

Vollskunst, die man essen kann

Die Augen der Menschen zum Leuchten bringen,
das wollte der Springerle-Bäcker Linus Feller.
Der Schweizer ist ein Meister seines Fachs





ZUM ANBEISSEN SCHÖN Zart nach Anis duftend und mit traditionellen Motiven verziert – das Bild-Gebäck namens Springerle ist ein wahres Kunstwerk

FORMSCHÖN In diese alten Bild-Model wird der Teig gestrichen, den Petra Mösli grammgenau zubereitet



„Das Loslassenkönnen gehört zum Genuss dazu“

Linus Feller



FEIN BESTÄUBT Mit dem „schwäbischen Staubbeutel“ lässt sich der empfindliche Teig perfekt zum Ausstechen bemehlen

Mmh, da liegt wieder dieser Duft nach Anis in der Luft! Die Primarschüler des Örtchens Niedergösgen im deutsch-schweizerischen Kanton Solothurn laufen schnurstracks der Nase nach. Wie in jedem Jahr zur Vorweihnachtszeit macht ihnen Familie Feller ein Geschenk: Änis-Brötli, in Deutschland als Springerle bekannt. Kistenweise stehen sie am Straßenrand vor dem Haus der Fellers, das sich an den granitfelsenigen Fuß der barocken Schlosskirche schmiegt. Die kleinen und großen Passanten stört es nicht, dass unter den Plätzchen ein paar darunter sind, die ein wenig schief geraten sind. Sie freuen sich und ahnen: Da hat der Springerle-Bäcker Feller es sich wohl wieder mal selbst nicht recht machen können. Denn der Herr Feller, das muss man wissen, ist ein Perfektionist. Einer, der nicht ruht, bis seine Springerle in Farbe, Form und Geschmack so sind, wie sie sein sollten.

Bei den Fellers herrscht Hochbetrieb. Während Petra Mösli, seit 25 Jahren die Lebensgefährtin und Mutter der gemeinsamen Kinder Isabelle (18) und Philip (16), in der Küche Teig ansetzt, greift Linus Feller zu einem bereits fertigen Exemplar und hält es kritisch musternd auf Armlänge vor das Fenster. „Elfenbeinweiß mit einem klaren scharfen Bild, der ebenmäßige Plätzchenkörper fünf Millimeter hoch, das Füßchen drei – so sieht ein ideales Springerle aus“, sagt der 55-Jährige zufrieden und reicht es uns auf einem Teller. „Probieren Sie mal“, lacht er. Und wir? Stehen da und trauen uns gar nicht zuzubeißen. Denn die Springerle sind zum Vernaschen eigentlich viel zu schade.

Statt einer Glasur oder Baiserhaube schmückt eine fein modellierte dreidimensionale Miniatur-Krippe die Oberfläche: Maria, Josef mit dem Jesuskind im Stall, bewacht vom Stern von Bethlehem, daneben anbetend ein Hirte. Und da sollen wir jetzt reinbeißen? „Nur zu, das Loslassenkönnen gehört zum Genuss“, ermuntert Linus Feller uns, „Springerle sind ja Volkskunst und zum Essen gedacht.“

Springerle haben eine lange Tradition. Man kennt das Bildgebäck seit dem Ende des 16. Jahrhunderts. Da backte man es zu allen möglichen Feiertagen – an Weihnachten oder Ostern. Das Festtagsgebäck besteht aus Anis-Eierschaum-Teig und wird, ähnlich den Spekulatius, mit Bild-Modellen ausgeformt. „Danach ruhen die Plätzchen ▶



NEU 20-M

NEU 20-M

MIT DEN KUNSTHARZ-MODELN lassen sich nicht nur Springerles backen. Sie formen auch Papierreliefs, mit denen man Alben, Einbände und Schmuckkarten herstellen kann

3394	3385	3379	3403
3395	3386	3383	
3396	3387	3400	
3397	3388	3401	
3398	3389	3402	

3404	3409	3414
3405	3410	3415
3406	3411	3416
3407	3412	
3408	3413	

3468	3500	3505
3469	3501	3506
3480	3502	3507
3481	3503	3508
3482	3504	3509

3510	3515	3520
3511	3516	3521
3512	3517	3522
3513	3518	3523
3514	3519	

4601	4606	4614	4620
4602	4610	4616	
4603	4612	4617	
4604	4613	4618	
4605	4614	4619	



4621	4630	4644
4625	4631	4645
4626	4632	4646
4627	4639	
4628	4640	

5136	5211
5137	5208
5138	5210
5139	5212
5140	5213

5131
5132
5133
5134
5135

NEU 20-M

„Das Allerwichtigste beim Backen ist wie bei allem im Leben: Zeit und Liebe!“

Petra Mösli

rund 14 Stunden, bis sie außen angetrocknet sind, erst dann kommen sie in den Ofen. Beim Backen ‚springt‘ der weichere Teig auf und bildet das typische Füßchen aus, ohne das das Springerle kein echtes Springerle wäre“, erklärt Linus Feller. „Im Grunde ist es ein einfaches Gebäck. Aber man kann vieles falsch machen.“ Und was wäre das, Herr Feller? „Das geht schon beim richtigen Anis los“, sagt Linus Feller, „wir verwenden nur spanische Samen mit harmonischem Geschmack. Dann der Teig ... Aber fragen Sie meine Frau, da ist sie die Spezialistin.“

Petra Mösli rührt einen Teig aus Eiern, Puderzucker, Anis und Mehl zusammen. So wenig Zutaten – was soll da schon schiefgehen? „Nun,“ ruft die 48-Jährige, um die Mixer-Geräusche zu übertönen, „wir wiegen die Eier genau ab. Sind es nur ein paar Gramm zu viel, wird der Teig zu nass und brüchig. Genauso ist es beim Mehl. Nimmt man zu viel, können die Bilder reißen.“ Das aber kann Linus, der Perfektionist, keinesfalls riskieren. Deshalb bedient er sich eines Tricks aus der Heimat der Springerle, des „schwäbischen Staubbeutel“.

Die Schwaben, so weiß man, sind sparsam. Auch beim Backen. Also ersann eine oder einer von ihnen – man weiß es nicht so genau – diese saubere, praktische und ökonomische Backhilfe. Dazu füllt man Mehl in ein Taschentuch, verschlingt die vier Stoffenden diagonal und tupft das Mehl dann locker auf der Arbeitsfläche.

Nachdem der Teig zehn Minuten geruht hat, greift Linus zum Nudelholz und rollt ihn aus. Dann drückt er ein Model mit Glöckchen-Motiv auf die Oberfläche – „nicht zu leicht und nicht zu tief“ – und sticht eine Probe aus. Ohne aufzuschauen sagt er anerkennend über die Schulter: „Einen super Teig hat die Petra mir gemacht.“

Ja, ja – der Teig und die Model ...

Noch nach all den Jahren leuchtet in Linus Fellers Augen die Faszination für das märchenhaft anmutende Gebäck. Der gebürtige Walliser erinnert sich genau an seine Entdeckung der Änis-Brötli. „Als Kind kannte ich so etwas nicht. Erst als ich auf dem Baseler Weihnachtsmarkt aushalf, habe ich sie gesehen. Sie waren so schön und zauberten den Menschen ein Lächeln auf das Gesicht. So etwas wollte ich auch können.“ Linus stürzte sich in die reiche Bilderwelt der Model, lernte Holzkünstler kennen, die ihm die Sprache der Schnitzereien übersetzten; Hausfrauen, die ihm ihre Backkünste verrieten; Menschen, die irgendwo auf dem Dachboden noch alte Model hatten. So nahm die Geschichte vom Herrn Feller, der sein Leben den Springerles verschrieben hatte, seinen Lauf.

Linus Feller hat vieles ausprobiert. Manches ist dabei schiefgelaufen. Aber wie das im Leben so ist: Man lernt nur aus Fehlern. Aber die liegen bei dem Herrn Feller schon so lange zurück, sonst hätte er es nicht zu der Perfektion gebracht, für die ihn seine Kunden, die ein Springerle als Krönung der Backkunst verstehen, besonders lieben. Aber allzu perfekt dürfen ihm nun mal nicht alle Änis-Brötli geraten. Dann würden die Niedergösger Schüler leer ausgehen. Und das wäre wahrhaftig keine schöne Bescherung ... ■



SAMMLER UNTER SICH Diesen Reiter überließ ein Stuttgarter Kunde dem Herrn Feller leihweise, auf dass er ihn mit anderen Menschen teilen möge

Springerle zum Selberbacken

ZUTATEN FÜR 1 BIS 2 BLECHE

4-5 Eier (220 g ohne Schale), 500 g feines Weißmehl, 500 g Puderzucker, 1 Esslöffel gereinigter und leicht gerösteter Anis, evtl. 1 Esslöffel Kirschwasser

1. Eier und Zucker gut und lange schlagen, bis eine luftige Creme entsteht. Anissamen und Mehl darunterkneten und 10 Minuten ruhen lassen. Den noch leicht klebenden Teig in vier Teile teilen. Damit sich der Teig nun wie Seide anfühlt, nochmals leicht mit Mehl bestäuben und 8-10 mm dick ausrollen, am besten gelingt das Auswellen mit den Distanzhölzern.
2. Jetzt den Model hauchdünn ausmehlen und gleichmäßig in den Teig drücken. Nicht zu fest!

3. Das Modelbild mit einer passenden Form ausstechen. Die Änis-Brötli/Springerle auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und je nach Größe 12 bis 24 Stunden bei gleichbleibender Temperatur und ohne Durchzug antrocknen lassen. Die Änis-Brötli/Springerle bei ca. 150-160 °C ganz unten im Ofen ca. 12-15 Minuten backen. Wer mit Umluft arbeitet, muss evtl. eine geringere Backtemperatur wählen. Das Bild sollte schön weiß sein und der Boden nur leicht angebräunt.

Was man für wahren Genuss braucht

Model, Rezepte und Backzubehör von Linus Feller können Sie bestellen unter: www.springerle.com

Wer mehr über die Geschichte der Backmodel erfahren möchte, dem sei das Buch von Linus Feller empfohlen: „Änismodel. Geschichte – Brauchtum – Symbolik“, Paradies Verlag, 14,60 €





BILDERREICHTUM 928 verschiedene Model nennt Linus Feller sein Eigen. Er vervielfältigt sie mit einer speziellen lebensmittelechten Kunstharzmischung