere Fassung des Beitrags erschien im «Ostschweizer Lebkuchenbuch» von Albert Spycher (Appenzeller Verlag, Herisau, 2000) und auf [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de).



Appenzeller Chlausebickli