

GENIESSEN: Faszination Anisbrötli und Model

In der Welt der essbaren Weihnachtsbilder

Anisbrötli sind ein faszinierendes Traditionsgeschmack. Linus Feller aus Niedergösgen SO stellt die Model dafür selbst mit einem speziellen Verfahren her und verkauft sie auf Weihnachtsmärkten und im Online-Shop.

THERESE KRÄHENBÜHL

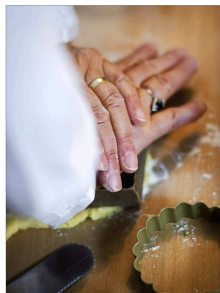
Wenn Linus Feller über seine Anismodel spricht, dann funkeln seine Augen, und man merkt schnell, dass sie für ihn nicht nur ein Beruf, sondern fast schon eine Berufung sind. «Ich bin im Wallis aufgewachsen und habe Anisgüezi nicht gekannt», erzählt Linus Feller beim Besuch an seinem Marktstand, der dieses Jahr als schönster Stand ausgezeichnet wurde auf dem Münsterplatz in Basel. Als er dann einmal einen Marktfahrerkollegen vertreten habe, sei er damit zum ersten Mal in Berührung gekommen. «Die Faszination ist geblieben. Seit 1985 produziere und verkaufe ich nun Anismodel.»

Der Anisexperte

Im Laufe dieser Zeit hat sich Feller zu einem Experten entwickelt und sogar ein Buch (siehe Fussnote) über das Thema Anisbrötli und Model geschrieben. Wer selbst Anisbrötli backen will, findet alles, was er braucht, am Marktstand von Linus Fel-



Der Stand von Linus Feller am Weihnachtsmarkt auf dem Münsterplatz in Basel. (Bilder: Therese Krähenbühl)



Das Anismodel wird auf den Teig gepresst.



Ein frisch geprägtes Anisbrötli.

ler. Für den besten Anisgeschmack empfiehlt und verkauft er Anis aus Spanien. «Nicht jeder Anis hat den gleichen Geschmack für Anisbrötli», betont Feller. Er probiere immer wieder neue Sorten aus. «Bisher habe ich aber keinen besseren als den spanischen gefunden. Er

vereint wunderbar Schärfe und Milde.»

Vom Original kopiert

In seiner Kollektion finden sich zahlreiche alte geschnittene Model, die er in einem speziell entwickelten Verfahren zum Kopieren von Modellen kopiert. «Vom original Holzmodel wird



Anismodel am Stand von Linus Feller.



Anisgüezi sind bereit für die Käufer.

ein Silikonabdruck abgeformt», erklärt Linus Feller. «In diese Silikonform giessen wir unter Vakuum unser eigens entwickeltes Giessharz. Pro Silikonform können wir ungefähr zehn Model ausformen. Diese ausgeformten Model werden anschliessend im Ofen getempert (langsam erhitzt) sowie auf der

Rückseite geschliffen und abgerundet. Mit einer speziellen Patina erhalten die Gebäckmodel die optische Schönheit eines Holzmodells.»

Geschichten aus Teig

Die ganz alten Model am Stand von Linus Feller haben meist religiöse Motive. «Das ist deshalb so, weil die Anisbrötli von der Kirche zum Erzählen und Vermitteln von biblischen Geschichten verwendet wurden. Zuerst gab es die Geschichte, und danach hat man das Brötli geteilt und zusammen gegessen. Das Ganze also quasi verinnerlicht», sagt der Anisexperte. Später seien dann die weltlichen Motive dazugekommen, und mit dem Erstarken des Bürgertums hätten Alltagsszenen, Blumenmotive und Ornamente an Bedeutung gewonnen. Bei Fellers am Stand werden nicht nur historische Model verkauft. Jedes Jahr kommen neue Kreationen von Linus Feller und seiner Frau Petra Mösl mit dazu. «Meine Frau orientiert sich immer auch daran, wie die Model früher gestaltet wurden, und verleiht ihnen dann einen modernen Dreh», erklärt Feller. Denn schliesslich sei ein Anismodel letztlich doch etwas Geschichtsträchtiges und Traditionelles. «Das macht wohl auch die Faszination dafür aus. Wer einmal mit seiner Grossmutter oder Mutter Anisbrötli gebacken hat, wird das sein Leben lang nicht vergessen.»

Die Website www.springerle.com von Linus Feller ist ein wahrer Schatz voller Informationen rund um das Thema Anis, Anismodel und Rezepte dazu. Gleichzeitig gibt es dort einen Marktplan und die Model und das Buch von Linus Feller im Online-Shop zu bestellen.

REZEPT

Mit den Modellen und dem Rezept von Linus Feller gelingt das Herstellen von Anisbrötli garantiert.

Zutaten

4 bis 5 Eier (220 g, ohne Schale)
500 g Puderzucker
1 Esslöffel gereinigter und leicht gerösteter Anis
500 g Mehl (feines Weissmehl)

Zubereitung

Eier und Zucker gut schlagen, bis eine luftige Creme entsteht. Anis und Mehl darunterkneten, 10 Minuten ruhen lassen. Den noch leicht klebenden Teig in vier Teile teilen und einzeln auf Mehl, 8 bis 10 mm dick, ausrollen. Damit sich der Teig nun wie Seide anfühlt, nochmals leicht mit Mehl bestäuben. Jetzt das hauchdünn ausgeglichene Model gleichmässig eindrücken, das Bild mit einem passenden Ausstecher oder einem Messer ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den eventuell trockenen Restteig immer mit feuchten Händen weiterverarbeiten.

Nach 12 bis 24 Stunden Trocknungszeit (ruhiger Ort, gleichbleibende Temperatur, kein Durchzug) werden die Anisbrötli/Springerle bei rund 150 bis 160 °C ganz unten im Ofen etwa 12 bis 15 Minuten gebacken. Eventuell eine Holzkelle in die Backofentür klemmen.

Das Wichtigste – wie bei allem im Leben – sind Zeit und Liebe! zvg