

## Der Flammenkuchen

Der Flammenkuchen - (Text und Bild: Albert Spycher-Gautschi, Basel)

Der Flammenkuchen gehört zur Gruppe der fladenartigen Gebäcke, die sich seit Menschheitsgedenken mit leckeren Belägen oder Aufstrichen und mit weltlichem wie religiösem Brauchtumshintergrund grosser Beliebtheit erfreuen.

Das "Buch von guter Spise" aus einer würzburgisch-münchenerischen Handschrift des 14. Jahrhunderts schrieb das Ausrollen einer Teigunterlage vor, worauf das so entstandene "blat von teyge" mit einem "Gehäck" aus Speiseresten oder auch frischen Zutaten belegt, in der Tortenpfanne oder im Ofen gebacken wurde.

So verfuhr Ende des 16. Jahrhunderts auch die Baslerin Magdalena Platter mit ihrem Speckkuchen, dessen Rezept die Verwendung von Eiern vorschrieb: "Schneid Speck, so dünn du kannst. Gib ihn zusammen mit einem zerklopften Ei auf den Teig, den du ausgerollt hast. Bestreiche den Kuchen ringsum mit einem Ei und backe ihn "gäch" (sehr heiss)." Die wohl früheste namentliche Erwähnung des Flammenkuchens findet sich in der "Teutschen Speiskammer", einem 1550 in Strassburg erschienenen Werk des nordbadisch-pfälzischen Gelehrten Hieronymus Bock: "Der Flammenkuchen (panis fornaceus) gehört für die Propheten und Kriegsleut" - was die Erklärung für dieses "Ofenbrot" auch immer bedeuten mag.



Die auf ländliche Herkunft weisende Verbreitung des Flammenkuchens lässt sich in den südhessischen, pfälzischen, schwäbischen, badischen und luxemburgischen Mundartwörterbüchern nachlesen. 1899 erwähnt das Wörterbuch der elsässischen Mundarten den Flammenkuchen als altbekanntes Gebäck. Die Beschreibungen stimmen weitgehend überein. Während Rezeptsammlungen des 15. und 16. Jahrhunderts für Fladengebäcke Eierteige vorsahen, besteht der echte Flammenkuchen seit jeher aus Brotteig und wird im Holzbackofen gebacken. Im Luxemburgischen wurden am Backtag Reste aus der hölzernen Teigmulde "gescharrt" (herausgekratzt) und zu dünnen Fladen ausgewallt. Wo Schmalhans Küchenmeister war, mundete der Flammenkuchen auch ohne jegliche Zugabe knusprig pur. Als meistverbreitete Zutaten beliebten gehackte Zwiebeln, Weisskäse ("Bibbeleskäs", Ziger, fromage blanc) und Speckwürfel - zuweilen auch beim Aussieden des Schweineschmalzes übrig gebliebenes Fleisch, sogenannte "Grieben". In besseren Bauernhaushaltungen verwendete man auch Öl, Butter und Rahm. Eine elsässische Quelle berichtet, dass Flammenkuchen mit zerlassener Butter und Salz "etwas für die Reichen" waren. Der Aufstrich aus Pflaumenmus ist eine Einzelmeldung aus der Pfalz. In der Regel gab es den Flammenkuchen nur an Brotbacktagen. Während im hinteren Teil des Ofens noch das Holzfeuer loderte, wischte man vorne die Glut zur Aufnahme der Flammenkuchen beiseite. Gerieten diese zur Zufriedenheit, galt dies als Zeichen für die richtige Backtemperatur beim Brotbacken. Ebenfalls aus dem Pfälzischen kommt die Nachricht, dass Ofenbauer nach getaner Arbeit und nach dem ersten Backvorgang Brot und Flammenkuchen zugut hatten.



Dass die Kultur des Flammenkuchens wie auch des Sauerkrauts oder des Spargels mit dem Elsass in Verbindung gebracht werden, hat mit der Aktivität von Interessenverbänden zu tun - den "confréries de la choucroute", "de l'asperge" und der "confrérie de la tarte flambée". So, wie sich Heerscharen von Touristen in Italien über Pizzas hermachen, ist der "Flammeküüch" in elsässischen Bistrotts und Weinstuben seit Mitte des 20. Jahrhunderts eine preiswerte Massenverpflegung geworden. Manche Elsässer sind nicht glücklich über diese Entwicklung, ruht doch diese Art bäuerlicher Restenverwertung, seit in den Dörfern draussen die Backhäuschen an den Riegelhäusern kalt blieben oder ganz aus den Siedlungsbildern verschwanden.

Mit dem Gebäcknamen des Flammenkuchens hat es seine eigene Bewandnis, müsste er doch wegen seiner Randlosigkeit "Flammenfladen" heissen. Im Oberelsass ist auch die Bezeichnung "Flamme-Waaje" (Wähe) schriftlich überliefert. Die "Sprachgrenze" verläuft im Département Haut-Rhin irgendwo zwischen Mulhouse und Colmar, wo einst die Rede ging": "Mir Colmerer schyssen uff'd Waaje, mir backe Kueche" (Wir Colmarer sch... auf die Waajen, wir backen Kuchen)! Der Name wanderte mit der Zeit nach Südbaden und in die deutschsprachige Schweiz und wurde zur Bezeichnung für flache Obst-, Käse- oder Zwiebelkuchen, die in einem Backblech mit niederem Rand angerichtet werden. Bei der Landbevölkerung im nahen Baselgebiet klapperten früher die Bandwebstühle der Basler Seidenbandindustriellen. Wenn der Kontrollbesuch des "Visiteurs" auf einen Backtag fiel, war es Brauch, dem Stadtherren eine Speckwähe vorzusetzen - einen "Flammenkuchen" auf Baselbieter Art - mit oder ohne Rand, wissen wir nicht.



Ein Flammenkuchen besonderer Art wird noch in wenigen Bäckereien des Ostschweizer Kantons Appenzell Inner-Rhoden hergestellt - der "Chäas-Flade" (Käsefladen), ein mehr als suppentellergrosser und zwei Zentimeter dicker Brotteigfladen, der mit einer geheim gehaltenen Käsemischung so knapp beschichtet wird, dass diese beim Backen nicht über den Rand hinaus läuft. Der Ursprung dieses Traditionsgebäcks geht auf Zeiten zurück, als man eine Verwendung für marktuntaugliche Alpkäse suchte, wobei diese Fladen jeweils gleich "beigenweise" gebacken wurden.

**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 2007).

### **Bildlegenden:**

Verlassenes Backhäuschen im Oberelsass

Flammenkuchen vor der sundgauischen Waldschenke Saint Brice mit hohem Besuch

### **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/f/flammenkuchen/home.html>

---

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

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED