

B 8126

Katalog

S Ü S S E S A L T E S H A N D W E R K

Die Sammlung des Konditormeisters Fritz Hahn

Sonderausstellung

Graz, Ecksaal des Joanneums, 9.12.1978 bis 3.1.1979

Schloß Stainz, 3.2. bis 26.2.1979

DER BAUMKUCHEN UND SEINE VERWANDTEN

Der Baumkuchen wurde unter verschiedenen Namen, nach verschiedenen Rezepten, in verschiedenen Techniken durch Jahrhunderte als festtägliches Gebäck hergestellt. Fritz Hahn ist ihm in besonderer Weise nachgegangen; wir folgen in unseren Ausführungen im Wesentlichen seinen Forschungen, die in den Ordnern des Archivs chronologisch geordnet sind. Der Baumkuchen, der uns in der Steiermark als Pr ü g e l k r a p f e n , in früherer Zeit aber auch als S p i e ß - k u c h e n begegnet, zeichnet sich durch die besondere Art der Backtechnik aus: Der Teig wird entweder um einen hölzernen "Spieß" oder "Prügel", das Baumkuchenholz, gewickelt oder unter Drehen nach und nach aufgegossen und in jedem Fall am offenen Feuer gebacken.

Die Anfänge der Technik des Baumkuchenbackens dürften mehr als 2000 Jahre zurückliegen. Aus Berichten über die Dionysien im vorchristlichen Griechenland geht hervor, daß man große B r o t e auf langen Stangen im Festzug mitgetragen hat. Dieses "o b e l i a s" genannte Brot hieß wahrscheinlich so, "weil es für einen Obolos verkauft wird, oder weil es am S p i e ß g e w u n d e n g e - b a c k e n w i r d" schreibt H. Blümner in seinem Buch "Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern" (1875, 2. Aufl. 1912). Ein solcher Obelias wurde aus einer Menge von ein bis drei Talantes Mehl, das sind 26 bis 78 kg gebacken und wurde von zwei Männern, den Obeliaphoren, auf den

Schultern getragen.

Auf diese Weise gebackene Brote wurden dann von den Römern übernommen und kamen mit deren Truppen bis in den Bereich des Limes, also nach Mitteleuropa. Noch am Anfang des 19. Jahrhunderts tauchen sie in Kalifornien auf, wo sie einfach um Eisenstöcke oder sogar die Ladestöcke der Gewehre gewickelt am Lagerfeuer gebacken wurden.

In einer Handschrift aus der Zeit um 1450, aufbewahrt in der Universitätsbibliothek Heidelberg steht das älteste überlieferte Rezept "Von essen eins Kuchen an eine spiß": "Wiltu machen einen kuchen an eyne spiß vo haydenischen Tayg so beraýt In wol von zwayerley oder dreyerlay varbe vnd leg sie neben ein ander nach das lang daß ye eines das andere nicht kurze, Vn besneid dann den einen teyl mit eine messer am eyne ort Vn wint daß vmb einen hultzen spiß Vnd beslah es mit eyr tattern an den orten so beleibt er dir ganz Vn prat In nicht zu heýß." Diese von Fritz Hahn als "II. Baumkuchengeneration" bezeichnete Art scheint nach zahlreichen Quellen über das ganze deutschsprachige Europa verbreitet gewesen sein. Nach der damaligen Gepflogenheit wurde also ein Kuchenteig mit Eiern und Gewürzen in Strängen um eine Walze gewickelt und so am offenen Feuer gebacken. Noch in der Gegenwart kennt man Vertreter dieses Baumkuchens in Siebenbürgen; sie werden "Schornsteinkolatschen" genannt und v.a. zu Hochzeiten

gebacken.

Die III. Generation der Baumkuchen bestand ebenfalls aus feinem Kuchenteig, der aber ausgewalkt, mit Korinthen überstreut und so um die vorgewärmte Walze geschlagen wurde. Damit er beim Backen nicht herabfallen konnte, wurde er wie ein Rollschinken mit Spagat verschnürt. Im ersten in der S t e i e r m a r k gedruckten Kochbuch (Ein Koch- Und Artzney = Buch. Gedruckt zu Grätz. 1686) findet man eine Anleitung "Einen guten Spitz=Krapfen zu machen". Der ungezuckerte Germteig soll in drei Streifen auf den mit Schmalz (=Butterschmalz) geschmierten Spieß mit einem guten Zwirn gebunden, mit Eierdottern überstrichen, am offenen Feuer gebacken und warm zu Tisch gegeben werden. Ein ähnliches Rezept kommt z.B. auch in einem handschriftlichen Kochbuch aus dem Jahr 1720 vor, das im Steiermärkischen Landesarchiv aufbewahrt wird (Hs. 1820). Hier wird der ausgewalkte Teig, der aus 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund fein gefähtem Zucker, 1/4 Pfund Butter und 1/4 Pfund klein gestoßenen Mandeln und 8 Eidottern zubereitet, außerdem mit Zitronenschalen, Zimt, Muskatblüte, Gewürznelken und Ingwer gewürzt wurde, gleichfalls auf einen mit Butter geschmierten Spieß gebunden und am offenen Feuer gebraten. Zuletzt soll er mit "Pistazieneis" glasiert werden. Hier scheint auch der Weg zu beginnen, der zu den in der Steiermark bei festlichem Anlaß so beliebten S p a g a t k r a p f e n (Schnürkrapfen) führt, die somit als ihren Ahnherrn den Baumkuchen ansprechen dürfen.

In einer Kochbuchhandschrift aus dem Jahre 1585 fand Fritz Hahn ein Rezept für eine Teigmasse aus Rahm, Eiern, Mehl und Gewürzen, welche schichtweise auf die heiße Holzwalze aufgegossen und so gebacken wurde. Diese "IV. Generation" der Baumkuchen hat ebenfalls weite Verbreitung gefunden und allmählich alle möglichen Verfeinerungen erfahren. Für diese Gruppe gibt es in der Steiermark gleichfalls einen Beleg in dem handschriftlichen Kochbuch von Mathias Linartner von 1689 (Steiermärkisches Landesarchiv Hs. 1234.) Der Teig wird mit vielen Eiern, reichlich Gewürz, Zucker aber "so viel, daß es süß wird" und Mehl bereitet.

Die heutige ("V. Baumkuchengeneration") konnte erst entwickelt werden, nachdem der einst so kostspielige Zucker auch für Bürger erschwinglich wurde. Man entdeckte nun auch, daß Zucker und Eier oder Zucker und Butter bei entsprechender Behandlung Emulsion ergaben, die bis dahin unbekannte Backresultate zeitigten.

In der Mitte des 17. Jahrhunderts kamen die echten B i s k u i t m a s s e n auf. 1719 hat der fürstbischöfliche Mundkoch Conrad H a g g e r in seinem "Neuen Saltzburgischen Koch = Buch Für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe / Clöster / Herren-Häuser / Hof= und Hauß=Meister / Köch und Einkäuffer" alle bisher bekannten Spießkuchentypen mit Rezepten belegt. Die neu entwickelten Rezepte wurden wohl - aus verständlichen Gründen - lange Zeit noch geheim gehalten, also erst später gedruckt.

Ein schönes Beispiel eines **P r ü g e l k r a p f e n** - Rezeptes - bereits unter diesem Namen - ist wieder in einem Kochbuch des Steiermärkischen Landesarchivs (Hs. 1217, aus dem Jahr 1757) aufgeschrieben. Eine in Messendorf bei Graz erworbene Handschrift, die die Jahreszahl 1785 trägt, enthält zwei Prügelkrapfen-Rezepte von großer Genauigkeit. In einem wird empfohlen, die "Rädl" oder "Ringl" mit dem Finger in den Kuchen zu machen und die "Z i p f" händisch zu formen und auf die Rädl aufzusetzen; darnach soll noch einmal Teig übergossen werden. Das zweite Rezept verwendet "Bischgotten Taig" aus nicht weniger als 20 Eiern und Stärkemehl. Bei diesem darf man "mit dem Finger Kein Ringl machen, nur gleichwie es von ihme selbst giest, wann die störh gut ist" - heißt es - "so wird er ja so schön zipflet"! Es geht hier also um die Entstehung der beim Baumkuchen erstrebten **Z a c k e n** ebenso wie 1789 im "Wienerischen Mundkoch".

Ein Prügelkrapfen-Rezept mit aufgebundenem Teig und eines zum Aufgießen enthält eine Handschrift unseres Museums, vermutlich aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Der zweite soll mit rotem und weißem Eis glasiert und mit grünen Pistazien besteckt werden. Wir finden hier also ausdrücklich eine dreifarbige Verzierung erwünscht. Leider ist die ursprüngliche Herkunft dieses Kochbuches nicht gesichert. Es wurde aus Graz erworben.

Das "Grätzerische durch Erfahrung geprüfte Kochbuch" von 1792 empfiehlt zur Verzierung das Bestreichen mit Eischnee und das Bestreuen mit geriebener Schokolade.

Viel seltener als die Rezepte sind Beschreibungen der Backvorrichtung, Abbildungen oder doch wenigstens Andeutungen über die Beschaffenheit der Backstelle. Fritz Hahn hat alle einschlägigen Nachrichten verfolgt und nach den wenigen genauen Angaben seine maßstabgetreuen Modelle gebaut. Als technische Grundlage aller Backstellen aber ist das nach der bekannten Zeichnung von Leonardo da Vinci aus dem Jahr 1485 konstruierte Modell der Trichterküche gedacht, die bereits über den automatischen, nämlich durch die aufsteigende Wärme betriebenen "Brater" verfügt, der freilich beim Backen des Baumkuchens kaum Verwendung gefunden haben wird.

Seit die offenen Herdstellen völlig verschwunden sind und damit der Baumkuchen in immer stärkerem Maß eine Domäne der Zuckerbäcker und Konditoren wurde, wurden auch die Baumkuchenapparate modernisiert. Zuerst kam die Erfindung der Baumkuchmaschine mit Stadtgas-Heizung, später auch elektrische Apparate, die schließlich die Großbetriebe der Gegenwart ermöglichten, in denen Baumkuchen am laufenden Band erzeugt werden. Das hat zur Folge, daß die reich verzierten Baumkuchen, die man dem Kunsthandwerk zuzählen möchte, immer seltener geworden sind.

In Graz wurde vor vier Jahren der letzte Baumkuchen am offenen Feuer von Konditormeister Friedrich gebacken. Herr Friedrich hat sein Gerät unserem Museum gewidmet; es ist in der Ausstellung zu sehen. Er zieht übrigens wegen des besseren Geschmacks den am offenen Feuer gebackenen Baumkuchen vor.

Die Verbreitung des Baumkuchens geht aber über den deutschen Sprachraum hinaus, hat Eingang in Ungarn ebenso gefunden wie in Frankreich und Fritz Hahn vermutet, daß die schwedischen Soldaten ihn aus Niederösterreich in ihre Heimat mitgebracht haben. Es mag wohl kein Zufall sein, daß die Rezepte sich hier und dort gleichen :