

Wie ein Gebäck die Räte beschäftigte

Lebkuchen / Von Bimen- und Bibenzelten: Die Zeit zum «Biberle», zum Biberbacken ist für viele die schönste Arbeit im ganzen Jahr.

ST. GALLEN ■ In einer Betrachtung «Zwöschet em Chlausetag und dr Wiennacht» sehnt sich die Mundartdichterin Frida Hilty-Gröbli nach Grossmutter warmer Stube, wo gestickte Vorfensterkissen die Zugluft abwehrten und Äpfel im Ofenrohr schmorten. Wenn die St. Galler Konditoren ihre Prachtbiber mit St. Galler und Appenzeller Modelbildern oder mit der Zuckeraufschrift «Gruss aus St. Gallen» ins Schaufenster stellten, war es auch für Grossmutter wieder Zeit zum Biberle, zum Biberbacken – die schönste Arbeit im ganzen Jahr, wie sie sagte. Ganze Ladungen weisser und brauner Biberli kamen an Weihnachten und Silvester mit Zimtsternen, Nussstängeln und Haselnussplätzchen auf den Tisch.

Ähnlich wie Frida Hilty-Gröbli kramt die in Basel lebende Schriftstellerin Irma Christen-Dorizzi in Erinnerungen an ihre St. Galler Kindheitsjahre, genauer gesagt in einer Schachtel mit angesammelten Lebkuchenrezepten. Sie verrät einem Grosskind allerlei Hausfrauentricks bei der Teigzubereitung, beim Backen und Glänzen der Lebkuchen. Da erzählt sie ihm von den Backleckerli, aus denen am Funkensonntag Bachenschmitt gemacht werden, und dass man zu ihrer Zeit den Dezember als «Lebkuchenmonat» bezeichnet habe. Dass schliesslich der Hausarzt den Genuss von Biberfladen als Hausmittel bei Verdauungsstörungen empfahl, ist heute kaum mehr vorstellbar.

Seit Jahrhunderten schon überliefert

Die bekannteste kulinarische St. Galler Spezialität ist, neben Bratwurst und Doppelschübling, der St. Galler oder Appenzeller Biber. Seit dem 15. Jahrhundert ist der Biber unter dem

Gebäcknamen Bymen- und Bimenzelten schriftlich überliefert. Ein Jahrhundert später erschien dieser Lebkuchen in Zunft- und Ratsakten als Bibenzelten, und die Hersteller trugen die Berufsbezeichnung Bibenzelter.

Seit Anfang des 19. Jahrhunderts nannten Zuckerbäcker und Konditoren ihr Produkt Bimenzelten. Jahrzehnte später prisen Zeitungsinserate Biber, Gewichtbiber und Biberstücke an. Die Gebäcknamen Biber und Biberli bürgerten sich im Sprachgebrauch der Ostschweizer Kantone ein und wurden mit der Zeit in der ganzen Deutschschweiz zum Begriff.

Das Wort Lebkuchen kommt mit grosser Wahrscheinlichkeit aus dem lateinischen «libum» (Fladen). Bimen entstammt dem lateinischen «pigmentum» (mittelhochdeutsch: piment) in der Bedeutung von Farbstoff oder Gewürz, das dem Piment (Nelkenpfeffer, Englisch Gewürz) den Namen gegeben hat. Zelten ist auf das germanische «tjeld» sowie das mittelhochdeutsche «zelte» im Sinne von «ausgebreitet» zurückzuführen und bedeutet «Baches Backwerk».

Mit zunehmenden Zuckereinführen verlor der Bienenhonig seine Exklusivität als Süsstoff. Der Zucker blieb aber noch lange Zeit den Apothekern und als Luxusartikel den obersten Bevölkerungsschichten vorbehalten. Grundstoffe der Lebkücherei blieben Bienenhonig und Roggenmehl. Als Gewürze verwendete man Pfeffer, Pariskörner, Ingwer, Muskat, Nelken, Kardamom und Zimt. Die Lebkuchen des Spätmittelalters dienten als haltbare Würz- und Färbemittel für Fleisch- und Fischspeisen, Sulzpasteten und Saucen. Man mischte sie in gemahlenem Zustand in frische

Honigteige und bereitete daraus doppelt gewürzte Lebkuchen.

Die Geschichte der Lebkücherei führt ins ausgehende Mittelalter zurück, wo in Konstanz ein Bimenzelter und nach 1358 in Zürich Bymenzelterinnen und Bymenzelter am Werk waren. In St. Gallen waren es Gürtler, die sich laut Zunftbuch von 1511 «nach alter Gewohnheit neben Gürtelhaften (Härtli) als Bibenzelter» betätigen durften. Das Stadtbuch von 1673 bestätigte die Bimenzelerei grundsätzlich als freies Gewerbe, gestattete dieses aber auch ausdrücklich den Krämer. Diese genossen zudem mit den Spenglern das Privileg des Kaufs und Verkaufs von Honig.

Die Obrigkeit ermöglichte damit den in ihrem Gewerbebeiss benachteiligten Gürtlern und Spenglern einen Zusatzverdienst. Vor der Stadtkirche zu St. Laurenzen durften jedoch während der Gottesdienste Bimenzelten und Brantwein nicht verkauft werden. Um 1673 war es samstags sowie an Markttagen ausschliesslich den Spenglern gestattet, Gürtel, Honig und Bimenzelten anzubieten.

Bibenzelterkrämer und die Obrigkeit

Wie in Stadt und Landschaft St. Gallen wird der Lebkuchen auch im Appenzellischen zuerst als Gegenstand behördlicher Eingriffe aktenkundig. 1597 war den Innerrhodern das Spielen um «piperzelten» untersagt. Anno 1645 durften die Innerrhodern Wirte «keine grossen Kuechleten geben und die Bibenzeltenkrämer nicht einlassen».

Aus den Prozessakten der St. Galler Bibenzelter ist ersichtlich, dass diese Interessenten daran hindern wollten, im Appenzellerland die Bibenzeltenbäckerei zu erlernen. Urnäsch



Mit Lebkuchenteig lassen sich vielfältigste Gebäcke und Leckereien zaubern, wie das Bild der Coniserie Roggwiler in St. Gallen zeigt. (Bild Andrea Dütschler)

war ein frühes Zentrum appenzellischer Lebkücherei. Dort sollen für beträchtliche Summen Bibenzelten und Leckerlein hergestellt worden sein, um den Bedarf «der ärmeren, arbeitenden Klasse» am Jahreswechsel und am Funkensonntag zu decken.

Um den Bibenzeltenhandel entspann sich ein harter Konkurrenzkampf. Die Innerrhodern verboten fremden «Gremplern» den Verkauf unter Androhung achtstägiger Gefangenschaft bei Wasser und Brot. Gleichermassen sollen sich Herisauer gegen Urnäschler Bibenzelter gewehrt haben. Im 19. Jahrhundert entwickelte sich aber mit dem landauf, landab hergestellten Honiggebäck ein schwunghafter Versand-, Zwischen- und Hausierhandel.

Andrea Dütschler-Herrmann, ZGS, St. Gallen

Unterschiede zwischen St. Galler und Appenzeller Bibern

In der Zusammensetzung der Teigmasse eines Bibern können keine Unterschiede festgestellt werden. Interessant ist indes die Oberflächengestaltung mit lokal- und regionaltypischen Bildmotiven, sei es mit dem Applizieren von Marzipanoblatten, Zuckerspritzguss oder durch das Modellieren.

In den beiden Halbkantonen dominieren Trachtenfrauen, Handstickerinnen, Sennen, Wildkirchli und Säntisgipfel sowie andere volkstümliche Motive. Wichtig ist auch der Wappenbär. Die St. Galler und Appenzeller Bärenbiber marschieren nach links. Der St. Galler Bär trägt ein

Halsband, der Herisauer Bär trägt einen Balken.

Biberfladen werden nach anderen Rezepten hergestellt als Biber. Der Fladenteig enthält Eier, Milch und Triebmittel sowie Korneinschlag (Dinkelmehl) anstelle des Weissmehls. Zur speziellen Fladengewürzmischung wird im Gegensatz zum Bibergewürz auch weisser Pfeffer und Fenchel genommen. Vor dem Backen wird der Biber mit Kartoffelstärke gelöst oder Milch bestrichen, mit der Nadel gestupft und mit der Gabel gekreuzt. Gefüllte Biberfladen enthalten eine Nuss- oder Mandelfüllung. AD