

Brauchtumsgebäcke (Teil 12)

Zur Geschichte des Basler Leckerli

Zahlreiche Quellen belegen, dass das Basler Leckerli einen anderen Ursprung hat als oft kolportiert wurde.

Als ich mich in den 1980er Jahren für die Geschichte der Lebkücherei in meiner Vaterstadt und für das «Läckerli» speziell zu interessieren begann, stiess ich auf reiches Quellenmaterial: Kloster-, Rats- und Zunftarchivalien, Rezeptsammlungen aus Bürgerhäusern, dazu einschlägige Literatur wie die um 1900 erstmals erschienenen Standardwerke von Aloys Schulte über die Auftragsbücher bedeutender Handelsgesellschaften und Verkehrswege des Mittelalters. Aufgrund dieser Materialien wurde klar, dass die von Produktwerbung und Presse seit Generationen verbreitete Geschichte, das «Läckerli» sei während des Basler Konzils 1431–1449 als Delikatess für die Kirchenfürsten kreiert worden, zu hinterfragen ist.

Auch pergamentene Zoll-Warenlisten und Kaufhausakten verraten, dass wesentliche Zutaten zu einem Basler Leckerli damals noch nicht auf dem Markt waren oder als Raritäten gehandelt wurden. Der Honig wurde aus Zurzach und anderen Messeplätzen sowie aus Klostergrütern beschafft. Zucker war eine teure Apothekerware, die in Pulverform bittere Pillen in Konfekte verwandelte. Der von 1458 bis 1478 in Pruntrut residierende Basler Bischof Johann von Venningen – Zeitzeuge des Konzils – verbuchte in eigenhändig geführten Haushaltbüchern ein einziges Mal den Erhalt eines Zuckerstocks und gelegentlich einen Lebkuchen.

Wichtige Süsstoffe waren Rosinen, Meertrauben, Rosenwasser und Mandeln. Der St. Galler Mönch Ekkehard IV. hatte um das Jahr 1000 in seinen «Segenssprüchen zu den Gerichten» die Verwendung von Zitrusfrüchten erwähnt. Das aus der Pomeranze (*Pomum aurantium*) und der Zedrat-Zitrone (*Citrus medica*) gewonnene Orangeat und Zitronat waren ebenso kostspielig und fanden noch lange keine Verwendung in der Lebkücherei. Während im 15. Jahrhundert über ein Basler Leckerli nichts überliefert ist, weisen klösterliche Haushaltrechnungen stets den gleichen Ausgabenposten im Lebkuchenkonto aus – «umb honig und wurtz» (Gewürz).

Leckerli 1591 erstmals erwähnt

Der Gebäckname Leckerli erscheint 1591 erstmals im Augsburger Hause Fugger mit «111 Leckerle zu 4 Kreuzer und 324 andere Leckerle zu 3 Kreuzer». Ins Jahr 1621 fällt das Leckerli-Rezept aus dem Handbuch des Berner Stadtarztes Abraham Schneuwly «Frau Anna von Hallweil Läckerlein zu machen». Bald erscheinen Rezepte in St. Gallen, Burgdorf, Schaffhausen und Zürich, die allesamt mit dem Basler Produkt nicht identisch sind. Laut Mahlzeitenrechnungen der Basler Zünfte bestand der Nachtmahl bis gegen Ende des 16. Jahrhunderts aus Obst und Käse, später aus Hippen, Zuckerbrot und Mandeltorten. Im 17. Jahrhundert kamen «Nürnberg Lebküchlein» in Mode. Mit einem freudigen Ausruf, der im Lesesaal des Staatsarchivs aufhorchen liess, stiess ich auf das Leckerlein in einem Rechnungsbeleg der Gartnernzunft vom 10. Oktober 1711. Zum Dessert gab es Rosenküchlein, Schenkelein, Quittenschnitzlein und «3 Blatten Läcklerlin».

Das Lebküchlergewerbe war längst von der Zuckerbäckerei überholt worden, als Streitigkeiten zwi-



Leckerlidosen aus den 1920er Jahren.

schen Pasteten- und Zuckerbäckern um Urheber- und Herstellungsrechte am «Läckerli» ruckbar wurden. Als sich auch Mägde und Witfrauen einmischten, die ein Zubrot verdienen wollten, erklärte 1716 die Obrigkeit die Zuckerbäckerei als freies Gewerbe. Herstellerkreise protestierten, unterlagen aber 1720 «dergestalt, dass einem jeden Lebküchli und Zuckerbrodt zu bachen als eine freye Kunst erlaubt seyn solle». Abseits des Gezänks führten Bürgersfrauen eigene Kochbücher, zum Beispiel Anna Magdalena Falkeysen, aus deren Hand das früheste Basler Leckerli-Rezept von 1741 mit folgendem Titel stammt:

«Basler Lekerly zu machen»

«Eine halb Mass guten alten Honig mit einem Pfund Zucker einem kleinen feuer zergehen lassen, ein halb Pfund Mandeln geschellt und rein geschnitten in dem Honig ein wenig herumgerührt; 4 Loth Zitronaten, 4 Loth Pommerantzen, 4 Loth Zitronen Schnitz und von der Zitronen die Schaale, alles rein geschnitten und auch darein gethan. Eine Muskatnuss, ein halb Loth Nägely, 4 Loth Zimmet dieses nicht

zu rein gestossen und auch darein gethan; aber erst wenn der Teig auf dem Wirkbrett breit gewahlt ist. Zwei Löffel voll starkes Kirschwasser, 2½ Pfund Semmelmehl, das Halbe davon nach und nach in den Honig gerührt, und Teig (...) auf dem Feuer immer den gleichen Weg geschafft und dann in das andere Mehl auf dem Wirkbrett gethan und obigen Zimmet darüber geschüttet, recht durcheinander gewürckt und dann etwa eine Stunde an einem warmen Orte den Teig ruhen lassen. Ein Quintlein Purifizierte Potasche rein gestossen und damit gewürckt. Zu einem kleinen Model nimmt man 1 Loth, zu einem grossen Model 1½ Loth Teig. Die Lekerly müssen den Tag vorher gemacht und nach dem Brod gebachen werden.» (1 Quintlein = 3,76 g, 1 Loth = 15,01 g, 1 Pfund = 480,23 g, 1 Mass = 1,38 L).

Mein 1991 erschienener Band «Leckerli aus Basel – ein ober-rheinisches Lebkuchenbuch» (kleine Foto) hatte anfänglich einen schweren Stand, bewirkte aber, dass die Produktwerbung nach und nach überarbeitet wurde.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Umschlagbild «Leckerli aus Basel».