Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 216 (1937)

Artikel: Appenzeller Biberfladen
Autor: Neff, Karl
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-375019

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

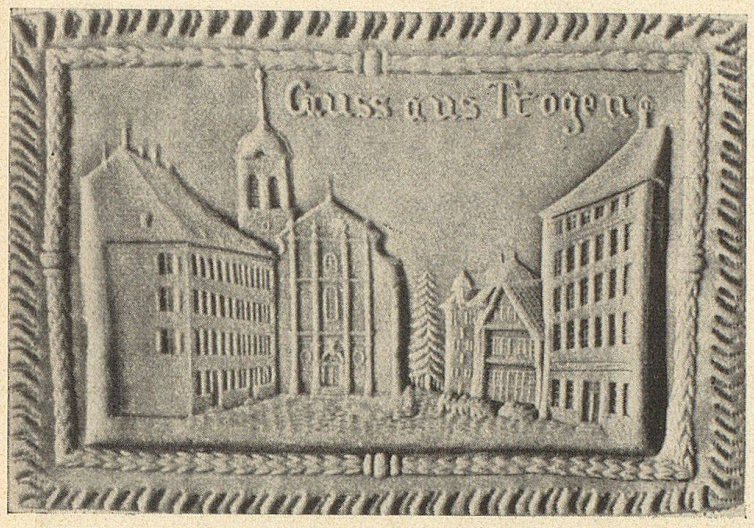
Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

405077

Appenzeller Biberfladen.

Wort und Bild von **Dr. Karl Neff.**



Im Kanton Appenzell ist ein gar eigen Völklein beheimatet: witzig, lebensfroh, tanzfreudig, arbeitsam, stark verwurzelt mit der Heimaterde. Eigene alte Sitten und Gebräuche haben sich hier erhalten, allen neuzeitlichen, gleichmacherischen 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. „Luuteri" Schotte mit schneeweißem Ziger, Rohmzonne, Fenz und Chässchoope sind kräftige Aelplerspeisen, die seit urdenklichen Zeiten auf den Appenzeller Alpen und oft auch im Tale gegessen werden.

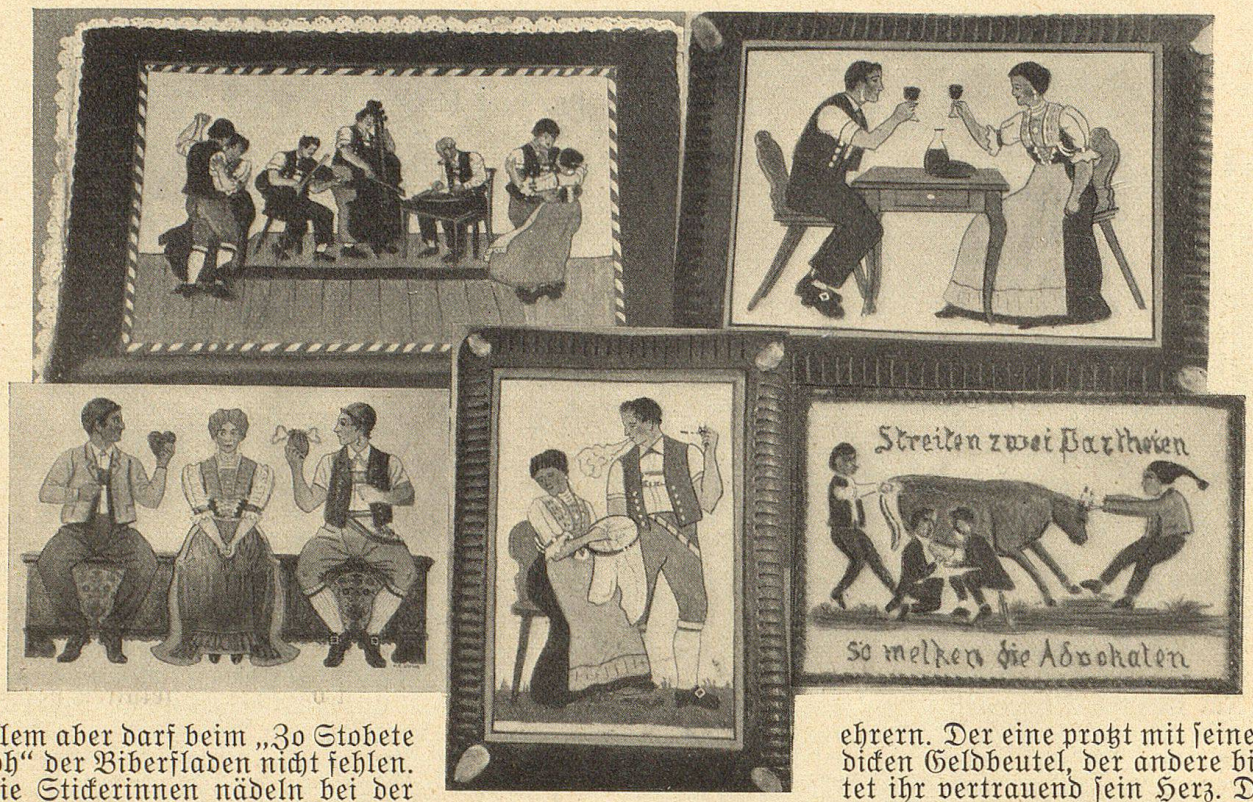
Ja, das muß gleich vorweg gesagt werden, die Kost der Appenzeller besteht aus absonderlichen Extremen. Wie gerne ißt der Bewohner des Alpsteins die Biberfladen. „Astig guete Biberflade met Chaffi oder met Wy ischt aade no e guets Chöschtli gsee", kann man durchwegs rühmen hören. Aber neben diesem Süßen wird der herbe, räße 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 bittern Käse gern hat? Man bedenke, dieser räße Käse, der meterweit seinen scharfen Geruch verbreitet und vom Nichtkenner geschmäht und verachtet wird! Was andern den Magen umkehrt, ist für den währschaften Appenzeller ein köstliches Labsal, eine gesunde, bekömmliche Kost.

Doch nicht vom Käse, sondern von den Biberfladen, die braun wie rassige 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 glasklarem Kirsch verscheuchen, 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 Wiiber ond Brot." — „Jää, was wettischt denn au, Sebedöni?" frug man ihn. — „I wett de liebscht Biberflade ond Jumpfere!" war seine schlagfertige Antwort.

In Appenzell nennt man die braunen Lebkuchen Biberfladen, während man in Außerrhoden 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 bî-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 Außerrhoden 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 Ruckstuhl 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 Säntisbahn 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 Vatt'r! Wenn's doch all Lüüt so guete hettid wiä-n-y, ond y denn no e betzeli besser!"

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



allem aber darf beim „Zo 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 währschafter z'Vesper 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 „Chlausebickli", die vor allem um Weihnachten herum in den Schaufenstern der Appenzeller Zuckerbäcker ausgestellt sind. Die Buben und Mädel drücken im Christmonat an den Scheiben ihre Nasen platt, bewundern die leckern „Bickli" und umschmeicheln sie mit begehrlichen Blicken. Bickli sind die buntbemalten, ungefüllten Lebkuchen aus Biberfladenteig mit den originellen und witzigen Szenen aus dem Volksleben.

In den letzten Jahren ist die künstlerische Ausgestaltung dieser „Chlausebickli" bedeutend besser geworden. Dem bisher Schablonenhaften, Ueberlieferten wurde neuer Impuls verliehen. Großes Verdienst gebührt dem Konditor W. Fäßler 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 „Bickli" bildhaft und humorig geschildert. Bei der Liebeswahl sitzt eine mögige Jungfer in der Barärmeltracht zwischen ihren zwei Verehrern. Der eine protzt mit seinem dicken Geldbeutel, der andere bietet ihr vertrauend sein Herz. Die Entscheidung liegt bei ihr: Geld- oder Liebesheirat. Ein anderes Bickli 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 [Gspaß aa,
Denn geb i dys Wybli ond du gehscht myn Maa!"

Ein weiteres Bickli zeigt ehelichen Zwist. Er qualmt sein Lindauerli und bläst seiner stickenden Frau den Rauch ins Gesicht, und so entsteht der Wortwechsel:

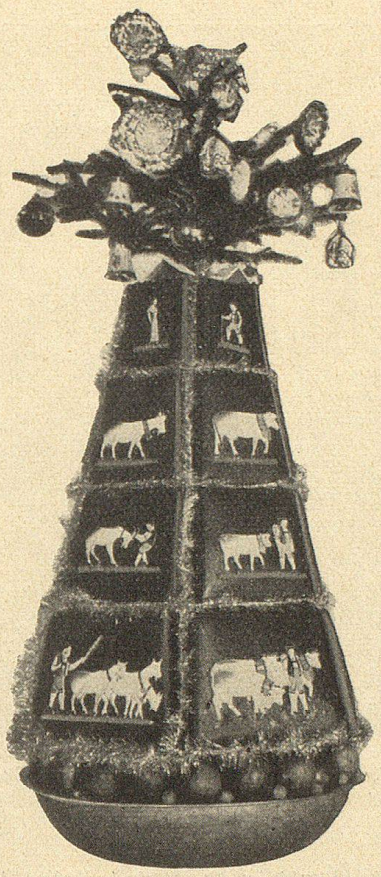
„Hescht gmeent, seyscht höpsch, 's ischt aber nüd wohr.
Bischt kkropfet oder bbogglet ond hescht roti Hoor."

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 Chlausebickli stellt eine Alpstubete dar:

„En Brommbaß, e Giige, e Hackbrett dezue.
Wie flüügid die Arme, wie schliifid die Schueh!"

Aber auch sennische Bickli gibt es eine Menge. Mit Kühen, Geißen, Sennen und Blässen, und auch hie und da biblische Darstellungen. Alles Bilder von rührender Einfalt 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 Weihnachtsturm ganz eigener Art aufgebaut, der „Chlausezüüg". Das Fundament ist ein großer Holznapf, wie man ihn zum Aufstellen der Milch verwendet. Aus Eierringen, dürren Birnen, Nüssen und rotwangigen Aepfeln 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 anmächelig die niedere Bauernstube zur Freude der Kinder und Erwachsenen; denn er ist früchte- 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 sieht 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 wässerig machen und ihre Seele mit bunten Bildern erfüllen. Der Chlausezüüg gibt den Kindern die schönsten Aepfel, vollkernige Nüsse und prächtige Bickli als wohlschmeckendes Gebäck, das so bekömmlich 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's!

Dem Vaterland!

Rufst 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 Oel- 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 Käs 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 Proporzwahlschlacht
Das Schicksal fällt,
Woll'n wir den Banken trau'n,
Nicht ins Verderben schaun'
Und wieder Weizen bau'n
Mit Bundesgeld.

O. R.