

# Weihnachtliche Verlockungen

**DAS KULINARISCHE ERBE DER SCHWEIZ** Während der stimmungsvollen Festtage zwischen Advent und Neujahr ist unser Gabentisch mit traditionellen Gebäcken besonders reich gedeckt, die fast alle mit einem Eintrag ins lebendige, kulinarische Inventar der Schweiz geadelt wurden.



Gabriela Renggli

Festtagsspeisen gehören zum regionalen Brauchtum. Und oft zum kulinarischen Erbe unseres Landes, weil sie seit mindestens zwei Generationen – nicht selten sogar seit Jahrhunderten – in ihrer traditionellen Rezeptur mit der Schweiz oder einer ihrer Regionen eng verbunden sind.

Neben bekannten «Rennern» wie Zimtsternen, Basler Leckerli, Brunzli, Luzerner oder Berner Lebkuchen und dem Appenzeller Biber, wartet Zürich mit dem lichtdurchlässigen, bildgeprägten Tirggel, die Innerschweiz wie auch das Urnerland, der Aargau und das Baselbiet mit duftenden Anisgebäcken auf. Allen voran der «Uristier», deren «Gesichter» von Model-Motiven geprägt sind. Hier vereinen sich mit Bäckerei und Modellschnitzerei gleich mehrere alte Handwerke.

Die ursprünglich einfachen, meist bäuerlichen Zutaten dieser Festtagsgebäcke – wie Mehl, Butter, Milch, Honig

und Eier – wurden in klösterlichen Backstuben durch den Handel der Ordensleute mit orientalischen Gewürzen verfeinert. Sie erhielten so ihre wunderbar exotischen Noten – von Zimt, Anis, Nelken, Cardamom, Koriander, Piment, Ingwer und Muskat.

Die Schweizer, als exzellente Obstbrenner, verwendeten zudem bei vielen ihrer Lebkuchenarten vom Biber bis zum Basler Leckerli edlen Kirschen als Backtriebmittel. Sie können stolz auf ihre umfangreiche Tradition der «Gebildbrote» und eine reiche Lebkuchenkultur sein – meinte schon der Schweizer Gebäckforscher Max Währen.

**Aus Marmelade vielleicht?** Das Kulinarische Erbe lebt – man spricht darüber! Es bringt Menschen zum Ausprobieren, zum Suchen und Finden, Geniessen. Es beantwortet Fragen wie: Was sind Geduldszeltchen? Was steckt in der Waadtländer Boutefas – wie schwer wird diese Wurst? Wann werden Frauenfelder Salzissen gegessen und wie viele Kühe melkt man für einen Schabziger? Wo finde ich Pane dei morti? Wie kocht man Ribelmais?

Den Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz erreichen pro Jahr rund 300 Anfragen, aus dem In- und Ausland. Die Antwortsuche ist spannend wie amüsant. Auswanderer in den USA: «Wo finde ich das Rezept zum Tannenspitzen-Latwerge aus meiner Kindheit?» oder die Touristin (von einer Berliner Filmproduktionsfirma): «Ich bin zurzeit verzweifelt auf der Suche nach einem kleinen Kuchen. Ich habe ihn in Graubünden, in der Gegend um Maloja gekauft. Es gibt ihn flach und handgross. Die Farbe ist braun und innen drin ist ei-

ne Art Füllung, Marmelade vielleicht oder auch Marzipan. Mir fällt nur leider gar nicht mehr der Name ein. Ich wäre Ihnen so dankbar, wenn Sie mir helfen könnten!»

Dem Berliner Filmmacherteam konnte geholfen werden. Mit dem kleinen braunen Lebkuchen war der Appenzeller oder St. Galler Biber gemeint. Ursprünglich ein weihnächtliches Festtagsgebäck, gehört der Biber heute ganzjährig zum Alltag – als Kaffee-, Wander-, Jahrmarkts-Gebäck, Dessert oder als Snack zwischendurch. Man bekommt ihn in Restaurants, im Flugzeug, auf Bahnreisen oder in Berghütten. Die Bezeichnung Biber geht offenbar auf das mittelalterliche Wort «Piper» für Pfeffer als Sammelbegriff für orientalische Gewürze zurück – wie der Produkttestekbrief aus dem Kulinarischen Erbe enthillt.

**Dorthin möchte ich** Zu wissen, wie eine Region, wie ein Land riecht oder «schmeckt» gehört zu den Sinnesindrücken auf Zunge und Gaumen, die ins Herz gehen: Dort möchte ich nochmals hin.

Schokolade, Käse, Ricola, Ovomaltine – so schmeckt die Schweiz! Roggenbrot, Abricotine, Trockenfleisch – so schmeckt das Wallis! Beinschinken, Cuchaule, Moutarde de Bénichon – Erinnerungen an das Erntedankfest der Bénichon in Fribourg ... die Liste liesse sich weit verlängern. Traditionelle Produkte sind Botschafter der Menschen und Orte, die sie hervorbringen.

**Berührende Details** Oft steckt der Clou bei einem Produkt neben der Herstellung in Details, die teils unbekannt,

Den Tirggel «im Mund herumrölen, wie der Brautwerber die Schwiegermutter umgarnt».



## Kulinarisches Erbe der Schweiz

Der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz erfasst traditionelle Nahrungsmittel unseres Landes, deren Herstellung, Eigenschaften und Geschichte. Rund 400 Produkte sind im Inventar aufgenommen und bieten auch ein Potenzial für den Aufbau geschützter AOC- oder IGP-Erzeugnisse. Mitgliedern des Vereins sind Slow Food Schweiz, Agridea, Kolas (die Vertretung der Kantone), ein Expertengremium der IPPACS (Fachpersonen) sowie Fromarte und zukünftig der Fleischfachverband. Die cuisine française, Frankreichs kulinarische Traditionen, sind zum Welterbe der Unesco erklärt worden. Auch die typisch schweizerischen Produkte verdienen dieses Label, deshalb setzt sich der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz dafür ein, dass sein Inventar in die Liste der lebendigen Traditionen der Unesco aufgenommen wird.

[www.kulinarischeserbe.ch](http://www.kulinarischeserbe.ch)







berührend oder witzig sind. Der vielhundertjährige Zürcher Honigtirggel erschliesst sich nicht nur als dünnes, mit Bildern geschmücktes Honiggebäck, durch das zauberhaft das Licht scheint. Nein, der Tirggel war mehr – Neujahrs-geschenk der Zünfte, Liebesgabe mit Vers für die Angebetete, Stadtansicht für Auslandsschweizer in der Ferne und auch ein essbares Kinderbüchlein. Den schrägen Negativschnitt der Holzmodells, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, lernten die Bäcker wohl von Goldschmiedern oder Siegelstechern. Doch wehe, der Tirggel wurde von Unkundigen verzehrt! «Diese Brettlein können wir nicht essen», meinten St. Galler Kinder zum Geschenk eines Zürcher Konditors.

Wie man den Tirggel richtig isst, verriet der Zürcher Schriftsteller Edwin Arnet vor 70 Jahren: «Der Feinschmecker bricht ein Stück ab, das nicht zu gross, nicht zu klein ist; das trölt er im Munde, und seine Zunge geht mit dem Tirggel-

splitter um, wie ein Brautwerber mit der Schwiegermutter ... bis köstlicher Honig hervorschmeckt.» Was uns gleich an die Willisauer Ringli gemahnt – und an ihr Suchtpotenzial.

Auch die Basler oder Urner Anisgebäcke, duften wundervoll. Die einfachen Zutaten (Weissmehl statt Mandeln, Staubzucker, Eier und Honig) brachten das «Bauernmarzipan» hervor, weil «richtiges» zu teuer war. Die Buchsbaum-Modells sind ebenfalls alt, die Bilder im vorgetrockneten Gebäck zeichnen messerscharf. Auf den «Uristier» prägen die Meister in Altdorf ihr Wapentier auf. Eine Einmaligkeit in Europa ist der Tittiring (Titti = Püppchen), ein Rundgebäck auf dem 10 winzige Wickelkinder ein uraltes Fruchtbarkeits- und Urner Landsgemeindesymbol bilden. Viele spannende Hintergrundgeschichten der lebendigen «Erbstücke» warten noch auf ihren Einsatz, lassen sie sich doch beim Bewirten von Gästen, dem Gestalten von Degustationen oder

im (Agro)Tourismus aus dem Hut des helvetischen Inventars zaubern.

**Über die Festtage** Wer wissen möchte, was die Fribourger in ihre Büche de Noël, einen astförmigen Weihnachtskuchen hineingeben, schaut auf [www.kulinarischeserbe.ch](http://www.kulinarischeserbe.ch) nach. Zum Neujahr lässt man im Engadin aus der zerbrochenen «Fuatscha grassa», einem köstlichen Butter-Mürbteigfladen, das Glück voraussagen – je grösser die Stücke, um so besser. Selbst der landesweit beliebte Dreikönigskuchen schaffte 2009 die Aufnahme ins Kulinarische Erbe! Der Brauch, am 6. Januar, dem Tag der Epiphanie, gemeinsam einen Hefekuchen zu essen und die eingebackene kleine Königsfigur zu finden, ist in der ganzen Schweiz populär. Und wer für seine Familie einen Zopf auf den Tisch stellt, denkt vielleicht nicht daran, dass er im Bernbiet früher ein Luxusgebäck war und nur an Weihnachten auf den Tisch kam.

**Bricelets, Biber, Lebkuchen, Uristier & Co sind köstliche kulinarische «Erbstücke» für die Festtage.**

Bild: Michael Knipfer, Agridea

**Autorin** Gabriela Renggli leitet die Geschäftsstelle «Kulinarisches Erbe der Schweiz», Agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau, kontakt [@kulinarischeserbe.ch](mailto:@kulinarischeserbe.ch)

Westschweiz: Carine Cornaz, Agridea, Av. d. Jordils 1, 1000 Lausanne 6, ☎ 021 619 44 30

**INFOBOX**  
www.ufarevue.ch 12 · 11