

Brauchtumsgebäcke (Teil 6)

## Das Fasnachtsküchlein

Fasnachtsküchlein haben eine lange Tradition, und der Brauch des «Küchlein holen» gab teils gar Streit.

Für den «Kassensturz» vom 4. 2. 2014 durfte ich einen Kurzbeitrag über einstmalige «Heischebräuche» rund um die Fasnachtsküchlein – in Basel ohne «t» geschrieben – vorbereiten. Als Basler dachte ich an das Haushaltbuch der Nonnen im Kloster Klingental aus der Mitte des 15. Jahrhunderts, das jahrelang den Posten «Die Fasnacht het kosten» verbuchte. Namentlich genannt wurden für Laienbrüder und Knechte bestimmte Fasnachtsküchlein unbekannter Art. Ob diese «erheischt» beziehungsweise erbeten wurden, wissen wir nicht. Mehr erfahren wir vom «Küchlein reichen» oder «Küchlein holen» aus der Korrespondenz der Familie Amerbach. Anno 1508 bat Barbara Amerbachin ihren in Freiburg im Breisgau studierenden Sohn Basilius brieflich «uns nicht zu verschmähen und das Küchlein bi uns zu reichen».

Laut Gerichtsakten aus dem Jahr 1540 ging es weniger gesittet zu, als die Mendelin Nachbar einen Hutmacher verklagte, der bei ihr das Küchlein geholt hatte und später von der versprochenen Heirat nichts wissen wollte. 1599 verbot die Obrigkeit «das hin und wider laufen auf den Gassen und Küchlein holen». Der Strassburger Satiriker Johannes

Fischart geisselte im Werk «Geschichtsklitterung» (1507) die Umtriebe mit «Pfannkuchen, Nonnenfüzlein, Krapfen, Pfanzelten, Bauernküchlein und des unsäglichen Geschmeiss mehr» und präsentierte damit eine Vorstellung von Schmalz- und Buttergebäckem im deutschsprachigen Raum.

### Frühe Rezepte

Eine frühe Erwähnung des Begriffs «Küchlein» stammt aus einer Handschrift des 14. Jahrhunderts, dem «Buch von guter Speise». Auffallend ist die frühe Verwendung von Zucker, damals ein Privileg der weltlichen und kirchlichen Prominenz. Hier das Rezept für ein Mandelküchlein: «Wenn Du Mandelküchlein [mandelkuochin] machen willst: Verarbeite Mandelkerne zu einer starken Milch und siede sie unter Beigabe von Zucker. Schütte die Mandelmilch auf ein mit Stroh unterlegtes Tuch. Wirke einen Teig aus Semmelmehl, walle ihn aus, verteile die Mandelmilch darauf, zerschneide den Teig zu Mandelküchlein und backe sie in einer Pfanne mit Schmalz.»

Die «Küchenmeisterei» aus dem 15. Jahrhundert enthält ein Küchlein aus langgezogenem Eierteig mit



«Ueli»-Larvenkopf mit Fasnachtsleckereien.

gerädeltm Rand mit der Bezeichnung «Lappenküchlein»: «Mache kleine Lappen, an den Rändern schön gezackt oder wie Eichblätter oder Lindenblätter. Willst Du sie braun, dann lass sie in heissem Fett kräftig backen – oder gelb, dann mache den Teig mit in Wein oder Milch aufgelöstem Safran.»

Die Basler Stadtarzt-Ehefrau Magdalena Platter schrieb in ihr Kochbuch von 1592 verschiedenartige Küchleinrezepte und sparte weder mit Eiern noch an Butter, zum Beispiel: «Ein anderes Küchlein: Nimm gleich viel Milch und Eier, gib genügend Semmelmehl dazu und klopfle alles gut durcheinander. Wenn du backst, schütte mit einem Löffel Anken auf die Küchlein und backe sie gemach.»

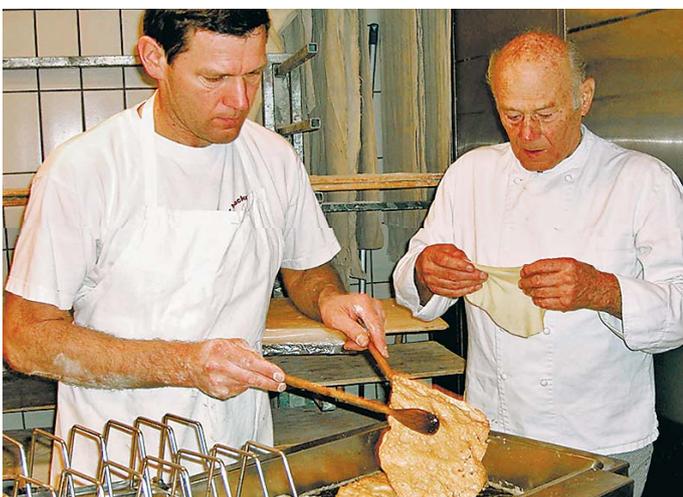
Seit Ende des 17. Jahrhunderts wetteiferten Basler Hausmütter um die besten Fasnachtsküchlein. Ihre Kochbücher verzeichnen Rezepte, die auch für die «gewählten Küchlein», «Schneeballen» und «Mausohren» angewendet, und die alle entweder in der Pfanne gebacken wurden oder schwimmend in «gesottener Butter» brutzelten.

Ich sehe noch meine aus Thun stammende Grossmutter, wie sie Mitte der 1930er Jahre Küchleinteig rund auswallte, über dem mit einer geblühten Schürze bedeckten Knie papierdünn auseinanderzog und als «Chneublätzli» in die siedende Butter gab – zu jeder Fasnacht eine Wäschezaine voll. Seither stellte ich

mir diese Küchlerei gefühlsmässig als etwas Landbernisches vor und staunte als ergrauter Gebäckforscher, den Chneuplätzli in Basels elsässischer Nachbarstadt Mülhausen zu finden. Dort protokollierten die Waisenvögte am 1. 4. 1794 eine Mahlzeit mit Hecht, Pasteten, Spanferkel, Salat mit Eiern, «Tortelettelein, runden Küchlein von Knieblezteig und gewählten Küchlein, Renetten und Callville Äfeln, köstlichem altem Wein und selbst gebackenem lindem Brot». 1811 gab die Mülhauser Pfarrerswitwe Margarethe Spoerlin-Baumgartner ihr «Ober-rheinisches Kochbuch» heraus. Auf Seite 282 lesen wir das Rezept für «Knieplätzli oder Fasnachtsküchlein». Laut diesem wird ein Hefeteig aus 3 Schoppen (ca. 8½ dl) Milch, 12 Loth (ca. 1800 g) Butter, feinem Weissmehl (nach Bedarf), 6 Eiern und 2 Löffeln dicker Bierhefe geschafft und in 28 Stücke zerteilt. Fürs weitere Vorgehen wird bemerkt: «Es ist hierbey sehr gut, wenn zwei Personen einander behülflich sind, eine, welche die Knieblätzli zieht, und die andere, welche sie backt. Man kann auch über einen Haubenstock eine weisse Serviette binden und die Knieblätzli darüber ziehen.»

Jene Ratschläge kamen mir in den Sinn, als ich vor einigen Jahren die Basler Bäcker- und Konditorenmeister Vater Eugen (1930–2016) und Sohn Markus Krebs beim gemeinsamen «Kücheln» fotografierte.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Vater und Sohn Eugen und Markus Krebs beim «Kücheln».

Fotos: zvg