Basler Leckerli

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

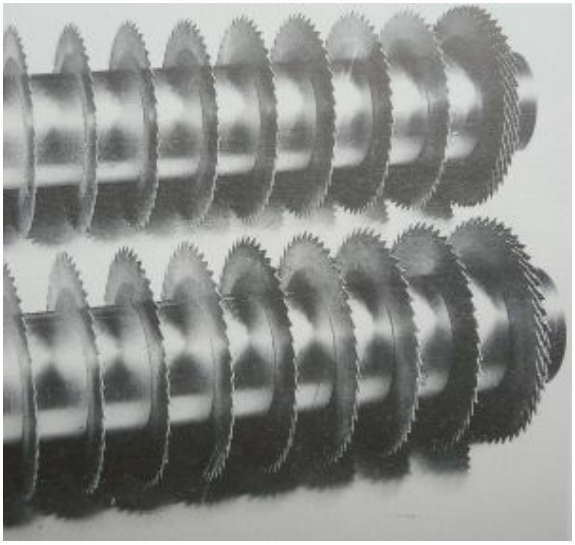
Basler Leckerli
Text und Bildauswahl: Albert Spycher-Gautschi, Basel

Im Sommer 1992 trafen sich im südbadischen Kurort Badenweiler zwei Lebkuchenbuch-Autoren - Karl F. Kittelberger, einstmaliger Werbeleiter der Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz GmbH & Co. und der Schreibende. Das Gespräch drehte sich nebenbei um die in den meisten Lebkuchenhochburgen beobachtete pseudo-historisierende Bewerbung lokaler Honigkuchenspezialitäten, wobei jeder Hersteller auf das älteste und einzig authentische Rezept pochte. So auch in Basel, wo während Generationen das Leckerli als "Erfindung" zur Zeit des Konzils zu Basel im 15. Jahrhundert erklärt wurde.

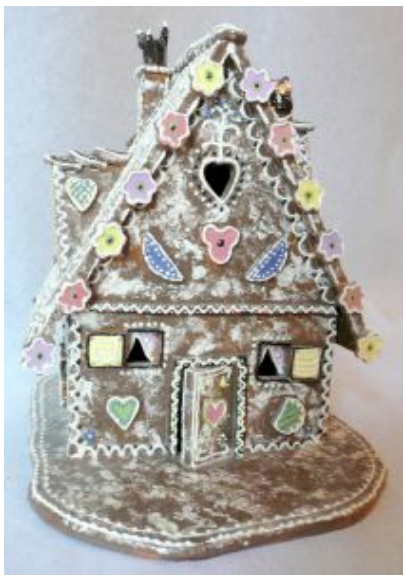
Beide Autoren hatten denselben Geschichtsquellen entnommen, welche Güter in damaliger Zeit im Auftrag grosser Handelsgesellschaften über die Weltmeere geschifft, auf Saumpfaden über die Alpen transportiert und an Zollstationen deklariert wurden. Sie entzifferten aus pergamentenen Warenlisten obrigkeitlicher Kaufhausakten, was an Genussmitteln in Kramläden und auf Märkten erhältlich war. Die Lebküchlerei der älteren Neuzeit kannte wesentliche Zutaten wie den Zucker und kandierte Früchte für Nürnberger Lebkuchen und Basler Leckerli nicht. Solche Exklusivitäten waren Privilegien für die weltliche und kirchliche Oberschicht. Basler Apotheker brauchten pulverisierten Zucker zum Verschönern und Geniessbarmachen von Pillen, wobei das Strecken des sogenannten "Zuckererwiss" mit Mehl verboten war. Welchen Anteil des in einem "ledlin" (kleine Holzlade) aufbewahrten Zuckers die Dominikanerinnen des Klingentalklosters in Basel im Haushalt oder bei der Herstellung von Kosmetika anwendeten, verraten die eng beschriebenen Haushaltbücher nicht. Fürstbischöfliche Ausgabenkonten verzeichnen dafür das Trinkgeld von 2 Schillingen an eine "junffrau", die 1458 dem Basler Bischof Johann VI. von Venningen einen Zuckerhut überbrachte.

Als diese Luxusgüter im 16. und 17. Jahrhundert das Bürgertum eroberten, lösten nach italienischen Vorbildern mild gewürzte und mit zerschnittenen Zitrusfrüchteschalen angereicherte "verzuckerte Lebküchly" in der Grauzone zwischen "Apothekenschleck" und Genussmittel die scharfen "Gewürzbomben" früherer Zeiten ab (spezieller Artikel "Der Basler Lebkuchen" in den Brauchtumsseiten). 1591 tauchen in einer Hochzeitsrechnung des Augsburger Handelshauses Fugger "Leckherle" auf. Von der Lebküchlermetropole Nürnberg ausgehend und durch gedruckte Rezeptbücher verbreitet, nahm sich das aufstrebende Basler Zuckerbäckergewerbe der Leckerliherstellung an. Nachdem auf Basler Zunftstuben jahrzehntelang "Läbkeuchlÿ" oder "Nürrenbergerlÿ" genossen worden waren, figurierten in einer Abrechnung vom Jahr 1711 der

in der Gärtnerzunft ansässigen Pastetenbäcker "3 Blatten Läckerlin". Wie in andern Schweizerstädten, machten sich auch Basler Patrizierinnen Hausrezepte zu Eigen. Die zerstrittenen Zucker- und Pastetenbäcker wehrten sich für einmal gemeinsam gegen "Weibsbilder", die sich "zum Wohlvergnügen hiesiger Matronen" mit Leckerlibacken ein Zubrot verdienten. Fast zeitgleich wie in Nürnberg und St. Gallen erklärte jedoch anno 1716 der Rat zu Basel die Lebküchlerei zum freien Gewerbe. Während das Bäckerhandwerk keine Rezepte hinterliess, notierte 1744 die Bürgersfrau Anna Maria Falkeysen das älteste auf uns gekommene Basler Leckerli-Rezept:



"Basler Leckerly zu machen.
Eine halbe Mass guten alten Honig mit einem Pfund Zucker auf kleinem Feuer zergehen lassen, ein halb Pfund Mandeln geschellt und rein geschnitten, im Honig ein wenig herumgerührt; 4 Loth Zitronaten, 4 Loth Pommerantzen, 4 Loth Zitronenschnitz und von einer Zitrone die Schale, dies alles rein geschnitten und auch darein gethan. Eine Muskatnuss, ein halb Loth Nägelÿ [Gewürznelke], 4 Loth Zimmet - dieses nicht zu rein gestossen und auch darein gethan, aber erst wenn der Teig auf dem Wirkbrett breit gewahlt ist. Zwei Löffel voll starkes Kirschwasser, 2 1/2 Pfund Semmelmehl, das Halbe davon nach und nach in den Teig gerührt. Den Teig auf dem Feuer immer den gleichen Weg geschafft und dann in das andere Mehl auf dem Wirkbrett gethan und obigen Zimmet darüber geschüttet, recht durcheinander gewürckt und dann etwa eine Stunde an einem warmen Orte den Teig ruhen lassen." Die Verfasserin führte als Nachsatz die sonst unübliche Zugabe von Potasche als Triebmittel auf und kannnte die für das Basler Leckerli typische Glasur aus in Eiweiss kalt angerührtem oder zum Faden gekochtem Zucker offenbar nicht. Abschliessend empfiehlt das Rezept:
"Zu einem kleinen Model nimmt man 1 Loth, zu einem grossen Model 1 1/2 Loth Teig. Die Leckerlÿ müssen den Tag vorher gemacht und nach dem Brot gebacken werden."



Als 1783 Kaffeewirt Johann Jakob Steiger und 1820 Polizeileutnant Johann Rudolf Schlegel eigene Leckerlifabrikationen zu inserieren begannen und eine Leckerlifabrik der andern folgte, wurde der Begriff "Basler Leckerli" zum Markenzeichen. Ursprünglich als Neujahrsgebäck zusammen mit einem Glas "Hypocras" (Gewürzwein) genossen, mutierte das Leckerli zum Ganzjahresartikel. Als Ende des 19. die Grosshersteller Klein AG (für das Basler Läckerli-Huus), COOP und MIGROS auf den Plan traten, verbreitete sich der Bekanntheisgrad dieser Basler Spezialität in alle Welt. Die qualitativ hochstehende Massenherstellung vermag die Produkte der vielen Quartierbäckereien und -konditoreien in keiner Weise zu verdrängen. Kenner bevorzugen sowieso bestimmte Einkaufsquellen, zum Beispiel die vor einigen Jahren eingegangene Konditorei der Familie Stauber im Gundeldingerquartier. Ihr Geheimtipp waren "Leckerli-Abschnitte" - zuckergussreiche und knusprige Teigränder, die beim Aussägen der Leckerli abfielen. Selbst Leckerlibrosamen und Leckerlistaub wurden nicht verachtet und zu fünf Rappen an Schulkinder verkauft. Zum Verpacken wurde kurzerhand in den Schulranzen gegriffen und eine Heftseite zur Spitztüte gedreht.

Mengenangaben:

1 Pfund = ca. 486 Gramm
1 Loth = ca. 15 Gramm

Bildlegenden:

1. Basler Leckerli von heute in einer Dose von gestern.
   Foto: Albert Spycher, Basel.
2. "Leckerlibrett" (Holzmodel) und Glasierbürste aus einer Backstube, Anfang 20. Jahrhundert.
   Foto: Rosmarie Spycher, Basel.
3. Weissblechene Ausstechformen in alteingesessenem Basler Haushalt.
   Foto: Rosmarie Spycher, Basel.
4. Stählerne "Leckerlifräsen" aus der Produktionsstrasse eines Grossherstellers.
   Foto: Rosmarie Spycher, Basel.
5. Vor dem Anbeissen wird gewarnt: Leckerli-Hexenhaus aus Keramik.
   Foto: Albert Spycher, Basel.

Literaturauswahl und amtliche Quelle:

1. Hektor Ammann: Die Diesbach-Watt-Gesellschaft. Mitteilungen zur vaterländischen Geschichte St. Gallen 37 (1928).
2. Hektor Ammann: Mittelalterliche Zolltarife der Schweiz. Zeitschrift für Schweizerische Geschichte 17 (1937).
3. Bernd Fuhrmann (Hsg.): Amtsrechnungen des Bistums Basel im späten Mittelalter, St. Katharinen 1998.
4. Traugott Geering: Handel und Industrie der Stadt Basel, Basel 1886.
5. Karl F. Kittelberger: Lebkuchen und Aachener Printen, Aachen 1988.
6. Wilhelm Loose: Anton Tuchers Haushaltbuch 1507-1517. Bibliothek des literarischen Vereins Stuttgart 134 (1877).
7. Albert Spycher: Leckerli aus Basel - ein oberrheinisches Lebkuchenbuch, Basel 1991.
8. Staatsarchiv Basel-Stadt, Handel und Gewerbe BB I 1543-1931 (Zuckerbäcker, Lebküchler etc.).

Titel: Das Basler Leckerli
Autor: Albert Spycher-Gautschi, CH-4055 Basel

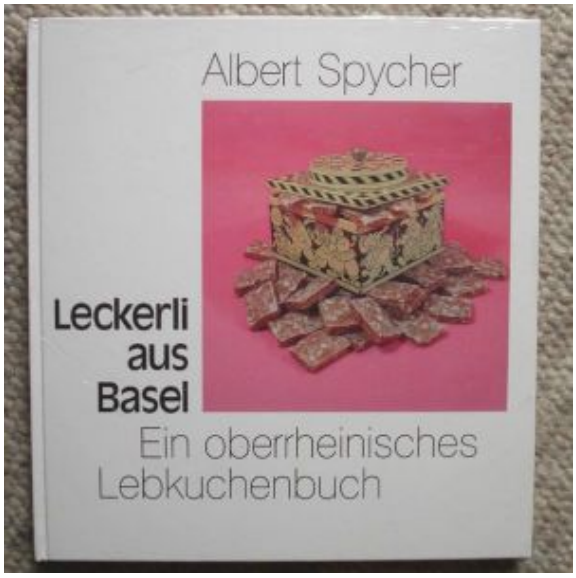
Copyright: © by Albert Spycher-Gautschi, Basel

gepostet von Albert Spycher-Gautschi am:
Date: Fri, 26 Jun 2009 15:26:33 +0200

→ 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



Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED