

Brauchtumsgebäcke (Teil 8)

Wie der Osterfladen zu seinem Namen kam

Die früheste Nachricht von österlichem Fladengebäck in Basel stammt von 1426/27. Das Rechnungsbuch der Münsterbauhütte wies «4 Schillinge für Ostereier» und «15 Schillinge für allerhand «Züg zu den Fladen» aus.

Der alte männliche Begriff «Züg» besagt hier, dass die für Bauleute bestimmten Fladen Zutaten erhielten, die gerade vorhanden waren, vielleicht eine Art Restenverwertung. Wie Fladen damals beschaffen waren, zeigt ein Beispiel aus dem «Buch von guter Speise», einer Handschrift des 14. Jahrhunderts:

«Ein Fladen von Fischen gemacht. Lege Stücke von Fischen gleich welcher Art in eine mit Reismehl wohl vermengte Mandelmilch. Gib einen in Würfel geschnittenen Apfel, ein wenig Schmalz und Gewürz dazu. Verteile dies auf einem «blat von teige» (Teigboden), schiess ihn in den Ofen und lass es backen.» Für jene, die es süß mochten, empfahl «das alemannische Büchlein von guter Speise» aus derselben Epoche, ein «köck» (Gehäck) aus drei Teilen Mandeln, von denen der erste gefärbt, der zweite mit Zucker bestreut, und der dritte mit in Wein eingelegten Weinbeeren vermengt wurde. Duftete aber auf einem «blat von teige» ein «köck» aus Käse und Speck, denkt man an Pizza oder Flammenkuchen.

Rezepte aus jenen Handschriften verraten nicht, ob die Teigböden flach ausliefen oder ob man die Ränder zu einem Wulstrand zusammenschob. Ein solcher erlaubte, dem Fladen einen Deckel zu verpassen, wie ihn der Strassburger Münsterprediger Johann Geiler von Keisersberg 1514 beschrieb: «Der Fladen ist gemacht aus Käse, Milch und Eiern und hat eine Krone oder ein Zynnelin.»

Rezepte von rezent bis süß

Damals war es Brauch, Fladen im Ostergottesdienst weihen zu lassen. Fromme Basler pilgerten zur Münsterkirche hinauf, wo sie die mitgebrachte «Speis» am Dreifaltigkeitsaltar segnen liessen, bis Reformator Martin Luther mit den Fladenweihen aufräumte: «Christus soll die koste seyn – und speysen die Seel allein.» Die umstrittenen Fladenweihen wurden schon früher in Fastnachtspielen, wie auch in Sebastian Brants «Narrenschiff» (1494) verspottet: «Die gewychten Fladen uns nit schmecken...». Später findet sich im handgeschriebenen Kochbuch der Magdalena Platter in Basel (1592) das Rezept:

«Guter Fladen: Presse das Wasser aus einem guten Eier-Ziger. Lass Weissbrot in heisser Milch aufweichen und rühre es unter den Ziger. Schlage hierauf Eier in die Masse, bis sie dünn genug ist. Nimm geschälte und kleingeschnittene Mandeln, Feigen, Meertrauben und Rosinen und mische alles durcheinander. Gib Zucker dazu und salze. Wenn du es gerne süß hast, schütte heissen Anken dazu und wirke alles wohl. Mache einen Eierboden, verteile die Füllung darauf und lass im Ofen oder in der Tortenpfanne backen.»

Das Osterfladenrezept in Marx Rumpolts «Ein new Kochbuch» (1581) mit einer Mischung aus Parmesankäse, geriebenen Wecken, Eigelb, Butter, Mandeln, Weinbeeren und süßem Rahm bringt den hochgezogenen Teigrand ins Spiel. Es kam die Praxis auf, in einer Tortenpfanne den Teigboden «zwei Finger



Mit Zuckereiern garnierte Osterflädlein.

hoch» aufzuziehen, «blind» zu backen und als sogenannten «Tortenhafen» antrocknen zu lassen. Auf diese Weise liessen sich Teigböden auf Vorrat herstellen. Anna Wecker schrieb in ihrem «Ein köstlich new Kochbuch» (1600) die Verwendung von Reis vor und liess den Backfreudigen die Wahl zwischen Torten und Fladen:

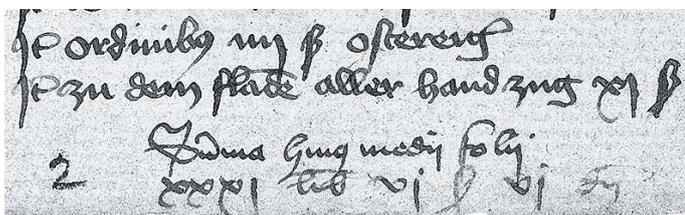
«Eine Torte oder Fladen von Reis: Rühre eine Art von Straubenteig aus gekochtem Reis, feister Milch, Eigelb, Rahm oder Mandelmilch und Rosenwasser. Zuckere und salze ein wenig. Bereite einen Teighafen, wie du ihn schon kennst, lass ihn hart werden und schütte den Zeug hinein. Wenn der Zeug gestockt ist, färbe ihn mit Krautsaft grün. Willst du ihn für einen Fladen zurichten, mache es wie oben. Gib aber Weinbeeren, Meertrauben oder geschnittene Feigen dazu und backe es schön wie andere Fladen.»

Obschon manche Baslerinnen Reis, Reismehl oder Griess für den Osterfladen verwendeten, blieben bis um 1900 «Zigerlein» gleichwer-

tige Zutaten. Für den einfacheren Osterfladen durfte es auch ein «Brot – oder Mehlpäpplein» sein. Hier ein Zigerli-Rezept aus der Zeit: «Verklopfe 5 Eier, schütte 4 oder 5 Löffel geronnene und für 2 Schillinge gute Milch dazu. Stelle das über das Feuer, bis es Ziger geworden ist. Darnach nimm es mit einem Schaumlöffel heraus und tue es in die Formen.»

Wie das Schrifttum belegt, wandelte sich der Osterfladen seit der Reformation vom sakralen zum profanen Festtagsgebäck wie auch zum saisonalen Artikel. Der Teigboden erfuhr den Gestaltwandel vom flach auslaufenden, umrandeten bis hin zum aufgezogenen Rand sowie zur Einpassung in Backformen verschiedener Art. Mit dem Aufkommen von Haushalt-Rezeptensammlungen gegen Ende des 17. Jahrhunderts zeigte es sich auch, dass der Osterfladen nicht mehr rezent gefüllt wurde. Nach und nach beliebte eine Füllung aus Griess, Reis oder Krümel, mit oder ohne Rosinen.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Fladen und Ostereier im alten Basel.