

Nahrhafter Bibelunterricht

Süßer Augenschmaus: Springerle erzählen Geschichten, bevor sie verzehrt werden

Von Alexander Huber

Sie gehören zu den letzten Spezialitäten, die sich einer industriellen Massenfertigung entziehen: Springerle – das sind jene Plätzchen, die nicht nur den Gaumen, sondern auch die Augen verwöhnen. Denn das vor allem zur Weihnachtszeit beliebte Gebäck wird mit Formen, so genannten Model, verziert.

Wer sich mit einem Springerle-Experten wie dem Schweizer Linus Feller unterhält, merkt schnell, dass hinter den Anis-Brötli, wie sie auch genannt werden, weit mehr steckt, als nur eine leckere Süßigkeit. Feller verkauft Anis-Brötli und Model und beschäftigt sich seit Jahren mit dem faszinierenden Gebäck.

Da ist zum einen die Jahrhunderte alte Geschichte der Springerle: Vorläufer waren die Lebkuchen, die zunächst in den Klöstern und ab dem 14. Jahrhundert in den Städten hergestellt wurden und die als Süßungsmittel Honig enthielten. Schon damals waren bebilderte Lebkuchen beliebt; die Formen dafür haben eine noch längere Tradition: Bereits in den frühen Hochkulturen haben Menschen Lebensmitteln ein unsprechendes Aussehen gegeben.

Mit dem Siegeszug des Zuckerrohrs Ende des 16. Jahrhunderts begann die Zeit des Zuckergebäcks und damit auch der Springerle. Zu Beginn war Zucker noch ein absolutes Luxusprodukt, und so war es ein Privileg der Oberschicht, die sich in Größe und Verzierung tattliche Anis-Brötli vom Zuckerbäcker backen ließ. Diese

Springerle 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 Springerle-Backen zu einer Volkskunst – vor allem in Süddeutschland, der Schweiz und im Elsass. Es entstand eine riesige Zahl an Motiven für die Model, die damals auch pädagogischen Zwecken dienten. Gab es doch kein Fernsehen und kein Radio; Bilderbücher waren selten und teuer, und viele Menschen konnten nicht einmal lesen. Das süße Gebäck vermittelte wichtigen Lernstoff, damals hieß das vor allem: Bibelunterricht.

szenen sowie manchmal auch Städte- und Landschaftsansichten.

Ein Model zu schnitzen, das nicht

del eindecken können. Feller fertigt seine Model nach historischen Vorbildern: Die meisten hat er im Laufe der Zeit von seinen Kunden bekommen, andere haben ihm Museen zur Verfügung gestellt. Mittlerweile kann er aus tausenden Motiven auswählen und mit einem speziellen Kunststoff vervielfältigen. Das Material hat Feller in monatelanger Tüftelei selbst entwickelt, worauf er besonders stolz ist – denn damit verkauft er nach eigenen Angaben die weltweit einzigen Model, deren Lebensmittelechtheit amtlich anerkannt worden sind.

Model aus Holz, dem ursprünglichen Material, sind mittlerweile so teuer, dass sich eine Massenfertigung nicht rechnet. 200 bis 300 Schweizer Franken, schätzt Feller, muss man für ein normal großes Model hinlegen, das „wirklich was taugt“. Ein Luxus, den sich Feller hin und wieder leistet, wenn er „seinen“ Schnitzer besucht.

» Das „Anis-Paradies“ im Internet: www.springerle.com.



nur schön aussieht, sondern auch im praktischen Gebrauch besteht, ist eine hohe Kunst, weiß Feller. Eine Kunst, die auch schon in früheren Zeiten nur wenige beherrschten – neben den Kunstschnitzern beschäftigten sich damit Goldschmiede und Siegelmacher. „Ein guter Modellschnitzer muss auch einiges vom Backen verstehen“, erklärt der Springerle-Spezialist, der in der ganzen Schweiz nur noch einen Schnitzer kennt, „der das wirklich super kann.“ Scharfe Kanten zum Beispiel dürfen nicht sein – sie verhindern ein sauberes Ablösen des Teiges – trotzdem soll das Relief möglichst detailreich sein.

Eine Kunst ist aber nicht nur das Schnitzen der Model, sondern auch das Backen der Springerle selber. „Zeit und Liebe“ sind laut Feller die Grundvoraussetzungen für das Gelingen. Dass sich auch heute noch viele Springerle-Liebhaber von der delikatsten Herstellung der Brötli nicht abbringen lassen, zeigt der Erfolg von Linus Fellers „Anis-Paradies“, wo sich Hobby-Zuckerbäcker mit neuen Mo-

„Mit den Springerle kann man die gesamte Heilige Schrift essen“, erklärt Feller, der Anis-Brötli für „ein geniales Kommunikationsmittel“ hält. Neben Motiven aus der Bibel finden sich auf vielen Model Pflanzen und Tiere, Feiertags- und Alltags-

Rezept

» Springerle

4 bis 5 Eier und 500g Puderzucker schlagen, bis eine luftige Creme entsteht. 1 EL Anis und 500g Mehl darunter kneten und 10 Minuten ruhen lassen. Den Teig 8 bis 11 mm dick ausrollen, leicht mit Mehl bestäuben und den hauchdünn ausgemehlten Model gleichmäßig eindrücken, danach das Bild ausstechen. 24 Stunden trocknen lassen, dann bei 150 bis 160 Grad ganz unten im Ofen 12 bis 15 Minuten lang auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech backen. (ds)