

Brauchtumsgebäcke (Teil 5)

Der Dreikönigskuchen

Noch von den Weihnachtsguetsli satt, lockt uns schon bald ein weiteres Traditionsgebäck – der Dreikönigskuchen.

In Basel wird der Dreikönigskult im 15. Jahrhundert aktenkundig, als im Dominikanerinnenkloster Klingental zwischen 1450 und 1476 jährliche Beträge für «den Kungen zu essen» ausgegeben wurden. Wie der Gebäckforscher Max Währen (1919–2008) ermittelte, spendierte der Rat von Lausanne dem «Roi et à ses compagnons» anno 1453 «un char de vin» und 1484 «un sanglier». Im Elsass drüben machten Dreikönigsspiele von sich reden, die zu «wütenden Fress- und Saufereien» ausarteten.

Der Basler Stadtarzt Felix Platter erlebte 1553 als Student in Montpellier, wie die Geistlichen «einen Sieg des Königs» feierten. Während in Blatters reformierter Vaterstadt das Sternsingen als «Nachtbättlen» abgeschafft wurde, ging es nach Berichten von Max Währen auf Fribourger Zünften hoch zu und her. In diese Zeit fällt eine aus Sebastian Francks «Weltbuch» von 1534 (im 2. Teil, S. 51) vielzitierte Notiz über den Dreikönigsbrauch. Im Kapitel «Von römischen Christen» (S. 141), kommt Franck darauf zurück: «Die Knaben wählen einen

besonderen König an diesem Fest. /Dieser Brauch, bei dem viel Bubelei getrieben wird, findet vornehmlich am Rheinstrom statt.»

Als anschauliches Dokument präsentiert sich der rechts abgebildete Kupferstich «L'Hiver» aus der Jahresserie «Les Divertissements du Roi-boit» nach einer Zeichnung von Claude Saint Paul (1666–1711). Es erzählt von der Auslosung und Krönung eines «Bohnenkönigs», dessen Name von der Bohne herrührt, die man im Kuchen versteckte. Rechts im Bild thront ein zum Trunk ansetzender Herrscher – «Le Roi boit!». Links kündigt sich der Fastnachtsnarr mit Schellenkappe und Schweinsblase an, und im Vordergrund wird eine Frau mit einem flachen Kuchen in den Händen erwartungsvoll begrüsst (Bild oben). Klarheit verschafft die unten abgebildete Reproduktion einer Illustration nach dem Kunstwerk «Le gateau des Rois» des belgischen Malers Gillis van Tilborgh (1625–1676). Sie zeigt ein Gebäck, das der heutigen «Galette des Rois» gleicht und auf die Frangipan-Torte zurückgeht (Bild unten).



«Le Roi boit!», Kupferstich um 1700.

Die Erstausgabe Sieur Varennes «Le cuisinier françois» von 1561 führt auf S. 266 eine «Tourte franchipanne» mit einem Teig aus bestmöglichem Mehl und Eiweiss, den man zum Tourieren in die gewünschte Länge auswirkte. Nun drückte man den zwölften Teil (la douzième partie) in einen ausgebutterten Teller oder in eine Tortenfanne (tourtière) und faltete ihn sechsmal links rechts übereinander, wobei jede Lage vertieft und mit Butter bestrichen wurde. Die sechste Lage erhielt einen beliebigen Crèmeaufstrich (telle crème que vous voudrez), worauf mit dem Teig weitere sechs Mal wie beschrieben verfahren wurde. In der 8. Auflage 1659 (S. 123f) wird der Teig gesalzen und die Crème so zubereitet: «Lasst ein wenig Mehl in Milch aufkochen und verrührt sie mit fünf Eigelben, fein gestossenen Pistazien, Mandeln, Zucker und ein wenig Salz.» Diese Crème wurde jeder einzelnen Lage beigegeben. Die Torte sollte beim Backen Farbe bekommen und vor dem Servieren überzuckert und mit Blumen geschmückt werden. Diese Torte wurde allen Revolutions- und Kriegswirren zum Trotz in Belgien, Frankreich und auch über unsere Landesgrenzen als «Galette des Rois» zum Begriff. Kein Wunder, dass das Rezept in die einem Giacomo Perini zugeschriebene Rezeptsammlung «Schweizerzuckerbäcker» Eingang fand. In der 5. Auflage Weimar 1893, S. 38 (Neudruck 1997) wird für die «Frangipanitorte» ein Teigboden und Deckel aus bleistiftdickem Blätterteig vorbereitet. Die Fülle besteht aus 125 g Zucker, 2 bis

3 ganzen Eiern, geriebenen Mandeln, 100 g Krümel, 125 g Butter, Zimt und abgeriebener Zitronenschale. Wenn in der Basler Confitserie Bachmann Kunden eine solche «Galette» wünschen, verlangen sie den «Franzos». Ein paar Strassen weiter kommen auf Elsässer Boden unsere Dreikönigskuchen als «Gateaux des Rois» aus Brioche-Teig daher, und es stecken von Sammlern begehrte Kleinkeramikkunstwerke, sogenannte «Fèves», darin.

Doch zurück zu unserer Version aus Hefeteig: Die Universitätsbibliothek Bern verwahrt das erweiterte Typoskript eines von Max Währen 1951 gehaltenen Referats. Darin propagierte er nicht lediglich ein neues Produkt. Mit einem Zitat des Volkskundlers Prof. Karl Meuli beschwor er die Bäcker und Konditoren, heimisches Brauchtum allgemein nicht zu vergessen:

«Die Austilgung der geschichtlichen Erinnerung trifft ein Volk nicht allein in seinem natürlichen Stolz, auf sein innerstes Herz, auf seine Seele ist es abgesehen.»

Wäre Max Währen noch unter uns, würde er sich über die ungebrochene Beliebtheit des Dreikönigskuchens freuen. Gemessen am Preis-Leistungs-Verhältnis liefern die Grosshersteller gute Produkte. Doch ofenfrisch mit Mandelsplittern übersät und mit Konfektkirchen garniert vom Bäckerladen besteht doch ein feiner Unterschied.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



«Galette des Rois», nach einem Gemälde von Mitte 16. Jahrhundert.

Fotos: zvg