

«Wer einmal gekauft hat, kauft immer wieder»

Der Winznauer Linus Feller über die «Änis-Leidenschaft»

MARKUS DIETLER

«Soll ein Änisbrötli gelingen, genügt es nicht, das richtige Rezept und die genauen Zutaten zu haben. Es ist wichtiger, mit viel Liebe und Geduld ans Werk zu gehen.» – Der dies der Einleitung seines 1998 publizierten Buches «Änismodel. Geschichte – Brauchtum – Symbolik» schreibt, wovon er spricht: Der 42-jährige Linus Feller, wohnhaft in Winznau, hat sich seit rund 20 Jahren den Änisbrötli und insbesondere der Geschichte und den Bräuchen, die hinter ihnen stecken, verschrieben. «Eine Herausforderung», so sein Kommentar, «und eine Leidenschaft.»

Ursprünglich Sanitärinstallateur von Beruf, versuchte sich Linus Feller eines schönen Tages als Markthändler; zuerst mit Schmuck im Angebot, dann lernte er bei einem Kollegen die Änis-Welt kennen. Es habe recht lange gedauert, bis er überall «drin» gewesen sei, blickt er auf die «Lehrzeit» zurück; so habe er acht Jahre auf dem Standplatz an der Basler Herbstmesse warten müssen, und bei den grossen deutschen Christkindlmärkten in Stuttgart oder Nürnberg gabs bisher keine Absagen. Heute steht er von Ende September bis Ende Dezember täglich mit seinen Änis-Brötli und den selbstgefertigten Modeln auf allen grossen Schweizer Märkten dieser Jahreszeit, in der Olma über die Herbstmesse bis zum Berner Zibelemärit bis zu den eihnachtsmärkten in den Grossstädten, und holt während dieser drei Monate den Umsatz herein, von dem er mit seiner Frau und ihren beiden Kindern das ganze Jahr leben. Dank dem grossen Einsatz aller Beteiligten leben Linus und seine Familie, den Feller mit einem Beispiel illustriert: «Mein nächster Frei-Tag ist am 26. Dezember...»

Die restlichen neun Monate des Jahres liegt der im Wallis Geborene

aber keineswegs auf der faulen Haut hinter dem (Back-)Ofen oder an der karibischen Sonne. Wie bei einer Grossfirma ist dann im «Änis-Paradies» Forschung und Entwicklung angesagt: Er macht sich auf die Suche nach neuen Sujets, entwickelt seine Modelntechnik weiter oder schreibt sein in all den Jahren zusammengetragenes Wissen und seine Erfahrungen nieder. Im Frühling und Sommer dieses Jahres beispielsweise – nachdem er sich von seinen bisherigen Modelherstellern getrennt hatte – hat er fünf Monate an einer neuen Mischung gearbeitet, einem nicht im Handel erhältlichen Giessharz, das den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entspricht.

Die Model, die Feller an seinem Stand an den Schweizer Messen verkauft, sind nämlich nicht aus Holz: «Sonst wären sie nicht erschwinglich und würde das dazu gehörige Brauchtum aussterben; so wird es von unzähligen Menschen weitergetragen, die hölzernen Originale werden geschont, und beim Backen machts auch nichts,

wenn die unzerbrechlichen Formen mal runterfallen», rechtfertigt er die Verwendung von Kunststoff. In seiner Werkstatt im Oltner Industriequartier stellt er nach dem neuen Verfahren von den hölzernen Originalen, von denen sich die wenigsten in seinem eigenen Besitz befinden, die meisten aber von Sammlerinnen und Sammlern zur Verfügung gestellt werden, Silikonabdrücke her. Von diesen nimmt er wiederum einen ersten Abguss als «Mutterstück», als Sicherungskopie sozusagen, von denen er heute gegen 2000 besitzt, weil sich die Silikonabdrücke jeweils rasch verschaffen.

Mit seinem «einzigem Empageprüften lebensmittelechten Modelmaterial» füllt Feller die Silikonformen und steckt das Ganze dann in eine Vakuumkammer, die allfällige Luftblasen entzieht. Anschliessend wird das Model gebacken, geschliffen und zum Abschluss mit einer Holzstruktur patiniert. Ohne die wasserlösliche und giftfreie Farbe, die aufzutragen ein echtes Handwerk darstelle, liessen sich die

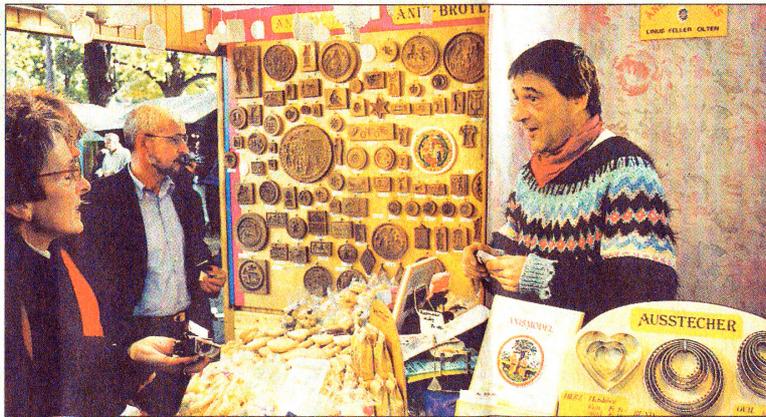
Model nämlich schlicht und einfach nicht verkaufen, weiss Feller aus Erfahrung. Dann gibts einen Herkunftsstempel auf die Rückseite, eine Nummer zur Identifikation und einen Aufhänger – und fertig ist das Model, eines von fünf- bis sechshundert verschiedenen, die Feller im Sortiment führt und immer wieder mit neuen ergänzt. Jedes Jahr kämen nämlich Leute an seinen Stand und fragten ihn nach Neuheiten. Und, so Feller, «wer einmal eines gekauft hat, der kauft immer wieder...»

Leidenschaft also auch auf Seiten der Abnehmer und nicht nur bei Fellers «Team»: bei Ueli Stalder aus Muri bei Bern, der in seiner Zuckerbäckerei von Hand die sonst kaum mehr zu kaufen, schwierig herzustellenden Änis-Brötli backt, und bei Fellers Frau, die anschliessend im Privathaus in Winznau die Brötli verpacken hilft, auch für den Versand besorgt ist und während der Saison bei telefonischen Anfragen «erste Hilfe» leistet, wenn jemand mit dem «genialen» Rezept, das Feller seit

15 Jahren zusammen mit den Änis-Brötli und Model verteilt, den Rank nicht findet. Mit viel Freude am Werk – manchmal auch für das «Änis-Paradies» – ist ferner der Holzbildhauer Hans Neff aus Urnäsch, der sich über Fellers Kopien freut, die ihm erlauben, Neues zu schaffen, statt hundertmal die selben Formen zu schnitzen.

Leidenschaft, die auch über die Landesgrenze hinaus besteht. Der Firmenstempel des «Änis-Paradies» enthält deshalb neu auch die Internetadresse www.springerle.com, gemäss der Bezeichnung der Änis-Brötli im restlichen deutschsprachigen Raum. Laut Feller ist das Interesse an derartigen Volkskunst vielerorts vorhanden, nicht zuletzt auch in den USA oder in Japan; er habe durchaus Visionen und ziehe auch die entsprechenden Fäden. So nimmt er Mitte November auf Einladung der Veranstalter in Paris an einer Ausstellung von Gebildebröten teil, an der jedes Land seine Bräuche und sein Handwerk präsentiert. Forcieren wolle er aber nichts: «Ich bin für einen langsamen Aufbau.»

Von seinem Wissen und seiner Leidenschaft profitiert man in der Zwischenzeit einseitig in seiner engsten Heimat: Hans Brunner, Konservator des Historischen Museums Olten, der – obwohl ebenfalls in Winznau wohnhaft – von Fellers Firma «Änis-Paradies» bis vor zwei Jahren nichts gewusst hatte, stiess damals in einer Buchhandlung zufällig auf dessen Buch und nahm mit dem Änis-Spezialisten Kontakt auf. Heute sind sie beide zufrieden mit dem Ergebnis der gemeinsamen Vorbereitung der Mitte November beginnenden Ausstellung: «Bisher zeigte jedes Museum seine Sammlung; wir werden aber die Spezialitäten und Raritäten von allen, insbesondere auch von Privatpersonen, zeigen», kündigt Feller an. «Deshalb wird die Oltner Ausstellung einzigartig sein.»



Änis-Brötli und -Model im Angebot: Linus Feller gastiert derzeit mit seinem Stand an der Herbstmesse in Basel.

Foto: Markus Dietler