

Hintergrundinformationen/Bilder online unter:

www.spielzeug-welten-museum-basel.ch

Media, Passwort: swmb

Verführerische, süsse Weihnachten

Sonderausstellung zu Weihnachtsgebäck aus aller Welt

30. November 2013 – 9. Februar 2014

Zur Weihnachtszeit steht das Spielzeug Welten Museum Basel ganz im Bann des Weihnachtsgebäcks aus aller Welt. Es duftet nach Gutzi, Bûche de Noël, Spekulatius, Pfefferkuchen, Gingerbread, Bredala, Panettone, Christstollen, Vanillekipferl. Und nach all den herrlichen exotischen Gewürzen und Zutaten, die es zum vorweihnachtlichen Backen braucht.

Rituelles Backen zu Festzeiten gab es schon zu vorchristlichen Zeiten – das belegen Ausgrabungen und bildliche Darstellungen. Doch die ersten Weihnachtsgutzi buken vermutlich Nonnen und Mönche im Mittelalter.

Dazu brauchten sie teure Gewürze aus fernen Ländern. Das erklärt, warum Weihnachtsgebäck nur zu diesem hohen kirchlichen Fest hergestellt wurde. Die ältesten Belege für die Verwendung von Zimt, Nelken, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss stammen denn auch aus reichen Klöstern.

Im Spielzeug Welten Museum Basel lebt diese faszinierende Zeit wieder auf. Es gibt seltene Gerüche und einzigartige Geschmackserlebnisse zu entdecken sowie Formen und Utensilien, die es zum Backen von Weihnachtsgebäck braucht. Jeden Mittwoch bis Sonntag von 13.30 bis 17.30 Uhr können die Besucherinnen und Besucher, gross und klein, in der Ausstellung frisch gebackene Gutzi degustieren.

Weihnachtsgebäck rund um den Globus

Jedes Land hat bekanntlich seine eigene Weihnachtstradition. Dazu gehören nicht zuletzt auch die vielen kulinarischen Köstlichkeiten. Weihnachtsgebäck bzw. Weihnachtsguetzli sind vorwiegend süsse Backwaren, die ursprünglich in der Adventszeit hergestellt und gegessen wurden.

Ausgrabungen und frühe bildliche Darstellungen belegen, dass es bereits in vorchristlicher Zeit rituelles Backen zu Festzeiten gab. Vermutlich liegt der Ursprung des heutigen Weihnachtsgebäcks in den mittelalterlichen Klöstern. Zum Gedenken an die Geburt Jesu war erlesenes Backwerk üblich. In reichen Klöstern wurden teure exotische Gewürze aus dem Orient wie Zimt, Nelken, Ingwer und Kardamom verwendet.

Der Name «Plätzchen» ist das Diminutiv von «Platz», einem flach geformten Kuchen, in Süddeutschland «Platzerl», «Brötle», «Gutsle», «Läuble», in der Schweiz «Biscuit», im Dialekt «Güetzi» oder «Guetzli».

Zu Weihnachten werden traditionell vor allem in Familien Plätzchen gebacken. Die Herstellung der verschiedenen Plätzchenarten unterscheidet sich stark. Die aus ausgerolltem Mürbeteig gefertigten Plätzchen lassen sich mit verschiedenen Ausstechformen anfertigen. Springerle und Spekulatius entstehen mit einem Model. Andere Plätzchensorten werden nur von Hand geformt oder gerollt, wie zum Beispiel Vanillekipferl. Oft werden Plätzchen nach einer wichtigen Zutat benannt, wie Anisplätzchen oder Zimtsterne.

Die Schweizer Klassiker: Mailänderli, Brunli, Zimtstern und Chräbeli

Das **Mailänderli** ist, anders, als der Name vermuten lässt, ein typisches Deutschschweizer und süddeutsches Weihnachtsgebäck und in anderen Ländern unter diesem Namen weitgehend unbekannt. Es gibt allerdings ähnliche Butterplätzchen auch in anderen Ländern, oft aber ohne den für Mailänderli typischen Zitronengeschmack. In Basel kennt man auch die Bezeichnung «Gaatoodemylängli» (Gâteau de Milan, franz. für Kuchen aus Mailand).

Die Herkunft des Gebäcks und des Namens ist nicht belegt. Immerhin gibt es in Mailand tatsächlich eine ähnliche, traditionelle Biskuitspezialität aus Mürbeteig. Eine Verbindung zu den ebenfalls als «Mailänderli» bezeichneten Wappen, die mehrere Schweizer Gemeinden im 19. Jahrhundert in Mailand zeichnen liessen, ist möglich, aber ebenfalls nicht belegt.

Mailänderli werden aus Mehl, Zucker und Butter im Verhältnis 2:1:1 mit leichtem Zitronengeschmack hergestellt. Sie werden aus einem wenige Millimeter dicken Teig ausgestochen und im Allgemeinen nicht verziert – abgesehen von einem Eigelbstrich.

Das **Brunli** ist ein Weihnachtsgebäck von dunkler Farbe und wird in der ganzen Schweiz hergestellt und konsumiert, hat aber einen besonders starken Bezug zu Basel, weshalb es auch gerne Basler Brunli genannt wird. In der Publikation «Das süsse Basel» von Eugen A. Meyer ist ein Brunlirezept aus dem Jahre 1750 publiziert. Im Kochbuchklassiker «Basler Kochschule» aus dem Jahr 1908 von Amelie Schneider-Schlöth ist das Brunlirezept als typisches Basler Rezept gekennzeichnet. In der Beschreibung «Basler Sitten» aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kann man nachlesen, dass zu Weihnachten in Bürgerhäusern Brunli neben Anisbrötlein, Haselnussleckerli, Zimtsternen, Hagebuttenschäumlein, Mailänderli, Quittenpöstli und natürlich Basler Leckerli gebacken wurden.

Die Frage nach dem «richtigen» Brunli beschäftigte schon viele Guetzlibackende. Eiweiss, Zucker, Mandeln, Nelkenpulver, Zimt und Mehl benötigt man für ein Brunli. Die Geister scheiden sich daran, ob man Kakao oder Schokolade dazumischen soll. Früher wurde das Brunli nach dem Backen mit einer Eiweissglasur glasiert. Zum Auswallen des Teigs musste man Kristallzucker nehmen, um das Kleben der Form am Teig zu verhindern.

Der **Zimtstern** ist ein sternförmiges Weihnachtsguetzli aus Mandeln, Zucker und Eiweiss. Die typische, intensive Geschmacksnote erhält der Stern durch den Zimt. Die Oberfläche aus Eiweissglasur ist glatt, leicht glänzend, weiss bis hellbeige und bildet eine dünne Kruste. Das Guetzli selbst ist weich.

Als Entstehungszeit des Zimtsterns gilt das 16. Jahrhundert. Zimt war im Mittelalter sehr kostbar und deshalb eher auf dem Tisch der Fürsten zu finden. Im April 1536 servierte Kardinal Lorenzo Campeggio in Rom dem Kaiser Karl V. zum zwölften Gang unter anderem Makrönchen, Anis- und Pistazienkonfekt, Orangeat und Zimtsterne.

Erst im 18. Jahrhundert findet man in deutschen Kochbüchern Rezepte für Zimtsterne. In der Schweiz datieren die ersten Rezepte gar erst ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Die Baslerin Johanne Von der Mühl berichtet, dass Zimtsterne neben Basler Leckerli, Brunslis, Mailänderli und Hagebuttenschäumchen damals zu den typischen Weihnachtsguetzli der Basler Bürgerfamilien gehörten.

Chräbeli (Anis-Chräbeli oder auch Badener Chräbeli genannt) ist ein helles Anisgebäck, etwa fünf Zentimeter lang und anderthalb Zentimeter dick. Es ist leicht gebogen und mehrfach eingeschnitten. Die dunklen Pünktchen im Gebäck sind Anissamen, die dem Chräbeli seinen unvergleichlichen Geschmack geben. Das Badener Chräbeli ist seit mehr als einem Jahrhundert als Spezialität der Stadt Baden bekannt. In der ganzen Deutschschweiz ist es aber als Weihnachtsgebäck bekannt.

Der Ursprung des Chräbelis ist unbekannt. Es gibt Hinweise, dass es erstmals im Jahr 1710 erwähnt wurde. Die wohl älteste bildliche Darstellung eines Chräbelis stammt wahrscheinlich von Ernst Ludwig Rochholz, einem volkskundlich interessierten Kantonsschullehrer aus Aarau, und datiert aus der Zeit um 1860. Die Chräbeli-Form veränderte sich über die Jahre leicht. Auf der Abbildung von Rochholz hat es nur zwei Einkerbungen. In einem Rezept aus dem Jahr 1944 ist die Rede von vier Schnitten.

Neben dem Chräbeli gibt es in der Schweiz eine Vielzahl von Anisgebäcken. Typisch sind die mit einem Model geformten Anisbrötli.

Lebkuchen (Pfefferkuchen, Honigkuchen)

Kleine, gewürzte Honigkuchen wurden bereits um 350 v. Chr. schriftlich erwähnt. Aber bereits die Ägypter haben mit Honig gesüsste Kuchen gekannt. Anders als heute wurde der Lebkuchen nicht nur zur Weihnachtszeit verzehrt, sondern auch zu Ostern oder zu anderen Zeiten. Die Lebkuchen waren ein Bestandteil der Fastenküche.

Der Lebkuchen in der heute noch bekannten Form wurde ursprünglich in Belgien erfunden. Via Aachen wurde er schliesslich von den fränkischen Klöstern übernommen. Die Nonnen stellten das Gebäck als Nachtisch her. Als «Pfefferkuchen» wurde es bereits um 1296 in Ulm erwähnt. Im wahrscheinlich 14. Jahrhundert ist der Lebkuchen in und um Nürnberg bekannt, wo er in Männerklöstern gebacken wurde. Lebkuchen war wegen seiner langen Haltbarkeit beliebt, denn er konnte gelagert werden und wurde in schlechten Zeiten von den Mönchen verteilt.

Da für die Herstellung seltene Gewürze aus fernen Ländern benötigt wurden, haben vor allem Städte an bedeutenden Handelsknotenpunkten eine lange Lebkuchentradition. Ausser Nürnberg und Pulsnitz gehörten dazu Augsburg, Ulm, Köln und Basel.

Bereits 1370 wird in München im Steuerverzeichnis ein «Lebzelter» aufgeführt, also ein Lebkuchenbäcker. Während das Gebäck in München mit Formen ausgestochen und mit buntem Zucker verziert wurde, dekorierte man die Nürnberger Kuchen mit Mandeln oder Zitronat. Der Name des Lebkuchens soll vom lateinischen «libum» abgeleitet sein, was so viel wie Fladen, Flachkuchen oder Opferkuchen bedeutet. Nach einer anderen etymologischen Deutung stammt der Ursprung des Wortes vom germanischen Wort «Laib» ab, was «Brotlaib» bedeutet. Die Bezeichnung «Pfefferkuchen» geht auf das Mittelalter zurück, als die exotischen Gewürze, die ein wesentlicher Bestandteil des Gebäcks sind, ganz allgemein als «Pfeffer» bezeichnet wurden. Die Bezeichnung «Honigkuchen» weist auf einen weiteren charakteristischen Bestandteil des Gebäcks

hin: Vor dem 16. Jahrhundert wurden die Lebkuchen vor dem Backen in Tonmodellen, später auch in Holz- und Steinmodellen geformt. Um 1840 änderte sich die Produktion grundsätzlich. Mit der Erfindung der Dampfmaschine konnte das feine Gebäck jetzt maschinell und somit in viel grösseren Mengen produziert werden.

Früher wurden die Wochen vor Weihnachten zur Besinnung, zur Busse und zur Umkehr genutzt. Dabei spielte das Fasten eine wesentliche Rolle. Und hier tauchen auch unsere Lebkuchen wieder auf. Sie galten als Heil- und Arzneimittel und nicht als Süßigkeit oder Nahrungsmittel. Heute gilt Lebkuchen in seinen regional unterschiedlichen Bezeichnungen und Variationen meist als das klassische Gebäck der Weihnachtszeit. Es gibt ihn mit Schokoladenüberzug und ohne, mit mehr oder weniger Nüssen, Mandeln usw.

Bildlebkuchen, also Lebkuchen, die in Form geschnitten oder gepresst werden, gibt es bereits seit dem 15. Jahrhundert – traditionell mit religiösen Motiven, später auch mit weltlichen Bildern. Aus Lebkuchen werden auch so genannte Pfefferkuchenhäuschen (Knusperhäuschen) gebaut, die auf das Märchen von Hänsel und Gretel zurückgehen.

Christstollen

Der handwerkliche Christstollen ist das Weihnachtsgebäck mit der wohl längsten Tradition in Deutschland. Der Weg dieses edlen Weihnachtsgebäcks lässt sich bis um das Jahr 1400 zurückverfolgen. Bereits anno 1329 wurde der Christstollen urkundlich erwähnt, als Weihnachtzugabe für den Bischof Heinrich von Naumburg. Der berühmte Dresdner Stollen ist dagegen noch richtig «jung», denn er wurde erst 1471 auf der Rechnung des christlichen Bartholomäus-Hospitals an den Dresdner Hof als Fastengebäck erwähnt.

In der mittelhochdeutschen Sprache bezeichnete man mit «Struzel» oder «Striezel» ein Hefengebäck in länglicher, teils auch geflochtener Form. In einigen sächsischen Städten wurde dieses «Christbrot» wegen seines wulstartigen Körpers auch «Stollen» genannt. Wahrscheinlich sollte es an das in Windeln gewickelte Kind der christlichen Weihnachtsgeschichte erinnern. Der Stollen unterstand dem kirchlichen Dogma. In den Fastenzeiten der Kirche verzichtete man seinerzeit auf Butter, Milch und Eier. So bestand das Gebäck lediglich aus Hafer, Wasser und Rüböl. Entsprechend war auch der Geschmack. Daher wandten sich Kurfürst Ernst von Sachsen und sein Bruder Albrecht an Papst Innozenz VIII. mit der Bitte, das Butterverbot aufzuheben. Der Heilige Vater verfasste 1491 den sogenannten «Butterbrief», der den Gebrauch von Butter anstelle von Öl erlaubte. Der Butterbrief war an die Bedingung geknüpft, Busse zu zahlen. Der Brief galt nur für das Herrscherhaus und seine Lieferanten, wurde wohl aber bald grosszügig ausgelegt. Der Überlieferung zufolge soll der Hofbäcker Heinrich Drasdo in Torgau (Sachsen) den adventlichen Fastenstollen zum Weihnachtsfest mit reichhaltigeren Zutaten wie Rosinen, Mandeln und Früchten verfeinert haben.

Um 1500 wurden in Dresden bereits Christbrote auf dem Striezelmarkt verkauft. Mit der Zeit wurden die Backzutaten verfeinert und das Rezept von Generation zu Generation weitergegeben. Noch heute bewahren Bäcker und Heimbäcker ihre Rezeptur. Seit 1617 ist der Stollen fester Bestandteil des Christfestes.

Spekulatius

Spekulatius ist ein aus Belgien und den Niederlanden, aber auch aus dem Rheinland und aus Westfalen stammendes Gebäck aus Mürbeteig. Während Spekulatius in Deutschland ein typisches Weihnachtsgebäck ist, wird er in den Niederlanden und in Belgien ganzjährig gegessen.

Den Spekulatius, der vom älteren Lebkuchen abweicht, gab es schon im 18. Jahrhundert. Es ist kaum möglich, seine Entwicklung aufzuzeigen. Das fängt schon beim Namen an. Fest steht, dass das Herkunftsland die Region Niederrhein/Holland/Belgien ist. Die einen leiten den Namen «Spekulatius» von dem besonders verehrten Heiligen Nikolaus mit dem Beinamen Spekulator ab. Für das griechische Wort «episcopus» (Aufseher), aus dem unser Wort Bischof entstanden ist, gebrauchte man im Lateinischen das Wort «speculator» (Späher/Beobachter). Eine andere Deutung ist ebenfalls sehr einleuchtend. Danach scheint die Entstehung aus dem Wort «speculum» am besten zu passen. «Speculum» bezeichnet die Schauseite des Tuches. «Spekulatius» bedeutet also geprägtes oder bedrucktes Gebäck.

Der Spekulatius ist auf alle Fälle ein ausgesprochenes Nikolausgebäck. Er wurde in Niedersachsen kaum in den Familien gebacken, sondern von Bäckern. Neben dem Gewürzspekulatius, der durch Kardamom, Gewürznelken und Zimt seinen typischen Geschmack erhält, ist auch der Mandelspekulatius sehr beliebt, der etwas dezenter gewürzt ist und neben einer grösseren Menge Mandelmehl auch an der Unterseite vor dem Backen mit Mandelsplittern beschichtet wird. Nicht zu vergessen ist der Butterspekulatius, der – wie sein Name schon verrät – einen erheblichen Anteil Butter enthält.

Der Spekulatiusteig wird vor dem Backen durch eine Form (den sogenannten Model) aus Holz oder Metall mit einem Motiv versehen. Die Abbildungen auf dem Gebäck stellen traditionell die Nikolausgeschichte dar.

Aufgrund der hohen Gewürzpreise war Spekulatius bis nach dem Zweiten Weltkrieg recht teuer und für die breite Bevölkerung nicht immer erschwinglich. Das Gebäck hatte den Ruf einer exotischen und wertvollen Spezialität.

Vanillekipferl

Der Legende nach soll das Kipferl in Wien erfunden worden sein. Als die Türken im Jahr 1683 die Stadt Wien zum zweiten Mal belagerten, hörten die Bäcker, die gerade mit Brotbacken beschäftigt waren, mitten in der Nacht ungewöhnliches Schlagen und Hämmern. Die Türken waren dabei, einen Tunnel unter die Stadt zu treiben, um Wien einzunehmen. Die Bäcker schlugen sofort Alarm und benachrichtigten die kaiserlichen Truppen. Durch diese Heldentat soll Wien für immer von der türkischen Besatzung erlöst worden sein. Zur Erinnerung an die Befreiung Wiens von den Türken erfanden die Bäcker ein Gebäck in Form des türkischen Halbmondes. Das Kipferl war geboren. Das traditionelle Vanillekipferl ist seit mehr als 100 Jahren als Weihnachtsgebäck bekannt. Seine Verbreitung geht jedoch auf eine Entdeckung zurück, die erst Ende des 19. Jahrhunderts gemacht wurde. Zu dieser Zeit fand ein deutscher Forscher heraus, dass es statt der reinen Vanille einen synthetischen Stoff gab, der den gleichen Geschmack hatte. Das Vanillin war geboren und damit die wichtigste Zutat für die beliebten Vanillekipferl. Schnell begann der deutsche Forscher den synthetischen Ersatzstoff für Vanille industriell zu produzieren, und legte so den Grundstein für die weitere Verbreitung der Vanillekipferl. Sie wurden am Ende so bekannt, dass eine EU-Richtlinie ihren Krümmungswinkel und die Geruchsintensität festlegte.

Panettone (Italien)

Während die Deutschen in der Weihnachtszeit Dresdner Stollen, Lebkuchen und Spekulatius geniessen, naschen die Italiener lieber ihren Panettone: einen lockeren Fruchtekuhen aus Hefeteig in Kuppelform. Ursprünglich stammt er aus Mailand. Um die Ursprünge des Panettone ranken sich zahlreiche Geschichten. Es folgt die bekannteste und auch mit Abstand romantischste.

Ugo, der Falkner von Ludovico Sforza, schlich sich Nacht für Nacht in eine Bäckerei in der Altstadt von Mailand, um dort als Bäckergehilfe einem in Not geratenen Bäcker zu helfen. In Wirklichkeit nahm er jedoch diese nächtlichen Strapazen auf sich, um seiner Angebeteten, der jungen Bäckerstochter Adalgisa, näher sein zu können. Der Bäcker Toni, der nichts von der noblen Herkunft seines neuen Gehilfen ahnte, war über jede Hilfe dankbar. Doch so sehr sich auch alle bemühten, der erwartete Erfolg blieb aus – besonders als eine neue Bäckerei nur unweit von derjenigen Tonis öffnete.

In seiner Verzweiflung stahl Ugo zwei Falken seines Herrn Ludovico il Moro und verkaufte sie. Von dem so erworbenen Geld kaufte er Butter und fügte sie ohne Tonis Wissen dem Brotteig zu, den er jede Nacht vorbereitete. Am Morgen des nächsten Tages sprach sich schnell herum, dass das Brot von Toni einen ausserordentlichen Geschmack hatte und die Menschen standen Schlange, um das «pan di Toni» (Brot von Toni) zu kaufen.

Das Brot, dem in der Weihnachtszeit noch Eier, Rosinen und kandierte Früchte zugefügt wurden, entwickelte sich zu einem grossen Erfolg. Tonis finanzielle Situation verbesserte sich schlagartig und auch sein Ansehen stieg, so dass der Hochzeit zwischen Ugo und Adalgisa nichts mehr im Weg stand.

So wurde aus dem «pan di Toni» der Panettone, der sich in ganz Italien verbreitete. Inzwischen wird der feine Weihnachtskuhen mit seiner ungewöhnlichen Form auch europaweit geschätzt. Seit dem Jahr 2005 ist der Panettone durch ein von der Regierung erlassenes Reinheitsgebot geschützt.

Bredala und Bûche de Noël, Weihnachtsbaumstamm, Weihnachtsscheit (Elsass)

Bredalas sind kleine Weihnachtsgebäcke, die man bereits auf die Zeit der Renaissance zurückdatieren kann. Es handelt sich vermutlich um eine der bekanntesten Traditionen aus dem Elsass. Bredalas, auch Bredele oder Bredela genannt, sind kleine Kekse, die während der Adventszeit gebacken werden. Sie haben mannigfaltige Formen und auch Geschmacksrichtungen wie Anis, Fenchelsamen, Zimt, Ingwer, Koriander, Kardamom, Nelken, Muskat und scharfen roten Pfeffer. Sie werden gerne als Geschenk an Familie und Freunde überreicht und sind wunderschön verpackt.

Im Elsass hat Weihnachten eine grosse Tradition. Der erste Weihnachtsbaum soll in der kleinen Stadt Sélestat im Elsass (zwischen Colmar und Strassburg) gesichtet worden sein. Er trug rote Äpfel und Kekse.

Die **Bûche de Noël** wird auch Weihnachtsbaumstamm oder Weihnachtsscheit genannt. Sie ist ein traditionelles Weihnachtsgebäck aus Frankreich und anderen französischsprachigen Ländern und wird traditionell als Dessert nach dem Weihnachtsessen serviert. Die Bûche de Noël besteht aus einem rechteckigen Biskuitboden, der mit Schokoladen-Buttercreme gefüllt und aufgerollt wird. Ein Ende wird angeschnitten und seitlich angesetzt (manchmal auch beide), um das Aussehen eines Baumstammes anzudeuten. Die äussere Cremeschicht wird rillenartig verziert, um die Borke

nachzuahmen. Oft werden noch Pilze, Blätter oder Beeren aus Marzipan als Dekoration hinzugefügt und mit Puderzucker bestreut, der den Frost darstellt.

In Frankreich war es wie in vielen Ländern mit keltischer Tradition üblich, zu Weihnachten ein Weihnachtsscheit im Kamin zu verbrennen. Dies geht zurück auf einen Brauch der Kelten, wo am kürzesten Tag des Jahres zum Fest der Wintersonnenwende ein grosser Baumstamm verbrannt wurde. Eine weitere Weihung erfuhren der Stamm oder das Scheit durch das Übergiessen mit Wein und die darauf folgenden Segenssprüche. Dies galt als symbolischer Dankesakt für die Wiedergeburt der Sonne. Die heidnische Tradition wurde später auch von der katholischen Kirche übernommen.

Die ganze Familie versammelte sich am Heiligabend vor dem Kamin. Die Kinder sangen Weihnachtslieder und hörten den Geschichten der Grosseltern zu, während ein riesiges Holzscheit im Kamin brannte. Dieses Holzscheit war aus einem sehr harten Holz, sodass es mindestens die ganze Nacht lang brannte. Dekoriert mit Laub und Bändern, wurde das Holzscheit von der Jüngsten und Ältesten angezündet, nachdem es vom Familienvater mit Öl oder Brantwein geweiht worden war. Die Asche wurde anschliessend aufbewahrt, um das Haus vor Blitzen und vor dem Teufel im folgenden Jahr zu schützen. Dieser Brauch, der auf das 12. Jahrhundert zurückgeht, ist in den meisten europäischen Ländern geläufig.

Als die grossen Öfen verschwanden, wurde die Tradition abgewandelt. An Stelle von echten Baumstämmen wurde die süsse Variante verwendet, die zur weihnachtlichen Traditionstorte führte. 1879 wurde die Bûche de Noël erstmals erwähnt. Man ist sich allerdings nicht einig, ob der Kuchen von einer Lyoner oder einer Pariser Konditorei erfunden worden ist. Eine andere populäre Legende erzählt, dass Napoleon I. die Bevölkerung von Paris anwies, ihre Schornsteine im Winter zu verschliessen, da die kalte Luft Gesundheitsprobleme verursache. Dies verhinderte, dass die Pariser ihre Kamine nutzen konnten und behinderte so die vielen damit verbundenen französischen Weihnachtstraditionen. Daraufhin entwickelten französische Konditoreien die Bûche de Noël als symbolischen Ersatz, um den sich die Familie zum Geschichtenerzählen und zu anderen Festtagsbräuchen versammeln konnte.

Lussekatter, Pepparkakor, Knäck und Nordliche Kosuljas

Lussekatter oder Lussering ist das typische Hefengebäck zu Weihnachten in Schweden. Diese Hefeteigwaren mit Safran und Rosinen werden vor allem in der Zeit zwischen dem Luciafest am 13. Dezember und Weihnachten gebacken.

Pepparkakor (Pfefferkuchen) heissen die dünnen schwedischen Weihnachtsplätzchen. Gewürzt mit Kardamom, Gewürznelken und Ingwer schmecken Pepparkakor würzig-aromatisch und mit einer leichten Schärfe ähnlich wie die in Deutschland bekannten Lebkuchen.

Eine weitere klassische, hausgemachte Weihnachtsnascherei heisst Knäck. Diese Süssigkeit besteht aus Sirup, Zucker und Schlagsahne. Die Zutaten werden zusammen aufgekocht und manchmal mit gehackten Mandeln verfeinert. Zum Abkühlen füllt man die Masse meist in kleine Papierformen.

Nordliche Kosuljas ist der bekannte Bildlebkuchen in Russland, von dem man glaubt, dass er dem Beschenkten Glück und Reichtum bringe.

Christmas Pudding (England) und Clotie Dumpling (Schottland)

Der **Christmas Pudding** wird traditionell in Grossbritannien, Irland und einigen Ländern des Commonwealth am ersten Weihnachtsfeiertag serviert. Ursprünglich war dieses englische Gericht keine Süßspeise. Er war bereits im 15. Jahrhundert in England bekannt und wurde auch als Plum Pudding bezeichnet. Früher nannte man Rosinen und andere Trockenfrüchte «plums», daher der Name. Das Gericht wurde als erster Gang einer Mahlzeit serviert und enthielt Rindfleisch oder Hammel, Zwiebeln, getrocknete Früchte, Brotkrumen, Gewürze und Wein. Um 1670 wurde er dann Christmas Pottage genannt und das Fleisch wurde weggelassen.

Die heutige Form des Christmas Pudding ist erst im 19. Jahrhundert entstanden. Er ist ein gekochter bzw. gedämpfter Pudding und enthält unter anderem Trockenobst (z.B. Rosinen), Zucker, Sirup, Brotkrumen, Eier, Gewürze und Alkohol, teilweise auch noch Mehl, Orangen- oder Zitronenschalen, geriebene Möhren oder Äpfel und Mandeln und ursprünglich sogar Rindernierenfett. Letzteres wurde mit der Zeit durch pflanzliches Fett ersetzt.

Ursprünglich wurde der Christmas Pudding in einem Puddingtuch gekocht. Seit Anfang des 20. Jahrhunderts wird er in einer Puddingform zubereitet. Der meist dunkle Pudding mit ziemlich fester Konsistenz wird bereits einige Wochen vor dem Weihnachtsfest zubereitet. Vor dem Servieren wird der Pudding gekocht und dann aus der Form genommen und meistens mit Brandy übergossen und am Tisch flambiert. Nach dem Kochen ist der Pudding bei Lagerung zwischen 4 und 7 Grad rund ein Jahr haltbar. Viele Familien haben ihre eigenen Rezepte, die auch regional variieren können.

Clotie Dumpling ist eines der traditionsreichsten schottischen Gerichte. Es wird warm serviert und darf bei keiner Weihnachtsfeier in Schottland fehlen. «Clotie» bedeutet Tuch und weist darauf hin, dass die «Dumpling»-Teigmasse (der Kloss) in ein Tuch gewickelt wird.

Diese Nachspeise stammt aus einer Zeit, als es in Schottland noch nicht in allen Haushalten einen Ofen gab und die Gerichte über dem Feuer zubereitet wurden. Die Rezepte wurden mündlich in den Familien von Generation zu Generation weitergegeben. Erst in späteren Zeiten wurden sie aufgeschrieben.

Als Hauptzutaten sind in den meisten Rezepten Mehl, Talg, Semmelbrösel oder Haferflocken, Eier, Zimt, Ingwer, Korinthen, Sultaninen, Zuckersirup und etwas Milch enthalten. Der Teig wird in ein Tuch gewickelt und für einige Stunden im heissen Wasser gesiedet. Noch nass wird er anschliessend grosszügig mit Mehl und etwas Zucker eingestaubt, damit sich die Aussenhaut bzw. Kruste bildet, und vor der Feier im Ofen getrocknet. Zu Festtagen wie Weihnachten wurden auch Münzen und Glücksbringer in einem fettdichten Papier gewickelt und zur Masse hinzugegeben. Das Rezept kann sich nach Region immer wieder leicht verändern. Ein Clotie Dumpling wird um so schmackhafter, je länger er gelagert wird. Aus diesem Grund wird er oft bereits im November hergestellt.

Gingerbread und Sugar Cookies (USA)

Es ist kaum zu glauben, aber zu Kolonialzeiten von 1659 bis 1681 war es in Massachusetts unter Androhung von einer Strafe von 5 Schilling verboten, Weihnachten zu feiern.

Im Kochbuch «American Cookery» von Amelia Simmons (das erste amerikanische Kochbuch, 1796 erschienen) ist ein Rezept für ein Weihnachtsgebäck namens «Christmas Cookeys» zu finden.

Dabei handelte es sich um ein «Sugar Cookie», also ein Gebäck mit Zucker, Wasser, «pearlash» (Kaliumcarbonat), Milch, Mehl, Butter und Koriander (als Puder).

Ab Mitte des 18. Jahrhundert wurden grosse Mengen von Ausstechformen aus Deutschland eingeführt. Sie waren sehr dekorativ und eigneten sich ausgezeichnet für Weihnachtsgebäck. Zu jener Zeit kam in Pennsylvania bei den Kindern der holländischen Einwanderer der Brauch auf, «Yule Dollies» auszusteichen. Es handelte sich dabei um Gebäck in menschlicher Form, mit Zuckerguss dekoriert; das Gesicht war immer aus einem «Scrap» (Papiersticker) aus einem Magazin, das man vor dem Verzehr entfernen musste. Dies war der Vorläufer des bekannten «Gingerbread Man».

Gingerbread Men werden als vereinfachte menschliche Form ohne Hände und Füsse dargestellt. Dieser Lebkuchen wird in Form geschnitten und mit Zuckerguss verziert. Er gehört im englischsprachigen Raum zu den international bekannten Bildlebkuchen.

Sugar Cookies (Zuckergebäck) sind ein traditionelles Weihnachtsgebäck. Es hat eine sehr farbenfrohe Oberfläche. Die Zutaten für dieses Gebäck bestehen aus Mehl, Backpulver, Salz, Butter, Zucker, Eiern und Vanillepulver. Die farbige und sehr dekorative Oberfläche – «Royal Icing» genannt – ist eine Lasur aus Eiweiss, frischem Zitronensaft und Puderzucker.

Holzmodel, Gebäck- und Giessformen

Das «Stechen» der **Holzmodel** ist eine Volkskunst, deren Tradition aus der Lebkuchen- und Wachszieherei hervorging. Der älteste bekannte Schweizer Holzmodel wurde im 14. Jahrhundert geschnitzt. Dieser Rundmodel zeigt das Osterlamm und stammt aus dem Kloster St. Katharina in Wil (St. Gallen).

Ihre Entwicklung verlief vom Formenschneider über den kunstfertigen Lebzeltergesellen und den selbst schnitzenden Konditor und Bäcker zur fräsenden Maschine. Viele alte Model wurden von Medaillen-, Stein-, Stempel- und Formschneidern graviert. Ihren handwerklichen und künstlerischen Fertigkeiten verdanken gerade alte Model ihre sehr gute Qualität.

Nach und nach begannen Lebzelter und Konditoren, selbst Model zu stechen. Sie machten sich mit diesem handwerklichen Können selbstständig und gründeten eigene Werkstätten.

Schon im 17. und 18. Jahrhundert wurden Model weiträumig vertrieben. Daher kann man oft fast gleiche Motive in den unterschiedlichsten Regionen wiederfinden. Das hohe Niveau der Schnitzerkunst blieb bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts erhalten.

Zum Schnitzen eines Modells eignet sich besonders ebenmässiges, astreines, hartes Holz mit dichter Struktur und engen Jahresringen, da der Model bei häufigem Gebrauch durch Waschen, Teigeindrücken und Herausnehmen auf die Dauer strapaziert wird.

Ausstechformen aus Metall kennt man aus der Steiermark bereits seit dem Jahr 1766. Oft wird es nur Model genannt.

Die Hochblüte der Herstellung von **Giessformen** war im 19. und 20. Jahrhundert. Allen voran hat sich die Dresdner Firma Anton Reiche darauf spezialisiert. Anton Reiche führte Formen aus Weissblech ein und verdrängte damit das bislang verwendete Kupfer, das wegen der Grünspanbildung problematisch war. Die Motive kamen aus allen Lebensbereichen. Natürlich gab es zu Weihnachten eine unglaubliche Vielfalt an Formen. Diese konnten bis zu 25 kg schwer sein und eine Grösse von 90 cm haben.

Wer die Formen genau ansieht, wird bemerken, dass hinter den Entwürfen ausgewiesene Zeichner und Modellierer standen. So bildet jede Form eine kleine Skulptur für sich. Die verschiedenen Motive wurden in Handarbeit erstellt (gegossen) und verlangten viel Geschick und Feingefühl. Löste man die Form zu früh oder zu spät, konnte die Schokolade reissen und die aufwändige Arbeit war umsonst gewesen.

Nicht nur die Schokolade – die erst seit der Erfindung des Conchierens (Walzen) giessbar ist – wurde in Klapp- und Hohlformen zum Material fantasiefreudiger Formengiesser. In der Sonderausstellung sind auch weitere Formen zu sehen: Schwefelformen mit Gipsmantel für Marzipan, Bleiformen für Zuckerprodukte und Klappformen für Hohlfiguren. Will man vollplastische Figuren erhalten, sind dazu die zweiteiligen Model für Vorder- und Rückseite erforderlich: sogenannte Klapp- oder Passformen. Was heute durchs Band weg maschinell hergestellt wird, war damals noch eine Tätigkeit mit kunsthandwerklichem Charakter. Die Form ist nur das eine, das andere ist die Kunst, damit die entsprechenden Köstlichkeiten so brillant herzustellen, dass das Auge mit Freude mitisst.

Schaubäckerei mit Kostprobe und Backworkshops

Während der Sonderausstellung werden jeweils Mittwoch bis Sonntag von 13.30 bis 17.30 Uhr Gutzi und Guetsli gebacken. Besucherinnen und Besucher, Gross und Klein, sind während dieser Zeit herzlich eingeladen, beim Backen zuzuschauen und das feine Weihnachtsgebäck zu degustieren.

An den vier Adventswochenenden, jeweils Samstag und Sonntag von 13.30 – 17.30 Uhr, gibt es zusätzlich die Möglichkeit, in Backworkshops den Teig selber zuzubereiten, Gutzi und Guetsli auszustecken, zu backen und zum Schluss nach Hause mitzunehmen.

Facts & Figures

Öffnungszeiten.

Museum, Shop und Restaurant

täglich von 10 bis 18 Uhr

Für das Spielzeug Welten Museum Basel sind der Schweizer und der Oberrheinische Museumspass gültig.

Eintritt.

CHF 7.–/5.–

Kinder bis 16 Jahre haben freien Eintritt und nur in Begleitung Erwachsener.

Kein Zuschlag für die Sonderausstellung.

Das gesamte Gebäude ist rollstuhlgängig.

Medienkontakt

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Laura Sinanovitch

Geschäftsführerin/Kuratorin

Spielzeug Welten Museum Basel

Steinenvorstadt 1

CH-4051 Basel

Telefon +41 (0)61 225 95 95

sina@swm-basel.ch

www.spielzeug-welten-museum-basel.ch

Hintergrundinformationen/Bilder online unter:

www.spielzeug-welten-museum-basel.ch

Media, Passwort: swmb