

Brauchtumsgebäcke (Teil 28)

Croissants, Brioche und Gipfeli

In diesem Beitrag stehen nicht Znüni- und Sonntagsgipfeli im Vordergrund. Die Gedanken machen eine Zeitreise in Feriendestinationen, mit denen sich Erinnerungen an verschiedene Arten dieser Gebäcke verbinden.

Es tauchte das Bild des Studentenhôtels am Fuss des Montmartre in Paris auf, wo frisch gebackene *croissants au beurre* und *aux amandes* aus einer *boulangerie* besorgt wurden. Der «Dictionnaire étymologique La Rousse» von 1869 erklärt das Gebäck als «Pâtisserie en pâte levée puis feuilletée et roulée en forme de croissant de lune» («... in Form einer Mondsichel»). Um die Geschichte der *croissants* ranken sich vielerlei Legenden. Plausibel erscheint der Bericht über die Geschäftspartner August Zang und Ernest Schwarzer, die 1837 an der Rue Richelieu 92 in Paris eine Wiener Bäckerei eröffneten und den Grundstein für weltberühmte Viennoiseries wie *croissants*, *petit pains au chocolat* und *brioche* legten.

In den Städten rund um den italienischen Teil des Langensees werden an Markttagen in Bars und Bistros Unmengen von *cornetti brioche* verzehrt – «una tazza grande crema e due brioche alla marmellata di albicocce, per piacere!» Industrieprodukte zwar, schmecken diese offenen Leckereien und vermitteln Ferienstimmung pur. An die Gestade der Seen im Tessin zurückgekehrt, locken in den *pasticceria* an der Piazza Riforma in Lugano oder an der Piazza Grande in Locarno die mit Staubzucker bepuderten *cornetti alle crema*, bei uns als Vanillegipfeli oder Cornet geschätzt.

Gipfeli, Hörnchen, Kipferl

An einem Frühstückstisch im österreichischen Bad Ischl ging es um Namen und Schreibweisen verwandter «mondförmiger» Gebäcke – um das Schweizer Gipfeli, das deutsche Hörnchen und das österreichische Kipferl. Beim letzteren schwang die Bad Ischler Konditorei Zauner obenaus, die in den «Gugelhopf-Geschichten» («panissimo» Nr. 23 vom 13.4.2017) vorgestellt wurde. Diese traditionsreiche Konditorei machte neben dem Kaiser-Franz-Josef-Gugelhopf auch das Zauner-Kipferl berühmt, dessen Originalrezept Betriebsgeheimnis bleibt. Der Verfasser genoss diesen Nussgipfeli, für den eine Mischung aus gemahlener Haselnüssen, Bröseln und Zucker nicht als Füllmasse verwendet, sondern in den Plunder teig verarbeitet wird, in einem Salzburger Kaffeehaus zu einem Doppelten Braunen – serviert mit Dessertbesteck und weisser Serviette.

Die Gebäckbezeichnung Kipferl ist wie bei unserem Gipfeli ein Mundartaussdruck für den hochdeutschen Kipfel. Dieser entstammt dem lateinischen «cippus» (Pfahl) und wurde laut «Kluges Etymologisches Wörterbuch» (18. Aufl. 2019, S. 369) in die althochdeutschen Begriffe «chiph» und «chipf» im Sinne eines beidseits spitz zulaufenden Gebäcks übernommen. Mit den Verszeilen «Do brachten ihm



Albert Spycher

die pecken chipfen und weisse flecken [fladen] weisser denn ein hermelin» aus dem Fürstenbuch des Chronisten

Jans Enikel treten jene «Kipfel, weisser als ein Hermelinpelz» in die schriftliche Überlieferung des 13. Jahrhunderts (veröffentlicht 1618 in Linz, S. 95).

Jeden Tag frisch vom Beck...

Gipfelförmiges um 1000 n. Chr.

Die Geschichte des mondsichelförmigen Gebäcks führt aber weiter zurück. Der um das Jahr 1000 lebende St. Galler Klosterlehrer Ekkehard IV. erfasste in seinen Segnungen der Speisen (*benedictiones ad mensas*) Brot, das durch Hefe (*panis levatis*) sowie Brot, das durch Eier aufgeht (*panis per ova levatis*) und erfasste zudem gipfelförmiges Tischgebäck (*in lune modum factum, panis lunatus*). Eine bildhafte Vorstellung solcher Gebäckformen zeigt der Ausschnitt aus einer Miniatur im «Hortus deliciarum» (Garten der Köstlichkeiten) der Herrad von Landsberg, Äbtissin des Klosters Hohenberg auf dem Odilienberg im 12. Jahrhundert (Bild unten).

Quellenkritiker gehen vorsichtig mit der Interpretation antiker Handschriften um. Ob mit sogenannten «lunule» (Möndchen) zur Zeit des St. Galler Abtes Berchtold von Falkenstein (1245–1271) den St. Galler Mönchen Gipfeli aufgetragen wurden, lässt sich nicht feststellen, es könnte sich auch um Krapfengebäck gehandelt haben. In diesem Sinne mag auch der Gebäckforscher Max Währen (1919–2008) verstanden werden, der in einem Artikel in der Schweizerischen

«Bäcker-Konditor-Zeitung» vom 23.10.1992 die Herkunft des Gipfeli ins vierte vorchristliche Jahrtausend verlegte.

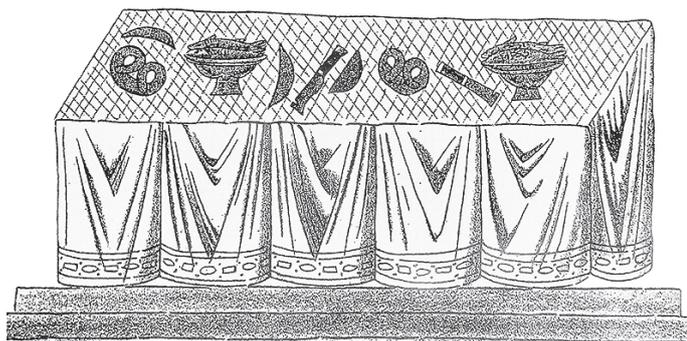
Ein Zuckerbäcker-Rezept

Das früheste professionelle Hörnchen- beziehungsweise Gipfelrezept fand sich in Giacomo Perinis Rezeptbuch «Der Schweizer Zuckerbäcker» (5. Aufl. 1893, S. 21): «§15. Brezel, Ringel, Hörnchen. Verhältnis: 1 kg Mehl, 100 g Butter, 80 g Hefe, 160 g Zucker, etwas Salz, Milch. Mache hiervon einen etwas festen Teig, lasse angären, treibe den Teig fingerdick aus, schlage 250 g Butter ein und behandle genau wie Blätterteig mit den nötigen Ruhepausen, forme nach Belieben Brezeln, Ringel etc. daraus. Setze auf mit Butter bestrichene Bleche, lasse bei mässiger Wärme aufgehen, bestreiche mit Eigelb und backe bei heissem Ofen und glasiere noch warm mit Vanilleglasur.»

Lassen wir zum Schluss die Ferienerinnerungen, denn das Gute liegt so nah – zum Beispiel mit dem Gipfeli-Angebot der Bäckerei Rieder in Basel (Bild oben).

Albert Spycher-Gautschi, Basel

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



Repro: Albert Spycher

Brezeln und Möndchen auf einer mittelalterlichen Tafel.