

Brauchtumsgebäcke (Teil 13)

Die Sache mit den Wähen

Wenn hier von Wähen die Rede ist, müssen in der gebotenen Kürze gleichbedeutende Gebäcknamen ausgeblendet werden.

Oskar Rhyner hatte diese in seiner Arbeit «Dünne, Wähen, Kuchen, Fladen» (Frauenfeld 1958) sprach- und sachwissenschaftlich untersucht. Eine jüngere Verbreitungskarte dieser Begriffe ist unter www.ksds.uzh.ch/de/karten/waeh.html im Internet abrufbar.

Als Basler mit «Ziibele-» und «Käaswaaie» aufgewachsen, darf ich im Nachstehenden eigene Erkundungen beisteuern. Wie in den Beiträgen «Ursprung der Fastenwähe» und «Zur Geschichte der Torte» («panissimo» vom 3.3.2017 und 28.4.2017) erläutert, entstammt «Wähe» den mittelalterlichen Wörtern «wajan» oder «waeh» im Sinne von etwas Feinem, Auseinanderlaufendem. Im Briefnachlass des Basler Gelehrten Bonifazius Amerbach aus dem 16. Jahrhundert findet sich die Empfehlung, zur Herstellung einer Torte den Teigboden rundum zu einem Rand emporzudrücken – zu Gebilden, die später in gusseisernen Tortenpfannen mit beheizbarem Deckel eingepasst als lagerfähige «Tortenhäfen» gebräuchlich wurden. Später lieferten Blechhammerwerke geschmiedetes Eisenblech («Sturtz») und Walzwerke das Weissblech zur Herstellung von «stürtzenen» verzinnnten und unverzinnnten Backformen.

Die Hüter des Brotmuseums «Maison du Pain» im unterelsässischen Séléstat (Schlettstatt) weisen den Ausdruck «Waaie» dem Département du Haut Rhin zu, wo ein Bonmot aus Colmar verkündete: «Mir Colmerer schyssen uff d'Waaie, mir backe Kueche!» Grosse Wähenliebhaber waren die Mülhauser Vormundschaftsträger (Waisenvögte), wenn sie zu Tische sassen. Alles, was Gärten und Obsthaie hergaben, genossen die Herren in Form von Himbeer-, Apfel-, Trauben- («Träubel»), Pflaumen- («Bruniolen») Mirabellen- («Baröleli») und Kirschenwähen. Am

17.11.1791 notierten sie «bey H.G.'s frauen selig inventure et liquidation 1 Spansau [Spanferkel] 1 blatten gebackene Karpfen, 4 Rauchwürst, 2 Salat, köstlicher rother Neuenburger Wein nebst gutem Brot, gofferen [gaufres] hüpfen, kastanien und 1 Combote Weÿen – in der Cronen gerüestet und verzehrt.»

In eben diesem Gasthof «La Couronne» experimentierte die Wirtstochter Margarethe Baumgartner mit Rezepten, Tortenpfannen und Backblechen. 1811 gab sie als Pfarrerswitwe Margarethe Spoerlin das «Oberrheinische Kochbuch» heraus. In diesem bis um 1915 aufgelegten Werk wird die Abfolge von zehn Wähenarten als «Kuchen von spanischem Brodteig [Blätterteig] oder sogenannten Wähen» eingeführt. Blätterteigwähen wurden noch in der Tortenpfanne mit gebacken, für Wähen im Backblech empfahl die Autorin einen Teig aus Mehl, Eiern, Zucker, Milch und Rahm. Hier die Füllung für eine Heidelbeerwähe:

Rezept für eine Heidelbeerwähe

«Ehe man die Heidelbeeren auf den Kuchen legt, wird eine oder zwey Stunden zuvor Zucker darüber gestreuet und die Heidelbeeren einigemal umgekehrt. Man kann sie auch mit Wein und Zucker abkochen, lässt sie hernach wieder kalt werden, behält die Brühe davon zurück, thut noch mehr Zucker dazu, und lässt sie dick einkochen. Wenn die Wähe dann gebacken ist, streuet man ein wenig Zimmet darüber und giebt sie zu Tische.» (4. Aufl. 1827, S. 253f.)

Auf ihrer Reise wanderte die «Waaie» (oder Wääje) ins Baselbiet, ins Solothurnisch-Aargauische und tief ins Zürichbiet hinein. In Basel erscheint der Gebäckname noch unsicher als «Weÿendärtlein» im Kochbuch der Dorothea Respinger



Zwetschgenwähen von einem Hof in Rantzwiller und einem Beck in der Stadt.

von 1794. Wie Margarethe Spoerlin musste auch Amalie Schneider-Schlöth in ihrer «Basler Kochschule» den ungewohnten Ausdruck geläufig machen, so noch in der 12. Auflage 1941 mit dem Rezept Nr. 1919 «Zwiebelwähe (Kuchen)». Als

» Als fasnächtliches Brauchtumsgebäck waren die «Ziibele- und Käas-Waaien» schon im 19. Jh. bekannt.

fasnächtliches Brauchtumsgebäck (heute Ganzjahresartikel) waren die «Ziibele- und Käas-Waaien» jedoch schon im frühen 19. Jahrhundert bekannt. Nach dem «Morgestraich» werden sie in überfüllten Gaststätten in rauen Mengen und in unterschiedlicher Qualität verzehrt, sind aber auf dem Nachhauseweg beim Beck ofenfrisch eingekauft ein sicherer Genuss.

Dass heute noch über den «richtigen» Gebäcknamen diskutiert

wird, ergab sich vor ein paar Jahren in einer südbadischen Gartenwirtschaft, als am Nachbartisch eine Prachtportion aus Rhabarber und Eiweissmontur serviert wurde. Bei Kaffee und Markgräferwein wurde befunden: Die Rhabarberwähe ist nur mit Eieguss ausgestattet, mit Eiweiss überbacken ist sie im Badischen ein Kuchen. Im Elsass drüben ist der Mundartaussdruck «Waaia» am Aussterben – die meisten Kinder verstehen nur noch «la tarte». Im Sundgauer Bauerndorf Rantzwiller wehrt man sich mit dem alljährlich im September stattfindenden «Zwätschgäfascht» gegen die mundartliche Verarmung. Während in einer langen Reihe von elektrischen Haushalt-Backöfen die Zwetschgenernte zu Waaien verbacken wird, lockt ein weitläufiger Marché aux Puces Schnäppchenjäger aus Nah und Fern. Wähenfeste haben offenbar auch in unsern Gegenden Fuss gefasst, so im luzernischen Rain und im bernischen Epsach.

Albert Spycher-Gautschi, Basel