

Ein Paradies zum Entdecken

Das Änis-Paradies feiert dieses Jahr das zwanzigjährige Bestehen. Mitte September öffnete Linus Feller für drei Tage die Türen seiner Produktionswerkstatt in Olten und gab den Besucherinnen und Besuchern einen Einblick in seinen Tätigkeitsbereich.

«Das Allerwichtigste ist wie bei allem im Leben: Zeit und Liebe!» Beide Zutaten benötigt man nebst Anis, Puderzucker, Mehl und Eiern für das Gelingen von selbst gemachten Änisbrötli. Dieses Motto ist nicht nur auf dem Änisbrötli-Rezept des Änis-Paradieses zu lesen, sondern der Firmeninhaber Linus Feller scheint es selbst verinnerlicht zu haben. Seit einiger Zeit, nämlich seit zwanzig Jahren, besteht sein Änis-Paradies; viel Zeit und Liebe hat er seither der Fertigung und dem Verkauf seiner Models sowie dem Vermitteln seines Fachwissens gewidmet.

Die Änisbrötli wurden ihm nicht etwa in die Wiege gelegt, denn Feller stammt aus dem Wallis, wo dieses Gebäck – wie übrigens in zahlreichen anderen Schweizer Kantonen – kaum bekannt ist. Als Zentrum der Änisbrötli-Tradition gilt nämlich Stuttgart. Dort heissen die Änisbrötli «Springerle». Verbreitung findet diese

Tradition vor allem im süddeutschen Raum und in der Schweiz dem Rhein entlang sowie zum Teil noch etwas südlich davon, also in Basel, Schaffhausen und Zürich. Ausserhalb dieser Gebiete ist man mit dem «Änisguetzlen» wenig vertraut. So ist Feller eher zufällig als junger Mann darauf gestossen, indem er als Aushilfe an einem Marktstand arbeitete. 1985 eröffnete er dann seinen eigenen Betrieb und verkaufte Models an Märkten. Seit knapp zehn Jahren produziert er seine Models selber. Die treibende Kraft dazu war seine Unzufriedenheit mit den damals erhältlichen Models aus Giessharz. Fellers Ziel war es, ein Giessharz zu finden, welches lebensmittelecht ist. Da es dies nicht gab, entwickelte er in Zusammenarbeit mit Chemikern der Ciba ein Giessharz, welches von der Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt (EMPA) als lebensmittelecht anerkannt wurde. Seither produziert die Ciba dieses Giessharz eigens für Linus Feller, der daraus seine Models giesst.

Vor der Erfindung jeglichen Giessharzes bestanden die Models aus Holz, Ton oder Stein. Schon während der alten Hochkulturen in Mesopotamien und Ägypten sowie der Antike verzierten die



Linus Feller beim Anfertigen eines Tragantdekors. Linus Feller en train de créer un décor en gomme de tragacathe.

Menschen ihr Gebäck mit Models. Die Originale, nach denen Feller seine Models abformt, bestehen überwiegend aus Holz. Er verwendet alte und neue Originale. Die alten stammen aus Museen oder aus Privatbesitz, neue lässt er anfertigen. Die Auswahl der Motive, welche die Models zieren, erscheint schier unerschöpflich. Allein im neusten Model-Katalog des Änis-Paradieses sind über siebenhundert verschiedene und verschieden grosse Motive abgebildet, von weihnachtlichen und biblischen über heimatliche, festliche bis zu Motiven aus den Bereichen Pflanzen- und Tierwelt, Liebe, Märchen, Alltag usw. «Jede Zeit spiegelt sich in den Models», verrät Linus Feller. Charakteristisch für die Barockzeit beispielsweise sind grosse Models. Sie dienten hauptsächlich Repräsentationszwecken und wurden von Kirchen und Herrscherhäusern benutzt. Besonders beliebt sind heute Modelabformungen der Biedermeierzeit, welche kleiner sind und meistens das häusliche Glück, Freundschaft und Liebe thematisieren.



Grosse Mehrbildmodels. Grand moule à plusieurs modèles.



der Mitte: Bund der 13 Kantone. Au milieu: confédération des 13 cantons.

Mit den Models lassen sich aber nicht nur Änisbrötli herstellen. Neben den Modells, Backzubehör, Anisgewürzen und fertigen Änisbrötli – die der Bäcker-Konditor Ueli Stalder aus Muri bei Bern liefert – verkauft das Änisparadies auch Zutaten für Tragantdekor oder Reliefkarten aus Papier. In Zusammenarbeit mit dem Württembergischen Landesmuseum Stuttgart entdeckte Feller nach weiteren Verwendungsmöglichkeiten der Models. Dabei war es ihm wichtig, traditionelle Materialien zu verwenden. Dazu gehören, abgesehen vom Anisteig, Tragant, Marzipan, Lebkuchen und Papier. Traant enthält Pulver der Tragantpflanze und dient rein dekorativen Zwecken. Der Teig ist so fein, dass er selbst die feinsten Details der Models besonders gut wiedergeben kann. Papierreliefs wurden bereits vor fünfhundert Jahren hergestellt. Das älteste erhaltene Rezept stammt aus Nürnberg und datiert aus dem 16. Jahrhundert.

Während früher die Models bei verschiedenen Gelegenheiten wie zum Beispiel zu Taufe, Schulanfang, Hochzeit und für festliche Anlässe von Kirchen und Herrschaftshäusern zum Einsatz kamen, konzentriert sich die Anwendung heute vor allem auf Weihnachten. In der Vorweihnachtszeit die Hauptverkaufszeit des Änis-Paradieses. Produziert werden die Models von Januar

bis September, verkauft von September bis Dezember. Obwohl Feller seine Verkäufe auch über Versand und über das Internet abwickelt, setzen er und seine Helfer und Helferinnen den Grossteil der Ware an Herbstmessen und Märkten – vor allem Weihnachtsmärkten – um. Dort kann er vorwiegend auf eine Stammkundschaft zählen. Mit der kurzen Hauptverkaufszeit und einer Produktpalette, die eine kleine Nische füllt, lässt sich nicht das grosse Geld verdienen. Doch wenn Linus Feller von seiner Arbeit erzählt, spürt man, dass er mit Leib und Seele dabei ist, dass es ihm wichtig ist, die Tradition am Leben zu erhalten und weiterzuentwickeln sowie Wissen und Erfahrung weiterzugeben. Er hat denn auch ein Buch geschrieben, in dem er die Geschichte, das Brauchtum und die Symbolik rund um den Änismodel darstellt. Ausserdem nimmt er sich Zeit für seine Kundschaft, beantwortet Fragen und erteilt praktische Ratschläge, damit dem Gelingen der Änisbrötli nichts mehr im Wege steht. Das weihnachtliche Backvergnügen kann also beginnen...

Text und Bilder: Denise Looser

Rezepte und weitere Informationen unter:

www.springerle.com

Paradis à découvrir

Le paradis de l'anis de Linus Feller existe depuis 20 ans. Il a investi depuis lors beaucoup de temps et de passion à la fabrication et à la vente de ses moules ainsi qu'à la transmission de son savoir en la matière.

Linus Feller, d'origine valaisanne, a fait la connaissance de la tradition des petits biscuits à l'anis répandue surtout au sud de l'Allemagne et au nord de la Suisse, alors qu'il travaillait dans sa jeunesse comme aide à un stand de marché. En 1985, il a créé le «paradis de l'anis» et se déplace depuis lors sur les marchés pour y vendre ses moules. Depuis presque 10 ans, il fabrique ses propres modèles. Les moules ordinaires faits de résine à couler ne lui convenaient pas et c'est ainsi qu'il développa, en collaboration avec des chimistes de la maison Ciba, une résine à couler spéciale convenant aux aliments et testée par le Laboratoire fédéral d'essai des matériaux et de recherches.

Avant la découverte de cette résine à couler les moules étaient en bois, en terre glaise ou en pierre. Les originaux, d'après lesquels Feller forge ses modèles, sont pour la plupart en bois et lui sont prêtés par des musées ou des privés.

Ces moules ne permettent pas seulement de donner forme à la pâte à l'anis mais également, conformément à la tradition, à d'autres matériaux tels que la gomme de tragacathe, le massepain, le biscôme et le papier.

Autrefois ces formes étaient utilisées à différentes occasions comme par exemple les baptêmes, débuts de scolarité ou mariages. De nos jours, leur emploi se limite surtout à la fête de Noël. C'est pourquoi le «paradis de l'anis» fait son plus gros chiffre d'affaires durant les semaines qui précèdent la fête de Noël. Le plus grand nombre de ces articles sont présentés par Linus Feller et ses collaborateurs lors des foires d'automne et des marchés mais surtout à l'occasion des marchés de Noël. Vu la courte période de vente et une gamme de produits qui ne représente qu'un petit segment de marché, il n'est pas question de faire fortune. Mais lorsque Linus Feller parle de son travail, on sent qu'il s'investit corps et âme et que pour lui il est important de faire perdurer et de développer cette tradition ainsi que de transmettre son savoir et son expérience. C'est ainsi qu'il a écrit un livre sur l'histoire des moules à anis. De plus, il prend le temps pour sa clientèle répond volontiers aux questions et donne de précieux conseils afin que les petits biscuits à l'anis soient parfaits. C'est alors que la confection des pâtisseries de Noël devient un plaisir...

Recettes et autres informations (en allemand) sur www.springerle.com