

Brauchtumsgebäcke (Teil 18)

Von der Hostie zu den Bräzeli oder Bricelets

Beim Gebäcknamen «Bräzeli» kommen mir salzige Apéro-Snacks in den Sinn. Erst über das welsche «bricel» spüre ich den butter-vanilligen, leicht zitronigen Geschmack von Grossmutter's Bräzeli im Gaumen.

Die gebürtige Thunerin kochte elektrisch, bestand aber auf einem Anstellherd mit Holzfeuerung, in den sie mit einem Zwischenring ihr Brezeleisen «G+F» (Georg Fischer AG) mit Schweizerkreuz, Helvetia, Wilhelm Tell und Steinbock als Motive einlassen konnte. In späteren Jahren versuchte ich vergeblich, jene Bräzeli mit einem Jura-Brezeleisen mit aufgedrucktem Standardrezept (100 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, 1 Prise Salz, 250 g Mehl) nachzubacken. Der Wort- und Sachgeschichte dieser zum Waffelgebäck gehörenden Knusprigkeiten nachzugehen geht einfacher.

Links:
Kambly-
Biscuitdose
aus der
Gründer-
zeit.



Rechts:
Hostien
eisen mit
Christus
symbolen,
17. Jh.,
Augustiner-
museum
Rattenberg
(Tirol).



Fotos: zvg

Klösterliche Oblaten

Manch einen erinnert der Genuss eines Bräzeli der äusseren Form nach an die geruchlos auf der Zunge zergehende «Oblate» aus ungesäuertem Brotteig als Sinnbild der im katholischen Gottesdienst geweihten «Hostie». Zu deren Herstellung sind schon im 9. Jahrhundert Zangen mit zwei sich deckenden und mit Gravuren versehenen runden und viereckigen Platten bezeugt. In den «Benedictiones ad mensas» (Segnung der Speisen) des St. Galler Mönchs Ekkehart IV. um das Jahr 1000 geht es bei den Brotsorten auch um Hostien und Oblaten: «... Oblaten möge Gott durch [symbolische] Süsse angenehm machen» und «... Das ungesäuerte Brot sei mit dem Kreuze gezeichnet und möge an das Passahfest [Ostern] erinnern». Dass sich Klosterleute und Domherren mit delikaten Oblaten verwöhnen liessen, berichtet die St. Galler Klostergeschichte. Abt Norpert soll den Mönchen erlaubt haben, während der Karwoche «vinum et oblatas» (Wein und Oblaten) zu geniessen. So auch im Domstift Basel, wo «oblati et pomis» (Oblaten und Äpfel) beliebten. Die Schaffnerinnen im Kleinbasler Kloster Klingental verbuchten «Oflaten» in Mengen – «zwey tusig und vierhun-

dert Oflaten» anno 1454 oder «vier tusig Oflaten» im Jahr 1461. Von den Franziskanern des Barfüsserklosters ist überliefert, dass sie sich auf Palmsonntag 1478 mit je 200 grossen und kleinen Oflaten eindeckten. Ob es sich bei grossen Oflaten um Zelebrationshostien, bei den kleineren um Laienoblaten oder aber um Genussmittel gehandelt hatte, bleibt offen. Die Oblatenherstellung begründete den weltlichen Beruf des «Oflaters». In Basel sassেন sie mit den Lebküchlern in der Krämerzunft «zu Safran».

Das von Platinus, einem päpstlichen Hofmeister, 1538 verfasste Kochbuch «Von allen Speisen und Gerichten...» führt auf S. 14 ein Gebäck mit einer Oblate als Unterlage und einer weiteren als Deckel. Die Füllungen bestanden aus gehackten Feigen, Rosinen, Salz, Safran und anderen Gewürzen. Das Ganze wurde durch ein Teiglein gezogen und gebacken. Auch die Basler Stadtarztgattin Magdalena Platter verwendete diese frühe Form von Backoblaten. Laut Rezeptbuch von 1592 benötigte sie für «Gefüllte Oflaten» deren drei, verfuhr damit wie jener Hofmeister und bestreute diese «Doppeldecker» mit Zucker. Das 1600 erschienene «New köstlich Kochbuch» der Colmarerin

Anna Wecker schrieb für «Gefüllte Oflaten» papierdünn ausgewallte Oblaten vor, deren Ränder mit Eiweiss als Bindemittel zu bestreichen waren. Die Füllungen aus Äpfeln, Birnen, Mandeln und «Meerdrüblein» versprochen «ein hübsch höflich [höfisches] Essen und machen einen Kranken wieder lustig». In Basel waren damals auch Hippen beliebt, und auf die Oflaten folgten im 17. Jahrhundert sogenannte «Gofferen» (Gaufres, Waffeln), auf die in einem späteren Beitrag eingegangen wird. Dass sich die Bezeichnung Oflate bis ins 19. Jahrhundert retten konnte, zeigt ein Inserat im «Avis-Blatt der Stadt Basel» vom 22.3.1845, wonach Frau Hägy an der Webergasse «flache und gebogene Oflaten» feilhielt.

Westschweizer Bricelets

Während der «Trésor de la langue française» diese Begriffe nicht erwähnt, bezeugt der «Dictionnaire Suisse Romand» (Carouge 1997, S. 172f) das Auftauchen von bricelets (von briser, zerbrechen) und fer à brisselets in Fribourg um 1426, in Genf um 1521 und somit deren Herkunft aus der welschen Schweiz. Die schweizerdeutschen Ableitungen Bräzeli und Bräzeli-Yse fanden den Weg ins «Bernerische Koch-

Büchlein» vo 1749 einmal salzig, einmal süss: «240. Eingeschlagene Brätzeln. Den Teig kannst Du mit süsser oder saurer Nidlen anmachen / thu ein wenig Zimmet, Muscatanus, Macis und Salz darein / mache den Teig nicht gar zu dick / backe sie im Eisen / und behalte sie in der Wärme.» «264. Kleine Brätzeln. In sechs Löffel voll Zucker nimm neun Löffel voll Mehl / einen halben Vierling frischen Anken / zwey Eyer, alles in einer Kachlen mit einander angmacht und ausgewürkt.»

Um eine ausreichende Produktmenge zu erzielen, war und ist die Bräzeliherstellung eine aufwändige Angelegenheit. Im emmentalischen Trubschachen, wo die Berner Bräzeli am süssesten schmeckten, spezialisierte sich 1910 der junge Bäcker-Konditor Oskar R. Kambly auf dieses Fach und begründete die Erfolgsgeschichte der «Kambly-Bretzeli» – eine der beliebtesten Biscuitmarken der Schweiz.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Autor (*1932) war Sekundarlehrer in Basel und ist Autor volkskundlicher Schriften und Bücher. Ein Spezialgebiet ist die Erforschung der Geschichte süsser Backwaren. Die «panissimo»-Serie gibt es auf www.brotkultur.ch > Historisches.