

Brauchtumsgebäcke (Teil 14)

«Strübli» – Geschichten von Trichter- und Spritzenküchlein

Wer von der Dreiländerecke aus das badische Blauen-Massiv ansteuert, kommt ins Töpferstädtchen Kandern, Es ist seit drei Jahrhunderten für seine Brezelbäckerei bekannt und feiert jährlich ein grosses «Strübli-Fest».

Im Ortsteil Wollbach findet jeweils Ende August ein grosses «Strübli-Fest» statt. Inmitten von Attraktionen werden «Strübli» gebacken, die frisch aus siedender Butter abgetropft reissenden Absatz finden. Sie erinnern wie die «Striwele» im elsässischen Sundgau an Erntedankbräuche, als aus der letzten Garbe neun Ähren zum «Glückhämpfeli» gebunden und gesegnet wurden.

Laut dem «Schweizerdeutschen Wörterbuch» waren früher Schmausereien mit Straubengebäck an Taufen und Hochzeiten fast in der ganzen Deutschschweiz gebräuchlich. Rosmarie Pflugi schreibt in ihren «Solothurner Liebesbriefen» (1984): «Im oberen Kantonsteil heissen die Strübli allgemein Trauffele. Viele ältere Solothurner erinnern sich an die sagenhaft guten Strübli im Bad At-tisholz. Strübli gehörten in Solothurn auch am Schmutzigen Donnerstag, an der Herrenfastnacht und der Alten Fastnacht zur Tradition.»

Etymologen führen den Begriff «Strübli» auf «struppig», die «Trauffele» auf das Tröpfeln, Rinnen aus einer Traufe zurück. Der Basler Prof. Johann Jakob Spreng beschrieb die Strübli in seinem «Idiotikon Rauracum» um 1760 als «eine Gattung Küchlein zu Basel, wozu der Teig durch einen besonderen Trichter in die heisse Butter gelassen wird, dass sie das Aussehen kleiner verwinkel-

ter Schafgedärme haben». Appetitlicher ist eine badische Version: «Sträuble sind eine dicke Scheibe, die aus vielverschlungenen Rohren besteht.» Das Kochbuch der Baslerin Magdalena Platter von 1592 enthält ein Rezept für «Krumm Strüble» (Krumme Strübli) mit einem Teig aus Eiweiss, Weissmehl, Salz und Zucker. Das Backen ging so vor sich: «Wan der Ancken heiss ist, so thu den daig in ein Schumlöffel, und far schnell in der Pfannen umbher.» Mit «Strüble in der Vasten» (Fastenzeit) machte Magdalena einen Kompromiss: Der Teig bestand aus Hecht oder Karpfenrogen, Mehl und etwas Wein, der aber wie die andern Strübli im Anken ausgebacken wurde (UBBS*, J I 8, S.12f).

Magdalena Platter war noch mit einem Schaumlöffel zurecht gekommen, andere Patrizierinnen mit einem durchbohrten Kochlöffel. Mit der Zeit entstanden spezielle Trichter oder «Trachter, Trächterlein», wie sie auch genannt wurden, aus Kupfer- und Weissblech. Bei Jane Judith Galiard wurde um 1745 vom Teig «ein Löffel voll in Trachter mit 3 Löchlin gethan und in dem ancken lauffen gelassen». Darauf hiess es: «Wan sie gebachen auf das Tröhlholtz [Wallholz] geschlagen» (StABS*, Nachl. Frey 35, S. 81). So entstanden «Goldene Hauben oder Zuckertrauben», wie sie Marga-



Strübliäscht in Wollbach 2016.

Fotos: A. Spycher



Straubentrichter und Teigspritze.

rethe Spoerlin im «Oberrheinischen Kochbuch» beschrieb und dazu einen fünflöchrigen Trichter empfahl (4. Aufl. 1824, S. 286). Einen Dreiröhrligen kann ich zeigen, den «Fünfer» suche ich. Beim abgebildeten einröhrligen Gerät ist der Trichter vom fein gedrechselten Stiel leicht abgewinkelt montiert, sodass man das «in den Anken laufen lassen» besser steuern kann.

Während Jeremias Gotthelf in «Ueli der Pächter» (Berlin 1849, S. 29) von einer «Sichlete» mit «Küchlein aller Sorten» erzählte, ging der Schriftsteller Simon Gfeller ins Detail: «Änni het e tüechtige Platsch Milch erwellt u Lisi es Chrättli voll Eier abzellt. Derno het es di chochig Milch über s Mähl gschüttet, d'Eier drigschlage u der Teigg grüehrt, bis er schön zarten isch gsi u nümme gchnöllelet het. I der Pfanne het der Anke scho gschprätzlet, un jez het me d'Schlacht chönnen aloh. Der Teigg isch prächtig dür e Trichter glüffe u di Strübli si ufgeunge u guldbruun worde, schöner hätt nüt gnützt.» (Em Hag no, Bern 1919, S. 109).

Noch kurz zu den Spritzenküchlein. Für ein frühes Rezept kehren wir zu Magdalena Platter ins ausgehende 17. Jahrhundert zurück: Sie

bereitete einen Teig «nach Gutdüngen» aus Milch, Mehl, Eiern, Salz, drückte ihn «durch die Spritze oder sonstwie» in die heisse Butter und liess die Küchlein «ohne fest zu rütteln» langsam backen. Das «Bernerische Koch-Büchlein» (Bern 1749, S. 96f) erklärt die Handhabung der Teigspritze, indem der Teig in die «Büchse» gefüllt und mit dem hölzernen «Stempel» zu einem «Zweifelstrick» (Ornament) oder einem «Lätsch» in den heissen Anken gedrückt wird. Die Baslerin Anna Margaretha Müller drückte «Graswürm» in den Teig aus Zucker, Mandeln, Mehl, Eiweiss und Zitronenraspel (UBBS*, HV 82, S. 44). Bei Margarethe Spoerlin (S. 296) «gab eine Sprütze voll 2 Küchlein, nimmt man eine grosse Pfanne, so kann man 2 bis 3 Stück miteinander backen». Die heutige Vielfalt an Spritzgebäck aus dem Backofen gehört zum Alltag des Bäckereibetriebs. Das Strübli Brauchtum hingegen verdient eine Neubelebung, es braucht keine «Trachter mit 3 Löchlin» dazu.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

* StABS = Staatsarchiv Basel-Stadt, UBBS = Universitätsbibliothek Basel