

Einsiedler Schafböcke vom «Goldapfel»

Die älteste Lebkuchen-Bäckerei

Sie gehören zu den ältesten Kultgebäcken der Schweiz, die ans Osterlamm erinnernden Schafböcke oder Schäfli, wie sie genannt wurden, bevor sie im Sprachgebrauch das Geschlecht wechselten, sowie die braunen und weissen Lebkuchen aus Einsiedeln.

Von Heini Hofmann

Und allem Zeitgeist zum Trotz denkt heute keiner daran, aus den Böcken wieder Lämmchen zu machen. Traditionen erweisen sich auch bei Weichbackwaren als zäh. Immerhin, der Waldstadtdichter Meinrad Lienert entschied sich für den Diminutiv und schwärmte von «Schafböcklein, einem nach Waldhonig duftenden Gebäck».

Honig- und Eierteig

Die Lebkuchen-Bäckerei «Goldapfel» im Klosterdorf Einsiedeln ist die älteste der Schweiz, ja in Bezug auf die Schafböcke sogar die älteste schlechthin. Trotz backwarentechnischer Ähnlichkeit unterscheiden sich Schafböcke und Lebkuchen, abgesehen von der äusseren Form, darin, dass bei den Schafböcken der Honigteig nicht gewürzt wird, während beim Lebkuchen Standardgewürze dazugehören. Dies ist auch der Grund der unterschiedlichen Färbung; während der Lebkuchen durchs Gewürz braun wird, bleiben die Schafböcke heller. Und noch etwas ist anders: Beide Lebkuchenarten enthalten eine süsse Honig/Mandel-Füllung, die beim Schafbock fehlt.

Standardgewürze für Lebkuchen allgemein sind Anis, Zimt, Kardamom, Koriander, Muskatnuss, Nelken und Ingwer. Die alten Einsiedler Rezepte jedoch verzichten auf Anis und Ingwer. Der Unterschied zwischen braunen und weissen Lebkuchen ist der: Für die braunen verwendet man einen Honigteig aus Honig, Zucker, Mehl, Wasser, Triebmittel und Ge-



Eine ganze Palette der beliebten, altüberlieferten Einsiedler Kultgebäcke.



Der historische Verkaufsladen heute: heller, aber noch originalgetreu.

würzen. Für die weissen dagegen einen Eierteig, wobei das Mehl, nachdem die Eier mit Zucker schaumig gerührt worden sind, daruntergezogen wird, ähnlich einem Chräbeliteig, aber eben ohne Anis. Kurz: Die Einsiedler Schafböcke und Lebkuchen animieren zu einem Blick in den Rückspiegel der Geschichte!

Wallfahrtskram

Im Herzen der Schweiz, im Hochtal des Finstern Waldes, hat Anno Domini 835, vom Etlzpass herkommend, der Eremit Meinrad seine Klausur errichtet. Nach der Legende wurde er später ermordet, wobei seine beiden Raben die Übeltäter bis nach Zürich verfolgten, wo sie dingfest gemacht und hingerichtet wurden. Deshalb sind die Meinradrabben immer noch die Wappentiere des Stifts. An der Stelle der Waldklausur wurde später das Kloster Einsiedeln errichtet, das heute ein Hauptwerk des Schweizer Barocks von

europäischem Rang darstellt, speziell bekannt durch seine schwarze Madonna. So wurde der Flecken Einsiedeln zum Wallfahrtsort.

Und es war schon immer so: Wenn ein Pilger eine Reise ins Klosterdorf Einsiedeln unternahm, dann pflegte er ein Andenken heimzubringen. Solche Memorabilien waren aus Metall, Holz oder Wachs, es waren Medaillen, Münzen, Glöckchen, Statuetten, Bildchen, Kreuze oder Kerzen. Doch neben solch dauerhaften Erinnerungstücken, die belegten, dass man am Wallfahrtsort gewesen war, gab es auch vergängliche, das heisst essbare Mitbringsel. Und genau diese wurden zum volkstümlichsten Wallfahrtskram: die Einsiedler Schafböcke. Es sind runde Honigkuchen, die in Holzmodellen geformt werden und auf deren Mitte – wie auf einem Rasenplatz – ein Schaf ruht. Wohin auch immer Pilger von einer Einsiedler-Wallfahrt zurückkehrten, stürz-

ten sich landauf, landab vor allem die Kinder auf diesen beliebtesten Einsiedler Kram. Die Popularität dieses Kultgebäcks zeigt sich denn auch in der Tatsache, dass es schweizweit bekannt ist, wenn auch unter verschiedenen Namen: von Hälliböck über Hohenbenz und Benz bis Süssger, Limböck und Limmelböck, was sich durch Sprachmissverständnis sogar zu Himmelböck wandelte. Lim kommt von Leim, und Lim-Mehl war früher eine billige Sorte Mehl, die viel Klebstoff enthielt und gelegentlich für die Herstellung von Schafböcken verwendet wurde.

Die Schäfli-Leute

Allerdings scheint der Begriff Schafböcke weniger alt zu sein als das Gebäck selber und dürfte aus dem 19. Jahrhundert stammen. Denn im 17. und 18. Jahrhundert findet sich in alten Krämerordnungen und Gerichtsprotokollen ausschliesslich die Bezeichnung Schäfli. Die allererste Erwähnung des Gebäcks steht in einer Krämerordnung von 1631 für die sogenannten Schäfli-Leute, also Einsiedler Krämer, welche die Schäfli auf dem Klosterplatz feilboten. Aus den aufgeführten Bestimmungen, die auch später immer wieder angemahnt wurden, geht hervor, dass das Gebäck wohl schon seit Langem eingebürgert und somit viel früher entstanden war.

Uralte Schäfli-Model existieren zwar noch, sind aber undatiert. In alten Einsiedler Schriften erscheint 1680 erstmals das Haus zum Schäfli, wobei nicht überliefert ist, ob dessen Name einen Bezug zur Schafbock-Industrie hatte. Sicher ist: Die ursprüngliche Bezeichnung Schäfli und die Form des Gebäcks weisen auf dessen sinnbildliche Bedeutung hin, das heisst auf das Lamm Gottes, Agnus Dei oder Opferlamm, das schon die alttestamentlichen Propheten erwähnten. Deshalb wurde früher – wie altüberlieferte Teigmodel belegen – auch auf den Lebkuchen (erste urkundliche Erwähnung in Einsiedeln 1550) das Gotteslamm abgebildet.

Bei Androhung von Konfiskation und Strafe wurde den Schäfli-Leuten eingeschärft, nur gute und gesunde Ware anzubieten. Meist waren es «Frauensperso-



«Goldapfel»-Seniorchef und Herzblut-«Lebzelter» Karl Oechslin.

Einzigartiges Lebkuchen-Museum

Integriert in den Nostalgie-Verkaufsladen an der Kronenstrasse 1 in Einsiedeln ist das weltweit einzige Schafbock- und Lebkuchen-Bäckerei-Museum – mit einer alten Backstube samt allen Gerätschaften und Maschinen sowie unzähligen Teigmodellen für die verschiedenen Spezialitäten, teils mit religiösen, teils mit profanen Motiven. Beeindruckend ist auch der im Originalzustand erhaltene, historische Verkaufsladen. Weitere Infos: www.goldapfel.ch oder Tel. 055-412 23 30. HHH



Die älteste Lebkuchen-Bäckerei



Blick ins Bäckereimuseum, das die Spezialitätengeschichte nachzählt.



Zahllos sind die alten Model, in denen die Kultgebäcke geformt werden.

nen», welche diese Spezialität als Nebenbeschäftigung fertigten. Gebacken wurde sie zu Hause in den Kachelöfen. Erst um 1870 begann in Einsiedeln die fachmännische Herstellung der Schafböcke in Backstuben und gelangte dann bald zu grosser Blüte. Zuerst wurde das Gebäck vor allem im Klosterdorf unter den Pilgern vertrieben, später aber auch nach auswärts geliefert. An der Bäckereiausstellung 1913 in Zürich und an der Landesausstellung 1914 in Bern holten sich die Schafböcke die Silbermedaille.

Es begann 1850

Doch wie entstand eigentlich die heute älteste Schafbock- und Lebkuchenbäckerei, die nun bereits zehn Generationen umfasst? Jedes Frühjahr wurden die

Schäfli-Läden auf dem Klosterplatz durchs Los zugeteilt, so 1724 unter anderem auch an das erste Glied in der verwandtschaftlichen Kette, an Elisabeth Steinauer-Kälin. Sie gehörte, wie auch drei weitere Nachfolgerinnen, zu den Schäfli-Leuten. Diese hatten es nicht immer leicht. So wird berichtet, dass die Franzosen, als sie 1798 plündernd in Einsiedeln eindrangen, der Magdalena Mechtild Steinauer-Kürzi (= drittes Glied in der Kette) den ganzen Vorrat an kostbarem Bienenhonig verschleudert hätten.

Erst im fünften Glied änderte sich die Produktionsstrategie: Die fünfte Schäfli-Frau in der Genealogie, Apollonia Steinauer, heiratete den Besitzer der Liegenschaft «Zum Goldapfel» (an der Kronen-

strasse 1), Jakob Ignaz Eberle, von Beruf Schuhmacher. Als dieser gewahr wurde, dass das Gewerbe seiner Frau mehr einbrachte, handelte er folgerichtig: Er funktionierte den Ziegenstall zum Verkaufsladen um, und 1850 – was somit die eigentliche Geburtsstunde des Unternehmens ist – eröffnete das junge Paar das erste gewerbliche Spezialgeschäft. Sohn Meinrad Eberle-Kälin baute dann die erste Backstube, während sein Bruder als Kunsthandwerker die Model schnitzte.

Der Aufschwung

Zwei weitere Generationen später kam der heutige Besitzername ins Spiel, indem Irma Eberle den Rechtsanwalt Karl Oechslin anlachte, der ihren Betrieb mo-

deralisierte. Zudem eröffneten sie ein zweites Ladengeschäft (an der Hauptstrasse 67). Ihr Sohn Karl Oechslin und dessen Gattin Sandra Seiler machten aus dem ehemaligen Saisonbetrieb endgültig ein florierendes Ganzjahresgeschäft, in dem nun bereits ihre vier Kinder als zehnte Generation mitwirken. 2007 konnte ein neues Produktionsgebäude (an der Gaswerkstrasse 10) eingeweiht werden, und zwischenzeitlich hat das moderne Unternehmen mit Flair für die Vergangenheit sogar die international anerkannte Zertifizierung BRC Global Standard-Food geschafft.

Dadurch, das heisst durch Optimierung der Standards in Hygiene und Produktion sowie durch Rationalisierung der Betriebsabläufe und zusätzlich noch durch Codierung zwecks Rückverfolgung der einzelnen Produkte, erhofft man sich natürlich auch eine Umsatzsteigerung. Bisher waren es pro Jahr allein fast 18 Tonnen Schafböcke in verschiedenen Grössen. Neben diesen und den braunen und weissen Lebkuchen in allen Formen werden, abgesehen von Brotwaren und Patisserie, auch alle anderen traditionellen Einsiedler Backwaren hergestellt wie Klosterkräpfli, Fische und Biberli, aber auch Mandel-Läckerli und Einsiedler Tirtgel.

Auf eines aber ist Seniorchef und «Lebzelter» (so nannte man früher die Schafbock- und Lebkuchenbäcker) Karl Oechslin besonders stolz: «Seit mehr als 150 Jahren heisst unser Geschäftsprinzip Qualität und Dienst am Kunden. Unsere Spezialitäten werden nur aus erlesenen Naturprodukten und ganz ohne chemische Zusätze hergestellt. So verwenden wir nur Milch, Butter und Rahm und keine Ersatzstoffe wie Margarine oder Schlag- und Patisseriecremen). Das sind wir unserem Qualitätsdenken schuldig.» Der Erfolg scheint ihm Recht zu geben. ♦

Heini Hofmann
Zootierarzt und
freier Wissenschaftspublizist
Hohlweg 11, 8645 Jona

Die Lebkuchengewürze

Anis

Botanik: Einjährige Pflanze, zur artenreichen Familie der Doldenblütler gehörend, auch Runder Fenchel oder Süsser Kümmel genannt.

Anbau: Südrussland, Türkei, Spanien, Frankreich, Deutschland, Indien.

Gewinnung: Anis wird aus dem Fruchtteil der Blüte gewonnen.

Geschmack: Süsslich-würzig und geschmacksintensiv.

Verwendung (ausser Lebkuchen): Für Backwaren, Anisgebäcke, Herstellung von Essenzen, Gewürzkör oder Einmachobst.

Wirkung: Appetitanregend, verdauungsfördernd, gegen Magenkrämpfe, bei Schlaflosigkeit, Monatsbeschwerden, Blähungen, Erkältung.

Kardamom

Botanik: Buschig-krautige Pflanze, verwandt mit Ingwer, 2 bis 2,5 m hoch, mit kriechenden Seitentrieben.

Anbau: Indien, Malaysia, Kambodscha, Tansania.

Gewinnung: Verwendet werden die reifen Samen.

Geschmack: Sehr intensiv aromatisch, würzig, mild brennend, an Eukalyptus erinnernd.

Verwendung (ausser Lebkuchen): In Gewürzbrot, (Weihnachts-)Backwaren, Süssspeisen, Gewürzmischungen (auch für Würste), zum Verfeinern von Kaffee.

Wirkung: Appetitanregend, verdauungsfördernd, gegen Blähungen.

Koriander

Botanik: Anspruchsloser Doldenblütler, 30 bis 60 cm hoch.

Anbau: Ursprünglich östliches Mittelmeer, Holland, Deutschland, Ungarn, Rumänien, Russland, Indien.

Gewinnung: Die weissen oder blässrötlichen Blüten bringen kugelige, gelbbraune oder blässrötliche, gerippte Teilfrüchte zur Reife. Durchmesser der Koriandersaat 1,5 bis 3 mm.

Geschmack: Mild, würzig-süsslich, schwach brennend, zimt- und orangenartig.

Verwendung (ausser Lebkuchen): Speziell in Curymischungen, in Brot- und Würstgewürzen, für Saucen, Kohlgerichte, Bohnen- und Hülsenuppen.

Wirkung: Verdauungsfördernd, blutreinigend, gegen Blähungen.

Muskatnuss

Botanik: Muskatnussbaum wird bis 15 m hoch, hat immergrüne Blätter und kann 100 Jahre alt werden.

Anbau: Südliche Molukken, Neuguinea, Indonesien, Madagaskar, Mauritius, Brasilien.

Gewinnung: Die Blüten entwickeln sich zu apriko-seähnlichen Früchten, die zur Reifezeit aufplatzen. Ein Baum liefert 1500 bis 2000 Nüsse.

Geschmack: Stark würzig, süsslich-bitter, scharf.

Verwendung (ausser Lebkuchen): Zum Würzen von Suppen, Saucen, Gemüse- und Fleischgerichten sowie für Gebäcke.

Wirkung: Gegen Rheuma, Neuralgien, Zahnschmerzen, Karies und Darmbeschwerden.

Gewürznelken

Botanik: Gewürznelkenbaum aus der Familie der Myrtengewächse, ca. 20 m hoch, bis 100 Jahre alt.

Anbau: Molukken, Malaysia, Philippinen, Sri Lan-

ka, Madagaskar, Réunion, Mauritius, Westindien, Guayana.

Gewinnung: Ertrag pro Baum: 2 bis 4 kg Knospen jährlich.

Geschmack: Brennend, feurig-würzig, intensiv aromatisch, stark duftend.

Verwendung (ausser Lebkuchen): Im Haushalt meistens ganze Knospen, in der Industrie gemahlene Ware. Nelken für: Fleischgerichte, Marinaden, Saucen, Ragout, Süss- und Backwaren, Obstgerichte, Getränke und zum Einmachen.

Wirkung: Verdauungsfördernd, schmerzstillend, schwellungsmindernd, gegen Karies und zur Ent-wurmung.

Zimt

Botanik: Zur artenreichen Familie der Lorbeer-gewächse gehörend, deren Rinde als Gewürz dient.

Anbau: Sri Lanka, südliches Indien, Seychellen, Madagaskar, Martinique, Jamaika, Brasilien, China, Vietnam.

Gewinnung: Alle zwei Jahre werden an den schnell-wüchsigsten Bäumen die zu langen Schösslinge ge-schnitten; dann wird deren Rinde geringelt, ge-schlitzt und vom Holz abgezogen.

Geschmack: Süsslich-scharf, brennend, intensiv aromatisch, ätherischer Ölgehalt.

Verwendung (ausser Lebkuchen): In Stangenform für Kompotte, Bowlen und Glühwein. In Pulverform für Backwaren, Süssspeisen und süsse Suppen.

Wirkung: Beliebt bei der Herstellung von Likören (Magenbitter). HH

Alle hier verwendeten Bilder wurden von «Goldapfel» zur Verfügung gestellt.