

Brauchtumsgebäcke (Teil 25)

Änisguetsli und Hypocras

Wenn vom Beliebtheitsgrad unseres Weihnachtsgebäcks die Rede ist, steht das Änisguetsli nach Mailänderli, Brunslis, Zimmetstern an vierter Stelle und verbleibt in manchen Gebäckdosen, bis es in den Kaffee getunkt die Guetslisaison beschliesst.

Auf der Suche nach frühen Spuren des Anisgewürzes (*Pimpinella anisum*) an der Dreiländerecke stossen wir auf das 1458–1478 eigenhändig geführte Haushaltbuch des Basler Bischofs Johannes von Venningen, 2009 von Volker Hirsch und Gerhard Fouquet 2009 in Basel herausgegeben. Hier sind mehrmals Gewürzeinkäufe verzeichnet, am 17.3.1469 zum Beispiel «yngber, gestossen neglin, zymen, muschaht, galganwurcz [Ingwergewächs] und gestossen saiffran». Anissamen fehlen ebenso sehr wie die Früchte des Sternanis (*Illicium verum*).

Das Anisgewürz begegnet uns im 1544 erstmals in Frankfurt a.M. erschienenen «Confectbuch und Hausapoteck» von Walter Ryff. Auf Seite 184 steht ein Rezept für «Haupt oder gülden Pillulen / Pillulae Aureae. Diese Haupt Pillulen kräftigen das Haupt und Magen / reynigen von Cholerischer Feuchte / zertheilen die windigen Plöst.» Dass diese aus dem Extrakt der Aloe, Coloquint (bitterer Kürbis), roten Rosenblättern, Mastixkörnern, Safran sowie Epfich-, Fenchel- und Anissamen bestehenden eher bitteren Pillen auch im Basler Bischofshof und hinter Klostermauern geschluckt wurden, ist nicht auszuschliessen. Angenehmer dürften die auf Seite 224 unter den

sogenannten «Apothekenschleck» fallenden verzuckerten «Confecttäfelin / so das flüssige Haupt trücken / und das Gesicht läutern und erklären» aus Weihrauch, Koriander, Anissamen, Cubeben (Pfeffersorte) und Cardamom gemundet haben.

Marx Rumpolt führt in seinem «Ein new Kochbuch» von 1581 das Anisgewürz in die Welt der aufstrebenden Zuckerbäckerei. «Gänsefüsse» (Rezept Nr. 5) gehen so: «Mach [Eier-]teig / thu Anis, Coriander und Salz darunter / treibs fein von einander / unnd schneids vierecket oder rundt / bestreue es mit Rosenwasser / unnd besträue es mit weissem Zucker / scheubs in den Ofen / so wird es fein über sich laufen / unnd wird fein mürb.» In den folgenden zwei Jahrhunderten kommt Anisbackenes zumeist als «Anisbrot» oder «-brötchen» daher – häufigenweise, als Laiblein oder Schnitten auf Backbleche gesetzt und sachte in der Tortenpfanne, im «Oefelin» oder nach dem Brot gebacken. Die uns von früheren Beiträgen her bekannte und im Badischen wie mit der Schweizer Seite vertraute Elsässerin Margarethe Spoerlin drückte das «Anisbrod» in hölzerne «Anisbrod-Mödelein» oder stach sie mit blechernen Förmlein aus (Oberrheinisches Kochbuch, 4. Aufl. 1827, S. 303). In Basel wollte



Fotos: A. Spycher

Änisgutzi von der Krebs-Bäckerei mit Model und Ausstechern des Verfassers.

es Amalie Schneider-Schlöth mit den Bezeichnungen allen Recht machen: Für ihre «Anisbrötchen» (Springerlein) empfahl sie 400 bis 500 g Mehl, 1 Pf. Zucker, 4 bis 5 Eier, 2 Esslöffel Anis und nach Belieben 2 Esslöffel Kirsch, «damit sie schöner aufgehen und den oft unangenehmen Eiergeschmack verlieren» (Basler Kochschule, 6. Aufl. 1903, S. 518). Den Basler Bäcker-Konditoren erwuchs damals mit gleich fünf Wiederverkäufern der beliebten «Badener Kräbeli» aus dem Hause Schnebli eine gewisse Konkurrenz («Nationalzeitung» vom 27.10.1895).

Wir kommen zum Hypocras, einem nach dem griechischen Arzt Hippocrates benannten Gewürzwein, der in Basel als Neujahrstropfen zu Lackerli oder Mailänderli von andern Getränkesitten verdrängt wurde. Frühe Kunde kommt aus dem Basler Domstift, wo die geistlichen Herren im 14./15. Jahrhundert gewürzte Weine (Pigmentum, Claret, Lutertrank) genossen (Fechter, D.A.: Basel im 14. Jahrhundert, Basel 1856, S. 56). Das eingangs zitierte Confectbuch von 1544 warnt auf Seite 163, für «hitze junge Leute» keinen Hypocras aus «hitzen Weinen» wie Malvasier und Muscateller zu bereiten: Man nehme umgerechnet je ca. 60 g Zimt und Ingwer, ca. 30 g Paradieskörner (Ingwergewächs), ca. 8 g Galgant und Nelken, und je 7½ g Muskatnuss sowie Cubeben und

Cardamom. Verwende auf ca. 1½ Liter Wein ca. 30 bis 35 g von diesem gestossenen Gewürz, je nachdem wie du den Hypocras «gern starck und krefftig hettest» sowie ca. 220 g Zucker. Genussmittel und «heylsame kräftige Arznei» halten sich die Waage. Ende des 17. Jahrhunderts lehrte die Hausrezeptensammlung des Steinmetzen und Zunftmeisters Johann Christoph Pack (Universitätsbibliothek Basel, Mscr. H 58), wie man sich am Rheinknie guten Hypocras vorstellte, nämlich aus umgerechnet ca. 5½ Liter Rot- oder Weisswein, ca. 950 g Zucker oder Honig, je ca. 90 g Zimt und Ingwer, je ca. 6 g Galgant und Pfeffer und ca. 12 g süsse Mandeln.

Mit der Anzeige für «ein angestochenes Stücklein [Fass] extra schön und guter Wein zu Hypocras sehr dienlich» im «Mittwochsblättlein» vom 1.1.1733 setzte die Inseratenwerbung von Zunftküchen, Kaffeewirten und Zuckerbäckern ein, die bis an die Schwelle zum 20. Jahrhundert andauern sollte. Einen alten Brauch wieder aufnehmend, lädt die Zunft «Zum goldenen Stern» alljährlich beim Dreizackbrunnen am Münsterberg zum Neujahrstrinken mit einem Glas Hypocras.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

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



Reproduktion eines Holzschnittes von J. A. Hagmann, 1936.