

Weihnachtsguetzli mit Modelmassen

Linus Feller hat sein Leben einem traditionellen Weihnachtsgebäck
verschrieben: Seit 25 Jahren stellt der gebürtige Walliser Anisbrötli und
Model her und zieht damit von Markt zu Markt. LE MENU hat dem
erfolgreichen Modelmacher und seiner Frau Petra beim Backen über
die Schultern geschaut.



Petra Mösli bereitet mit gekonnten Griffen den Teig zu – Präzisionsarbeit, denn schon jetzt entscheidet sich, wie perfekt das Anisbrötli später wird.

Text: Susi Zihler Fotos: Carmela Odoni

Adventszeit, Marktzeit. Auf dem Barfüsserplatz in Basel herrscht in diesen Tagen eine zauberhafte Atmosphäre: Duft von Glühwein, Drehorgelmusik, romantisches Kerzenmeer und überall leuchtende Augen – hier ist die Welt noch in Ordnung. Und mittendrin glaubt man sich ins Paradies versetzt. Es ist das Paradies von Linus Feller. Schon von Weitem sieht man den 52-jährigen an seinem Stand in malerischer Kulisse, eingerahmt von hübsch verpackten und liebevoll angerichteten Anisbrötli und Model.

Anisbrötli als Kunstwerke

«Willkommen im «Änis-Paradies», begrüsst uns Feller freundlich, aber etwas gestresst, denn am Stand herrscht reges Treiben. Eine Kundin aus Stuttgart will von ihm wissen, weshalb bei ihr die sogenannten Füsschen, also der Boden der Anisbrötli, partout nicht perfekt aufgehen wollen. «Damit gelingt bestimmt», versichert Feller und händigt ihr sein Rezept aus. Weiter hinten fachsimpeln zwei Baslerinnen über die neusten Modeltrends. «Wir haben gehört, dass Sie neu einen Schneemann im Sortiment haben», erkundigt sich die Stammkundin. «Leider bereits komplett ausverkauft», bedauert Feller.

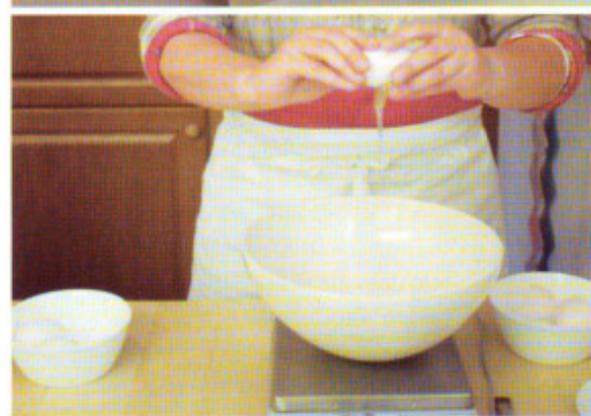
Und so gehts munter weiter. «Das «Änis-Paradies» ist ein Zentrum des Austauschs von Angefressenen wie mir», schmunzelt Feller, der kaum Zeit hat, kurz auszutreten, geschweige denn, sich mit uns zu unterhalten. Wir beschliessen, in aller Ruhe in die sinnliche Welt des Weihnachtsguetzlis aus Eierschaumteig einzutauchen und Linus Feller zu Hause zu besuchen.

Hier, in einem kleinen Häuschen im schönen, alten Dorfteil von Niedergösgen SO, will uns Feller zeigen, wie man Anisbrötli macht. Dafür stösst nun auch Linus' Ehefrau Petra Mösli zu uns. Vor 21 Jahren lernten sich die beiden am Zürcher Weihnachtsmarkt kennen. «Es war Liebe auf den ersten Blick», erinnert sich die gelernte Psychiatrieschwester. Seither macht das Paar gemeinsame Sache und verkauft seine Kunstwerke zwischen September und Dezember an den wichtigsten Jahr- und Weihnachtsmärkten in der Schweiz und in Deutschland. Auch ihre beiden Kinder Isabelle (15) und Philip (13) sind längst vom Virus infiziert und haben sich als hervorragende Testesser mit dem richtigen Riecher bewährt.

Präzise Vorbereitung der Zutaten

Das Anisbrötli gilt gemeinhin als eines der letzten Gebäcke, die sich der industriellen Massenanfertigung entziehen. Viele Bäckereien und Konditoreien haben aufgehört, Anisbrötli anzufertigen, denn fürs perfekte Guetzli braucht es viel Liebe, Präzision und Geduld. Auch die Fellers haben die Produktion mittlerweile ausgelagert und lassen ihre Brötli von einem Confiseur in Grosshöchstetten BE nach ihrem Originalrezept herstellen. «Unsere kleine Küche schafft die Riesensmenge nicht mehr», so Linus Feller.

Für uns legen die Könner selbstverständlich selber Hand an. Und so schreitet Petra Mösli sogleich in medias res. Schon jetzt, bei der präzisen Abmessung der Teigzutaten, entscheidet sich, wie perfekt das Guetzli später wird. Die Schärfe des Bildes hängt beispielsweise



Für das Ausstechen der Guetzli ist Linus Feller zuständig. Als Vorlagen dienen ihm selbst gemachte Model aus lebensmittelechtem Kunstharz.

massgeblich vom Gewicht der beigefügten Eier ab: Je feuchter (also schwerer) die Eier, desto klebriger der Teig und dementsprechend unschärfer das Motiv.

Nachdem Petra Mösli Eier und Puderzucker zu einer luftigen Crème geschlagen hat, lässt sie die Anissamen in einer Pfanne leicht anrösten. Dabei erfahren wir, dass die Fellers ihren Anis direkt von einem Produzenten in Spanien beziehen. «Er liefert uns den perfekten Rohstoff, der nicht zu intensiv, aber auch nicht zu flach schmeckt», so Feller.

Während sie nun den Teig knetet und quasi ellbogentief im Mehl versinkt, sinniert er über seine Anfänge. Die Leidenschaft für die Anisbrötli wurde ihm nicht in die Wiege gelegt, denn Feller stammt aus dem Wallis, wo dieses Gebäck kaum bekannt ist. Nach einer Lehre als Bau-sanitär kam Feller als Marktfahrer für Schmuck in die «Üsserschwiß», wie die Walliser die Schweiz jenseits des Lötschbergs nennen. Als er eines Tages für einen Marktkollegen einsprang und dessen Anisbrötli verkaufte, ging er sofort fremd und verfiel für immer der süßen Versuchung.

Modelkopien aus Kunstharz

So, der Teig wäre dann also bereit. Jetzt noch zehn Minuten ruhen lassen, dann schlägt die Stunde von Linus Feller. Ihm wird die Ehre zuteil, den Teig mit seinen Models auszustechen, denn Feller zaubert nicht nur den herrlichen Plätzchenteig, er bringt ihn auch noch in Form. «Anismodel sind ein Spiegel unserer Kulturgeschichte und damit faszinierende Zeitdokumente», erzählt Feller, während er die Model vor dem ersten Einstich liebevoll mit etwas Mehl bestäubt. «Mit den Anisbrötli kann man die gesamte Heilige Schrift essen», lacht Feller, der das Ge-

bäck auch für ein «geniales Kommunikations- und Lehrmittel» hält.

In seiner Oltner Werkstatt fertigt Feller sogenannte Model-Abformungen an. Die Originale aus Holz wurden ihm im Laufe der Zeit von Kunden oder Museen zum Teil leihweise zur Verfügung gestellt. Mittlerweile kann der passionierte Sammler aus Tausenden Motiven auswählen und die Sujets seiner Wahl mit einem speziellen Kunststoff, dem Giessharz, kopieren und vervielfältigen. Dieses Material hat Feller in monatelanger Tüftelei zusammen mit Chemikern der Ciba aus Basel entwickelt, worauf er besonders stolz ist – denn damit verkauft er nach eigenen Angaben die weltweit einzigen Model, deren Lebensmittelechtheit amtlich anerkannt worden ist. Rund 900 verschiedene Bilder zieren heute sein stolzes Angebot. Laufend kommen neue Kopien dazu, ein paar wenige Kunstwerke lässt er sich von Schnitzern seines Vertrauens – den Brüdern Guido und Hans Neff aus Urnäsch AR – noch auf Holz anfertigen.

Trocknen für die Füsschen

Auch das LE MENU-Team darf nun anpacken und sich davon überzeugen, wie diffizil es ist, den richtigen Druck auszuüben, damit das Motiv gestochen scharf wird. Eigentlich müssten die Guetzli jetzt noch eine Weile trocknen, denn nur so entstehen beim Backvorgang die gewünschten Füsschen, ohne die, so wissen Kenner, ein Anisbrötchen einfach kein Anisbrötchen ist. Aber die Fellers haben über Nacht vorgearbeitet, und so landen nun rund 50 fixfertige Engel, Herzen, Krippen, Schneemänner und Monde im Ofen.

Welch sinnliches Vergnügen, den Anisbrötli dabei zuzuschauen, wie sie



Ihre mit Leidenschaft hergestellten Kunstwerke präsentieren Linus Feller und Petra Möslin an diversen Weihnachtsmärkten, wo das Angebot reissenden Absatz findet.



regelrecht (auf)springen! Nicht umsonst werden die Brötli im süddeutschen Raum auch Springerle genannt. Und während sich der angenehme Duft des Anis langsam in der Küche ausbreitet, informiert uns Feller, dass die getrockneten Spaltfrüchte der Würz- und Heilpflanze schon bei den Römern für ihre verdauungsfördernde und beruhigende Wirkung geschätzt wurden. Mit der wohlthuenden Anisatmosphäre steigt nach einer guten Viertelstunde aber auch die Spannung in der guten Stube: Haben die Brötli Füsschen? Ist das Bild weiss und der Boden leicht angebräunt? Ist das Brötli schmackhaft oder einfach nur schön? Nach eingehender Prüfung durch Profis und Laien erklingt unisono ein begeistertes Ja.

Wenn die Fellers von ihrer Arbeit erzählen, spürt man, dass sie mit Leib und Seele dabei sind und wie wichtig es ihnen ist, diese Tradition am Leben zu erhalten, weiterzuentwickeln sowie Wissen und Erfahrung weiterzugeben. Feller hat denn auch ein Buch geschrieben,

in dem er Geschichte, Brauchtum und Symbolik rund um das Anisbrötli aufrollt.

Die schönsten Springerle

Wie viele Gleichgesinnte sich von Fellers Begeisterung anstecken lassen, zeigt der Erfolg des «Änis-Paradieses», das heuer sein 25-jähriges Bestehen feiert: 2009 war sein bisher bestes Jahr. Und die Jugend zieht nach. «Das Einstiegsalter liegt bei sensationell tiefen 30 Jahren», freut sich Feller. Zusätzlich motivierend sei es, von deutschen Kunden, die als besonders kritisch gelten, immer wieder zu hören, dass die schönsten und schmackhaftesten Springerle aus der Schweiz kommen.

Erst wenn am 23. Dezember der letzte Stand auf dem Barfüsserplatz abgebaut ist, kehrt bei Fellers Ruhe ein. Ob sie sich bei all der Hektik noch auf Weihnachten freuen können? «Und ob!», lacht Linus Feller und fügt verschmitzt hinzu: «Da kann ich endlich mal wieder richtig aus-schlafen.»

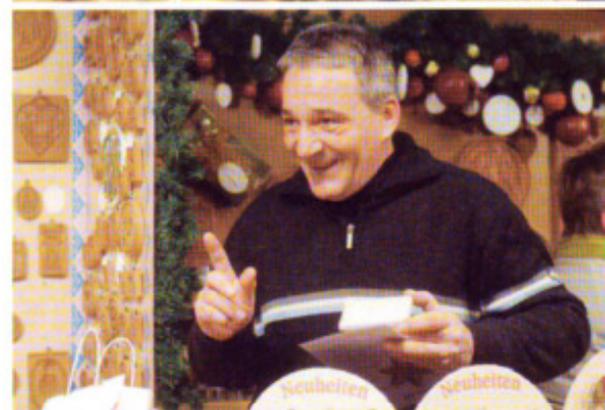


Die Geschichte der Anisbrötli und Model

Der älteste bekannte Schweizer Holzmodel stammt aus dem 14. Jahrhundert, wurde im Katharinenkloster in Wil SG geschnitzt und zeigt ein Osterlamm. Wurden die Model zunächst vor allem für die Lebkuchen- und Marzipanbäckerei verwendet, entdeckte man im 16. Jahrhundert, dass sich die reliefartigen Bilder auf Anisbrötchen viel besser präsentierten. Damals trat auch das Zuckerrohr seinen Siegeszug an und ersetzte den Honig als Süssungsmittel. Zu Beginn war Zucker noch ein absolutes Luxusprodukt und damit ein Privileg der Oberschicht, sich in Grösse und Verzierung stattliche Anisbrötli vom Zuckerbäcker backen zu lassen. Diese Brötli übernahmen – ähnlich wie Wappen – repräsentative Funktionen, bevor die feinen Herrschaften sie verspeisten. Später, als Zucker auch für die unteren Schichten erschwinglich wurde, entwickelte sich das Anisbrötlibacken zu einer Volkskunst – vor allem in der Schweiz (entlang des Rheins sowie in Basel, Schaffhausen und Zürich), in Süddeutschland und im Elsass.

Der Wandel der Motive über die Jahrhunderte zeigt das Lebensgefühl der Menschen: In der Renaissance grenzte sich das Bürgertum gegenüber dem Adel durch heraldische Darstellungen ihres Standes ab. In der Barockzeit zeigen üppig verzierte Model das Lebensumfeld der wohlhabenden Menschen. Gleichzeitig erfreuten sich auch biblische Motive zunehmender Beliebtheit. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurden die Darstellungen einfacher: An Stelle der christlichen Symbole traten vermehrt Märchenmotive und Alltagssituationen. Während die Model früher bei verschiedenen festlichen Anlässen zum Einsatz kamen, konzentriert sich die Anwendung heute vor allem auf Weihnachten.

«Änis-Paradies», Telefon 062 295 01 62, www.springerle.com





Anisbrötli

Für 45 Stück

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Trocknen lassen: ca. 12 Stunden

Backen: ca. 25 Minuten

Anismodel von ca. 5 × 5 cm

Butter für das Blech

4–5 Eier (entspricht 220 g)

500 g Puderzucker

1–1 ½ EL Anis, leicht geröstet

500 g Mehl

1 Eier und Puderzucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Anis darunterrühren. Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen, 10 Minuten ruhen lassen.

2 Teig auf wenig Mehl 1 cm dick auswallen. Teigoberfläche und Model mit sehr wenig Mehl bestäuben. Model gleichmässig auf den Teig drücken, mit einem Messer oder passenden Ausstecher Brötli ausschneiden. Anisbrötli auf das bebutterte Blech legen. Bei Raumtemperatur 12–48 Stunden trocknen lassen, bis sich auf der Unterseite ein heller Rand bildet.

3 Im unteren Teil des auf 150 °C vorgeheizten Ofens 15–25 Minuten backen, dabei die Ofentüre mit einer Holzgabel leicht offen lassen. Die Anisbrötli sollen keine Farbe annehmen (auch nicht auf der Unterseite). Leicht Auskühlen lassen, mit einem Spachtel vom Blech lösen und auf dem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

INFOS

■ Trocken- und Backzeit hängt stark von der Grösse des Models ab.

■ Anisbrötli in einer Blechdose aufbewahren.

■ Zu hart geratene Anisbrötli offen an der Luft stehen lassen.

VARIANTEN

■ Anis durch 1–1 ½ EL Lavendelblüten ersetzen, zusätzlich 1 EL Kirsch und 1 Prise Salz beifügen.

■ Anis durch 1–½ EL Sandelholz ersetzen, zusätzlich 1 Briefchen Vanillezucker beifügen.

■ Anis durch 1 EL Kümmel oder Kreuzkümmel, leicht geröstet, ersetzen.