

Basler Osterfladen

Neues über Basler Osterfladen - Brauchtum von A - Z verständlich

Manuskript und Bilder: Albert Spycher-Gautschi, Basel. Alle Rechte vorbehalten!

Bei der vom indogermanischen „plat“ und vom althochdeutschen „flado“ abgeleiteten Gebäckbezeichnung „Fladen“ denkt man nach heutigem Sprachgebrauch an Flammenkuchen, Pizza, Appenzeller Biberfladen, Omeletten und Fastnachtsküchlein - allesamt flache und ohne Teigrand im Ofen oder in der Pfanne gebackene Kuchen. Laut Untersuchungen des Basler Gebäckforschers Dr. h.c. Max Währen stellten schon unsere jungsteinzeitlichen Vorfahren Fladenbrote her, indem sie mit saurer Milch angereicherten Getreidebrei in eine Vertiefung des Herds gaben und unter einer Ascheschicht ausbackten. Ähnlich wurde in römischer Zeit mit Broten verfahren, die als „puls“ in die Gebäckgeschichte gingen. Die schriftliche Überlieferung berichtet von verbreitetem Fladenbrauchtum im ausgehenden Mittelalter, das sich hauptsächlich während der Fastenzeit zwischen Fastnacht und Ostern sowie am Osterfest selbst abspielte. Typische Fastenkost versprach das Rezept für einen „Fladen von Fischen“ im „Buch von guter Speise“, einer Handschrift des 14. Jahrhunderts. Man bereitete zuerst den Teigboden - „ein blat von teyge“, und dann heisst es: „Wirf Fische, welcherlei sie sind - Hecht oder Barsch - in eine dicke Mandelmilch wohlgemengt mit Reismehl, einem würfelig geschnittenen Apfel und Schmalz. Würze und lege das auf ein blat von teyge, schiess es in den Ofen und versalze es nicht.“ Für jene, die es süß mochten, empfahl das „Alemannische Büchlein von guter Speise“ einen Fladenbelag aus gehackten Mandeln, von denen ein Teil gefärbt, der andere mit Zucker bestreut und der dritte Teil mit in Wein eingelegten Weinbeeren vermengt wurde. Im 15. Jahrhundert war es Brauch, das „köck“ (Gehäck) und die Böden zu den Fladen am Ostertag während der Frühmesse zu weihen. Diese umstrittenen Fladenweihen wurden in Fastnachtsspielen wie auch in einer Zeile Sebastian Brants Reimdichtung „Das Narrenschiff“ (1494) verspottet: „Die gewychten [geweihten] Fladen uns nit schmecken.“ Im Vorfeld der Reformation wurden nicht mehr in allen Basler Stadtkirchen Messen gelesen. Fromme Bürgersleute pilgerten zur Münsterkirche hinauf, wo sie ihre „Speis“ am Dreikönigsaltar segnen liessen, bis Martin Luthers „Osterlied“ mit den Fladenweihen in reformierten Landen aufräumte: „Christus soll die koste seyn - und speysen die Seel allein“.



Der Osterfladen hat aber als weltliches Brauchtumsgebäck die Jahrhunderte überlebt. In Basel ist seine früheste Erwähnung im Rechnungsbuch 1426/27 der Münsterbauhütte verzeichnet, als „4 Schillinge für Ostereier“ nebst „15 Schillingen für allerhand Züg zu den Fladen“ ausgegeben wurden. Alljährlich hatte sich gegen Ende der 40-tägigen Fastenzeit eine Unmenge „verbotener“ Eier angesammelt, die in Kloster- und Spitalküchen für die Osterfladen verwendet wurden. Allein im Jahr 1521 verklepperten die Spital-Küchenhilfen 800 Hühner- und 105 „Ganseier“ für den Hausbedarf sowie 1405 Eier für Pfründer und Arme zu insgesamt 174 Fladen. In den Zeiten der Fastenstrenge wurden die Fladen dank der Verwendung von Ersatzprodukten stets variantenreicher und erfuhren auch einen Gestaltwandel. Je nach Rezept konnte ihnen ein Teigrand oder ein Teigdeckel verpasst werden, wie der Strassburger Münsterprediger Johann Geiler von Keisersberg 1514 im „Schiff der Penitenz“ schrieb: „Der Fladen ist gemacht aus Käse, Milch und Eiern und hat eine Krone oder ein Zynnelin.“ Obschon nicht mehr ein Flachkuchen im ursprünglichen Sinne, übertrug sich die alte, wohl auch an Speiseopfer in biblischer Zeit erinnernde Bezeichnung „Fladen“ auf die neue Form des österlichen Festgebäcks. Ein frühes Osterfladenrezept findet sich in Marx Rumpolts „New Kochbuch“ von 1581. Darin wird ein hoch gezogener Teigboden mit einer Mischung aus Parmesankäse, geriebenen Wecken, Eigelb, Butter, Mandeln, Rosinen und Rahm gefüllt, mit Butter bepinselt und im Ofen gebacken.



Ende des 16. Jahrhunderts begann die vornehme Basler Frauenwelt von eigener oder fremder Hand verfasste Rezeptsammlungen anzulegen, von denen eine Anzahl ins Staatsarchiv, ins Historische Museum und in die Universitätsbibliothek gelangten. Die als sparsam geltenden Baslerinnen überboten sich bis tief ins 19. Jahrhundert hinein mit variantenreichen Osterfladenrezepten. Die meisten davon enthalten keine Angaben über die Teigbeschaffenheit. Wenn

man die gedruckten Rezepte ihrer Zeit miteinbezieht, wurden sowohl sogenannte Tortenhäfen aus geriebenem Teig als auch Spanischbrotteig (Blätterteig) verwendet. Das mit Jahrzahl 1592 datierte Kochbuch der Magdalena Platter, Ehefrau eines Basler Stadtschreibers, bringt mit einem „Guten Fladen“ den Eierkäse oder Eierziger als Zutat für die Füllung ins Spiel - eine Art „Bibbelikäs“ aus Eiern, gestockter und frischer Milch, die man aufkochte und in Formen abfüllte. Diese hausgemachten „Zigerlein“ finden sich in manchen Rezepten bis an die Schwelle des 20. Jahrhunderts. Ansonsten spielt bis auf den heutigen Tag der Reis eine leicht dominierende Rolle, dicht gefolgt vom Hartweizengriess in Form einer „Griesspappen“, die Valeria Huber 1773 für „2 rechte Fladen in grossen Tortenpfannen“ anrichtete. Das Kochbuch des Abtes Buchinger im Kloster Lützel von 1671 schlägt als Alternative „in Milch gesottene Hirse“ vor. Dass es auch ohne Hülsenfrüchte ging, praktizierte anno 1794 die Jungfrau Dorothea Respinger mit Brosamen vom Weissbrot. Namenlosen Rezeptsammlungen folgend verzapfte man zum Beispiel „3 Weckli zu 5 cts.“ oder rührte ein „Kinder-“, oder „Mehlpäpplein“ an. 1796 ergänzte Anna Maria Faesch ihr Rezept mit einem N.B., wonach man die Fladen auch mit Zucker bestreuen könne, damit sie einen Guss bekommen. Maria Weitnauer beträufelte 1843 ihren Fladen zuvor noch mit Rosenwasser. Eine nicht mit Namen genannte Herrschaft führte über den Fladenbrauch Protokoll. 1765 schickte sie den Kindern Osterfladen ins Haus und bedachte die vier Mägde - „jeder ein recht Stück zum Abendessen geben, ohne anderes“. 1768 wurden dazu „6 Hertz“ (Herzformen) und „12 dartlj förmli“ (Tortenförmchen) gefüllt.

Mit der Zeit griffen backfreudige Hausmütter immer öfters zum Gedruckten. Um 1800 konnte man bei Jeremias Stupanus an der Rheinbrücke ein „Neues und nützliches Kochbuch“ erwerben. 1811 brachte die einstmalige Mülhauser Kronenwirtstochter und verwitwete Pfarrersfrau Margarethe Spoerlin das epochemachende „Oberrheinische Kochbuch“ mit einem aufwändigen „Basler-Osterfladen“ heraus, an dem man an zwei Tagen zu werken hatte. Seit 1877 begleitete Amalie Schneider-Schlöth die Frauenwelt mit ihrer „Basler Kochschule“ ins 20. Jahrhundert. Ob die Osterfladen Reis, Griess oder eingeweichtes Brot enthalten, in grossen oder kleinen Formen gebacken werden sollten, überliess die Autorin den Leserinnen. Man kannte nichts anderes, denn schon am 18. Februar 1790 war in den „Wöchentlichen Nachrichten“ zu lesen, dass am Sitz der Gartnerzunft, zu der die Pastetenbäcker gehörten, während der ganzen Fastenzeit Osterfladen zu 4, 6 und 8 Batzen zu haben waren. Grössere mussten bestellt werden. Später verlegten sich die „Pastetenbecken“ ganz aufs Traiteurfach und überliessen die Osterfladenherstellung den Zuckerbäckern, gefolgt von unsern tüchtigen Bäcker-Konditor-Confiseurs und Grossherstellern.

Quelle: Albert Spycher: [Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann](#) (186. Neujahrsblatt der Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige in Basel), Verlag Schwabe AG, Basel 2008).



Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann.

Fladen, Kuchen, Fastenwähen und anderes Gebäck

2007. 159 Seiten mit 82 Abbildungen, davon 54 in Farbe. Broschiert.

Fr. 35.- / EUR 24.50

Schwabe Verlag Basel

ISBN 978-3-7965-2383-0

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/b/basler-osterfladen/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED