**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: 23.10.2025** 

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

405077

# Appenzeller Biberfladen.

Wort und Bild von Dr. Rarl Reff.



Im Kanton Appenzell ist ein gar eigen Völklein beheimatet: wizig, lebensfroh, tanzfreudig,
arbeitsam, start verwurzelt mit der Heimaterde.
Eigene alte Sitten und Gebräuche haben sich
hier erhalten, allen neuzeitlichen, gleichmacherischen Bestrebungen zum Troz, die von der
Größstadt 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. Im Kanton Appenzell ist ein gar eigen Völk= Tale gegessen werden.

Ja, das muß gleich vorweg gesagt werden, die Kost der Appenzeller besteht aus absonderlichen Rolt der Appenzeller besteht aus absonderlichen Extremen. Wie gerne ist der Bewohner des Alpsteins die Biberfladen. "Astig guete Biberfladen met Chassi oder met Wy ischt aade no e guets Chöschtli gsee", kann man durchwegs rühmen hören. Aber nebent diesem Süßen wird der herbe, räße Räse als seiner Leckerbissen gepriesen. Ob es wohl in der ganzen Schweiz ein Volk gibt, das zwei so grundverschiedene Spezialitäten, wie honigsüßen Biberfladen und so bitztern Käse gern hat? Man bedenke, dieser räße Käse, der meterweit seinen scharfen Geruch verstrett 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 Viberschnen sind, möchte ich plaudern. Und da gebe ich den Lesern einen besonders guten Kat: Macht es wie die Appenzeller und est in diesen sauten Zeiten mehr Süßes. Die Basser haben

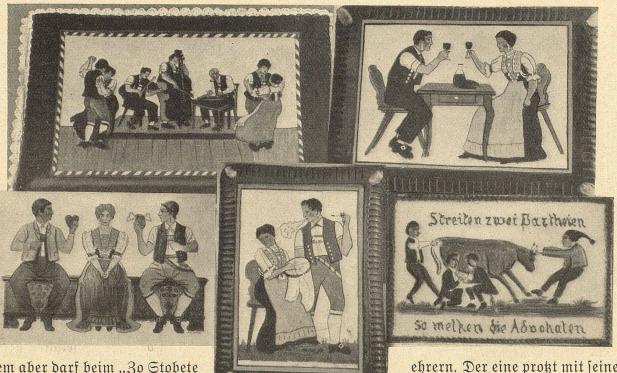
ihre Leckerli, die Glarner und Toggen= burger ihr Birnenbrot, die Juger, die ihre Sorgen nicht ungern mit glasstarem Kirsch verscheuchen, die Kirschstorte, und wir Appenzeller haben Fladen und Biberscher sie haben ihre Glasstaren glassta von altersher ein bekömmliches Essen gewesen. Schon vor mehr als hundert gewesen. Schon vor mehr als hundert Jahren bemerkte der Geschichtsschreiber Johann Caspar Zellweger: "Das weibeliche Geschlecht liebt Eierbrot und Lebeuchen." Ja, einmal hat ein Appenzeller Anecht gemeint: "I chönnt guet lebe ohni Wiiber ond Brot." — "Jää, was wettischt denn au, Sebedöni?" frug man ihn. — "I wett de liebscht Bibersslade ond Jumpfere!" war seine schlagstertige Antwort.

In Appenzell nennt man die braunen

In Appenzell nennt man die braunen Lebtuchen Biberfladen, während man in Außerrhoden und St. Gallen unter Biber die mit weißem Marzipan gefüllten Spezialitäten versteht. Das Wort "Biber" hat mit dem gleichen amigen Tiere nichts zu tun. Es ist das mittelshochdeutsche biebrot, d. h. Bienenbrot. Zur Herstellung dieser Biberfladen verwendet man Wehl, reinen Naturhonig und als geheime Zutaten Gewürze. Die eigentlichen Biber enthalten eine meiche Marzipanfüllung aus Mandeln. Eise taten Gewürze. Die eigentlichen Biber enthalten eine weiche Marzipanfüllung aus Mandeln, Eisweiß und Jucker. In Außerrhoden wird die oberste Teigschicht in Formen gepreßt, und da gibt es noch uralte Holzmodel aus dem 17. Jahrzhundert, mit Frauen in steisen Röcken, Halstrausen und hohen Velzmüßen. Aonditor Ruchstuhl in Trogen ist im Besitz der ältesten Model. Trachtenmeiteli, Sennen und Biedersmeierherrchen lächeln dich honigsüß an. Sogar der berühmte Landsgemeindeplatz in Trogen strahlt dir auf einem mächtigen Biber in brauner Glasur entgegen, und die neue Säntisbahnschwebt 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 Truben oder Schränken bereit= weiche Fladen in Trugen oder Schränken bereitzliegen, für einen unerwarteten Besuch oder für Festz 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 Aaffee trank und einen Berg Biberfladen vertilgte: "Myn Gott ond Vatt'r! Wenn's doch all Lüüt so guete hettid wiäznzy, ond y denn no e beheli besser!"

Auch den Kranken und besonders den Wöch= nerinnen framt man gerne Biberfladen, damit fie die Schmerzen eher vergeffen fonnen. Bor



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 furze Ruhepause, wobei ein währschafter z'Vesper mit Kaffee, Brot, Schmalz, Latwerge, Honig und gutem Biberfladen aufsgetischt 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 Schausfenstern der Appenzeller Zucerbäcker 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 Biberssladenteig mit den originellen und witzigen Szenen aus dem Volksleben.

In den letzten Jahren ist die künstlerische Ausgestaltung dieser,, Chlausebickli" bedeutend besser geworden. Dem bisher Schabsonenhaften, Ueberlieferten wurde neuer Impuls verliehen. Großes Verdienst gebührt dem Konditor W. Fäßler in Appenzell, der bei den Kunstmalern S. C. Usrich und C. Liner, Appenzell, Entwürse 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 Vers

ehrern. Der eine prost mit seinem dicken Geldbeutel, der andere bietet ihr vertrauend sein Herz. Die Entscheidung liegt hei ihr: Geld1

1

Entscheidung liegt bei ihr: Geldsoder 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

Denn geb i dys Wybli ond du gehicht 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, senscht höpsch, 's ischt aber nüd wohr. Bischt kfropset oder bbogglet ond hescht roti Hoor." Auf einem andern steht der Spruch: "Streiten zwei Parteien, so melken die Advokaten." Der Streit geht um eine Ruh. 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 Ruh. Sie verstehen aus dem Streit Borteil zu ziehen. Und wieder ein anderes Chlausebickli stellt eine Alpstubete dar:

"En Brommbaß, e Giige, e Hackbrett dezue. Wie flüügid die Arme, wie schliffid 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 Berwandte schenken solche Bickli den Kindern zu Sankt Nikolaus und Weihnachten. Diese Chlause-bickli werden ans Fenster gelegt, und am Heiligen Abend wird aus diesen Gaben ein kunstvoller Weihnachtsturm ganz eigener Art aufsgebaut, 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 Kyramide 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 fleines Tannenbäumchen oder auch eine Nikolausfigur abschließt. Zuweisen verwendet man auch ein "Chlausezüüg-Gstell", das fünsectig ist und etwa 20 Bickli, alle nach vorgeschniebener Größe, enthält. Der Chlausezügs schnückt gar anmächestig die niedere Bauernstube zur lig die niedere Bauernstube zur Freude der Kinder und Erwachssenen; denn er ist früchtes und leckerbissenbeladen und verbreitet

ŏ



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 höuerliche Familie mit noch die bäuerliche Familie mit Kindern, die eine Menge Bickli als frohe Weihnachtsgabe geschenkt bekommt. So ist es begreif= lich, daß vor allem die Kinder ihre helle Freude an den farbenpräch= tigen, bodenständigen Gebilden haben, die ihren Mund wässerig machen und ihre Seele mit bunten Bildern erfüllen. Der Chlausezüüg sicht der Sindare die schausezung eine der Sindare die schausezung der Sindare de gibt den Kindern die schönsten Aepfel, vollkernige Nüsse und prächtige Bickli als wohlschmeckens des Gebäck, das so bekömmlich ist und herrlich mundet.

Und wen es nun nach Biber= fladen oder Bidli gelüstet, der soll ins Appenzellerland gehen, am besten dort ein paar Wochen Ferien machen und die braunen Spezia-litäten aus feinem Sonigteig und

einen weihnachtlichen Geruch, der ein paar Lebkuchen faufen und demjenigen des Tannenbaumes nicht nachsteht. sein Weihnachtsfest ohne Christbaum ist heute kaum denkbar. Dieser schöne Brauch hat sich aber erst spät im Appenzellerlande eingebürgert. In bekomm's!

## Dem Vaterland!

Rufft du, mein Baterland, Sieh uns noch vorderhand All dir geweiht. Heil dir, Helvetia, Hast Desizite ja, Wie sie kein Jakob sah Seit Adams Zeit.

Wo Del= 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, Effen 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 ift Gott.

Doch wo der Friede lacht, Wenn nach Proporzwahlschlacht Das Schickfal fällt, Woll'n wir den Banken trau'n, Nicht ins Berderben schaun' Und wieder Weizen bau'n Mit Bundesgeld. D. M.