

Zeitschrift: Badener Neujahrblätter

Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

Band: 84 (2009)

Artikel: Spanischbrödli : "Wenn man so eines isst, ist man auch gut verpflegt"

Autor: Rullert, Sabrina / Marolf, Stephan

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-324957>

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: 27.01.2026

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

Spanischbrödli

«Wenn man so eines isst, ist man auch gut verpflegt»

Text und Fotografien von Sabrina Rullert, Dättwil.
Sie ist 2007/08 Stadtphotografin in Baden.

Spanisch Brödli, auch Spanischbrötli oder Spanischbrödli kann man sagen, wenn man über das Blätterteiggebäck spricht, das einst so manchem Kurgast den Kurerfolg versüßte. Das 8×8cm grosse Blätterteiggebäck wurde früher von den Kurgästen in grossen Mengen, oft auch in ungesundem Mass konsumiert. Es galt als Luxusgebäck, das Zürcher Bäcker nicht produzieren durften, weshalb es per «Spanischbrödli-Bahn» an den Zürichsee transportiert werden musste. Aller schlemmenden Begeisterung zum Trotz wurde das Brödli schliesslich von anderen Leckereien, die mit moderneren Geschmäckern aufwarten konnten, verdrängt.

Im Hinblick auf die Badenfahrt 2007 erarbeiteten einige Badener Bäcker zusammen mit der Stadt Baden und der Schweizer Bäckerfachschule Richemont eine neue Rezeptur für das Spanischbrödli, um es dem modernen Geschmacksempfinden anzupassen und in den Ladentheken der Bäckereien wieder auferstehen zu lassen. Die Bäckerfachschule wurde beauftragt, eine moderne Variante des Spanischbrödli, das ursprünglich nur aus reinem Blätterteig bestand, zu kreieren.

Es galt, eine spezielle Füllung zu erarbeiten, die typisch für Baden und die Region ist. Die Bürger sollten sich mit dem Geschmack und dem Produkt identifizieren können. Eine Füllung musste gefunden werden, die von ihrer Beschaffenheit her auch im Blätterteig funktioniert und den Teig weder aufweicht noch schlapp werden lässt. Es wurden verschiedenste Varianten getestet. Von Hüttenkäse und Lachs kam man schliesslich zu etwas «Regionaltypischem»: der Haselnuss-Rüebli-Füllung. Man hielt jedoch fest, dass das Brödli auch das Potenzial hat, anders gefüllt zu werden, und definierte, dass die neue Kreation «Spanischbrödli» heißen soll. Die Stadt Baden liess diese Marke schützen; ihr gehört auch das neue Rezept.

Vier Badener Bäcker haben zurzeit die Lizenz, Spanischbrödli zu backen. So gehen heute täglich um die 200 bis 300 Spanischbrödli über Badens Ladentheken. Die moderne kulinarische Konstruktion bringt 450 Kalorien auf die Waage und eroberte im Sturm Badens Apéro-Buffets. Das Spanischbrödli ist nicht ganz das, was es mal war, aber nicht immer war früher alles besser.



Das Bildmaterial entstand bei einer Produktionsreportage im Rahmen der Stadtphotografie. Die Bäcker in der «Linde» geben einen Einblick in die heutige Spanischbrödli-Herstellung:

Zubereitung der Zutaten:
Rüebli raspeln und Haselnüsse
zerkleinern.



Herstellung der Teigmasse.

Tourieren der Teigmasse.



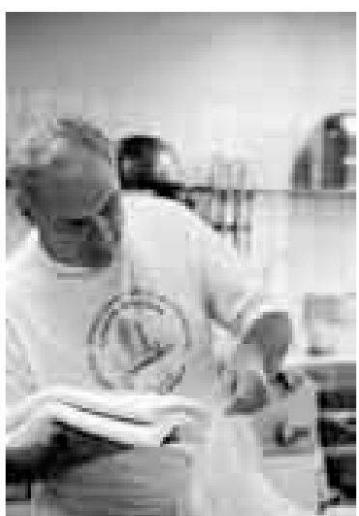
Hinzufügen der Butterlage.



Einfassen der Butter in den Teig,
dabei muss die Butterlage
vollständig vom Teig umschlossen
werden.



Einschlagen und weiteres
Tourieren des Teigs auf wenige
Millimeter Dicke.



Die Teigmasse wird zur Festigung
der Butter eine Nacht lang gekühlt.



Nach weiterem Tourieren wird
die Füllung gleichmässig auf den
Teigboden aufgetragen. Der
Deckel wird mit Ei bestrichen ...



... und platziert. Die Teigmasse wird portioniert, und nach einem Ei-Anstrich wird der Teigdeckel leicht eingeritzt, um ein gleichmässiges Aufgehen zu gewährleisten.

20 Minuten werden die Spanischbrödli bei 220 °C gebacken.





Das Bestäuben mit Puderzucker
ist der letzte Arbeitsgang,
bevor die Spanischbrödli die
Ladentheke erreichen.



Degustation der Spanischbrödli
durch Stephan Marolf in Thun.

Wie mundet es Ihnen?

Um das Spanischbrödli nicht nur den Geschmacksknospen und Gastrourteilen in der Region auszusetzen, unternahm ich einen Ausflug nach Thun, um das Urteil eines Fachmannes zu erfragen. In der Hotelfachschule Thun traf ich auf den eidg. dipl. Küchenchef Stephan Marolf. Er ist Mitglied des Vorstandes des Schweizer Kochverbandes, ehemaliger Team-Kapitän der Schweizer Kochnationalmannschaft und ausgezeichnet mit 17 Gault-Millau-Punkten. Es ist morgens gegen 9 Uhr, und ich serviere ihm Spanischbrödli ...

Wonach sieht das für Sie aus?

Marolf: Nach Blätterteig. Wie ein Nussgipfel in anderer Form. Nach einem Süßgebäck zum Znuni, eben anstatt einem Nussgipfel. Oder nach etwas für den Nachmittag, zum Kaffee. Vielleicht klein geschnitten in Vierteln, auch denkbar bei einem Dessertbuffet. Rüebli könnten auch drin sein ...

Und wie schmeckt es?

Marolf: Ja, es sind Rüebli drin. Hmm, es schmeckt fein. Erinnert an Aargauer Rüeblitorte im Geschmack ... man schmeckt die Haselnüsse ... die Rüebli ... Zitrone. Es ist saftig, nicht trocken und nicht zu süß. Die Füllung ist sehr fein, feucht. Grundsätzlich sieht es auch gut aus. Jedes etwas anders. Rustikal und nicht industriell. Man könnte es sich zu Vanilleglace oder Vanillesauce auch vorstellen oder einer Fruchtsauce. Es sieht handgemacht aus und rustikal, das empfinde ich als positiv, der historische Bezug des Produktes wird so deutlich. Es wäre damit jedoch kein Dessert, das in einem exklusiven Restaurant auf den Tisch käme, eben weil die Spanischbrödli so verschieden aussehen.

Was, meinen Sie, kostet so ein Spanischbrödli?

Marolf: Vier bis fünf Franken etwa.

Es kostet gegen drei Franken.

Marolf: Ich denke, da sind Aufwand und Ertrag optimal. Wenn man so eines isst, ist man auch gut verpflegt.

Was würden sie Freunden aus Baden mitbringen?

Marolf (ohne zu zögern): Das Spanischbrödli!

Es scheint, als sei mit der Neulancierung des Spanischbrödli auch der Bedarf nach den Badener Truckli zu neuem Leben erweckt.