

Brauchtumsgebäcke (Teil 9)

Gugelhopf-Geschichten

Wo und wann die Begriffe «Gugelhopf» und «Gugelhupf» aufkamen, ist ungewiss. Mit ihrem Erscheinen in Familien-Rezeptsammlungen des 18. Jahrhunderts begann man in der Stadt am Rheinknie den Kuchen mit kegelförmigen «Gugelhüten» zu vergleichen.

Solche Hüte trugen Amtsmänner im 17. Jahrhundert (s. Foto unten). Während das baseldeutsche Wörterbuch des Johann Jakob Spreng, um 1760 lediglich «Gupf» im Sinne einer Geländeerhebung nennt, bezeichnet das «Idiotikon» (Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, 2/1885, Sp. 1492) den Gugelhupf als «hohen, oben in der Form eines Kopfes oder Hutes abgerundeten, durch Bierhefe und Mehl aufgetriebenen Brotkuchen aus Mehl, Milch, Eiern, Rosinen und Weinbeeren».

Eine frühe schriftliche Überlieferung findet sich im «Grazer Kochbuch» (1686) mit einem Vorläufer des Gugelhupfs als «Fauler Hund» – ein in Zuckerhutform gebackener Hefeteig, der in Scheiben geschnitten, mit Butter und Zucker verfeinert ein zweites Mal in den Ofen kam. Johann Christoph Thiemens «Haus-, Feld-, Artzney-, Koch-, Kunst- und Wunderbuch» (1700) kennt dieses Gebäck als «alt-teutsches Essen». Backformen

erscheinen in jener Zeit als «Asch» oder «Napf» genannte glasierte Irdenware. Daher die Gebäckbezeichnungen «Asch-» und «Napfkuchen». Johann Georg Krünitz klassierte in seiner «Oekonomisch-technologischen Enzyklopädie» (101/1806, S. 219f) diese Produkte als «etwas Bereitsames [Unkompliziertes], es werde mehrertheils bei Bauern aufgetragen und sei auch eine Zierde des Gesindetischs». Ein regelrechtes hefefreies Gugelhupf-Rezept erschien im «Vollständigen Nürnbergischen Kochbuch» (1691):

«Einen Gogelhopffen zu bachen»

«Nehmet ein viertel Pfund frisches Schmalz / rühret dasselbe in einer Schüssel eine halbe Stunde ab / schlaget sechs gantze Eyer und vier Dottern / eines nach dem andern darein; giesset ein wenig Rosenwasser und Zucker nach Belieben darunter / saltzet es ein wenig / rühret drey Löffel voll süssen Rahm / ingleichen auch zehen guter Löffel voll des schönsten und besten Mehls

darunter / dass es ein schönes Teiglein wird: Schmieret einen Dorten-Model mit Butter / giesset den Teig darein / aber nicht voll / lasset selbigen ein wenig vor dem Ofen gehen / und dann in einem Oefelein ganz gemacht eine halbe Stunde lang bachen / doch dass er nicht zu braun werde / und streuet Zucker drauf.»

Passende Backformen

Im Zuge des aufstrebenden Zuckerbäckergewerbes wie auch für backfreudige Hausfrauen begannen Töpfereien und



Kougelhupf à l'Alsacienne.

A. Spycher

Kupferschmiede dekorative Backformen zu liefern. Mit der Einrichtung der sich nach oben verjüngenden Röhre erreichte man eine Erweiterung der Gefässwandung und eine Verbesserung der Hitzeaufnahme. Bei den Kupferformen beliebte besonders der nach dem Vorbild des Turbans (bonnet du turc) gestaltete spiralförmige «Türkenbund». In der Folge lauteten manche Rezeptüberschriften «Einen Türkenbund zu machen». Die Verwendung von Rosinen, Mandeln und Staubzucker kam erst im 18. Jahrhundert auf. Hier das Rezept der Baslerin Margarethe Müller von 1747:

«Ein gerührter Gugelhupf»

«Man rührt ½ Pfund frischen Anken eine halbe Stunde lang in die gleiche Richtung. Alsdann rührt man 3 Vierlinge schönes Weissmehl, einen Schoppen Milch und ein wenig Salz in den Anken. Jetzt folgen 12 Eier, eines nach dem andern und wohl im Teig verschafft. Erst am Schluss werden Rosinen, Meertrauben und ein guter Löffel voll Bierhefe beigefügt. Das Geschirr wird wohl geschmiert, mit Mandeln besteckt. So wird der Gugelhupf probatum und gut.»

Zu besonderer Berühmtheit gelangte der Gugelhupf im österreichischen Bad Ischl. Dort erschien im Sommer 1888 Kaiser Franz Joseph gerne bei der Hofkammersängerin Katharina Schratt zum Frühstück. Frau Schratt buk den «Germgugelhupf» selbst, bestellte

aber sicherheitshalber bei der Konditorei Zauner ein zweites Exemplar nach ihrem Rezept. Welchen Kuchen der Kaiser genoss, blieb das Geheimnis der Gastgeberin. Der «Germgugelhupf Franz Joseph» ist heute noch Markenzeichen der Konditoren-Dynastie Zauner.

Als eigentliche Gugelhupf-Hochburg ist auch das Elsass zu nennen.

Yvette Hornstein umfasste dies in «Découvrir le Sundgau» (2008) kurz und bündig: «Comme pour toutes les fêtes, l'incontournable Kougelhupf sera de la partie au petit déjeuner avec le café au lait ou à l'apéritif, accompagné d'un bon Gewurztraminer ou un Muscat d'Alsace.» Das eingangs zitierte Idiotikon beschreibt im weiteren den Gugelhupf aufgrund weniger Einzelmeldungen als «Bierbrot», als Neujahrsgebäck und erinnert an einen vergessenen Tanzreimvers: «Gugelhupf und Tarte – d'Schulde loht me warte.» Bei uns ist der Gugelhupf nicht so sehr an Feiertage und Familienfeste gebunden. Er beherrscht als Ganzjahresartikel seinen festen Platz im Warensortiment. Ob hausgebacken oder vom Beck – so ein Biscuit-Gugelhupf, dessen Krume gleichsam auf der Zunge zerschmilzt und sich bei einem spritzigen Weissen mit dem Aroma der Mandel vermählt – ein Hochgenuss!

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Gugelhüte im alten Basel.

bewilligte Reproduktion A. Spycher