

Brauchumsgebäcke (Teil 4): Der Basler Neujahr-Ring

Verschwundenes Gebäck inmitten des Dreiländerecks

Bei der Arbeit an meinem Buch «Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann» (Schwabe Verlag Basel, 2008) fragte ich den Kleinbasler Konditor und Zunftmeister zu Brotbecken Peter Schneider, warum vor über 100 Jahren der Neujahr-Ring nur noch selten mit Inseraten beworben wurde und aus dem Angebot verschwand.



Basler Neujahr-Ring um 1900 (Reproduktion einer alten Buchillustration).



Neujahr-Ring aus dem markgräflichen Rebbau-dorf Schliengen (D).



Neujahr-Ring aus dem Sundgaurdorf Hagenthalle-Bas (F) mit Blick Richtung Basel.

Fotos: zvg

Peter Schneider erinnerte sich, dass sein Vater um 1925 ein Wiederaufleben versucht hatte und nicht erklären konnte, wieso keine Nachfrage nach diesem Jahrhunderterte alten Traditionsgebäck mehr bestand.

Die Geschichte dieses ring- oder brezelförmigen Gebäcks führt ins ausgehende Mittelalter zurück, als in Basel bei Hauskäufen Gebühren mit Brot- oder Semmelringen abgegolten werden konnten, z. B. mit «quatuor circulis simuleis» (vier Semmelringen). Der mittelhochdeutsche Begriff «rinc» in der Bedeutung ringförmigen Gebäcks ist 1540 im Tagebuch des Stadtarztes Felix Platter nachzulesen, als ihm eine Nachbarin «allzeit rinck» besorgte. Bei einem Ehrenmahl der Obrigkeit im Jahr 1586 wurden «12 Eyer-Ring» im Wert von 4 Schillingen bestellt. Hochbetrieb hatten die Bäcker, wenn Zunft Herren zu den «Ankenwecken» Berge von Neujahr-Ringen verzehrten. Am Neujahr 1587 bezog der Stubenknecht zu Weinleuten 6 grosse Eierreine zu 7 Schillingen und 300 «gemeine Ringe» zu 4 Pfennigen das Stück aus der städtischen Brotlaube.

Abt Buchingers Kochbuch aus dem Kloster Lützel von 1671 liefert ein Beispiel, wie solche Gebäcke beschaffen sein konnten:

«Eyer-Brodt oder Eyer-Ring:

Das allerbeste weiss Mehl in siedig Wasser / so wie ein Suppen gesalzen / und geschmalzen / eingerührt / ein trucken Teig daraus gemacht / alsdann mit warmen Eyern so ausgewürckt / gibt gut Eyer-Brodt / Eyer-Wecken / oder Ring. Man bestreichs mit zerklopfen Eyern / und bachs im Bach-Ofen, man mag auch gestossenen Fenchel / Aenis / oder Matten-Kümich darein thun» (Originalversion).

1753 übergab Weissbäcker Hans Jakob Faesch der Schmiedenzunft eine Faktura über 27 Gulden und 10 Schillinge für «1100 Ringe zu 6 Rappen». Bei solchen Lieferungen dürfte es sich um Brezelgebäck gehandelt haben.

In den im Staatsarchiv vorhandenen Zunftakten finden sich ungezählte Rechnungsbelege dieser Art, jedoch keinerlei Arbeitspapiere aus dem Bäcker- und Konditorengewerbe. Dafür stehen uns Backanweisungen aus handschriftlichen Rezeptsammlungen von Bürgersfrauen zur Verfügung. Anna Maria Küeffler schrieb 1792, wie sie Eierringe backte:

«Süsser Eier Ring: Nimm ein halb Pfund [ca. 240 g] frischen Anken, ein halb Pfund Weissmehl, ein Viertelpfund Zucker, wohl mit dem Mehl verrieben.

Hernach nimm 4 Eier, ein Viertel Mass [ca. 3,5 dl] Rahm, 2 Löffel voll Hefe, knete dieses wohl und lasse es über Nacht stehen. Formiere den Teig, bestreiche ihn mit einem Gelben vom Ei und bache selben auf einem Blech im Ofen» (freie Transkription).

Zu Anfang des 19. Jahrhunderts begannen Bäcker ihre Neujahr-Ringe zu inserieren, so Johann Brey in der St. Johann-Vorstadt am 21. 12. 1815 mit Gugelhopf und Neujahr-Ring. Am 14. 12. 1837 teilte Weissbeck J. J. Müller der Kundschaft mit, dass sein «Ring-Bub» (Ausläufer) nicht mehr in seinem Dienst sei, und dass die Neujahr-Ringe «ab sofort» erhältlich seien. Bäckermeister Rudolf Steffan hingegen machte am 30. 12. 1858 darauf aufmerksam, dass Neujahr-Ringe «nur heute, morgen und übermorgen» gebacken werden.

Die Kochlehrerin Amalie Schneider versuchte noch in der 7. Auflage 1908 ihrer «Basler Kochschule» die Tradition mit einem Hefekranz ins 20. Jahrhundert hinüber zu retten. Als Zutaten verwendete sie ½ kg Mehl, 10 bis 15 g Bierhefe, 100 bis 125 g süsse Butter, 2 dl lauwarme Milch, 40 bis 80 g Zucker, 40 bis 70 g geschälte Mandeln, Salz.

Wer in Basel nach Neujahr-Ringen sucht, braucht das Häusermeer am Dreiländereck nicht zu verlassen. Schon im deutschen Weil am Rhein findet man reich verzierte Exemplare aus Hefe- oder Eierteig, auf der Elsässerseite in St. Louis (F) auf Wunsch zarte, mit Hagelzucker und kandierten Früchten garnierte Brioches (siehe Farbfotos).

Vorbei sind allerdings die Zeiten, als sich Patenkinder den Neujahr-Glücksbringer in Form einer «Brätschtell» (Brezel) vom «Geddel» (Paten) mit folgendem Spruch erhaschten:

«Guada Dag. Vetter und Geddel, y wünsch au Gligg zum neye Yohr! Y will e Brätschtell gross wie e Schyredoor, Eh geh y nedd zur Stubdiehr nuss!»

Seit Grossverteiler nach den Herbstferien das Weihnachtsgeschäft und um Neujahr die Dreikönigs- und Faschnachtsproduktion lancieren, veränderte sich entsprechend das Konsumverhalten unserer multikulturell durchmischten Gesellschaft. Auch in solothurnischen Bezirken werden «Gutjahr-Ringe» nur noch selten angeboten. Zu alledem könnte die Wiedereinführung eines Neujahr-Ringes scheitern, weil viele Kunden über die Feiertage in den Ferien sind. Wer wagt einen neuen Anlauf?

Albert Spycher-Gautschi, Basel