

Brauchtumsgebäcke (Teil 29)

Über die Herkunft von Konfekt

Beim Genuss von Konfekt fällt mir eine Einladung mit Dresscode ein, bei der Weissbehandschuhte Köstlichkeiten auf Silbertablets reichten und die Auswahl zum diplomatischen Glatteis wurde – wer zuerst, und wer was – ein Makrönchen oder Marzipanfondant?

An dem Empfang wurde ich gefragt, wie lange es schon Konfekt gebe. Was sich im Smalltalk nicht rasch beantworten liess, hole ich hier nach.

Die Produktebezeichnung Konfekt entstammt dem lateinischen «conficere» im Sinne von zubereiten und mischen von «confectiones» und führt mit Verszeilen des Heinrich von Beringen aus dem 14./15. Jh. in die Geschichte des Apothekerberufs: «Der Apotheker um sin lohn mag machen sin confection, heilsam und auch die giftig sind.» Um 1430 empfahl Meister Diether den Basler Apothekern «gute bücher, darus er sin teglich confectionem würocket» zu lesen. Weil die Apotheker ihre aus mancherlei Bitterstoffen zusammengesetzten Pillen mit süssen Überzügen versehen, mahnte der Strassburger Hieronymus Brunschwig im «Destillierbuch» von 1512, Honig und Zucker dürfen in den confectiones nicht gleichwertig verwendet werden, wie «die species und pulveres, die darin vermischet seynd». Walther Hermann Ryffs «Spiegel und Regiment der Gesundheit» von 1574 und das «Confectbuch und Hausapothek» von 1610 führen Register und Rezepte über «Zuckerconfect / überzogene Sämlin / Gewürtz und andere Stück» – überzogene Pinien- und Mandelkerne, Haselnüsse sowie «composita» aus verschiedenen Pflanzensamen. Speziell sind die Anleitungen für ein «Electuarium impotentium: Dieses Confect reizet nicht allein zu fleischlicher Begierde / sondern

mehret auch den natürlichen Samen / und macht den Menschen fruchtbar». Hierzu wurden Pastinaken-, Rettich-, Spargel- und Gartenkressensamen samt Wurzeln mit Ingwer, Pfeffer und Pinienkernen pulverisiert und daraus mit reinstem Honig «hart gesottene Zucker-Zeltlin» gegossen. So entstand ein reiches Sortiment an Konfekten, stets hart an der Grenze zwischen Arznei- und Genussmitteln. Die Küche am Bischofssitz zu Chur wusste in jenen Jahrzehnten «allerlei Konfekt oder Zucker rot, grün, blau, gelb, türkisblau und violettbraun zu färben».

Auch im alten Basel war Konfekt bis ins 17./18. Jh. Inbegriff gesundheitsfördernden wie schleckhaften Genusses. Nur das Allerbeste war gut genug für Gastereien und Ehrengaben, wenn etwa 1478 dem Bischof Johannes von Venningen in Pruntrut «1 Schattel convekt von pfirsichkern» überbracht oder 1535 Erasmus von Rotterdam neben Hypocras und Malvasierwein «eine Lade Konfekt» überreicht wurde. Anno 1661 kam es beim Empfang des französischen Marschalls Mazarin zu einer Aufregung, weil «Weibsjungfräuliche Personen freventlich in das Konfekt und andere Speisen griffen». Nachdem Stadtarzt Felix Platter mit Freunden seiner



Reproduktion aus «Süsse Kunst» (1930).

Foto und Repro: Albert Spycher

Zukünftigen ein Ständchen dargebracht hatte, zog man zu später Stunde noch «zum Falcken», wo «ein stattlicher schlofdrunck mit allerlei confect» wartete. Die Regenz der Basler Universität schaute 1632 diesem Treiben nicht länger zu und wies die Apotheker an, «Apothekerschleck» nicht mehr als Arznei abzugeben. Desgleichen wurden auch Pastetenbecken, Gewürzkrämer und Wirte instruiert, was bedeutet, dass der Zuckerbäckerberuf in Basel damals noch nicht existierte. Erst in der zweiten Hälfte des 17. Jh. traten die Apotheker die Herstellung eigentlicher Genussmittel den Zuckerbäckern ab. 1708 verehrten die Vorgesetzten der Gartnernzunft an einem Bankett für die «liebsten Frauen» jeder Gemahlin «eine grosse Schachtel köstlichsten Confects». Zu Hause verwahrte man Konfekte in hölzernen «Ledlin», die bemalt oder sogar vergoldet sein konnten (Bild).

Nachdem 1716 die Zuckerbäckerei definitiv zunftfrei erklärt wurde, machte dieses Gewerbe in Zeitungsinserten jahrzehntelang mit «allerhand Zuckerwaren» auf sich aufmerksam. Erst in den 1880er Jahren warb die Conditorei von E.J. Doswald an der Freien Strasse 94 für

«alle Arten Confect». Für Rezeptanregungen konnte man auf Carl Krackharts «Neues illustriertes Conditoreibuch (1878), auf das «Handbuch der Conditorei» des Basler Konditormeisters J.H. Wirz-Fischer (1890) sowie auf Giacomo Perinis «Schweizerzuckerbäcker» (1893) zurückgreifen. Im ersten Viertel des 20. Jh. wurden Conditorei-Fachwerke von Reisevertretern direkt in die Backstuben vertrieben. Einige gelten wegen ganzseitigen Farbtafeln als Sammlerstücke, wie z. B. die «Schule und Praxis des Konditors» von J.M. Erich Weber (1927) und die «Süsse Kunst» von Adolf Heckmann (1930). Die Reproduktion oben zeigt «süsses Teegebäck», einen Ausschnitt der Bildtafel 5 dieses Werks. 1952 machte die Cöba-Bücherei Basel mit André Bolliers «Schweizer Konfekt» einen Anlauf, «die Herstellung guten Konfekts zu fördern und diesem einträglichen und schönen Gebiet der Conditorei wieder mehr Beachtung zu schenken» (Zitat aus der Einleitung). Albert Spycher-Gautschi, Basel

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



Konfektschachteln aus dem Pharmaziemuseum Basel.