

Kleingebäcke „Plätzchen“

Bärentatzen – Spitzbuben - Vanillekipferl

Bei den Kleingebäcken handelt es sich um Zuckergebäck in vielerlei Formen und Zusammensetzungen, in der Größe von 2 bis 5 cm. Im Volksmund nennt man sie „Plätzchen“. Der Name leitet sich vom lateinischen *placenta* = Kuchen ab. Im Fränkischen werden heute noch große runde Blechkuchen „Platz“ (Mundart: Plootz, Plaat) genannt. Die Entstehung und Entwicklung dieser Gebäckgattung hängt eng zusammen mit der Einführung der Statusgetränke Kaffee, Tee und Schokolade. Die Damen der besseren Gesellschaft genossen diese ehemals exklusiven Getränke mit vielerlei kleinen Gebäckstückchen. Im 18. Jahrhundert waren dies hauptsächlich leichte Biskuitgebäcke. Daneben waren gemodelte Bildgebäcke (Springerle) aus Marzipan oder Eiermarzipan beliebt. Aufgrund des sehr hohen Zuckerpreises konnten sich aber nur reiche Adels- und Bürgerfamilien solche Gebäcke leisten. Die Produkte der Conditorei, und damit auch die Zuckerplätzchen, zählten bis weit in das 19. Jahrhundert hinein zu den Luxusgütern und waren in ihrer Exklusivität vergleichbar mit Trüffel und Hummer in unserer Zeit. Dies änderte sich, als in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die massenhafte Gewinnung von Zucker aus der heimischen Runkelrübe gelang und der Zucker ein Grundnahrungsmittel wurde. Jetzt konnte sich auch die breite ökonomische Mittelschicht der Bevölkerung solche Genüsse leisten – vor allem zu hohen Anlässen. Im 19. Jahrhundert entwickelte sich das Weihnachtsfest über die christliche Sinngebung hinaus zum großen Familienfest am Ende eines Jahres. Zur Krippe kam der Weihnachtsbaum, der mit vielerlei Zuckerstückchen behängt wurde und deren Genuss alleine schon viel zur Festtagsfreude beitrug. (In Bayern soll der mit Kerzen geschmückte Tannen- oder Fichtenbaum von König Max I im Jahr seiner Thronbesteigung 1806 eingeführt worden sein). Aus diesen Anfängen heraus hat sich die Tradition der Weihnachtsplätzchen entwickelt, die sich bis in unsere Zeit erhalten hat.

Im 19. Jahrhundert verloren die arbeitsintensiven Bildgebäcke an Bedeutung und wurden weitgehend durch ausgestochene Formgebäcke ersetzt, die rationell zu produzieren waren. Die weihnachtliche Hausbäckerei machte den Konditoren und Feinbäckern zunehmend Konkurrenz. Emilie Kieslinger bringt um 1900 in ihrem Büchlein „180 Preisgekrönte Hausconditoreirezepte – Anleitung zur Selbstbereitung von Zuckerbäckereien für die Weihnachtszeit und andere Familienfeste“. Die Vielzahl der Plätzchensorten wurde bald unübersehbar. J. Heinrich Kufs, Konditormeister in der Berliner Schlossconditorei, beschreibt um 1920 in seinem Fachbuch „Bunte Schüsseln (Petit fours glacés) und trockenes Teegebäck“ alleine 83 Plätzchensorten, jeweils mit Abbildung. Im Vorwort schreibt er u.a.: „Die große Auswahl der verschiedenen Sorten Gebäcke macht es notwendig, die Stücke mit bestimmten Namen zu belegen“ und er bringt den originellen Vorschlag, hierfür die „bekanntesten Mädchennamen oder die Namen bedeutender Fachmänner“ herzunehmen. Dies beweist, dass die meisten Gebäcknamen ohne besonderen Bezug oder Hintergrund nur aus der Phantasie heraus vergeben wurden.

Die heute bekannten Plätzchen sind fast alle im Laufe der vorgezeigten Entwicklung entstanden und immer neue kommen hinzu, während andere Sorten wieder in Vergessenheit geraten. Die Bärentatzen, Spitzbuben und Vanillekipferl zählen heute zu den typischen Weihnachtsplätzchen.

Bärentatzen

Die Gebäckform (sie gibt es in Holz oder Blech) erinnert an die muschelförmigen Roncaille-Ornamente des Rokoko und könnte ein Hinweis auf die Entstehungszeit des Gebäcks sein, wengleich der Name in den Rezeptbüchern dieser Zeit nicht zu finden ist. Mit Schokolade überzogen, ist der Vergleich mit einer zotteligen Bärentatze tatsächlich nicht zu weit hergeholt.

Der bekannte Fernsehkoch der 60er/70er Jahre, Hans Karl Adam aus Rothenburg / Tauber, nennt sie in seinem weihnachtlichen Rezeptbüchlein Bärenätzle oder Schokoladenmuscheln; und er gibt den Rat: „die Hälfte der fertigen Bärenätzle mit Puderzucker bestreuen, weil es auch Eisbären gibt.“ Sein Rezept: „4 Eiweiß, 250 g Zucker, Saft von 1 Zitrone, 60 g geriebene Schokolade, 1 Päckchen Vanillinzucker, 250g Mandeln, ungeschält und gemahlen.“ In der „Schweizer Conditorei“ von Vogt / Mattle sind Rezepte für Bärenätzle ebenso zu finden wie in Elke Knittel's liebevoll zusammengestellten Büchlein „Weihnachtsgebäck – Traditionsrezepte aus Württemberg“. Hans Skrach stellt in seinem österreichischen Standardwerk „Die Wiener Conditorei“ (Wien 1932) unter dem Namen „Bärenätzle“ allerdings ein völlig anderes Gebäck vor: „700 g Plunderteig, 400 g Nussfülle wie für Beugel. Den Plunderteig 25x30 cm groß ausrollen, daraus zehn Stücke zu je 5x10 cm schneiden, auf diese die Fülle verteilen, dann der Länge nach zusammenschlagen und die Seite mit den zwei Enden mit dem Teigrädchen oder einem Messer auszacken. Hierauf auf ein Blech und zur Gare setzen. Nach dem Backen mit Kaffeefondant glasieren.“

Spitzbuben

So werden zweiteilige Plätzchen aus Linzer Mürbeteig genannt, deren unterer Teil mit Johannisbeerkonfitüre oder Hiefenmark (Hagebutten) bestrichen und dessen oberer Teil meist durchbrochen ist, sodass die rote Konfitürenfüllung sichtbar wird. Die Form variiert. Man findet die glatte Rundform genau so wie den gewellten Rand, ebenso die Stern- und Herzform mit geschlossenem Oberteil. Letztere ist eine Erfindung der Autorin Elke Knittel. Sie nennt sie „Spitzbübische Herzen“. Gemeinsam haben sie aber alle die zwei Gebäckteile und die rote Konfitürenfüllung. Im Württembergischen heißen die Spitzbuben-Plätzchen auch „Terrassenbrötle“ oder „Rechtsanwaltsbrötle“.

Vanillekipferl

Der Feinschmecker und Kenner aller Tafelfreuden Brillat - Savarin schwärmt um 1800 in seiner Sammlung „Die Physiologie des Geschmacks“: „Fügt man dem Kakao das köstliche Aroma der Vanille hinzu, erhält man das Nonplusultra der Vollkommenheit“. Wie Recht er hatte! Die Vanille gehört auch heute noch zu den köstlichsten Aromen in der Conditorei. In Verbindung mit Zucker verleiht sie den Gebäcken einen unnachahmlichen feinen Geschmack. Vanillekipferln oder Vanillestangen zählen zu den Klassikern unter den Weihnachtsplätzchen. Rezepte sind praktisch in allen einschlägigen Werken zu finden. Der Nuss- bzw. Mandelmürbeteig (Linzer Mürbeteig) wird ca. 10 mm dick ausgerollt und in Streifen von 3 cm Länge geschnitten. Diese werden zu Hörnchen geformt und nach dem Backen in Vanillezucker gewälzt.¹

Walter Poganietz
10.10.2004

¹ Literatur:

Elke Knittel „Weihnachtsgebäck – Traditionsrezepte aus Württemberg“, Stuttgart 1997

Hans Karl Adam „Weihnachtliche Bäckerei“ München 1994

Josef Loderbauer „Das Konditorbuch“ Hamburg 2004

J. Heinrich Kufs „Bunte Schüsseln und trockenes Teegebäck“, Nordhausen o.J. ca. 1920

Hans Skrach „Die Wiener Conditorei“, Wien 1932

Ernst Vogt, Jos Mattle „Die Schweizer Conditorei“ Band II, Thun 1953

Emilie Kieslinger „180 Preisgekrönte HausConditoreirezepte ...“ Reutlingen o.J. ca. 1900