

Brauchtumsgebäcke (Teil 20)

# Flammen- und Speckkuchen

Im Elsass verpflegen sich ganze Touristenströme mit «Quiches Lorraines», «Tartes Vignerannes» (Fleischorten) und «Tartes flambées» – Flammenkuchen. Der letztere hat eine spannende Wort- und Sachgeschichte.

Beginnen wir mit Kapitel 8 über das «Brot der Deutschen» in der 1550 gedruckten «Deutschen Speiskammer» des Gelehrten Hieronymus Bock: Vom «Flam Kuchen in nöten» schreibt er. Dieses Notbrot werde in Kriegszeiten auf der Flucht, als man nur mit dem Allernotwendigsten versehen war, auf heissen Steinen oder in der Asche gebacken.

Das Rheinische Wörterbuch berichtet aus dem Saarland und aus Rheinland-Pfalz: Während im hinteren Teil des Ofens noch das Holzfeuer loderte, wischte man vorne die Glut zur Aufnahme der Flammenkuchen beiseite. Gerieten diese zur Zufriedenheit, galt dies als Zeichen für die richtige Backtemperatur. Die Flammenkuchen dienten als «Notbrot», bis die Brotlaibe abgekühlt waren, denn ofenwarmes Brot durfte nicht genossen werden. Ebenfalls aus dem Pfälzischen stammt eine Überlieferung, dass Ofenbauer nach getaner Arbeit und nach dem ersten Backvorgang Brot und Flammenkuchen zugute hatten. Laut Luxemburgischem Wörterbuch machte man im Moselgebiet den «Flamekuch» aus zusammengekratzten Teigresten. Auch das handgeschriebene «Idioticon Rauracum des Basler Professors Johann Jakob Spreng (um 1760) handelt von «Muldenkrätz», das für Kinder und Gesinde gebacken wurde. Während das Schweizerische Idiotikon den Begriff «Flammenkuchen» nicht erfasst, verzeichnet es in Band 8, Sp. 1108 Kuchen aus

Teig, der aus der «Muelte» (Backmulde) zur «Mueltschäärete» gescharrt wurde und bezieht sich auf Fribourgsche und Basler Bäckerordnungen des 15. Jahrhunderts, die das Beimischen von «Multenschar» in den Brotteig verboten.

## Aus dem Elsass und Südbaden

So wie der Wort- und Sachbegriff der Wähe aus dem elsässisch-südbadischen Raum zu uns gekommen ist, verhält es sich auch mit der volkskundlich-gebäckkundlichen Überlieferung des Flammenkuchens (siehe «Die Sache mit den Wähen», panissimo Nr. 20 vom 29.9.2017, Teil 13). Historische Backeinleitungen für den Flammenkuchen suchen wir jedoch vergeblich. Ähnliche oder vergleichbare Fladengebäcke sind hingegen zahlreich überliefert, zum Beispiel im «Buch von guter Spise» aus der Mitte des 14. Jahrhunderts:

■ (86.) «Einen fladen. Wer einen Fladen von Fleisch machen will, nehme Filet vom Rind («lumbel») oder Speck («von dem wenste»), gesottene und wohl gehackte Innereien («knücken»). Füge halb so viel Käse hinzu und vermenge alles mit Eiern, damit es dick werde. Würze mit Pfeffer, schlage die Fülle auf ein «blat von teyge», schiess es in den Ofen und lass es backen. Gib den Fladen heiss zu essen.»

Dass der ursprünglich aus ländlichem Umfeld stammende Flammenkuchen im vornehm-städtischen Haushalt verfeinert wurde, zeigt sich auch an einem Beispiel im Kochbuch der Baslerin Magdalena Platter von 1591:

■ «Ein Speck Kuchen. Nimm drei Eier und mache ein Teiglein daraus. schütt ein wenig warmen Anken auch darein und salze es. Dann wirke es wohl. Walle dann einen Boden daraus wie zu einem Eierkuchen. Dann schneide Speck so dünn du kannst. Klopfe dann tüchtig ein Ei und gib den Speck dazu. Verteile das



Fotos: A. Spycher

Gemenge auf dem Teig, den du ausgeballt hast, und bestreibe ihn ringsum mit Ei. Backe ihn dann in einer Pastetenpfanne oder in einem Ofen. Man soll ihn gut («gäch») backen.» (sinngemässe Transkription).

War dieser randlose Speckkuchen noch ein echter Fladen, mutiert der Speckkuchen im Oberrheinischen Kochbuch der Mülhauserin Margarethe Spoerlin von 1811 zur Wähe: «Nachdem der Hefeteig im Kuchenblech aufgegangen ist, schneide guten Speck, ohngefähr noch so dick, als man ihn zum spicken braucht. Bestecke den Kuchen damit, immer einen Finger breit voneinander; stelle ihn eine gute Viertelstunde nach dem Brod in den Ofen, und lass ihn drei kleine Viertelstunden darin stehen (wörtliche Transkription).»

Den Gegenwartsbezug zum Flammenkuchen lassen wir die ehemalige Fernsehmoderatorin und Elsasskennerin Gerda Conzetti herstellen: In ihrem 1984 erstmals erschienenen Büchlein «Elsässer Driwele» beschreibt sie, wie im festfreundigen Winzerstädtchen Eguisheim

in zwei Blechöfen mit hohen Kaminen «Flammeküechen» gebacken wurden: «Man steht Schlange. Drei Frauen arbeiten ohne Verschnaufpause bis zwei Uhr in der Früh – Brotteig dünn auswallen. Masse aus Rahm (besser Sauerrahm), feinen Zwiebelringen, Speckwürfeln, Salz, Pfeffer und Muskat zubereiten und fingerdick auf den Teig streichen. Den ungebackenen Küechen mit etwas Öl beträufeln. Zwei Männer backen die Küechen. Die Flammen im Ofen müssen über die Masse schlagen – flambieren ohne Alkohol!»

Währschafte Flammenkuchen gibt es aber auch ganz im Süden des Elsasses, im Südzipfel des Sundgaus. Die zwei Bilder zeigen ein ausrangiertes Backhäuschen in Oltingue und «hohen Besuch» beim Flammenkuchen der Waldgaststätte nahe der Wallfahrtskapelle St. Brice.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

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



Einstiges Backhäuschen in Oltingue.