



Der Innerrhoder Hans Neff übt ein seltenes Handwerk aus

## Model-Schnitzer für Änis und Biber

**Hans Neffs Familie stammt aus Appenzell. Schon sein Vater, sein Grossvater und sein Urgrossvater waren Model-Schnitzer. Die Lehre für diesen Beruf haben er sowie sein um ein Jahr jüngerer Bruder beim Grossvater gemacht. Jetzt ist der 60-jährige Hans der Ältteste in der Schnitzer-Dynastie. Er wohnt seit 1987 in Urnäsch.**

Text und Bild: Esther Ferrari, Urnäsch

Die meisten Model sind aus Birnbaumholz. Hans Neff erklärt, warum weiches Holz wie zum Beispiel Linde, das beliebteste Holz für gängige Schnitzereien, nicht geeignet ist. «Da mo hett see. Bi Lende chaa me met em Fingengamel nebis ewegchratze!» Holz vom

Apfel-, Zwetschgen- oder Buchsbaum sei ebenfalls verwendbar. Wichtig sei, dass es keine offenen Poren hat. Es müsse hart und drei bis vier Jahre gelagert sein. «I bruuch fascht no Bere!»

### Kunstwerk im Gebrauch

Ein Model sei ein Gebrauchsgegenstand und müsse gebraucht werden können. Der Model werde auf den Teig gepresst und der Teig müsse sich wieder von der Form, die nach oben offener sein müsse, lösen können. Es dürften keine Teigrückstände zurückbleiben. Die Kanten müssten sauber geschaffen sein, vor allem in der Tiefe, denn im fertigen Produkt sei ja das Unterste zuoberst im Bild. Der Model-Schnitzer legt ein paar Model auf den Tisch. «S mos siitevecheet gschaffe weede.» Wie filigran die eingekerbten Zeichnungen wirken, wie zart die Blümchen oder

die Girlanden! Wie ist es möglich, so etwas überhaupt herzustellen? Für diese Arbeit braucht es bestimmte Voraussetzungen. Sicher einmal viel Geduld, weiter Konzentration, Ruhe, Gelassenheit, Ausdauer, eine sichere Hand und gute Augen. Wenn man ans Schnitzen gehe, so müsse man alles andere stehen lassen können, sagt Hans Neff, der nebenbei einen kleineren Bauernbetrieb führt. Deshalb sei das Model-Schnitzen für ihn vor allem eine Winterarbeit. Gearbeitet wird stehend an der Werkbank, auf der verschiedenes Schnitzwerkzeug griffbereit liegt. Beim Model-Schnitzen könne man nicht sitzen, unmöglich! Man habe die bessere Übersicht beim Stehen, man müsse sich immer bewegen und die Schnitzmesser wechseln. Für die Vorarbeit, um die Zeichnungen anzufertigen, schon. Einige der Schnitzmes-

ser hat Hans Neff selber abgeändert. Kaufen kann man die guten alten Messer kaum mehr.

### Kosten nach Aufwand

Was kostet ein handgeschnitzter Model? Auf diese Frage antwortet Hans Neff zuerst mit einem Lachen. «Zwüsche zwenzg Franke ond e paa Tuusig.» Es komme auf die Arbeit an, die er damit habe, er müsse die Zeit verrechnen. Wenn ihm jemand eine fertige Vorlage oder gar eine Zeichnung mitbringe, brauche es viel weniger Aufwand. Er zeigt einen Abdruck von einem Model mit über 20 Zentimetern Durchmesser. Ein Kunstwerk! Es heisst «Von der Wiege bis zum Grab». Der Lebensbaum, zuerst ein kleines Pflänzchen, wächst mit dem kleinen Buben, aus dessen Kindheit, Jugend, Reife und Alter verschiedene Erlebnisse dargestellt sind. Zum Schluss ist der Lebensbaum gefallen, es keimt aber bereits ein neuer Sämling. Kaum zu glauben, wie exakt die Details geschaffen sind. Sogar die Seile der «Gireizi» und die Riemen des Schultornisters sind zu erkennen. Wie ist es möglich, solches seitenverkehrt in Hartholz zu schnitzen?

### Die Arbeitsfolge

Hans Neff erklärt die Arbeitsfolge. Zuerst entsteht eine Bleistiftzeichnung auf transparentem Papier. Diese legt man seitenverkehrt aufs Holz und fährt mit einem Stift oder Kugelschreiber der Zeichnung nach. Die Bleistiftzeichnung überträgt sich so auf das Holz. Beim Schnitzen gilt es aufzupassen, dass am Anfang die Grundformen geschnitzt werden. Das heisst: Um einen Menschen darzustellen, zuerst Stirn, Backe und Kiefer. Erst dann, wenn alles stimmt,



*Ausschnitt aus «Von der Wiege bis zum Grab». Das Model hat einen Durchmesser von über 20 Zentimetern.*



*Hans Neff braucht mit Sicherheit ein gutes Auge und eine sichere Hand.*



*Einige der Schnitzmesser hat Hans Neff selber abgeändert. Kaufen kann man die guten alten Messer kaum mehr.*

können die Details angegangen werden. «Sös hocked d Maria im Esel inne ond s Chreschchend i de Muetter Gottes, ond da wää gää nüd schö!» Und wenn das Messer einmal ein paar Millimeter verfehlt? «Denn isch fetig, denn chasch alls fotwöfe!»

Der Schnitzer-Fachmann zeigt aber doch Möglichkeiten auf, wie etwas nach einem kleinen Ausrutscher gerettet werden kann. Dann gäbe es vielleicht eine kleine Wolke mehr am Himmel oder irgendwo ein zusätzliches Blümchen. Hans Neff arbeitet nur auf Bestellung, vorwiegend Änis- und Bibermodel mit Weihnachtsdarstellungen. Solche sind auch die ältesten Motive in der Handwerkskunst der Model-Hersteller.

### Geschichte und Brauchtum

Das Buch «Änismodel» von Linus Feller, erschienen 1998, zeigt eine grosse Auswahl von Model und beschreibt die Geschichte der Lebkuchen und Änisbrötli. Die ersten Lebkuchen kamen aus den Klöstern. Sie zeigten biblische Themen. Aber schon die Menschen der alten Hochkulturen in Mesopotamien

und Ägypten verzierten ihr Gebäck mit Modelformen. Der älteste bekannte Schweizer Holzmodel wurde im 14. Jahrhundert geschnitzt und stammt aus dem Kloster Katharinen in Wil. Die Klöster besaßen meist eigene Waldbienenstöcke. Bienenwachs fand schon früh Verwendung für Kerzen und Wachsbilder, die mit Modeln geprägt wurden. Die Motive waren immer religiös, zeigten die Geburt Jesu oder Bilder aus dem Alten Testament. Zu besonderen Tagen, vor allem zu Weihnachten, wurden mit Honig gesüsste Lebkuchen gebacken. Zucker war damals kaum erhältlich. So richtig auch ausserhalb der Klostermauern entwickelte sich im 15. Jahrhundert die Lebkuchenkunst. Bekannte Zentren waren Städte wie Wien, Graz, München, Nürnberg, Köln; in der Schweiz Basel und Zürich. Die meisten Model wurden aus Ton oder Stein gefertigt. Im 16. und 17. Jahrhundert widmeten sich in Zürich nicht ausgelastete Goldschmiede der Model-Schnitzerei. Goldschmiede gehörten der Zunft der Zimmerleute an, welche die Qualität der Feinverarbeitung des Holzes kontrol-

lierte. In einigen Regionen gehörte das Schnitzen eines Holzmodels zur Gesellenprüfung der Zuckerbäcker. Wandernde Model-Schnitzer gehörten seit dem Mittelalter zu den geschätzten Handwerkern.

### Nachfolger gesucht

Zu den wohl besten Model-Schnitzern der letzten 125 Jahre gehört die Familie Neff aus Appenzell. Sie wird im Buch «Änismodel» von Linus Feller mehrmals erwähnt mit mehreren Modeln, auch solchen seines Urgrossvaters (1865–1927), der die Lehre bei der Firma Bischofberger in Appenzell machte. Von den 1000 beschriebenen Motiven im Buch stammen 10 Prozent von der Familie von Hans Neff. Auf die Frage nach der Nachfolge zuckt er die Achseln. Er glaubt kaum, dass sein jetzt 13-jähriger Sohn in seine Fussstapfen treten wird. Sein Bruder Guido, der das elterliche Geschäft an der Weissbadstrasse in Appenzell führt, stellt geschnitzte Möbel her, macht Grabinschriften und nicht zuletzt auch Model. Auch er einer der wenigen, die diese Handwerkskunst noch beherrschen.



Fertiges Gebäck.



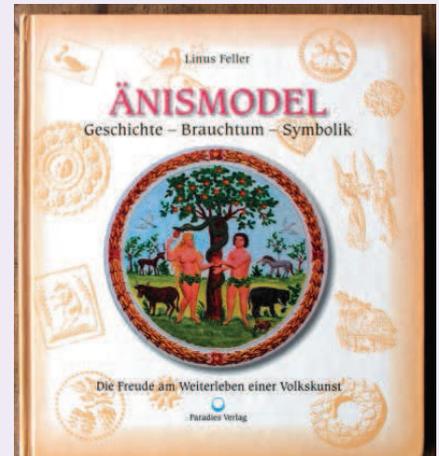
Der Model-Schnitzer Hans Neff vor seinem Haus.

## Buchtipps «Änismodel»

# Die Freude am Weiterleben einer Volkskunst

Der Herausgeber Linus Feller schreibt in seinem Vorwort zum Buch: «Änismodel sind ein Spiegel unserer Kulturgeschichte und damit faszinierende Zeitdokumente. Die Bilder auf den Änisbrötli zeigen Leben und Denken vom ausgehenden Mittelalter bis in die Gegenwart. Es gibt kaum einen Lebensbereich, der nicht dargestellt worden wäre, woraus sich die unglaubliche Vielfalt der Motive erklärt.» In über 500 Abbildungen sind im Buch Ausschnitte aus dem Alten- und Neuen Testament oder aus dem bürgerlichen oder bäuerlichen Alltagsleben dargestellt; Motive zu Hochzeit, zu Taufe, Weihnachten, Neujahr sowie

Jagdscenen, Blumenbilder, Märchen, Sternzeichen. Ganze Szenen über Weinkultur werden gezeigt, vom Bacchus bis zur Traubenlese. Viele Model haben einen Bezug zur Gegend, in der sie hergestellt wurden: bestimmte Häuser, Kirchen, eine Schlittenfahrt im Engadin eine Alpfahrt im Appenzellerland oder verschiedene Kantonswappen. Umfassend beschrieben sind auch die Geschichte des Model-Schnitzens von den Anfängen bis zur Gegenwart sowie die Herstellung des Gebäcks. Änis ist eines der ältesten Gewürze. Damit ein Änisbrötli gelingt, braucht es neben einem Model auch das richtige Rezept, die genau-



«Änismodel» von Linus Feller, Paradiesverlag, Olten. Das Buch ist beim Änis-Paradies erhältlich unter Tel.-Nr. 062 295 01 62 oder [www.springerle.com](http://www.springerle.com).

en Zutaten, viel Liebe, Geduld und vor allem Fingerspitzengefühl. *ef.*

## Das Rezept der Woche

# Änisbrötli, auch Springerle genannt

### Zutaten

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

### So wirds gemacht

Eier und Zucker gut schlagen, bis eine luftige Crème entsteht. Änis und Mehl darunterkneten und 10 Minuten ruhen lassen. Den noch leicht klebenden Teig in vier Teile teilen und einzeln auf Mehl 8–10 mm dick ausrollen. Damit sich der Teig nun wie Seide anfühlt, nochmals leicht mit Mehl bestäuben. Den hauchdünn ausgemehlten 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 12–24 Stunden Trocknungszeit (ruhiger Ort, gleichbleibende Temperatur, kein Durchzug) werden die Änisbrötli/Springerle bei ungefähr 150–160 Grad ganz unten im Ofen während 12–15 Minuten gebacken. Eventuell eine Holzkelle in die Backofentür klemmen. Das Allerwichtigste ist, wie bei allem im Leben: Zeit und Liebe!

«En Guete» wünscht  
das Änis-Paradies  
[www.springerle.com](http://www.springerle.com)

### Wie Model richtig reinigen?

Die Model sind bruch- und waserfest. Die Model kann man bestens abwaschen und mit einer Bürste reinigen. Die Teigresten im Model nicht zu hart werden lassen. Sollte es eingetrocknete Teigresten im Model haben, diese ins Wasser legen, bis die Teigresten aufgeweicht sind. Dann lässt sich der Model perfekt reinigen.

### Wie bleibt das Gebäck frisch?

An einem kühlen, feuchten Ort wie Balkon, Keller oder so bleibt das Gebäck am längsten weich und frisch. An der Wärme trocknen die Änisbrötli/Springerle eher aus und sind dann schneller hart. *sw.*

Quelle: [www.springerle.com](http://www.springerle.com)