

Brauchtumsgebäcke (Teil 23)

Hüppen – Waffeln – Goffern

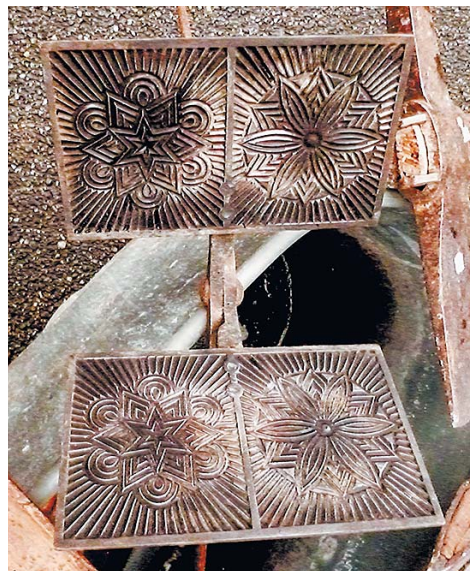
Im «panissimo» vom 9. 2. 2018 ging es um geweihtes Hostiengebäck und dessen Verweltlichung zur Oflate bis hin zum Berner Bräzeli. Dieser Beitrag führt von der Oflate zur Hippe des 15./16. Jahrhunderts.

Der dem Althochdeutschen entstammende Begriff **Hippe** benennt auch Werkzeuge wie Sichel, Gertel und Rebmesser. Literarisch und bildhaft erscheint die Hippe zudem als Attribut des Todes, des Sensenmannes. Der Lexikograph Matthias Lexer ortete die Namen «hiepen» und «hipelin» in Fastnachtsspielen des 15. Jahrhunderts (Jh.). Zeugnisse des 16. Jh. aus «Grimms Deutschem Wörterbuch» (Bd. 4.2, Sp. 1552) stellen «Hippenausträger und Hippenbuben» den «Hurenwirten, Würflern und Lügensagern» gleich und verkünden: «Das seind oflatenrörlu hupen / das ist eine arme War / es ist ein wenig Mel und ein wenig honnig / es ist ein wenig süss im Mund.» Die Hippenausträgerin in David Herrlibergers «Zürcherische Ausrufebilder» von 1748 doppelte in Mundartform nach: «Hüp! Wer nichts hat als leeren Schein, Der wird wie unsre Hüppen sein.»

In Basler Zunftarchiven aufbewahrte Mahlzeitenrechnungen vertragen, dass die Zünfter bis ins 16. Jh. Obst und Käse zum Nachtmahl genossen. Bei den Weinleuten tauchen am 30. 5. 1651 erstmals Hippen auf, und bei den Webern vor der Fastnacht 1699. Das Kochbuch der Augsburgerin Sabina Welserin von 1553 erklärt, wie man aus einem straubenartigen Teig von bestem Weizenmehl, Butter, Zucker, Pfeffer und Rosenwasser Hippen machte. Bernhard Buchinger, Abt des Klosters Lucelle ennet der Landesgrenze im Jura, folgt im «Koch-Buch für geistliche und weltliche Haushaltungen» von 1691 mit dem Zusatz: «Das Eysen soll man nicht zu heiss machen / und ehe man die ersten Hippen bacht / mit einem Federlin in Schmaltz geduncket salben / hernach den Teyg mit einem Löffelin / doch nicht zuviel / damit es nicht zum Eysen hinaus bache / aufschütten / man wickelt wenn mans vom Eysen nimmt um ein Wahlholz.»

Findige Köpfe waren auf die Idee gekommen, backheisse Oflaten dem zangenförmigen Eisen zu entnehmen, über einem Rundholz zu biegen und zu dekorativen «Goldenen Hauben» zusammenzufügen. Formte man die Oflate zu einem Röhrchen, entstand daraus die Hippe. Wer vor Jahren die Basler Gebäckmodellforscherin Margarethe Pfister-Burkhalter besuchte, fand stets ein Schälchen mit den aus edlen Schokoladen gefüllten «Gottlieb Hüppen» vor, ein Produkt der 1928 gegründeten Gottlieb Spezialitäten AG. Der Tradition der Zürcher Hüppen verschreiben sich Spezialfirmen wie die Hardegger Hüppen AG in Fahrweid, die Hüppenmanufaktur Straumann in Wädenswil, die Confiiserie Sprüngli in Zürich und weitere Firmen.

Nun zur **Waffel**. Deren Wortherkunft erklärt Kluge (S. 966) als Ableitung aus dem französischen «gaufre». Der Ausdruck «gaufrier» bezeichnet sowohl den Beruf des Herstellers als auch das Eisen, das er zum Backen verwendet (Trésor de la langue française, Bd 9, S. 127). Grimm (Bd 13, Sp. 290) siedelt die Herkunft von Waffelgebäcken in den Niederlanden an. Frühe Rezepte finden sich im anonymen Haushaltsratgeber «Le Menagier de Paris» von 1393 (digitalisiert im Internet). Von «4 manières de faire gaufres» übersetzen wir Variante 1: «Schlage Eier in eine Schüssel, salze und giesse Wein und Mehl dazu. Nun fülle sorgsam beide Teile des Eisens mit diesem Teig, nicht dicker als



Langstieliges Waffeleisen, 19. Jahrhundert.

eine Käserinde. Schliesse das Eisen und backe von beiden Seiten. Wenn sich der Teig nicht leicht vom Eisen löst, reibe es mit einem in Öl oder Fett getränkten Lappen aus.»

Waffeln erscheinen auch in Marx Rumpolts «Ein new Kochbuch» (Frankfurt, 1581). In kurz gefassten Rezepten kam es dem Meister auf die Verwendung «guter Meybutter» an – aus Milch von Kühen, die auf der Weide frassen. Ansonsten genügte ein gewöhnlicher Hippenteig.

Im Basel des 16./17. Jh. entstanden die Mundartwörter «Gofere», «Goffere» und «Gufere» für das Hippengebäck. Schleckmäuler waren etwa die Kloostergutsverwalter zu St. Clara und St. Alban – hier «gewahlte Kuechlin und Gofferen», dort «Nürrenberger Lebküchlin und Gofferen». Die Safranzunft bestellte auf den 18. 6. 1592 «Hüppen und Goffern für 71 Mann». Im Kochbuch der Anna Maria Faesch von 1796 waren Hippen und **Goffern** ein und dasselbe: «Ein Hippen- oder Guferen Teig: Nimm 2 ganze Eyer / und das Gelbe von 2 andern Eyern / einen Schoppen süssen Rahm / ein



HÜP!

*Wer nichts hat als den leeren Schein,
Der wird wie unsre Hüppen sein.*

Zürcher Hüppenausträgerin, 1748.

Viertelpfund abgebrühte und fein gestossene Mandeln, ein Viertelpfund gesiebten Zucker und ein Viertelpfund Mehl. Rühre alles wohl durcheinander, backe es im Goferen-Eisen. / Man giebt sie auch warm auf den Tisch.» (Universitätsbibliothek Basel, HV 82, 23).

Wenn man Glück hat, leben auf elsässischen Dorf- und Familienfesten alte Zeiten auf, wenn ein «Gaufrier» erscheint und an mobilen gusseisernen Waffel-Backöfen mit dem Füllen, Wenden und Öffnen der Eisen alle Hände voll zu tun hat. Was Basel als Heimatstadt des Verfassers anbetrifft, ist die Herstellung der «Goffere» Jahrmarkt- und Eventfahren vorbehalten. Heiss über die Theke gereicht und mit Puderzucker am Mantelkragen verzehrt, schmeckt sie am besten an der Herbstmesse zur Drehorgelmusik oder im Zauber des Weihnachtsmarkts.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

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