

Zum Autor des Buches

Linus Feller, der Autor des 1998 erschienenen Buches: «Änismodel, Geschichte, Brauchtum, Symbolik» hat seit 1984 Interesse an Modeln und Änisbrötli. Ein Freund, so erzählte er, begeisterte ihn dafür. Er war so fasziniert, dass die Herstellung von Modeln nach alten Vorlagen und die Produktion dieses Gebäcks nun sein Leben ausfüllen. Seit 1998 stellt er Model nach alten Vorlagen her. 1999 organisierte er eine Ausstellung über diese «Förmli», wie er sich ausdrückte, in Olten und Paris. In Paris ist er auch Vertreter der Schweiz für Änisbrötli bei den dortigen Zuckerbäckern. Das Änisbrötli ist eines der letzten Gebäcke das noch nicht industrialisiert ist.

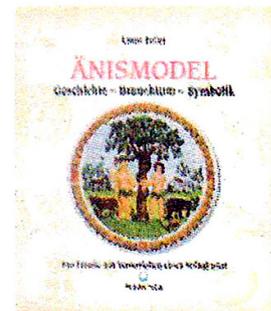
Buchbesprechung

In der Einleitung zu seinem Buch schreibt der Autor: «Änismodel sind ein Spiegel der Kulturgeschichte und damit faszinierende Zeitdokumente. Die Bilder auf den Änisbrötli zeigen Leben und Denken vom ausgehenden Mittelalter bis in die Gegenwart.»

Die Beschreibung der Geschichte der Änismodel vom Ursprung bis hin zur Gegenwart ist faszinierend und mit so zahlreichen Abbildungen versehen, dass man die Entwicklung regelrecht miterlebt. Das Modellschnitzen gehörte in einigen Regionen zur Gesellenprüfung der Zuckerbäcker. Dass man die Schnitzerei als Nebenerwerb betrieb, wie dies in Zürich vor allem für die Goldschmiede zutraf und in Basel für Siegelmacher, ist nur eines der vielen interessanten Details, die Feller beschreibt. Das Brauchtum zeigt vor allem den Reichtum der Motive, die je nach Anlass und Epoche variierten, wobei religiöse Motive über lange Zeit vorherrschend waren. Hier wird auch auf die Entwicklung der Zuckerbäckerei hingewiesen und ein altes Rezept einem heutigen gegenübergestellt. Die verschiedenen Gebäcksorten, die mit Modeln verziert wurden, wie Marzipan, Tirggel, Tragant und Lebkuchen werden nebst den Änisbrötli beschrieben. Die verschiedenen regionalen Spezialitäten der Schweiz werden aufgelistet und die heimatliche Tradition anhand zahlreicher Beispiele einfühlsam erläutert.

Das letzte Kapitel befasst sich mit dem Weiterleben der Änismodel und damit wird auch die Arbeit des Restaurators beschrieben und vor allem das Verfahren, wie aus alten, unersetzlichen Originalholzmodellen Abgüsse hergestellt werden. Diese werden dann durch kunstvolle Feinarbeit so restauriert, dass Kopien entstehen, die es uns erlauben, unseren Änisbrötli ein sauberes Bild aufzudrücken.

In der Adventszeit werden besonders viele dieser süssen Leckereien hergestellt, man kann sie aber auch übers Jahr mit entsprechenden Motiven für allerlei Anlässe herstellen und geniessen!



Linus Feller:
Änismodel
Geschichte,
Brauchtum,
Symbolik
Paradies Verlag,
Olten
www.springerle.
com