

Brauchtumsgebäcke (Teil 19)

Agnus Dei – Sujet für Osterspezialitäten

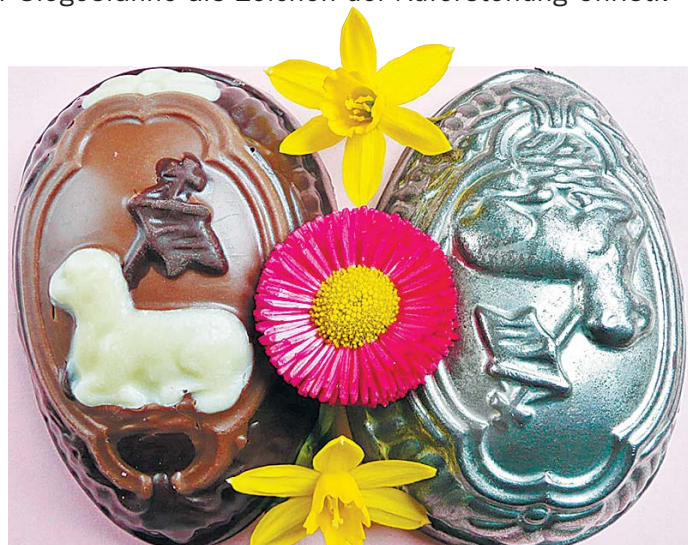
Zum Osterbrauchtum gehören neben «Hasennestchen», «Eiertütschen», Lammgigot oder Gitzibraten auch Backwaren wie Zopf und Osterfladen. Der Ostergabentisch wäre jedoch nicht komplett ohne ein Biscuit-Lämmchen oder ein Schokolade-Ei mit den Symbolen des «Agnus Dei qui tollis peccata mundi» (das «Lamm Gottes, das die Sünde der Welt hinweg nimmt») mit der Siegesfahne als Zeichen der Auferstehung Christi.

Zur Zeit des Leidensweges der Israeliten waren Lämmer bei ihnen Opfertiere. Deren Blut war einst beim Auszug aus Ägypten zum Schutz vor dem Todesengel an die Türpfosten gestrichen worden. Sie gehörten neben dem Backen von ungesäuertem Brot zum Pessach-Fest im jüdischen Frühlingsmonat.

Im Mittelalter wurde das Jungtier das Schafes – das Lamm – zum Naturalzins, zum Geschenk und als Oster Speise für kirchliche und weltliche Obrigkeiten. Schaf- und Ziegenfleisch zählten zu den tierischen Produkten, über die der St. Galler Mönch Ekkehart IV. um 1030 nach Christus in seinen «benedictiones ad mensas» den Tischsegen sprach. Ende des 12. Jahrhunderts genossen die Domherren des Basler Bischofshofs an Ostern anstelle des Rindfleischs «Lammfleisch mit Eiern, welche in Schweinefett gebraten waren». Den Bürgermeistern wurden «2 Lember», den Ratsherren «1 Lamb» verehrt. Wahlweise konnte auch der Geldwert ausbezahlt werden. Um 1460 brachten jeweils Boten aus Weil am Rhein ein Osterlamm zum Hauptsitz des Bistums Basel in Pruntrut und erhielten vom Bischof Johannes von Venningen ein Trinkgeld. Laut Basler Spitalrechnungen 1521–1534 kaufte man auf den Osterabend «7 Lamber bey den besten». Von diesen zehrten sowohl die Spitalleute als auch die Kranken. Die bettel-

armen Barfüssermönche hingegen erhielten «ein ganz lämply und 12 fladen». Ein schönes Beispiel für das Aufkommen einer Gebäckbezeichnung: Fladen zu Ostern, Osterfladen. Jene Geschenke kamen im Zeitalter der Reformation in Verruf. Dies bekam ein Basler Geistlicher zu spüren, der seinen Lambraten nicht mehr an seiner Wirkungsstätte im «Siechenhaus» zu St. Jakob essen durfte, sondern ein Wirtshaus aufsuchen musste (Schweizerisches Idiotikon, Bd. 3, Sp. 1271). Das Osterlamm wurde zum weltlichen Fleisch- und Konditorei-Confiserie-Produkt und in heutiger Zeit zum Ganzjahresartikel.

Bd., 1, Sp. 1168 des Idiotikons erwähnt Osterfladen und Wecken in einem Zuge. Kein Wunder, luden doch früher die in der Fastenzeit angesammelten Eier und der Appetit nach frischer Butter geradezu hungrig zum Kreieren und Backen von schmackhaften Ring- und Zopfgebäcken, Wecken, Osterbrotten, Pains de paque und Colombe Pasquale ein. Die Geschichte des gebackenen Osterlammes führt ins Musée Alsacien im unterelsässischen Haguenau, wo eine um 1800 hergestellte Osterlamm-Backform eines ansässigen «potiers» ausgestellt ist. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts begann die serienweise Fertigung zweiteiliger und mit einer Klammer verschliessbarer Keramikmodel im unterelsässischen Soufflenheim. Sammler machten jahrzehntelang Jagd



Osterlammform für Schokolade, Anton Reiche, Nr. 5757.

Fotos: A. Spycher

auf ältere Modelle und räumten Flohmärkte und Antikläden leer. Kenner bezogen ihr Wissen von Georges Klein (Poteries populaires en Alsace, Rosheim, 1989) und Marie-Louise Nabholz-Kartaschoff (Töpferei in Soufflenheim, in: Basler Geographische Hefte, 3/1973). Nicht vergessen seien selten gewordene hölzerne Agnus-Dei-Formen zum Auspressen von «Ankenböcken» (Idiotikon, Bd. 4, Sp. 1128). Heute tauchen solche «Lämmli» wieder auf, bei denen die beiden Schalen oft nicht genau zueinander passen. Dies gilt auch für Produkte der Blechwarenindustrie seit Mitte des 19. Jahrhunderts, die auch zum Giessen von Schokolade-Eiern verwendet wurden. Frühe Rezepte zur Herstellung von «Biscuit-Lämmern» finden sich im 1872 erstmals erschienenen Werk «Neues illustriertes Konditoreibuch» von Karl Krackhart sowie im «Handlexikon der Conditorei» des Basler Conditors J.H. Wirz-Fischer von 1890 (Seite 178):

Oster-Hasen und -Lämmer

«Es wird hiezue eine Biscuitmasse aus ½ Kilo Zucker mit 15–16 ganzen

Eiern und 12 Gelben warm aufgeschlagen, dann ½ Kilo feines Mehl eingerührt, und diese Masse in die mit warmer Butter gestrichenen und mit Paniermehl bestreuten Formen gefüllt, hierauf langsam gut ausgebacken. Man nimmt die Biscuits aus den Formen, wenn sie nicht mehr heiss sind, bestäubt sie stark mit Zucker und garniert sie auf passende Weise, indem man Augen und Ohren von Tragant [...] aufsetzt und um den Hals eine hübsche Schleife aus rothem oder blauem Seidenband bindet.» Dieser Dekor ist eine Ausleihe von Seite 193 bei Krackhart, der auch das Aufstecken einer Flagge oder Fahne vorsieht. Seite 434 schreibt je nach Grösse der Lämmer schmalere oder breitere Seidenbänder vor, an die ein Glöcklein gehängt wird. Für das Osterneistchen empfiehlt sich nach Krackhart getrocknetes Waldmoos. Von grün gefärbter Papierwolle werde abgeraten.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Autor (*1932) ist Autor volkskundlicher Schriften und Bücher. Die «panissimo»-Serie gibt es auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Zwei Keramikformen aus Soufflenheim.