

Appenzeller Biberfladen

Autor(en): **Neff, Karl**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **216 (1937)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-375019>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

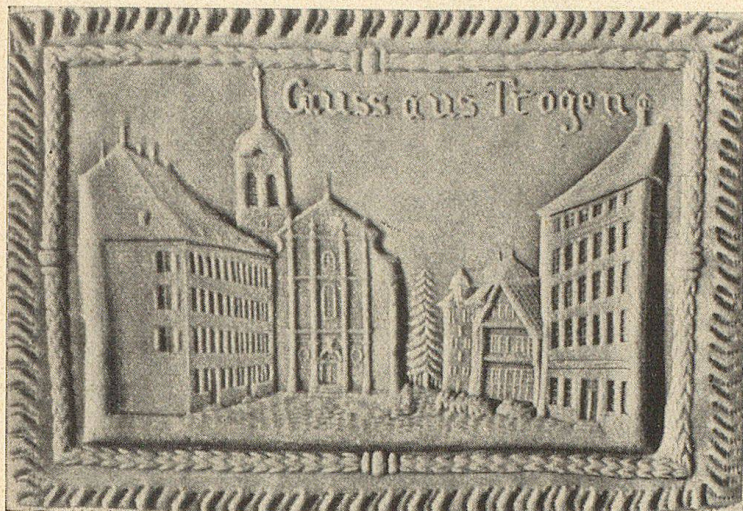
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Appenzeller Biberfladen.

Wort und Bild von Dr. Karl Meff.



Im Kanton Appenzell ist ein gar eigen Völklein beheimatet: witzig, lebensfroh, tanzfreudig, arbeitsam, stark verwurzelt mit der Heimerde. Eigene alte Sitten und Gebräuche haben sich hier erhalten, allen neuzeitlichen, gleichmachereischen Bestrebungen zum Trotz, die von der Großstadt her das Land und seine bodenständige Bevölkerung „beglücken“ wollen. Bis zu einem gewissen Grade ist auch die Ernährung sich gleich geblieben. „Quuteri“ Schotte mit schneeweißem Ziger, Rohmzonne, Fenz und Chäschoope sind kräftige Aelplerspeisen, die seit urdenklichen Zeiten auf den Appenzeller Alpen und oft auch im Tale gegessen werden.

Ja, das muß gleich vorweg gesagt werden, die Kost der Appenzeller besteht aus absonderlichen Extremen. Wie gerne ißt der Bewohner des Alpsteins die Biberfladen. „Ustig guete Biberflade met Chaffi oder met Wy ißt aade no e guets Chöschtli gsee“, kann man durchwegs rühmen hören. Aber neben diesem Süßen wird der herbe, räke Käse als feiner Leckerbissen gepriesen. Ob es wohl in der ganzen Schweiz ein Volk gibt, das zwei so grundverschiedene Spezialitäten, wie honigsüßen Biberfladen und so bitteren Käse gern hat? Man bedenke, dieser räke Käse, der meterweit seinen scharfen Geruch verbreitet und vom Nichtkenner geschmäht und verachtet wird! Was ändern den Magen umkehrt, ist für den wahrhaftigen Appenzeller ein köstliches Labsal, eine gesunde, bekömmliche Kost.

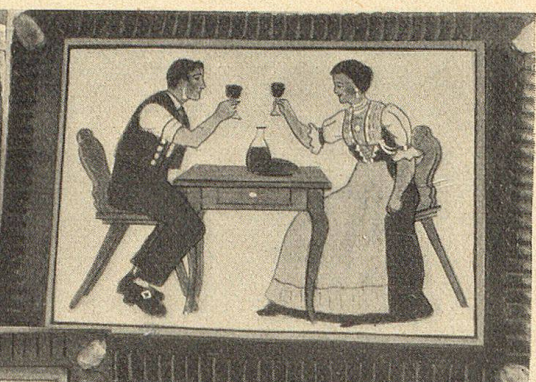
Doch nicht vom Käse, sondern von den Biberfladen, die braun wie rässige Skifahrerinnen sind, möchte ich plaudern. Und da gebe ich den Lesern einen besonders guten Rat: Macht es wie die Appenzeller und eßt in diesen sauren Zeiten mehr Süßes. Die Basler haben

ihre Leckerli, die Glarner und Toggenburger ihr Birnenbrot, die Zuger, die ihre Sorgen nicht ungern mit glasflarem Kirsch verschlucken, die Kirschtorte, und wir Appenzeller haben Fladen und Biber. Solche Biberfladen sind von altersher ein bekömmliches Essen gewesen. Schon vor mehr als hundert Jahren bemerkte der Geschichtsschreiber Johann Caspar Zellweger: „Das weibliche Geschlecht liebt Eierbrot und Lebkuchen.“ Ja, einmal hat ein Appenzeller Knecht gemeint: „I chönnt guet lebe ohni Wiber ond Brot.“ — „Jää, was wettischt denn au, Sebedöni?“ frug man ihn. — „I wett de liebscht Biberflade ond Zumpfere!“ war seine schlagfertige Antwort.

In Appenzell nennt man die braunen Lebkuchen Biberfladen, während man in Aukerrhoden und St. Gallen unter Biber die mit weißem Marzipan gefüllten Spezialitäten versteht. Das Wort „Biber“ hat mit dem gleichnamigen Tiere nichts zu tun. Es ist das mittelhochdeutsche bi-brot, d. h. Bienenbrot. Zur Herstellung dieser Biberfladen verwendet man Mehl, reinen Naturhonig und als geheime Zutaten Gewürze. Die eigentlichen Biber enthalten eine weiche Marzipanfüllung aus Mandeln, Eiweiß und Zucker. In Aukerrhoden wird die oberste Teigschicht in Formen gepreßt, und da gibt es noch uralte Holzmodel aus dem 17. Jahrhundert, mit Frauen in steifen Röcken, Halskrausen und hohen Pelzmützen. Konditor K u f st u h l in Trogen ist im Besitz der ältesten Model. Trachtenmeiteli, Sennen und Biedermeierherrchen lächeln dich honigsüß an. Sogar der berühmte Landsgemeindeplatz in Trogen strahlt dir auf einem mächtigen Biber in brauner Glasur entgegen, und die neue Sämtsbahn schwebt auch im Honig elegant und sicher zur Höhe.

Im Appenzellerland kann man sich kaum ein Haus denken, wo nicht jahraus, jahrein leckere, weiche Fladen in Truhen oder Schränken bereitliegen, für einen unerwarteten Besuch oder für Fest- und Feiertage. Biberfladen mit Butter und dazu ein paar Tassen Milchkaffee sind stets etwas Feines. Und so begreift man die launigen Worte des Sebedöni, der über einmal sieben Beckeli Kaffee trank und einen Berg Biberfladen vertilgte: „Myn Gott ond Batt'r! Wenn's doch all Lüüt so guete hettid wiä-n-n, ond n denn no e bekeli besser!“

Auch den Kranken und besonders den Wöchnerinnen framt man gerne Biberfladen, damit sie die Schmerzen eher vergessen können. Vor



allen aber darf beim „So Stobete goh“ der Biberfladen nicht fehlen. Die Stickerinnen nädeln bei der Geselligkeitsarbeit emsig Stich an Stich in das weiße Linnen. Nachmittags gegen vier Uhr ist kurze Ruhepause, wobei ein wahrer Schaffer z'Veiper mit Kaffee, Brot, Schmalz, Latwerge, Honig und gutem Biberfladen aufgetischt wird.

An diesen runden, braunen Biberfladen haben aber die Kinder selten rechte Freude. Sie bevorzugen die fröhlichen „Chlausebidli“, die vor allem um Weihnachten herum in den Schaufenstern der Appenzeller Zuckerbäcker ausgestellt sind. Die Buben und Mädels drücken im Christmonat an den Scheiben ihre Nasen platt, bewundern die leckern „Bidli“ und umschmeicheln sie mit begehrliehen Blicken. Bidli sind die buntemalten, ungefüllten Lebkuchen aus Biberfladenteig mit den originellen und witzigen Szenen aus dem Volksleben.

In den letzten Jahren ist die künstlerische Ausgestaltung dieser „Chlausebidli“ bedeutend besser geworden. Dem bisher Schablonenhaften, Ueberliefertern wurde neuer Impuls verliehen. Großer Verdienst gebührt dem Konditor W. Färlin in Appenzell, der bei den Kunstmalern H. C. Ulrich und C. Liner, Appenzell, Entwürfe bestellte, die gediegen und künstlerisch zugleich sind. So kam ein frischer, heimeliger Zug in die Bilder.

Das Leben der Appenzeller Bauern wird auf diesen „Bidli“ bildhaft und humorig geschildert. Bei der Liebeswahl sitzt eine mögige Jungfer in der Barärmeltracht zwischen ihren zwei Ver-

ehrnern. Der eine prokt mit seinem dicken Geldbeutel, der andere bietet ihr vertrauend sein Herz. Die Entscheidung liegt bei ihr: Geld-

oder Liebesheirat. Ein anderes Bidli zeigt ein Liebespaar, das sich bei einem Glase Wein des Zusammenseins erfreut. Da merkt man bald, wieviel es geschlagen hat, just wie im Appenzeller Liede:

„Wenn's deer ischt, wiä's meer ischt, so gohd dä
[Spaz aa,
Denn geb i dñs Wybli ond du gehschd myn Maa!“
Ein weiteres Bidli zeigt ehelichen Zwist. Er qualmt sein Lindauerli und bläst seiner stinkenden Frau den Rauch ins Gesicht, und so entsteht der Wortwechsel:

„Hescht gmeent, sehst höpsch, 's ischt aber nüd wahr.
Bischt tkropfet oder hbogglet ond hescht roti hoor.“
Auf einem andern steht der Spruch: „Streiten zwei Parteien, so melken die Advokaten.“ Der Streit geht um eine Kuh. Der eine Bauer zieht sie am Schwanz, der andere packt sie an den Hörnern, und sie sagen einander tüchtig die Meinung. Indessen sitzen zwei Fürsprecher melkend am Euter der Kuh. Sie verstehen aus dem Streit Vorteil zu ziehen. Und wieder ein anderes Chlausebidli stellt eine Alpstubete dar:

„En Brommbaß, e Giige, e Hackbrett dezue.
Wie flügid die Arme, wie schlüfid die Schueh!“
Aber auch sennische Bidli gibt es eine Menge. Mit Rügen, Geizen, Sennen und Blässen, und auch hier und da biblische Darstellungen. Alles Bilder von rührender Einfachheit und erfrischender Offenheit.

Götti und Gotte und weitere Verwandte schenken solche Bickli den Kindern zu Sankt Nikolaus und Weihnachten. Diese Chlausebickli werden ans Fenster gelegt, und am Heiligen Abend wird aus diesen Gaben ein kunstvoller Weihnachtssturm ganz eigener Art aufgebaut, der „Chlausezüüg“. Das Fundament ist ein großer Holznapf, wie man ihn zum Aufstellen der Milch verwendet. Aus Eiern, dürren Birnen, Nüssen und rotwangigen Äpfeln wird eine Pyramide errichtet, die sich nach oben mählich verjüngt. Nun werden die Bickli mit kleinen Nägeln rundherum befestigt. Oft ziert auch Silberhaar oder Lametta den „Züüg“, den oben ein kleines Tannenbäumchen oder auch eine Nikolausfigur abschließt. Zuweilen verwendet man auch ein „Chlausezüüg-Gstell“, das fünfeckig ist und etwa 20 Bickli, alle nach vorgeschriebener Größe, enthält. Der Chlausezüüg schmückt gar anmählich die niedere Bauernstube zur Freude der Kinder und Erwachsenen; denn er ist fruchte- und leckerbissenbeladen und verbreitet einen weihnachtlichen Geruch, der demjenigen des Tannenbaumes nicht nachsteht.

Ein Weihnachtsfest ohne Christbaum ist heute kaum denkbar. Dieser schöne Brauch hat sich aber erst spät im Appenzellerlande eingebürgert. In



den meisten Bauernhäusern machte man früher den Chlausezüüg. Erst im 19. Jahrhundert ist in Appenzell der Christbaum heimisch geworden, der den Züüg immer mehr verdrängt. Selten steht man Weihnachtsbaum und Züüg in der gleichen Bauernstube. Das Reich des Chlausezüügs ist heute noch die bäuerliche Familie mit Kindern, die eine Menge Bickli als frohe Weihnachtsgabe geschenkt bekommt. So ist es begreiflich, daß vor allem die Kinder ihre helle Freude an den farbenprächtigen, bodenständigen Gebilden haben, die ihren Mund wässrig machen und ihre Seele mit bunten Bildern erfüllen. Der Chlausezüüg gibt den Kindern die schönsten Äpfel, vollkernige Nüsse und prächtige Bickli als wohllichmehendes Gebäck, das so köstlich ist und herrlich mundet.

Und wen es nun nach Biberfladen oder Bickli gelüstet, der soll ins Appenzellerland gehen, am besten dort ein paar Wochen Ferien machen und die braunen Spezialitäten aus feinem Honigteig und süßer Marzipanfüllung essen, dazu ein paar Lebkuchen kaufen und seinen Lieben zu Hause schenken, damit auch diese erfahren, wie gut und köstlich der Appenzeller Biberfladen ist. Guten Appetit und wohlbekomm'n's!

Dem Vaterland!

Ruffst du, mein Vaterland,
Sieh uns noch vorderhand
All dir geweiht.
Heil dir, Helvetia,
Hast Defizite ja,
Wie sie kein Jakob sah
Seit Adams Zeit.

Wo Del- und Zuckerpreis
Dich nicht zu schützen weiß
Vor Bankerott,
Zahlen wir Helden gleich,
Nie vor Gefahren bleich,
Steuern auf einen Streich,
Geld uns ein Spott.

Nährst uns so mild und treu,
Lieferst uns fremdes Heu
mit Staatszuschuß.
Darum in Zeit der Not,

Wenn dir Milchschwemme droht,
Essen wir Käse zum Brot
Mit Hochgenuß.

Vaterland, schuldenfrei!
Sei unser Feldgeschrei
Lebend und tot.
Frei lebt, wer steigen kann
Eine Beamtenbahn
Glücklich bis Bern hinan,
Mit ihm ist Gott.

Doch wo der Friede lacht,
Wenn nach Proporzwahltschlacht
Das Schicksal fällt,
Woll'n wir den Banken trau'n,
Nicht ins Verderben schau'n
Und wieder Weizen bau'n
Mit Bundesgeld.

D. R.