Der Gugelhopf

Text und Bildauswahl: Albert Spycher-Gautschi, Basel

Zur Namenserklärung dieser traditionsreichen Kuchenart versinnbildlichen Sprachforscher "Gugel" mit einer kegelförmigen Kopfbedeckung, wie sie beispielsweise im 17. Jahrhundert Basler Amtmänner als "Gugelhüte" trugen. Mit "-hopf" oder "-hupf" ist das "Hüpfen", beziehungweise das Aufgehen des Kuchens gemeint.

Die Geschichte des Gugelhopfs führt zum "Grazer Kohbuch" von 1686, das unter dem Namen "Fauler Hanns" einen Vorläufer des Gugelhopfs enthält - in Zuckerhutform gebackener Hefeteig, der in Scheiben geschnitten, mit Butter und Zucker versüsst ein zweites Mal in den Ofen kam. Johann Christoph Thiemen bezeichnete in seinem "Haus-, Feld-, Artzney-, Koch-, Kunst- und Wunderbuch" vom Jahr 1700 dieses Gebäck als "alt-teutsches Essen". Damals backte man den Gugelhopf in irdenen und glasierten Gefässen - im "Asch" oder "Napf", weshalb der Kuchen auch "Asch-" oder "Napfkuchen" geheissen wurde. Laut der Ökonomisch-technologischen Enzyclopädie des Johann Georg Krünitz war der Napfkuchen im 18. Jahrhundert "etwas Bereitsames" (Unkompliziertes). Er werde "mehrenteils bei Bauern aufgetragen und sei auch eine Zierde des Gesindetischs". Das Schweizerdeutsche Wörterbuch (Idiotikon) verzeichnet den Gugelhopf von Anno Dazumal als "Bierbrot". Als frühes Rezept entnehmen wir dem 1691 erschienenen "Vollständigen Nürnbergischen Kochbuch"

"Einen Gogelhopffen zu bachen.
Nehmet ein viertel Pfund frisches Schmalz / rühret dasselbe in einer Schüssel eine halbe Stunde ab / schlaget sechs gantze Eyer und vier Dottern / eines nach dem andern darein; giesset ein wenig Rosenwasser und Zucker nach Belieben darunter / saltzet es ein wenig / rühret drey Löffel voll gute Bier-Heffen / und vier Löffel voll süssen Rahm / ingleichen auch zehen guter Löffel voll des schönsten und besten Mehls darunter / dass es ein schönes Teiglein wird: Schmieret einen Dorten-Model mit Butter / giesset den Teig darein / aber nicht voll / lasset selbigen ein wenig vor dem Ofen gehen / und dann in einem

Oefelein ganz gemach eine halbe Stund lang bachen / doch dass er nicht zu braun werde / und streuet Zucker drauf."

Kupferschmiede begannen dekorative Backformen zu liefern. Wie bei der Irdenware, erreichte man mit dem Einbau der sich nach oben verjüngenden Röhre eine Vergrösserung der Gefässwandung und eine Verbesserung der Hitzeaufnahme. Unter der Vielfalt an Backgefässen stach der nach dem Vorbild des türkischen Turbans (französisch: bonnet de turc) gestaltete spiralförmige "Türkenbund" hervor. In vielen historischen Haushaltbüchern wurden denn auch Gugelhopfrezepte mit "Einen Türkenbund zu machen" betitelt, wenn man dazu die entsprechende Backform benützte. Im Verlaufe der Zeit entwickelten sich drei Grundtypen des Gugelhopfs:

1. Für den "Hefe-Gugelhopf" bringt man zuerst einen Vorteig aus Milch, Mehl und Hefe zum "Aufgehen" oder "Haben". Nach dem Beimengen der übrigen Zutaten wird der gewirkte Teig in die Backform gefüllt, nochmals ruhen gelassen und in den Ofen geschoben.
2. Beim "Gerührten Gugelhopf" werden die Zutaten samt Hefe oder Backpulver in einem Arbeitsgang zum Teig angerührt.
3. Der "Biscuit-Gugelhopf" kommt ohne Hefe, allenfalls mit Beigabe von Backpulver aus.

Die Beigabe einer Handvoll Rosinen und das Bespicken mit Mandeln wurde erst im 18. Jahrhundert Mode. Dies ist das Rezept aus dem Haushaltungsbuch der Basler Bürgersfrau Margarethe Müller von 1747:

"Ein gerührter Gugelhopf.
Man rührt 1/2 Pfund frischen Anken [Butter] eine halbe Stunde lang in die gleiche Richtung. Alsdann rührt man 3 Vierlinge schönes Weissmehl, einen Schoppen Milch und ein wenig Salz in den Anken. Jetzt folgen 12 Eier, eines nach dem andern und wohl im Teig verschafft. Erst am Schluss werden Rosinen, Meertrauben und ein guter Löffel Bierhefe beigefügt. Das Geschirr wird wohl geschmiert, mit Mandeln besteckt und nur halb gefüllt. So wird der Gugelhopf probatum und gut."

Der Gugelhopf hat zwei Ortschaften berühmt gemacht - Niedermorschwihr (Morschwihr-le-Bas) an der elsässischen Weinstrasse mit der Gugelhopf-Bäckerei Ferber und das österreichische Bad Ischl mit

seiner berühmten Konditorei Zauner. Dort erschien Kaiser Franz Joseph im Sommer 1888 häufig bei der Hofkammersängerin Katharina Schratt zum Frühstück. Die Gastgeberin buk die Kuchen selbst, bestellte aber sicherheitshalber bei Zauner ein zweites Exemplar nach ihrem Rezept. "Jetzt ging in Zauners Backstube um drei Uhr früh das Licht an", so ist in den Erinnerungen dieses Betriebs zu lesen, "und man begann, ebenfalls zur Ausschaltung jeglichen Risikos, gleich sechs Stück dieser Kuchen auf einmal zu fabrizieren. Viertel vor sechs wurde der Schönste ausgesucht, noch warm in eine weisse Serviette eingeschlagen, in einen Henkelkorb verstaut und von einem Lehrbuben im Laufschritt in die Schratt-Villa gebracht. Welchen Gugelhupf der Kaiser dann serviert bekam, den selbstgebackenen oder den zaunerischen, wusste nur die gnädige Frau."

Für Zauners "Germgugelhupf Franz Joseph" wird heute noch ein "Dampfl" (Vorteig) aus 1/4 Liter lauwarmer Milch, 30 Gramm Germ (Hefe) und einem Teil von 500 Gramm Weissmehl warm gestellt und mit dem restlichen Mehl, 150 Gramm Butter, 6 Eidottern, einer Prise Salz, Zitronenraspeln, Zimt und Rosinen zu einem etwas weich gehaltenen Hefeteig verarbeitet. Die ausgebutterte Form wird mit gehobelten Mandeln bestreut.

Bildlegenden und Bildnachweise:

1. "Gugelhüte" im alten Basel (17. Jahrhundert) Reproduktion mit Bewilligung der Universitätsbibliothek Basel.
2. Backpulver - nicht aus der Haushaltbäckerei wegzudenken. Reproduktion mit Bewilligung der Firma Oetker.
3. "Türkenbund"-Gugelhopfformen.

- Links: Kupferschmiedearbeit, Mitte 19. Jahrhundert.
- Rechts: Irdene Gugelhopfform aus dem unterelsässischen Töpferdorf Soufflenheim.
  Privatbesitz und Foto: Albert Spycher, Basel

4. "Le Gougleopf" - Statussymbol elsässischer Gastfreundschaft.
Foto: Albert Spycher, Basel

Empfohlene Literatur (Auswahl):

- Sabine Bunsmann: Zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit, Würzburg 2003.

- Ernst Burgstaller: Österreichisches Festtagsgebäck, Wien 1958.
- Gaby von Schönthan, Joseph M. Grumbach: Die Konditorei Zauner, München 1982.
- Albert Spycher: Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann, 186. Neujahrsblatt GGG, Verlag Schwabe AG, Basel 2007.

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

Quelle:
Autor: Albert Spycher-Gautschi, Bündnerstr. 26, CH-4055 Basel
Titel: Der Gugelhopf
Copyright: © by Albert Spycher-Gautschi, Basel
gepostet von Albert Spycher-Gautschi am:
Date: Sat, 6 Jun 2009 20:17:19 +0200

→ Alle Beiträge von Albert Spycher-Gautschi

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/g/gugelhopf/home.html

---

ein Service von www.brauchtumsseiten.de -
info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED