

Brauchtumsgebäcke (Teil 26)

Vom Berliner Pfannkuchen

Wenn die letzten Konfetti weggewischt und Kehraus-bälle vorbei sind, verschwinden auch die Fasnachts-Backwaren aus den Regalen, u. a. der «Berliner», dessen Wort- und Sachgeschichte dieser Text nachgeht.

Der Begriff «Pfannkuchen» entstammt dem althochdeutschen «phann-kuohho» im 9. Jahrhundert. Zu den ältesten schriftlich überlieferten Rezepten gehören ein «Heidischer» und ein «Ain gruen pfan-kuochen» aus dem im «Kräpfli»-Beitrag vom 26.1.2018 zitierten «Büchlein von guter Spise» des 15. Jahrhunderts. Als «heidisch» oder «heidnisch» galt alles, was fremd, ungewohnt und neu war. Die auf Pergamentbögen geschriebenen Anweisungen lauten übersetzt wie folgt: «Ein heidischer Pfannkuchen: Mache einen möglichst dicken Teig aus frischen Eiern und bestem Mehl. Färbe ihn in drei Farben und treibe ihn zu dünnen Blättern oder Pfannkuchen. Backe sie im Schmalz. Ziehe sie dann durch eine gekochte Wein- und Honigmischung und bestreue sie mit kleinen welschen Weinbeeren.» Der Grüne Pfannkuchen ging so: «Zerstosse Mangoldblätter in einem Pfefferstein (Mörser), treibe den Saft durch ein Tuch und vermische ihn mit verklopften Eiern. Giesse diesen Teig in den heißen Anken und backe daraus Pfannkuchen nach deinem Belieben. Wenn du willst, kannst du Gewürz begeben. Versalze die Pfannkuchen aber nicht, so werden sie genehm.» In einem Kochbüchlein der bayerischen Benediktinerabtei Tegernsee um 1534 findet sich unter den Fastenspeisen der Begriff «Pfanzelten» als Synonym für Pfannkuchen nach dem althochdeutschen «tjeld» im Sinne von etwas Flachem.

Auf der Suche nach dem Berliner Pfannkuchen können Zeitläufe mit mehrheitlich fastentauglichem und fastenfreiem Krapfengebäck übersprungen werden. Die «Gründliche Anweisung alle nur denkbare Conditoreywaren selbst zu verfertigen» (3. Aufl., Berlin 1796) enthält dann das denkwürdige Rezept Nr. 58 für «Gute Pfannkuchen». Die Anleitung beschreibt einen Teig aus umgerechnet ca. 360 g Butter, ca. 1100 g feinem Mehl, ca. 62 g Weissbierhefe, ca. 180 g Zucker, 30 g Franzbranntwein, 6 ganzen Eiern und 6 Dottern vor und fährt fort: «Rolle ihn aus, lege wie eine Walnuss grosse Häufchen Eingemachtes oder Pflaumenmus hinein, schlage die Masse darüber, rolle sie mit einem Küchenrädchen viereckig ab und lasse sie an einem warmen Ort aufgehen. Dann lasse 2 Pfund Butter zergehen, nimm den Schaum ab und giesse sie klar in eine Casserolle, lasse sie darin kochen und lege die Pfannkuchen hinein, backe sie darin gelbbraun, lege sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker und Zimt.»

Wie solche gefüllte Pfannkuchen in Mode kamen, vermeldete «Ama-



Berliner, Schenkeli und Fasnachtsräsche.

A. Spycher

ranthes nutzbares, galantes Frauenzimmer-Lexicon» (2. Aufl. 1739): «N.B. An etlichen Orten werden sie auch gefüllt mit Kirschmus, Pinien und Citronat, absonderlich diejenigen, so bey denen Kindstauenen ausgetheilet werden.» Hierzu gab es «Pfannkuchen-Zettel», das waren Namenlisten von Personen, denen die «Sechswöchnerin» Pfannkuchen als Taufeinladung schenkte.

Anno 1847 taucht endlich der «Berliner Pfannkuchen» auf – in Henriette Davidis «Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche», Seite 324, Rezept Nr. 189. Die Teiglinge wurden nicht wie im Kochbuch aus Berlin von 1796 mit dem Rädchen zu Vierecken ausgerollt, sondern mit einem Glas oder mit Förmchen rund ausgestochen. Für heutige Verhältnisse beispielhaft ging Davidis mit den ausgebackenen Berlinern um: «Man lege sie einige Augenblicke auf Löschpapier oder auf Weissbrotschnitten, die das Fett ebenso gut aufnehmen und solches dann nicht verloren geht.» Die Frage, wie die Lehrerin und Erzieherin Henriette Davidis (1801–1876) als Autorin eines der wichtigsten deutschsprachigen Kochbücher des 19. Jahrhunderts auf den Gebäcknamen «Berliner Pfannkuchen» kam, ist müssig. Biographen, ein Henriette-Davidis-Museum und das Deutsche Kochbuchmuseum befassen sich mit ihrem Lebenswerk. Hätte es jemals eine plausible Erklärung gegeben, wäre sie längst publik geworden.

Der nächste «Berliner» begegnet uns in der von Amalie Schneider-Schlöth 1877 herausgegebenen «Basler Kochschule». Die Autorin setzt neben die Rezeptüberschrift den Ausdruck «Kugeln», den Namen einer kleineren ungefüllten Form des Berliner Pfannkuchens. Zu Anfang des 20. Jahrhunderts bestanden die «Berliner» immer noch aus Teigunterlage, Füllung und Deckel. Das «Schweizer Illustrierte Handbuch der Konditorei» schlug in Ausgabe 1932 vor, 30–40 g schwere Teiglinge rund aufzuwirken, in deren Mitte eine Vertiefung auszudrücken, die Füllung hineinzugeben, und den Teig über dem Eingemachten zusammenzuziehen. Die Basler Kochschule 1941 zeigt auf einer Bildseite, wie rund geformte Teigstücke mit Dressiersack und langer Tülle gefüllt werden. Auflage 1976 des Handbuchs der Konditorei zieht dem alten Vorgehen «den bekannten Berliner-Füllapparat» vor.

Auf der Basler Seite des Dreiländerecks behauptet sich der Berliner neben Fasnachtsküchlein, Schenkeli, Fasten-, Käse- und Zwiebelwähen. Im Elsass sind Boules de Berlin und «Beignets» – mundartlich «Schänggälä» – Tradition. Im Badischen brutzeln Berliner und rautenförmige «Scherben» in den Pfannen. Albert Spycher-Gautschi, Basel

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



S. Alitzer

Boules de Berlin und Beignets auf dem Marché in St. Louis (F) bei Basel.