

# Weinleitern - Himmelsleitern : "Wy-Leiterli" - ein vergessener Gebäckname

Autor(en): **Spycher-Gautschi, Albert**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Baselbieter Heimatblätter**

Band (Jahr): **74 (2009)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-859078>

## **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.

## Weinleitern – Himmelsleitern

### «Wy-Leiterli» – ein vergessener Gebäckname

Der Autor dieser Arbeit stiess bei Gebäckforschungen in Basler Zunftakten auf die merkwürdige Bezeichnung «Weinleiter». Am Aschermittwochsmahl 1731 verspeisten die Herren der Gerberzunft nach Geflügel- und Hasenbraten mit Zwetschgenkompott und Zitronen ein halbes Dutzend «Schenkeli», 30 «Läbküchlein», ein Dutzend «Hypen» sowie «36 Wein Leitherlin». Am Dreikönigstag 1747 gab es «Tabak Rollen» und «30 Wein Leytterlin». Am 15. Januar 1756 notierte der Stubenknecht «6 Wein Leüterlin» und am Aschermittwoch 1761 schliesslich «2 blaten Wein Leütherlin». <sup>1</sup> Diese Weinleiterchen waren offenbar eine exklusive Liebhaberei des ehrbaren Basler Gerberhandwerks und fanden sich auch nicht in den zahlreich auf uns gekommenen Haushalt-Rezeptsammlungen jener Zeit. Dafür besagt eine Einzelmeldung, dass am 5. Mai 1658 bei einem Essen im thurgauischen Kloster Frauenthal nach Braten, Würsten, Salat und gesottenen Eiern «Weinleitern» aufgetischt wurden. <sup>2</sup> Erst nach Vorliegen dieser Ergebnisse gewahrte der Verfasser, dass der Begriff bereits im Schweizerdeutschen Wörterbuch (Idiotikon) als «leiterartiges Gebäck im Kanton Basel-Stadt» erfasst war. <sup>3</sup> Auch dem Volkskundler Eduard Hoffmann-Krayer war die Sache mit den Weinleitern zu Ohren gekommen. Ein Bekannter hatte sie entdeckt und mutmasste ohne Quellenangabe über Beschaffenheit und Aussehen jener Gebäcke. Hoffmann liess sich vom Kleinbasler Bäcker-Konditormeister Peter Schneider ein Exemplar nach eigener Vorstellung herstellen, und dabei blieb es. <sup>4</sup> Aus Anlass einer Bäckerei-

Fachausstellung im Jahr 1925 kreierte Schneider anstelle eines «Wy-Leiterli» das beliebte «Sunne-Reedli».

### Von Weinleitern und Weinladern, Schrotleitern und Weinschrötern

Nach Darstellung des Idiotikons ist der Gebäckname «Weinleiter» eine Übertragung des Sachbegriffs «Wein-» bzw. «Schrotleiter» für ein massives Gerät zum Bewegen von Weinfässern. Als «nicht heimisch» gilt das Verb «schrote(n)» in der Bedeutung «eine Last durch Wälzen und auf Schrotleitern fortbewegen». Kleinere Leitern sollen beim Füllen der Weinfässer gebraucht worden sein. <sup>5</sup> Dass schon in römischer Zeit Fässer über eine



**Bild 1:** Weinschröter auf einem in Mainz gefundenen römischen Denkmal aus dem 2. Jahrhundert n. Chr. (Mittelrheinisches Landesmuseum Mainz). Reproduktion aus Karlheinz Ossendorf: *Schröter, Weinlader, Weinrufer*. Schriften zur Weingeschichte 62 (1982).

Schrotleiter hochgestemmt wurden, zeigt die Steinhauerarbeit an einem in Mainz gefundenen Denkmal des 2. Jahrhunderts n. Chr. Diese Arbeit begründete den Beruf der «Weinschröter», in Basel «Weinlader» oder «Weinleger» genannt. Laut einer Zunftordnung von 1494 waren es in Strassburg «Fasszieher», die «zuo lone den frömden iren win uss dem kelre ziehen und uf ire wägen laden». <sup>6</sup> Eine bildliche Darstellung eines Weinschröters im Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung zu Nürnberg zeigt den Weinschröter Hans Schnabel, wie er im Jahr 1515 ein Fass langsam auf der Schrotleiter in einen Keller hinunterlässt. Mit einem um das Fass und dem hölzernen Riegel (Schrotbaum) geschlungenen Seil wird das abrutschende Fass gebremst. <sup>7</sup> Verschiedene deutsche Weinbauorte tragen die stilisierte Darstellung von Weinleitern in ihren Wappen, so zum Beispiel das rheinhessische Gau-Weinheim und die südbadische Stadt Rastatt.

Karlheinz Ossendorf beschreibt die Arbeit der Weinschröter oder Weinzieher deutscher Weinbaugebiete bilderreich, ausführlich und mit einem Fachvokabular, das im Rahmen dieser Arbeit nicht wiedergegeben werden kann. Darüber hinaus berichtet er vom risikoreichen Leben, das die Schröter unter den Schutz heiligmässiger Patronate stellten:

«St. Martinus soll mein Name sein;  
 Ich ruf: Schrotet schnell den Wein;  
 Der Winzer soll davon ja leben  
 Und fleissig auch den Armen geben!  
 Das Schroten soll Euch glücken,  
 Der Wein auch nicht berücken.» <sup>8</sup>

Die Mariae Himmelfahrtskirche im pfälzisch-rheingauischen Hallgarten beherbergt eine um 1415 entstandene Mariamit-Kind-Statue aus gebranntem Ton.

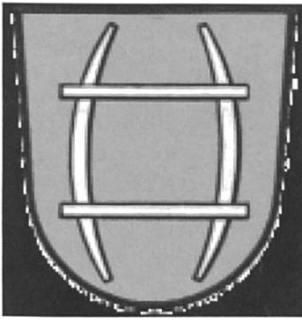


**Bild 2:** Der Weinschröter Ulrich Windysch, 1481. (Reproduktion aus dem Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung zu Nürnberg, München 1965. Bewilligte Reproduktion der Universitätsbibliothek Basel.)

Während das Jesulein eine Traube vorzeigt, trägt die Mutter ein Weinkrüglein in der Rechten und wird mit diesem Attribut versehen als Schutzpatronin der Weinschröter liebevoll als «Schrötermuttergottes» verehrt. Zu ihren Füßen verrichteten früher die Hallgartener Weinschröter vor Beginn ihrer schweren und gefährlichen Arbeit ein Gebet. <sup>9</sup>

Zusammenfassend sei an dieser Stelle die Arbeit der Weinschröter dargestellt, wie sie die deutsche Rheingau-Chronik beschreibt:

«Aufgabe der Zunft der Weinschröter war der Transport der vollen Weinfässer aus den Kellern auf Fuhrwerke und zum



Zwischen 1930er Jahre und 1995.

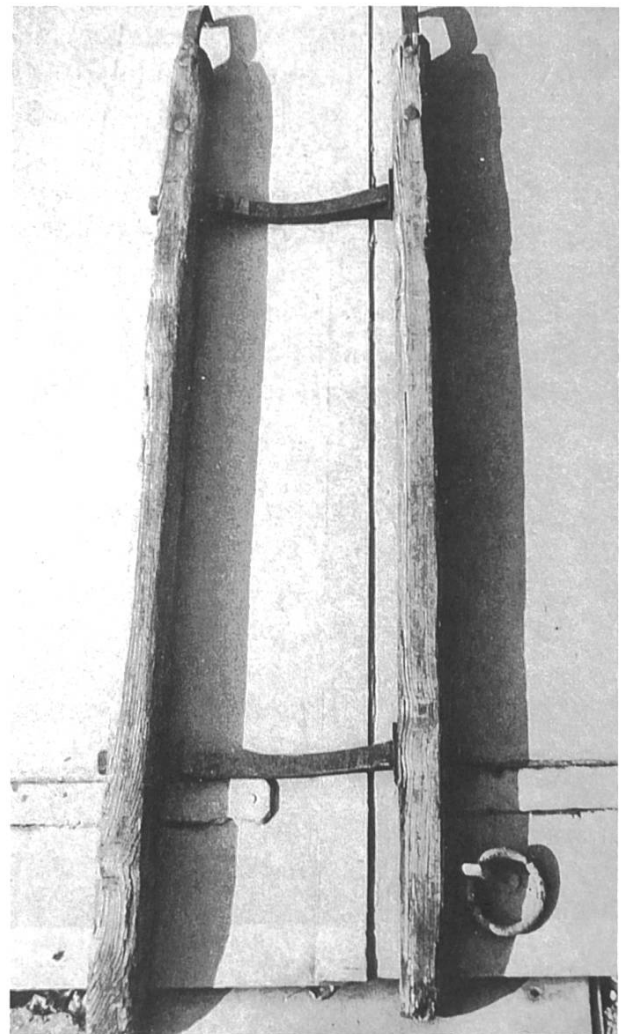


Ab 1895 bis 1930er Jahre und seit 1996.

**Bild 3:** Weinleitern als Wappenzeichen der Stadt Rastatt. (Reproduktion mit schriftlicher Genehmigung der Stadtverwaltung.)

Teil von dort auf Schiffe. Angesichts des enormen Gewichts der Fässer von oft 25 Zentnern und der engen, steilen Treppen in den Kellergewölben war die Arbeit ausserordentlich anstrengend, schwierig und risikoreich. Kam ein Fass zu Fall und brach auf, war nicht nur der kostbare Inhalt verloren, sondern nicht selten der eine oder andere Schröter auch schwer verletzt. Das wichtigste Hilfsmittel war die sogenannte Schrotleite, die aus zwei miteinander verbundenen Weinbäumen bestand, einer Art Schiene, die auf die Kellertreppe gelegt wurde. Die Weinfässer mussten zu dieser Vorrichtung gerollt werden und wurden zunächst mit dem Seil umschlungen, dessen Ende man an einem Haken von oben über der Treppe befestigte. (Nach Darstellung von Ossendorf wurden grosse Gebinde zuvor mit zusätzlichen eisernen Fassreifen ge-

sichert und die Schrotleitern eingefettet). Schrittweise, durch Ziehen von oben und Stemmen von unten, musste nun das Fass die Schrotleite hoch- oder hinuntertransportiert werden. Immer wieder war es dabei durch das Unterlegen von Holzkeilen zu sichern. Die Schröter waren in Schröterzünften organisiert, denen jeweils acht kräftige Männer angehörten: der Zunftmeister, zwei Hauptmänner, der Stopper, der Seilmann und zwei Schrötergehilfen.»<sup>10</sup>



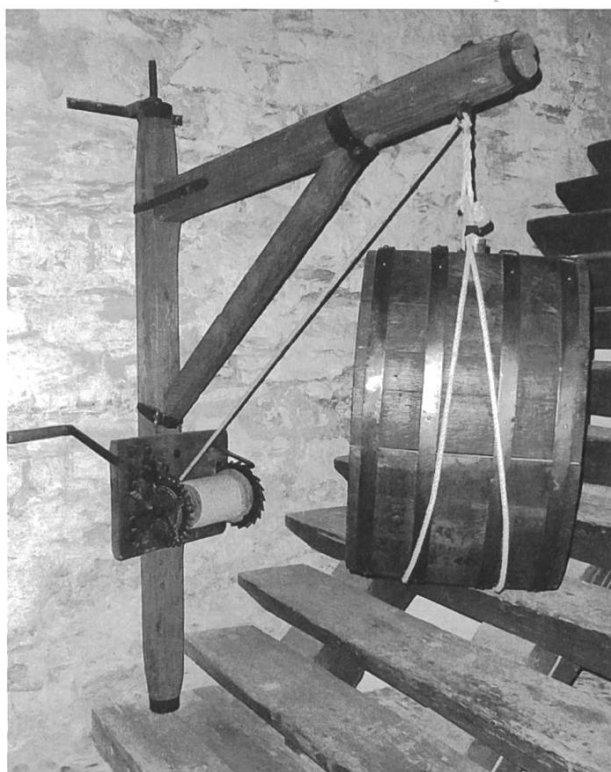
**Bild 4:** Kurze Schrotleite. (Reproduktion aus Ossendorf [wie Bild 1] mit schriftlicher Bewilligung von Dr. Gerhard Stumm, Gesellschaft für Geschichte des Weines, Rümmelsheim.)

## Weinleitern in der Regio Basiliensis

Wie Emil Friedrich Weiss-Bass aus Eidbüchern des 15. Jahrhunderts entnahm, wurden die Weinschröter in Basel «Weinlader» oder «Weinleger» genannt, ihr Berufsstand war der Stadtobergkeit direkt unterstellt. Die Tarife richteten sich nach Fassgrössen, nach Anzahl Treppen, die zu überwinden und ob ein einzelnes Fass oder ein ganzes Fuder (Wagenladung) zu bewegen war. Wenn Not am Mann war, mussten die Weinlader einander Beistand leisten und sich gegenseitig «mit irem gezüg» oder «geschir» aushelfen und die schweren Weinfässer unbeschadet auf das «gliger inlegen» (auf das Fasslager setzen). Mit Inkrafttreten der Weinlegerordnung vom 24. Juli 1592 wurden die Weinlader von der Zunft zu Weinleuten in die Pflicht genommen: Aufträge waren ohne Aufschub auszuführen, gewöhnliche Bürger und Zunftbrüder gleich sorgfältig zu bedienen. Für Schäden, die durch Unfleiss oder Liederlichkeit entstanden, haftete der Meister. Gelangte der Wein auf dem Rhein nach Basel, mussten die Weinlader den Schifflenten gegen Entgelt an die Hand gehen. Insbesondere aber ermahnte die neue Ordnung, sich übermässigen Trinkens zu enthalten.<sup>11</sup> Das Werkzeug der Weinlader wird in diesen Dokumenten nicht namentlich aufgeführt. Das «amtliche Inventar der Kirchenzierden, der Zinse und des Hausrats» der Augustiner im Chorherrenstift St. Leonhard vom 29. Januar 1528 erwähnen indes «ein grosses Fass-Seil» und «6 Weinleitern».<sup>12</sup>

### Riehen

Während im Rahmen dieser Arbeit keine Weinleitern in Baselbieter Weinbaubetrieben auszumachen waren, führt ein Inventar aus den Kellern des «Wett-



**Bild 5:** Seilwinde aus dem 18. Jahrhundert im Rebbaumuseum Riehen (Foto: Albert Spycher-Gautschi.)

stein-Hauses» in Riehen vom Jahr 1666 «2 grosse Weinleitern» auf.<sup>13</sup> Hier, am Wohnsitz des einstmaligen Oberstzunftmeisters und Bürgermeisters Johann Rudolf Wettstein (1594–1666), ist das Spielzeug- und Rebbaumuseum Riehen untergebracht. Im 4,5 Meter hohen Kellergewölbe beeindruckt eine 2,16 Meter breite und 20 Stufen zählende wuchtige Eichtreppe, über die einst Weinfässer zu den Fasslagern hinunter oder zu den Fuhrwerken hinauf befördert wurden. Die Trittlfläche der Stufen misst 30 Zentimeter in der Tiefe.<sup>14</sup> Die Stufenränder weisen keine Merkmale ausserordentlicher Beanspruchung auf und sind möglicherweise im Laufe der Zeit ausgewechselt worden. Zum Ausstellungsgut gehört eine Seilwinde, die ursprünglich im Erdgeschoss gestanden haben muss.





**Bild 6:** Weinleiter im Weingut Léon Beyer, Eguisheim (F). (Foto: Albert Spycher-Gautschi.)

Wir stellen uns vor, dass mit Hilfe dieses Geräts Fässer auf der Treppe hinuntergelassen oder hochgezogen wurden, wobei mindestens ein Mann mit Muskelkraft und Keilen bewehrt den Transport zu sichern hatte. Dies erklärt möglicherweise die Breite dieser Treppe.

**Badische und elsässische Nachbarschaft**  
Nachrichten über die Weinschrötereie kommen auch aus dem benachbarten Markgräflerland, wo seit 1591 verschiedentlich Fass- und Weinleitern inventarisiert wurden.<sup>15</sup> Laut einem Zeitungsin-

serat<sup>16</sup> wurden am 12. September 1838 in der herrschaftlichen Kellerei Lörrach eine grosse Zahl von Keller- und Küfer-Gerätschaften versteigert, unter anderem «4 Fasswinden» und «3 Leitern auf Ab-ladbockten» (Kübel zur Aufnahme des Erntegutes).

Wie stark eine Fassleiter ist, kann beim Besteigen mehr als mannhoher Fassriesen im historischen Weinkeller des Weingutes Léon Beyer in Eguisheim an der elsässischen Route du Vin erprobt werden.



**Bild 7:** «Tragbäre» im Écomusée bei Ungersheim (Foto: Albert Spycher-Gautschi.)

Der Verfasser hatte das Manuskript zu dieser Arbeit bereits abgeliefert, als er im Écomusée zu Ungersheim ein einstmaliges Weingut an der oberelsässischen Route du Vin – das Haus «Wettolsheim» – besichtigte. Dabei entdeckte und fotografierte er leiterartige Geräte, die Herr lic. phil. Dominik Wunderlin als Tragbahren bzw. mundartlich als «Tragbären» identifizierte.<sup>17</sup> Mit Hilfe dieser aus zwei ca. 140 cm langen leicht geschwungenen Tragstangen und vier ca. 40 cm langen Sprossen bestehenden «Bären» konnten zwei Mann im Gleichschritt kleinere Weinfässer oder andere Lasten fortbewegen.

## Altes Handwerk

Merkwürdigerweise geben die beigezogenen schriftlichen Quellen keine Auskunft über die Hersteller dieser Gerätschaften. Weinleitern wie auch Tragbahren sind vorab Erzeugnisse des Stellmachers oder Wagners – eine Berufsgattung, zu der Johann Georg Krünitz auch den «Krummholzer» sowie Rad- und Wagenmacher zählt.<sup>18</sup> Es ist jedoch vorstellbar, dass besonders in ländlichen Gegenden diese Hilfsgeräte von den jeweiligen Nutzern selbst fabriziert wurden.

## Von den «Wy-Leiterli» der Basler Gerber zu oberösterreichischen «Himmelsleitern» und wieder zurück

Wir stellen uns vor, dass die leckeren «Wein-Leitherlin» der Basler Gerberzunft dem Arbeitsgerät der Weinschröter, Weinlader oder Weinleger nachgebildet gewesen sein könnten. Weil Nachweise dafür fehlen, sind wir auf Vergleiche angewiesen. Ernst Burgstaller veröffentlichte 1958 Bilder von spiral-, rosetten- und leiterförmigen Gebäckebrot mit sieben und mehr Sprossen, wie sie früher im oberösterreichischen Bezirk Kirchdorf als «Himmelsleitern» zu Allerseelen und am St. Nikolaustag gebräuchlich waren. Solche Gebäcke wurden bis zum Zweiten Weltkrieg mit Ross und Wagen oder zu Fuss in einer «Kraxe» am Rücken bis in die abgelegensten Gehöfte zum Verkauf gebracht. «Grüass Gott um an Allerheiligen!» war der Kaufruf des Bäckers, wenn er möglichen Abnehmern ansichtig wurde, und «Ja, um a zwoa!» lautete die Antwort, wenn der Angesprochene gleich zwei solcher Backwaren kaufte.<sup>19</sup> Andererseits verschenkte man Allerseelenge-

bäck innerhalb der Familie oder spendete es um ein «Vergelts Gott» an Bedürftige. In Burgstallers volkskundlichen Betrachtungen vermissen wir Angaben über die Beschaffenheit jener Himmelsleitern. Den Abbildungen nach dürfte einfacher, lediglich mit Eigelb bestrichener Hefeteig verwendet worden sein, wie er von Elisabeth Schiffkorn empfohlen wird.<sup>20</sup> Die Bedeutung dieser Gebäckebrote im Totenbrauch erinnert an alttestamentliche Seelen- oder Himmelsleitern, auf der sich die Engel Gottes bewegen und den Gläubigen eine Brücke zwischen Erd- und Himmelreich bedeuten.<sup>21</sup> Gustav Gugitz schliesslich betont in seinen Untersuchungen über österreichischen Festtagsbrauch die leichte Teilbarkeit der Himmelsleitern und deren Eignung zum Genuss am Gemeinschaftstisch.<sup>22</sup> Dementsprechend stellen Wein- beziehungsweise Himmelsleitern sogenannte Zeilengebäcke dar, zu denen auch die zum Abbrechen einladenden «Stangen-

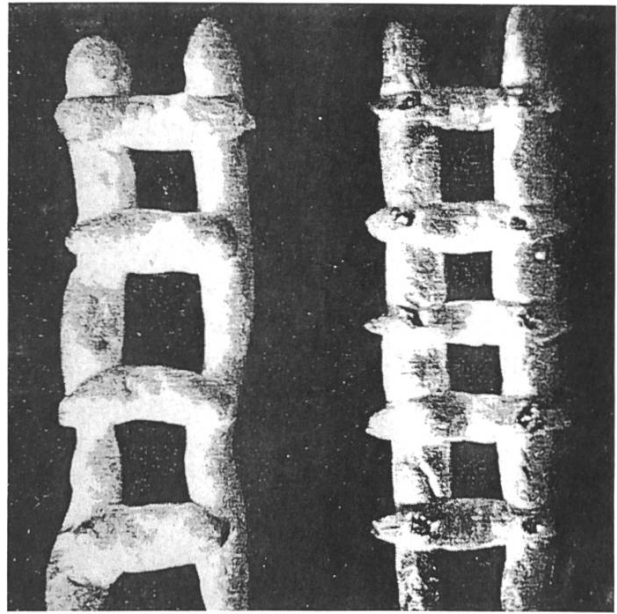
kräpflein» aus Einsiedeln oder aus dem Frauenkloster Notkersegg in St. Gallen gehören.

Nachfragen bei verschiedenen Bäckereien und Konditoreien im oberösterreichischen Kreis Kirchdorf ergaben, dass jene von Hand gefertigten Himmelsleitern aus produktionstechnisch-betriebswirtschaftlichen Gründen seit Jahrzehnten nicht mehr hergestellt werden. Ein für seine Innovationsfreude bekannter Basler Konditormeister könnte sich allenfalls einen Probeversuch vorstellen. Es verwundert daher nicht, dass die Himmelsleitern im 1994 vom Kundendienst des Österreichischen Rundfunks herausgegebenen Hausfrauen-Rezeptbuch «99 neue Kekse» auftauchten. Das Sekretariat stellte uns in verdankenswerter Weise das Rezept zur Verfügung<sup>23</sup>:

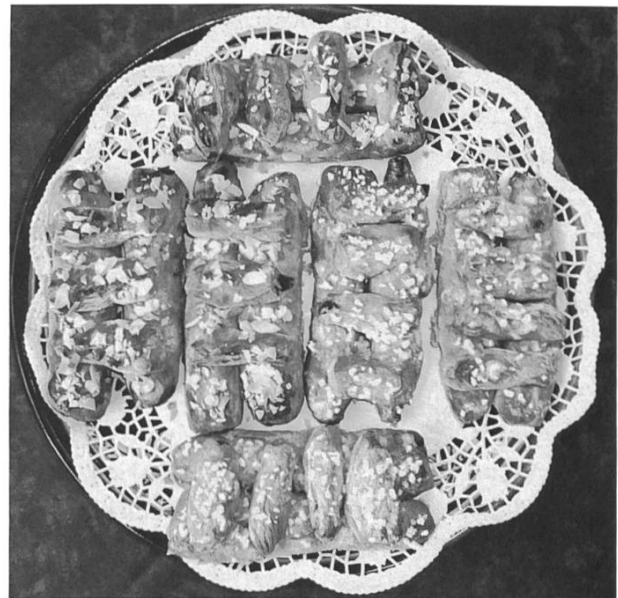
*«Zum Hefeteig: 20 g Hefe, 3 dl lauwarme Milch, 50 g Rosinen und 30 g gehacktes Orangeat in Rum eingeweicht, 520 g Weizenvollkornmehl, 10 g Salz, 1 Ei, 80 g Honig, 110 g Butter, 1 verquirltes Ei zum Bestreichen, gehackte Mandeln zum Bestreuen.*

*Verarbeitung: Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit den übrigen Zutaten (ausser der Butter) abkneten. Zuletzt die weich gerührte Butter kurz einkneten. Den Hefeteig mit einem feuchten Tuch bedecken und für 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Den Teig in 8 Stücke zu ca. 150 g teilen, daraus Stränge formen und diese zu Leitern zusammensetzen. Die Himmelsleitern auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit Ei bestreichen, mit Mandeln bestreuen und 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Anschliessend bei 200° während 15–20 Min. backen.»*

Diese Rezeptur dürfte kaum mehr etwas



**Bild 8:** Kirchdorfer Himmelsleitern. (Reproduktion aus: Ernst Burgstaller, Österreichisches Festgebäck, Wien 1958.)



**Bild 9:** Knusprige «Himmelsleitern» nach Rezept aus «99 neue Kekse», ORF Nachlese 1995.

mit jenen Himmelsleitern im einstmaligen oberösterreichischen Schenk- und Heischebrauchtum gemein haben, passt jedoch durchaus in das Gesamtbild baslerischer Haushaltrezeptbücher aus drei



Jahrhunderten. Die Ehefrau des Autors machte die Probe aufs Exempel, verwendete jedoch anstelle des Honigs 60 Gramm Kristallzucker und verzichtete auf das Orangeat. Die Leiterchen gingen an jenem schwülwarmen Julinachmittag beim Backen auf «wie Ofenküchlein», präsentierten sich trotzdem ansehnlich und verbreiteten einen herrlichen Duft. Es empfiehlt sich allerdings, Weizen-Weissmehl zu verwenden und auf die Rosinen zu verzichten.

Möge diese kleine Versuchsbäckerei zur Anregung dienen, dem «Wy-Leiterli» nach zweieinhalb Jahrhunderten Vergessenheit wieder einen Platz auf der Produktpalette unserer Bäcker-Konditoren zu verschaffen.

## Anmerkungen

- <sup>1</sup> Staatsarchiv Basel-Stadt, Zunftarchiv Gerbern 63.
- <sup>2</sup> Margrit Früh: Das Buch der Küchenmeisterinnen von St. Katharinenthal, in: Thurgauische Beiträge zur vaterländischen Geschichte 1978, H. 115, S. 77.
- <sup>3</sup> Johann Heinrich Zedler: Grosses vollständiges Universal-Lexikon, Bd. 35, Leipzig und Halle 1743, Sp. 1213 und 1274; Schweizerdeutsches Wörterbuch (Idiotikon), Bd. 3, Sp. 1499.
- <sup>4</sup> Eduard Hoffmann-Krayer: Individuelle Triebkräfte im Volksleben, in: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 30 (1930) S. 175.
- <sup>5</sup> Wie Anm. 3 sowie Idiotikon Bd. 9, Sp. 1699.
- <sup>6</sup> Johann Karl Brucker: Strassburger Zunft- und Polizeiordnungen des 14./15. Jahrhunderts, Strassburg 1889, S. 535.
- <sup>7</sup> Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung, München 1965. Bildband S. 198, Textband S. 141.
- <sup>8</sup> Karlheinz Ossendorf: Schröter, Weinlader, Weinrufer. In: Schriften zur Weinbaugeschichte 62 (1982) S. 9–47. Die deutsche Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V. veröffentlichte im Internet eine Bibliographie zum Schrifttum über die Weinschröter (<http://weinbaugeschichte.zadi.de>).
- <sup>9</sup> Internet: [www.kath-oestrich-winkel.de](http://www.kath-oestrich-winkel.de).
- <sup>10</sup> [Rheingau-Chronik.de](http://Rheingau-Chronik.de); [www.stefanbaldi.de/Rheingau-chronik.de](http://www.stefanbaldi.de/Rheingau-chronik.de).
- <sup>11</sup> Staatsarchiv Basel-Stadt, Weinakten C3, Weinleger-Weinschröter 1592–1706; Ernst Friedrich Weiss-Bass: Weingewerbe und Weinleutenzunft im alten Basel, Basel 1958, S. 57f.
- <sup>12</sup> Paul Roth: Aktensammlung zur Geschichte der Basler Reformation in den Jahren 1519–1534, Bd. 3, Basel 1937, S. 35.
- <sup>13</sup> Lukrezia Seiler-Spiess: Verzauberte Welt, in: z'Rieche 1972, S. 19.
- <sup>14</sup> Der Autor dankt Herrn Bernhard Graf, Konservator des Spielzeugmuseum Riehen, für die gemeinsame Besichtigung sowie für die Bewilligung, im Rebbaumuseum zu fotografieren.
- <sup>15</sup> Fritz Schülin: Chronik von Binzen, Schopfheim 1967, S. 55, 59, 117.

- <sup>16</sup> Wöchentliche Nachrichten aus dem Basler Berichthaus Nr. 43 v. 12. 9. 1838.
- <sup>17</sup> Vgl. die einschlägigen Stellen in: Idiotikon, Bad. Wörterbuch, Els. Wörterbuch, sowie bei Scheuermeier.
- <sup>18</sup> Johann Georg Krünitz: Oekonomisch-technologische Encyclopädie, Bd. 173, Berlin 1840, S. 89f.
- <sup>19</sup> Ernst Burgstaller: Österreichisches Festgebäck, Wien 1958, S. 54–57 mit Bildtafeln.
- <sup>20</sup> Elisabeth Schiffkorn: Brot und Brauchtum, Linz 1990, S. 50. Diese Himmelsleitern bestehen aus sechs S-förmigen Teigelementen, die zu einer Art Leiter aneinandergereiht sind.
- <sup>21</sup> 1. Mos. 28, 12; 1. Joh. 4, 9–10; Ernst Burgstaller, wie Anm. 19, S. 57.
- <sup>22</sup> Gustav Gugitz: Das Jahr und seine Feste im Volksbrauch Österreichs, Teil II, Wien 1950, S. 157.
- <sup>23</sup> Bezugsquelle: ORF Nachlese, Würzburggasse 30, A-1136 Wien.

*Hansjakob Schaub*

## **Vom Archiv zum Erlebnisraum**

In der ans «Cheesmeyer-Haus» angrenzenden Liegenschaft (Ecke Hauptstrasse/Gartenweg) in Sissach hat Architekt Robert Häfelfinger ein Archiv seiner Vorfahren, den «Häfelfinger» vom Hof Gisiberg in Tenniken, geschaffen, das mehr ist, weil Robert Häfelfinger nun den Nachlass seines Onkels Eugen (genannt Tschems) Häfelfinger, sichten und darstellen konnte. Eine grosse Zahl der in verschiedenen Materialien geschaffenen Skizzen, Entwürfe, Modelle und Originale – Gemälde, Arbeiten in Papier und Metall – sind zu sehen. Hinzu kommen interessante fotografische Dokumente.

Tschems wuchs im Häfelfinger-Haus an der oberen Bahnhofstrasse in Sissach auf. Er erlebte seinen Vater, den Steinhauer, der plastische Arbeiten schuf. Einige davon haben bis heute Bestand am Häfelfinger-Haus und am «Eckstein» (Hauptstrasse 31).

Tschems sah als Knabe, wie im Nachbarhaus Papier angeliefert wurde und bedruckt als «Volksstimme» wieder herauskam und zum Leser gelangte. Als Tschems an der ersten Basellandschaftlichen Kunstaussstellung in Liestal teilnahm, hiess eines seiner ausgestellten Bilder «Zeitungsleser».

Tschems machte in Sissach eine Malerlehre und wurde 1918 – im letzten Jahr der Grenzbesetzung – als Zwanzigjähriger in die Armee einberufen. Der Wachdienst hatte eine nachhaltige Wirkung: Den Künstler Tschems beschäftigten immer wieder Figuren wie der Wächter und der Augur.

Als er mit den Sissacher Freunden Adolf Müller und Hugo Cleis die Akademie in Dresden besuchte, lernte er dort seine Frau Edith Paschke kennen. Das Paar nahm 1928 Wohnsitz in Zürich. Nach