Appenzeller "Chlausezüüg": "Chlausebickli", "Filebrot" und "Devisli"

Text und Bildauswahl: Albert Spycher-Gautschi, Basel

Die in reizvoller Landschaft zwischen Bodensee und Alpsteingebirge liegenden Schweizer Halbkantone Appenzell Ausserrhoden (äusserer Landesteil) und Appenzell Innerrhoden (innerer Landesteil) zeichnen sich seit Menschengedenken durch ein tief verwurzeltes Traditionsbewusstsein ihrer Bevölkerung aus. In Ausserrhoder Gemeinden ziehen jeweils am "neuen Silvester" (31.12.) oder nach julianischem Kalender am 13. Januar mit Schellen behangene, "schön" oder "wüst" gewandete und maskierte Silvesterkläuse von Haus zu Haus - ein jährlich wiederkehrendes attraktives Motiv für die Medien. Die Fronleichnamsprozession in Appenzell mit dem Vorbeizug der Jungfrauen und Frauen in ihren prachtvollen Festtagstrachten ist Anziehungspunkt für Besucher aus Nah und Fern.

Nicht minder farbenprächtig und vor allem lecker ist dort das Brauchtum um den sogenannten "Chlausezüüg" (Bild 1) und die dazu gehörenden "Chlausebickli" (Bild 2). Der Ausdruck "Chlaus" (Nikolaus) erinnert an einstmalige Sankt Nikolaus-Traditionen, als während der Christmonate des 18. und 19. Jahrhundert vermummte Kläuse mit russgeschwärzten Gesichtern lärmend und bettelnd ihr Unwesen trieben. Im Gegensatz zu diesen Heischekläusen bescherte ein manierlicher Sankt Nikolaus die Kinder, bis dieser mit der Zeit vom Christkind abgelöst wurde. Der nach mündlicher wie schriftlicher Überlieferung stets maskulin verwendete Begriff "Züüg" (Zeug) ist ursprünglich Sammelbegriff für Kriegsmaterial und Handwerkszeug, für Hab und Gut schlechthin. Beim "Chlausezüüg" geht es also um eine Sache, die mit althergebrachtem Nikolaus-Brauchtum zu tun hat. Wie unsere Abbildung zeigt, ist dieser "Züüg" ein sich nach oben verjüngendes turmartiges Gebilde aus lauter Leckereien. Als Basis dient ein gedrechselter Milchnapf, wie ihn Bergbauern zum Entrahmen der Milch verwendeten. Nach älteren Darstellungen schichtete man wechselweise "Biberfladen" (ungefüllte oder mit Mandelmasse gefüllte Lebkuchen) und sogenannte "Filebrote" (Bild 3) darauf und versah den Turm rundum mit einem Mantel aus "Chlausebickli", die man mit Holzstiften an den Gebäcken befestigte. Heutzutage werden zur Aufnahme der Bickli auch Holzgestelle errichtet, die man mit Nüssen und allerlei Naschereien füllen kann.

Beim Ausdruck "Chlausebickli" ist der Zusammenhang des ersten Wortteils mit dem lokalen Nikolaus- und Weihnachtsbrauch gegeben. Übrigens bezeichnet "Chläusle" das Einkaufen auf dem alljährlich stattfindenden Sankt Nikolaus-Markt - dem "Chlösler". Der Ausdruck "Bickli" zeichnete früher ein stattliches Kleidungsstück aus oder ein solides Möbelstück. So sind denn auch die "Chlausebickli" nicht gerade billig, ihre Preise jedoch gerechtfertigt. Die Produktion beginnt in verschiedenen Appenzeller Konditoreien bereits im September. Als Vorbereitung für die Bemalung erhalten die frisch gebackenen Lebkuchen - in der Ostschweiz "Biber" genannt - einen Malgrund in Form von Marzipanschildern oder Puderzucker-Eiweiss-Glasur sowie nach einem speziellen Siebdruckverfahren und schwarzer Lebensmittelfarbe die Umrisszeichnung des Bildmotivs. Geübte Frauenhände bemalen nun wochenlang Bickli um Bickli, die am Schluss eine an unterelsässische Lebkuchendekorationen erinnernde dicke wellenförmige "Strasse" von grünem Zuckerguss aus der Spritztüte erhalten. Die Hausbibliothek der traditionsreichen Konditorenfamilie Fässler an der Hauptgasse in Appenzell verwahrt seit Generationen ein mit Arbeitsspuren imprägniertes Exemplar des Lebkuchen-Lehrbuches von Gustav A. Parton vom Jahr 1908. Dieses enthält Farbendrucke nach bemalten Künstlerlebkuchen, wie sie im 19. Jahrhundert die Münchner Lebkuchenfabrik Ebenböck in Schwung gebracht hatte. (Bild 4) Es liegt daher nahe, dass die Appenzeller "Bickli" schon zu Anfang des 20. Jahrhunderts jenen Münchner Künstlerlebkuchen nachempfunden wurden. Mit den geschenkten oder angekauften "Bickli" ummantelt, erhält der Chlausezüüg seinen letzten Schliff. Ein Miniatur-Tannenbäumchen mag die Spitze bilden, und als Eckdekorationen eignen sich die immer schwieriger erhältlichen kleinen, dunkelroten und lange haltbaren "Weihnachtsäpfel".

Vor Zeiten aus milchhaltigem Teig bestehend, ist das heutige "Filebrot" ein Gebäck aus feinstem Butter- oder Pflanzenfettteig. Ein Teigring umschliesst zopf- und S-förmige Teiglinge zu einem Gebildbrot, das nur in vereinzelten Appenzeller Backstuben hergestellt wird. Der Name tauchte im 16. Jahrhundert auf, als der St. Galler Chronist Johnnes Kessler erklärte: "Philebrot, das ist guter lieber Freunde Brot." Ein alternativer Erklärungsversuch verweist auf das "feylen brott" der Feilbäcker in noch älteren Züricher Zunftakten. Beliebt sind auch "Devisli" (Bild 5), auf der rechten Seite des Bodensees "Springerle" (Bild 6) genannt. Zur Adventszeit fallen in appenzellischen Schaufensterauslagen "Devisli" als runde oder viereckige Anhängeschildchen aus Modelliermasse oder Anisteig mit Biedermeier- und Weihnachtsmotiven auf, um deren Herstellung sich ein eigentlicher Künstlermarkt gebildet hat. Der Ausdruck "Devise" ist dem französischen "diviser" entlehnt und bezeichnete ursprünglich das für den Wahlspruch abgeteilte Feld eines Wappenschildes. Von der Sache her ist der Ursprung der "Devisli" in der Oblate, dem im Eisen mild gebackenen Hostienbrot für das heilige Messopfer zu suchen. Dieses fand schon im Mittelalter eine Profanisierung in Form von Oflaten, Hippen und Waffeln. Im 17. Jahrhundert bemächtigte sich die aufkommende Zuckerbäckerei dieser Produkte mit Zuckerteig, Tragant und Marzipan. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts tauchten "Devisen" in St. Galler Zeitungsinseraten auf, Jahrzehnte später im ausserrhodischen Herisau sowie in Appenzell. Nach dem Zweiten Weltkrieg nahm Konditor-Confiseur Wilhelm Fässler in Appenzell die etwas in Vergessenheit geratene Herstellung wieder auf und hinterliess eine regelrechte Garnierschule für diesen zierlichen "Chlausezüüg-" und Christbaumschmuck.

Das Prunkstück appenzellischen Weihnachtsbrauchs ist in seiner Art einmalig, reiht sich aber ein in die Gesellschaft österreichischer "Niglohäusl" und ist auch verwandt mit den "Weihnachtsgestellen" aus dem Erzgebirge und dem alten Berlin sowie mit dem schwedischen "Julhögar" - eine Pyramide aus Alltags- und Gewürzbroten.

Bildlegenden:

1. Die Devislimalerin Lydia Koller vor ihrem "Chlausezüüg".
2. Typisches "Chlausebickli" aus Appenzell.
3. Filebrot der Bäckerei Inauen in Appenzell-Steinegg.
4. Aus der Münchner Lebzelterschule hervorgegangener Künstlerlebkuchen im Lehrbuch von Gustav A. Parton, 1909.
5. Abdrücke aus einem Ostschweizer Devisenmodel im Museum der Kulturen Basel.
6. Springerle aus Freiburg im Breisgau.

Fotos und Reproduktionen: Albert und Rosmarie Spycher-Gautschi, Basel.

Empfohlene Literatur:

1. A. Braun: Münchner Künstlerlebkuchen, in: Moderne Kunst 1904.
2. Gustav A. Parton: Die Lebkuchenfabrikation im Gross- und Kleinbetrieb, Nordhausen 1909.
3. Albert Spycher: Das Ostschweizer Lebkuchenbuch, Appenzeller Verlag, Herisau 2000 mit ausführlichem Literaturverzeichnis.
4. Titus Tobler: Appenzellischer Sprachschatz, Zürich 1837.

Titel: Appenzeller Chlausezüüg
Autor: Albert Spycher-Gautschi, CH-4055 Basel
Copyright: © by Albert Spycher-Gautschi, Basel
gepostet von Albert Spycher-Gautschi am:
Date: 28.07.2009 10:35

→ Alle Beiträge von Albert Spycher-Gautschi

Mehr Informationen und Bücher
von Albert Spycher-Gautschi erhalten Sie bei

- http://www.appenzellerverlag.ch
- http://www.schwabe.ch

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/a/appenzeller-Chlausezueueg/home.html

www.brauchtumsseiten.de (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED