

Als die Bibel essbar wurde

Kunstsinnig in den Teig gedrückte Motive versüßen und verschönern seit Jahrhunderten das Weihnachtsfest. Wie es mit den Modeln anfang und worauf bei der Produktion des erquicklichen Gebäcks zu achten ist.

Zu dem in diesen Wochen gepflegten Volksbrauchtum gehören nicht nur der Christkindmarkt, der Glühwein und die Nikoläuse, sondern auch die Model, die jetzt in manchen Haushalten aus dem Schrank geholt werden.

Wenn hier von Modeln die Rede ist, denken wir nicht an *das* Model, das trotz des sächlichen Artikels weiblich, gertenschlank und langbeinig ist und mit kühem Lächeln über die Laufstege schreitet. Hier geht es um *den* Model, also um jene runde oder rechteckigen Form, welche schon die alten Kulturvölker zur Herstellung von Tonfiguren, Wachsfiguren und Backwaren benutzte.

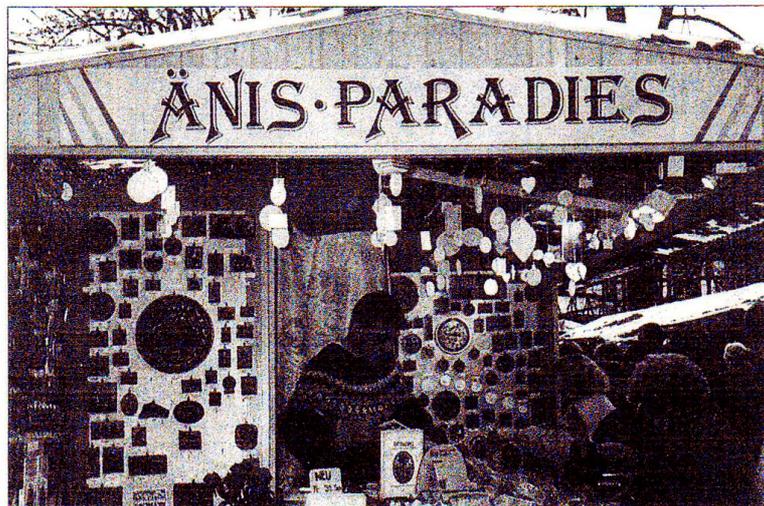
Relief in Wachs und Teig. In Europa taucht der Model in den Backstuben erst im 14. Jahrhundert wieder auf. Der älteste bekannte Schweizer Holzmodel (zu besichtigen im schweizerischen Landesmuseum in Zürich) zeigt ein Osterlamm und wurde im 14. Jahrhundert im Katharinenkloster im sankt-gallischen Wil geschnitzt. Das ist kein Zufall. Denn die Model dienten gleichzeitig auch zur Verzierung der in den Klosterwerkstätten hergestellten Wachsfiguren.

Im 15. Jahrhundert fertigte man die Model vorzugsweise aus Stein

oder Ton. Erst später begann man, die beliebten Kuchelsteine aus Holz zu schnitzen, so dass jeder Model, obwohl serienweise produziert, ein Original darstellte. Nicht selten kamen dabei wahre Kunstwerke zustande.

Biblisches zum Knabbern. Wurden die Gebäckmodel zunächst vor allem für die Lebkuchen und Marzipanbäckerei verwendet, so entdeckte man im 16. Jahrhundert, dass sich die reliefartigen Bilder auf Anisbrötchen viel besser präsentierten. Gleichzeitig erfreuten sich nun biblische Motive einer zunehmenden Beliebtheit. Die ganze Heilsgeschichte, angefan-

Auf der berühmten Basler Herbstmesse findet sich jeweils auch ein Stand mit einer reichen Auswahl an Modeln, die nach alten Originalen hergestellt sind.



gen von der Erschaffung der Welt bis zur Auferweckung Jesu, wurde erst in Holz geschnitzt und anschließend in Teig gebacken. Die Bibel wurde plötzlich essbar, wobei der Bilderhunger und der Alltagsgieper gleichzeitig gestillt werden konnten.

Die kunstsinnigen Darstellungen auf den Anisbrötchen brachten es mit sich, dass man dieses Gebäck bei allen nur möglichen Gelegenheiten verschenkte – was sich wiederum auf die Darstellungen auswirkte. Beliebte Motive waren neben den biblischen Episoden das Fatschenkind (für neu vermählte Frauen oder als Mitbringsel zu Neujahr), Herzen, Blumen, Tiere, die vier Jahreszeiten... Zu Beginn des 19. Jahrhunderts werden die Darstellungen zunehmend profaner und poesieloser. An Stelle der christlichen Symbole treten vermehrt die Tierzeichen, Märchenmotive oder örtliche Wahrzeichen wie Stadttore, Befestigungsanlagen, Burgen...

Während man die Anisbrötchen früher fast das ganze Jahr hindurch verkaufte, werden sie heute wiederum vorwiegend in der Advents- und Weihnachtszeit hergestellt.

Ohne Füesli ein Ärgernis. Damit das Bild beim Backen nicht aufgeht und sich nicht bläht, muss der Teig vorher getrocknet werden – nur so entstehen die gewünschten 'Füeschen', ohne die ein Anisbrötchen einfach kein Anisbrötchen ist. Das wenigstens behauptet schon ein altes Basler-Rezept, das so schließt: "Kriegen sie keine Füesli, so schimpfe die Buben aus oder die Stubenmagd (die den Teig gerührt haben). Denn Anisbrötli ohne Füesli sind ein Ärgernis."

Josef Imbach

Photo: Casutt