

Willkommen in der Café-Konditorei Kitsch

Text – DOMINIK FLAMMER / Bild – TINA STURZENEGGER

An keinem Ort im Lebensmittelbereich ist der Kitsch so vertreten wie in der Confiserie-Konditorei. Von süssen Ritualen mit Zuckerguss.



Marzipan-Lämmchen, glasierte Zwerglein, pausbäckige Schokoladen-Samichläusli, Zuckerguss-Bibeli oder Hefeteig-Häsli: willkommen in der Café-Konditorei Kitsch. Kein Bereich der gesamten Lebensmittelbranche verfügt über eine derartige Vielfalt an kindlichen, kitschigen und kunterbunten Motiven wie die Welt der Konditoren. Farblich-fröhliche Bild- und Formwelten prägen längst nicht mehr nur vor Weihnachten oder Ostern die Auslagen der edelsten Cafés und Konditoreien. Zum Valentinstag rutschen Engelchen mit rosa Herzlein in ihren zarten Händchen auf von flauschigen Seepferdchen gezogenen Schnörkel-Schlitten über Tortenbildchen – gedruckt mit Lebensmittelfarbe auf Marzipanunterlagen. An Halloween zieren Mandelsplitter die Zuckerkleidchen von Elfen, die kleinen Marzipan-kürbissen entsteigen und selbst vor der Walpurgisnacht findet man auf knallbunten Fruchtörtchen allersüsseste Zuckerhexlein, die auf Schokobesen reiten.

Ihren Ursprung haben diese lieblichen Spielarten des Konditorenhandwerks in der Tradition figürlich gestalteter Gebäcke, die meist im Zusammenhang mit festlichen und religiösen, teilweise auch schon vorchristlichen Bräuchen stehen. Oft dienten sie als Gaben und Geschenke für die Feiertage und waren, gerade in früheren an Leckereien kargen Zeiten in essbarer Form sehr willkommen. Eines der wohl bekanntesten Formgebäcke der Schweiz dürfte sicher der Zopf sein, nicht unbekannter sind jedoch Grittibänze, Brezeln oder Basler Fastenwähen – alles Gebäcke, die mit Ritualen zusammenhängen, Erinnerungen hervorrufen und von denen die meisten noch tief im Jahresablauf verankert sind. So wie der Zopf fast ausschliesslich am Sonntag auf den Tisch kommt, wird auch kein Bäcker seinen Kunden im Hochsommer Grittibänze anbieten.

Die Konditoren, Confiseure und Chocolatiers haben die Form- und Bildsprache von den Bäckern übernommen. Bereits früh gab es Feinbäcker, die sich in der Kunst der Bildgebäcke übten. Der Zürcher Tirngel ist nur eines von unzähligen Beispielen. Osterhasen und österliche Zuckereier hingegen kamen erst mit der Zeit dazu, auch sie sind aber immer noch an eine Jahreszeit und den entsprechenden Feiertag gebunden. Doch so, wie sich viel Brauchtum in all seinen Bereichen insbesondere ab dem 20. Jahrhundert durch Schunkel-Volksmusik und Trachten-Tümmelei von den Fest- und Feiertagen zu lösen begann, entdeckten auch die Zuckerbäcker und Schokoladengiesser die Vielfalt der fröhlichen und lieblichen Formen und Farben für ihre ganzjährigen Vermarktungsstrategien. Schnucklige Maikäferchen mit Mandelflügelchen gehören ebenso zu diesen neuen figürlichen Leckereien wie, in ihren neusten Auswüchsen,

Emoji-Törtchen, Manga-Cupcakes oder plattgewalzte Zuckerguss-Minions als Tortenaufleger.

Wem dies nun zu kitschig ist, der sollte bei Gelegenheit in seiner Erinnerung kramen und sich all der herzigen Bildchen erinnern, die früher – und auch heute noch – auf Lebkuchen prangen. Oder an die Osterkärtchen, die man zu den selbstgefärbten Ostereiern in den Schulen zeichnete und die mit Engel-Förmchen ausgestochenen Weihnachtsguetzli, die uns im Advent entzückten. Vielleicht hilft auch das Wissen, dass der Kitsch aus den heimischen Backöfen und den Chocolaterien schliesslich zerbissen und zerkaugt werden darf, auf dass er uns Freude bereite. Auch wenn der kulinarische Genuss bisweilen vor lauter Lebensmittelfarben, Aromastoffen oder Überzuckerung gelegentlich zu kurz kommt.

Trotz der ständigen Neuentwicklung von bildlichen und figürlichen Leckereien verstehen gottlob aber viele der traditionellen Konditoreien und Confisereien ihr

Handwerk bestens, schliesslich haben sie das Verfertigen von Baisers, Schaumgebäcken oder Schokoladenförmchen auf hohem Niveau gelernt und weiterentwickelt. Deshalb möchte man auf viele dieser Delikatessen – Kitsch hin oder her – kaum mehr verzichten, hat man sie erst einmal gekostet. Für mich fallen die «Schuhsohlen» von Praliné Scherrer im St. Galler Klosterquartier ebenso unter diese Kategorie wie der «Dreikönigskuchen à l'orientale» aus den Backstuben der Confiserie Honold in Zürich. Die Schuhsohlen, bestehend aus einer hauchdünnen Butterschicht zwischen zwei karamellisierten Blätterteigschichten, weil sie mich in meine

Kindheit entführen. Der Dreikönigskuchen ebenso, auch wenn der Reiz eher in der Aufregung lag, ob man sich am Minikönig einen Zahn ausbiss, als in der Pflicht, das papierene Goldkrönchen zu tragen.

Zu den prächtigsten Bildgebäcken, die in der Schweiz zu finden sind, gehören auch die Anisgebäcke aus der Innerschweiz, insbesondere der Dittiring, der heute noch von zwei Bäckern im Kanton Uri hergestellt wird. Ein kreisrundes und seit jüngerer Zeit mit einer Haselnussmasse gefülltes Anisgebäck, auf dem zehn Wickelkinder in einem Kreis abgebildet sind. Diese waren früher, wenn auch einzeln, ein ebenso beliebtes Sujet wie Herzen, Fische oder der Uri-Stier.

Auch bei figürlichen Gebäcken, Schokoladen- und Zuckerbäckerkreationen gibt es, vergleichbar mit der Volksmusik, eine Grenze zwischen Hudigäggeler und gehaltvoller Komposition. Der Dittiring gehört sicher zu letzteren, war er einst doch ein beliebtes Geschenk an Hochzeiten. Man wünschte damit dem Paar ein kinderreiches Leben. Damit sollte er, wie so viele geformte

Schnucklige Maikäferchen, Manga-Cupcakes oder plattgewalzte Zuckerguss-Minions als Tortenaufleger.

← Kitsch-Parade: Nirgendwo im Lebensmittelbereich wird so gern gekitscht, wie im Confiserie-Konditorei-Bereich.



Meringues und Vermicelles: Was will man mehr?



Schwarze Nüsse: die eingelegten grünen Nüsse sind Dekoration.

Gebäcke, einen feierlichen und besinnlichen Tag unterstreichen und verstärken. Ähnliches gilt auch für andere Feiertage und ihre Süßigkeiten: Bei den Osteriern zum Beispiel sollte man nicht vergessen, dass der Brauch in seiner ganzen regenbogenbunten Vielfalt auf die alten Fastenregeln der Katholiken zurückzuführen ist. Denn bis ins 16. Jahrhundert hinein war während der 40-tägigen Fastenzeit vor Ostern nicht nur der Verzehr von Fleisch verpönt, sondern auch der Genuss von Milchprodukten und Eiern. So dass die Hennen bis Ostern so viele Eier gelegt hatten, dass sich die Gestelle in den Speisekammern förmlich bogen. Erkennt man hinter dem farbigen Treiben das Bestreben von Köchinnen und Müttern, ihren Liebsten den kommenden hohen Eierkonsum mit gefärbten Eiern und kitschigem Firlefanz schmackhaft zu machen, versöhnt einen das heute doch ein wenig mit dem omnipräsenten und feiertäglichen Kitschüberfluss. ●

Rezept «CHNÄCHT DESSERT» – S. 82

DOMINIK FLAMMER liebt Geschichte, Geschichten und gutes Essen – alles zusammen hat er im Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» zu einem reichhaltigen Menü verarbeitet. publichistory.ch

TINA STURZENEGGER ist Fotografin aus Zug. Gutes und vielseitiges Essen mag sie nicht nur auf der Gabel, sondern auch vor der Linse. tinasturzenegger.com

REISETIPPS

«Schuhsohlen» und mit Safran- und Goldplättchen veredelte Pralinen (und vieles mehr) erhält man bei Praliné Scherrer in **ST. GALLEN**, an der Marktgasse 28. praline-scherrer.ch

Ebenfalls in **ST. GALLEN** zuhause ist einer der bekanntesten Bäckereien für St. Galler Biber, die Confiserie Roggwiler an der Multergasse 17, die eine Vielzahl dieser prächtig verzierten Traditionsgebäcke anbietet. Das dazugehörige Café atmet noch den Geist der lieblichen Caféhastradition der 1950er- und 1960er-Jahre. roggwiler.ch

Anisgebäcke mit Herzchen, Teufelchen, Stierchen oder auch mit Wickelkindchen verziert sind in der ganzen **INNERSCHWEIZ** verbreitet. Zu den prächtigsten Bildgebäcken aus Anis, meist mit einer Haselnussfüllung, gehören die Produkte der Confiserie Danioth an der Schmiedgasse 3 in **ALTDORF**, die es sich allein wegen der prächtigen Fassadenmalerei zu besuchen lohnt. Und natürlich auch wegen der Dittiringe, dem Traditionsgebäck der ehemaligen Urner Landsgemeinde.

Coop ist International die nachhaltigste Detailhändlerin.
April 2017

Corporate
Responsibility
Prime
rated by
eekom research

Taten statt Worte Nr. 157



Bei uns sind alle willkommen. Auch die, die aus der Reihe tanzen.

Lange galten ungewöhnlich geformte Gemüse und Früchte in Supermärkten als unverkäuflich. Wir haben mit Unique den Gegenbeweis angetreten. Unsere Kunden haben die eigenwilligen Gewächse ins Herz geschlossen, da die Produkte einwandfrei schmecken – selbst wenn sie optisch aus der Reihe tanzen. Und auch in Sachen Nährwerte brauchen sie sich nicht zu verstecken.

Das beweist einmal mehr: Auf die inneren Werte kommt es an.

Alles über das Nachhaltigkeits-Engagement von Coop auf: taten-statt-worte.ch

UNIQUE

coop

Für mich und dich.

Chnächt-Dessert

REZEPT FÜR 4 PERSONEN:
SANDRA KNECHT ist Konzeptkünstlerin und Köchin. sandraknecht.ch

MERINGUES MIT RANDEN-CASSIS-SIRUP

Randen-Cassis-Sirup

2 dl RANDENSAFT | Alles zusammen mischen, erhitzen und unter ständi-
3 dl CASSISSAFT | gem rühren auf die Hälfte reduzieren. Abkühlen lassen.
300 g ZUCKER

Meringues

2 frische EIWEISSE | Eiweisse mit Salz mischen und so lange schlagen, bis
1 Prise SALZ | der Eischnee sehr fest ist und beim Wenden nicht aus
100 g ZUCKER | der Schüssel rutscht. Danach die Hälfte Zucker beige-
1 Teelöffel RANDEN-CASSIS-SIRUP | ben und weiter schlagen, bis die Masse sehr fest wird
und glänzt. Der Rest des Zuckers zusammen mit dem
Sirup begeben und weiter schlagen.
In einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben. Auf ein
mit Backpapier belegtes Blech mindestens zwei Schla-
fen pro Meringues spritzen.
Bei 80 Grad ca. drei Stunden im Ofen trocknen, Ofen
dabei einen Spalt offen lassen. Die Meringues sind gut,
wenn sie aussen trocken sind und innen einen noch wei-
chen Kern haben.
Heraus nehmen und auskühlen lassen.

VERMICELLES MIT SCHOKOLADE

2 dl MILCH | Milch aufkochen. Geschälte Kastanien begeben und
300 g geschälte KASTANIEN | auf kleiner Stufe kochen, bis sie weich sind und ausei-
1 dl WASSER | nander fallen. Die Masse fein pürieren und auskühlen
lassen.
3 EL ZUCKER | Wasser, Zucker und Vanillemark ca. 15 Minuten einko-
chen, bis die Masse sirupartig ist.
½ VANILLESTENGEL | Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2 EL NOCCINO | Den heissen Sirup und die flüssige Schokolade zum
Kastanienpüree geben und gut mischen. Nach Belieben
Noccino darunter rühren. Die Masse soll weich und
streichfähig sein.
50 g SCHOKOLADE mit mindestens 73% Kakaoanteil | Mit Esslöffeln Nocken abstechen und je 3 auf einen Tel-
ler geben. Dazu kommen 2 Meringues sowie halbsteif
geschlagener Rahm.
Dekoriert wird mit dem Rest des Randen-Cassis-Sirups
sowie ganz dünn aufgeschnittenen schwarzen Nüssen
(eingelegte grüne Nüsse).

