Zeitschrift: Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel

Herausgeber: Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel

Band: 186 (2008)

Artikel: Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann : Fladen, Kuchen, Fastenwähen und anderes Gebäck

Autor: Spycher, Albert

Kapitel: Wähen

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1006770

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: 08.08.2025

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

Wähen

«Gang bring der arme Fischer-Lis
e Säckli Mehl, e Hemdli wyss,
nimm au e Wellen oder zwo,
und sag, sie söll au zuenis cho
und Weihe hole, wenn i bach
und decket iez der Tisch alsgmach.»

Johann Peter Hebel[203]

Wort und Sache

Etymologie

Zur Deutung des Gebäcknamens «Wähe» werden hier drei alt- und mittelhochdeutsche Begriffe beigezogen:

1. Althochdeutsch «wâhi», mittelhochdeutsch «waehe» als etwas Schönes, Zierliches, Kunstreiches: Johann Jakob Spreng übernahm um 1760 diese Erklärung aus dem «Altfränkischen und Alemannischen» als etwas «Feines, Köstliches, Zartes und Mürbes» (siehe Abb. 40).[204]
2. Althochdeutsch «wîhjan», mittelhochdeutsch «wîhen» im Sinne von weihen, segnen: Diese Auffassung machte sich der elsässische Dichter August Stöber zu eigen und führte den im Oberelsass vertrauten Gebäcknamen auf kirchlich geweihtes Brot zurück.[205]
3. Althochdeutsch «wâjan», mittelhochdeutsch «waejen» als Ausdruck für das Wehen des Windes: Als überzeugendster Zugang zur Deutung unseres Untersuchungsgegenstandes hat sich indes die bildhafte Vorstellung von «Verwehtem, Auseinanderlaufendem», nach Franz Josef Stalder auch von «missratenem Gebäck» durchgesetzt.[206]

Wähen in der Deutschschweizer Mundart

Die Wähe begegnet uns erstmals im lateinisch-deutschen Wörterbuch des Johann Fries vom Jahr 1568 als «Fladen oder Kuchen».[207] Im Jahr 1551 sagte ein Mann vor einem Zürcher Gericht aus, er habe einer Frau «ein wäyen bachen müessen». 1587 wurde zu Protokoll gegeben, es habe jemand Mehl gestohlen und bei der Sihlbrücke «Brot und 2 Wäyen» gebacken – zwei unterschiedliche Gebäcke also. Ein anderer wollte im Jahr 1595 Eier zu einer «Ween» mitlaufen lassen.[208] Laut Einzelmeldungen wurden im alten Zürich Brote vom halben Gewicht eines Normallaibs

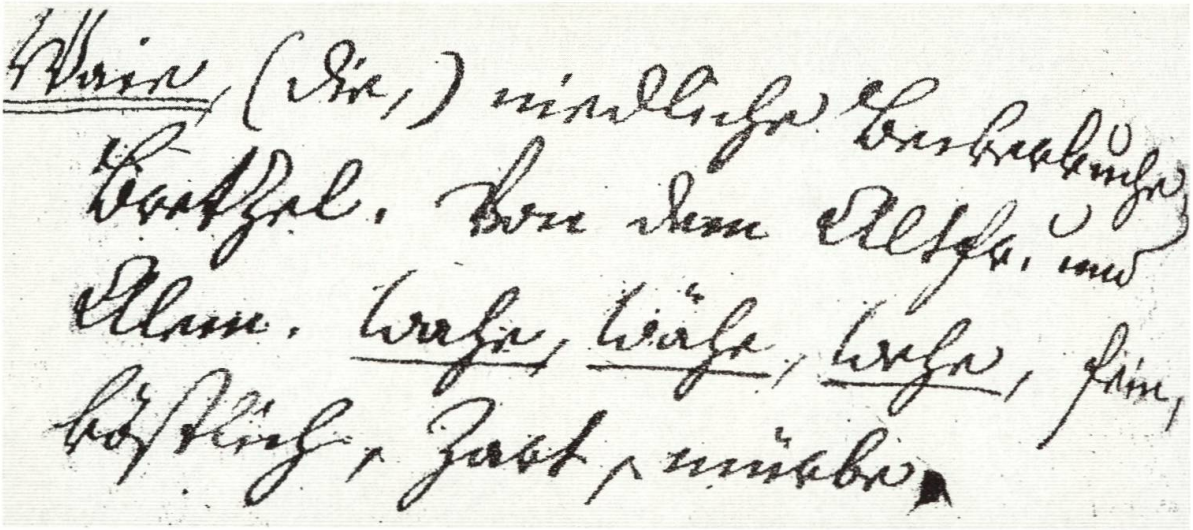

Abb. 40
Laut Johann Jakob Sprengs «Idioticon Rauracum» (um 1760) ist die «Waie» ein «niedlicher Bäckerkuchen – eine Bretzel. Von dem Altfr[änkischen] und Alam[annischen] wahe, wähe, wehe, fein, köstlich, zart, mürbe».

«Wäienkuchen», im Rheintal sowie im Dominium der Abtei St. Gallen «Halberli» genannt.[209] Johann Jakob Spreng kannte die Wähe als «niedlichen Beckenkuchen» in Form einer «Bretzel» sowie als Fastenwähe (siehe S. 113).[210] Bei Stalder findet sich Jahrzehnte später die Wähe als «Brotkuchen mit Belag».[211] Mit «Öpfel-, Chirsi-, Zwätschge-, Zibele- und Chümi-waije» gab Gustav Adolf Seiler diesen Kuchen in unserer Gegend erstmals appetitliche Namen.[212] Als Kuriosum sei die Verdeutschung von «Fastenwähe» zu «Kunstmürbes» durch Max Höfler, den vielzitierten «Altmeister der Gebäckkunde», angeführt.[213] Oskar Rhiner untersuchte in einer wort- und sachgeschichtlichen Studie die Verbreitung und Wanderung des Namens für den im «Atlas der Schweizerischen Volkskunde» als «Sache 188.4» aufgeführten «meist runden, seltener viereckigen Flachkuchen mit beliebigem Belag von Früchten, Gemüse oder Käse». Basel ist mit einem Hinweis auf die Zwiebelwähe am Morgenstreich nur marginal vertreten. Rhiners Untersuchungen zeigen aber, dass sich der Mundartausdruck Wähe vom Raum Basel aus in die Nordost- und Nordwestschweiz verbreitete.[214]

Blick in die badische und elsässische Nachbarschaft

Bislang unveröffentlichte Materialien zum «Badischen Wörterbuch» bestätigen, dass der Ausdruck «Waihe» in Südbaden vom Bodensee bis in den Raum Freiburg gut belegt und dokumentiert ist.[215] So beobachtete im 18. Jahrhundert ein Reisender, dass Konstanzer Landleute ihren Taglöhnern zum Frühstück flache, in Asche gebackene Kuchen vorsetzten, die mit Fenchel, Speckstückchen und Lauch belegt waren und die sie «Waihen» oder «Tünnelen» nannten.[216] Der Verfasser brauchte sich bei den Erkundungen nicht auf Sprach- und Volkskundeatlanten abzustützen. Vielmehr fand er Gesprächspartner aus der älteren Generation, die sich für Gebäcknamen interes-

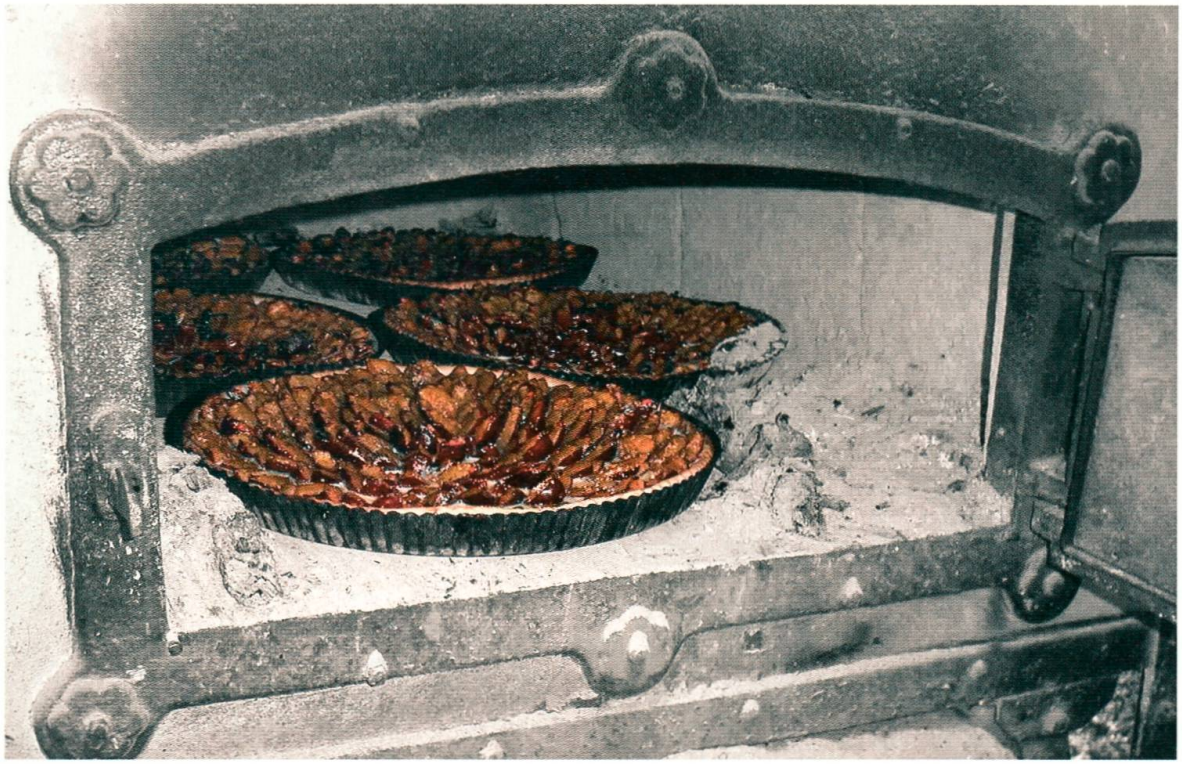

Abb. 41
Anfang September werden an der *«Fête de la quetche»* im Sundgaudorf Rantzwiller Hunderte von Zwetschgenwähen in mobilen Öfen gebacken.

sierten. An einem milden Oktobernachmittag fielen im markgräfischen Oetlingen Herbstblätter auf die Gartentische der Wirtschaft «zum Ochsen», wo sich ein Disput entspannte, ob der Nachtisch auf dem Teller eines Gastes eine Rhabarberwähe oder ein Rhabarberkuchen sei. Die Lösung fand sich bei Kaffee und Fasswein: Die Rhabarberwähe ist mit einem Eierguss ausgestattet, mit Eiweiss überbacken ist sie im Badischen ein Kuchen.

Wie zwischen Nord- und Südbaden erstreckt sich quer durch das Elsass eine Art Kuchen-Wähen-Graben. Die von einer ins *Département Bas-Rhin* eingeheirateten Sundgauerin gebackenen Wähen werden vom Ehemann als «Küüch» und von den Kindern als *«tartes»* genossen. «Wajen» mache man im «Oberland» *(Département Haut-Rhin)*, sagen sie. Einer alten Volksmeinung zufolge grenzte man sich schon in Colmar recht deutlich ab: «D Colmerer schyssen uff d Waje und bache Kúúch.»[217] In einem *Salon de Thé* der Colmarer Innenstadt bestanden drei ältere Damen auf dieser Wendung – «Kúàchà» sage man weiter südlich. Galten Wähen in unserer Sundgauer Nachbarschaft einstmals als beliebte Fastnachts-, Kilbe- und Erntedankgenüsse,[218] stehen heute Dorffeste im Zeichen der Wähe, wie etwa das «Zwàtschgàwàjafàscht» in Pfastatt oder die *«Fête de la quetche»* in Rantzwiller.

Ländliche Hausbäckerei von damals am Dreiländereck

Bei diesen Wähen handelt es sich nicht um Augenweiden, wie sie uns aus Bäckerei- und Konditoreiauslagen entgegenlachen, sondern um Produkte früherer ländlicher Hausbäckerei. Das «Schweizerische Idiotikon» liefert eine grosse Zahl historischer Beispiele aus verschiedenen Gegenden der Deutschschweiz.[219] Am Backtag kratzte man die «Mueltschäärete» aus der «Muelte» (Teigmulde),[220] wallte oder drückte die so gewonnenen Brotteigreste zu dünnen Fladen und drückte den Teigrand zu einem Wulst zusammen, damit der Belag nicht auslaufen konnte. Dieser bestand aus dem, was im Haushalt gerade vorrätig war – Obst, Zwiebeln, Speck, Milch, Nydel- (Rahm) oder «Anggeschäärete», dem beim Auslassen der Butter abgesetzten hellbraunen Fond (siehe S. 131).[221] Margarethe Spoerlin, die Tochter der Autorin des «Oberrheinischen Kochbuches», half der Mutter, wenn am Namenstag des Bruders Jeannot «Ankenschaumwähen» angesagt waren. Die Butter wurde im Waschraum des Mülhauser Witwenhaushalts eingesotten, wobei die Kinder im steinernen Hafen rühren durften, bis die Butter stockte.[222] Von solchen «Anggeschäärete»-Wähen erzählt man sich auch im Solothurnischen und im Baselbiet. Der «Schüssel», ein langgestieltes hölzernes Werkzeug, mit dem das Backgut in den Ofen geschoben wurde, gab der «Schüsselwääie» ihren Namen.[223] Von einer «Vorwääie» sprach man, wenn diese vor dem Brot in einem Feuerlein, das die Ofenhitze aufrechterhalten sollte, gebacken wurde.

«Metzgerhans», der Landwirt und Bauerndichter Hans Gysin aus Oltingen am Fuss der Schafmatt (1882–1969), trieb sich als Kind bei der «Ööli» (Ölpresse) herum, wenn gerade Lewat (Raps), Flachs oder Hasel-, Buch- und Baumnüsse zu Öl gepresst wurden. «Fätze» vom übrig gebliebenen Nusskuchen waren eine geschätzte Beilage zum Brot. Noch besser schmeckte Hans Gysin Grossmutters «Chruusiwääie» aus diesen Resten.[224] Der Binninger St.-Margarethen-Pfarrer Jonas Breitenstein beschrieb 1864 den Wähenbrauch in einer Erzählung so:

> «Nämlig am einten Ort, do hei si bachen und hei grad Wäje gmacht in der Chuchi, d' Frau het si gmacht uffim Würkbritt [Teig-Wirkbrett], druf se ganz dünn bis an Rand vom Schüssel verzogen und 's Teigli drüber gstriche, 's isch zart vom e Chindepäppli und Eili agrüehrt gsi, und der Maa het flissig die Wäjen in Ofen yne gschürkt un se bache. 'S het wäger lustig e Vorfüür glället im Ofeloch, ass d' Hitz nit het chönne verfliege. Grad het er gseit zu der Frau: ‹Wie mängi machsch?› – Si het lustig gseit: ‹He uf jede Tritt von der Stegen eini!› Wie's ebe heisst: vill Chind, vill Stückli Brot.»

Zu einem Leckerbissen – zu einer «Zibelewääie» – konnte sich die Waaie emporschwingen, wenn der Diener oder Visiteur eines Basler Seidenbandfabrikanten ausgerechnet am Backtag die Bändelmühle (Bandwebstuhl) einer Heimposamenterfamilie inspizierte. Jonas Breitenstein erzählte:

> «Do si zum Schrecken und grössten Entsetze die zwee Heere cho, und dä Maa und die Frau si verlege gstanden und hei si gschiniert. Do het der Heer Diener

gar fründlig gseit: ‹Nei, machet nur zue!› – und wer het müesse die Wäje au versueche, – si hein enen extra ne Zibelewäje gmacht, – si die Bede gsi, und si heis si's nit übel lo schmecke, wil's au sufer im Hus; – 's si häbigi Lüt gsi.»[225]

Zur Fragestellung, ob jene Wähen an Freitagen oder Samstagen, am Waschtag, als Fasten- oder Festtagsspeisen, als Haupt- oder Nebenmahlzeiten genossen wurden, konnten im Rahmen dieser Untersuchung keine repräsentativen mündlichen Bestätigungen ermittelt werden. In der Regel wurde wöchentlich einmal und zumeist am Samstag gebacken.[226] Im gemischtkonfessionellen Elternhaus des Verfassers gab es jeden Freitag Wähen, wobei der Vater die Käsewähe, die Mutter aber die Apfelwähe backte. Statt Wähen gab es abwechslungsweise auch Erbsen- oder Kartoffelsuppe und «süsse Weggli» aus der Bäckerei. Der aus Hölstein stammende pensionierte und im April 2007 verstorbene Coop-Bäcker Richard Affentranger (geb. 1916) erinnerte sich, dass in seiner Jugendzeit am schulfreien Freitagnachmittag gebacken wurde. Die Kinder legten Hand an, damit die Arbeit am Bandwebstuhl keine Unterbrechung erlitt. Dass der Backtag auf dem Lande festlichen Charakter hatte und gleichzeitig «Wähentag» war, ist mehrfach belegt: Aus dem Markgräflerland wird berichtet, dass die mit Eiern, Rahm, Speck oder Zwiebeln belegte «Waihe» ofenwarm direkt vom Backschüssel verzehrt wurde – «bei der ehrwürdigen, feierlichen Handlung des Brotbackens».[227] Ähnliches verlautet aus Baselland: «Der Tag, an dem das eigene Brot gebacken wurde, hatte etwas Festliches. Alle genossen das frische Brot und erst recht die Wähen, die es regelmässig gab.»[228] Um diese einfachen Gaumenfreuden rankt sich Sagenhaftes und Heiteres. Hilfsbereite Zwergmännchen brachten gutmeinenden Dorfbewohnern nachts heimlich Wähen und durften dabei nicht entdeckt werden. Die Binninger mussten sich «Wääie-Ränft» und die Bubendörfer «Wääie-Müüler» als Spottnamen gefallen lassen. Kinder wurden mit Wähen zur Hebamme geschickt, auf dass sie der Familie ein «Buscheli» bringe. In Oltingen ging die Scherzfrage um: «Het der d' Wääje au scho weh do?» – «Nei.» – «Aber jetz!», gab der Fragende zurück und schlug dem Opfer ein Wähenstück über die Hand.[229]

Wähen im alten Basel

In den Materialien zu dieser Arbeit fielen historische Fladen-, Torten- und Kuchenrezepte auf, die nicht mit einer flächigen oder «zerschnittenen» Teigdecke versehen waren und die sich als eigentliche Wähen entpuppten. Meister Hans, Koch des Herrn von Wirtenberg, versprach 1460 mit einem «englischen Fladen» nicht britannische, sondern engelgleiche, himmlische Gaumenfreuden. Er hatte dabei eine veritable Käsewähe im Sinn (sinngemässe Transkription):

> «Einen englischen Fladen mach wie folgt: Vermische Weichkäse, Butter, Pfeffer und mische alles untereinander. Mache einen Hafen [Form] aus Teig, fülle diesen mehr als zur Hälfte mit dem Käse und lasse ihn im Hafen backen. Dies ist ein englischer Fladen.»[230]

Marx Rumpolts «new Kochbuch» von 1581 empfahl eine Spinattorte, die nicht mit einer Teigdecke versehen werden durfte.[231] So hielt es auch Magdalena Platter mit ihrer «Krut-Darten» – einer regelrechten Spinatwähe (sinngemässe Transkription):

> «Eine Krauttorte: Nimm gutes, junges Binetschkraut [Blattspinat]. Weiche Weissbrotbrosamen in guter Milch ein, die dick sein soll vom Rahm. Schneide darnach das Kraut je nach Länge klein und röste es im Anken. Schütte die Milch mit den Weissbrotbrosamen zum Kraut und rühre alles wohl, damit sich das Weissbrot auflöst. Gib drei Eier dazu, auch Zimt, Zucker, Pfeffer und frischen Anken. Schütte nun die Füllung auf den Tortenboden und besäe [streue] Rosinlein darüber. Du magst auch das Gelbe von hart gesottenen Eiern darauf legen und anschliessend backen, es soll keinen Deckel haben.»

Es gibt Gebäcknamen, an die sich die Baslerinnen nur zögerlich gewöhnten. Manche blieben noch bis ins 19. Jahrhundert beim gewohnten «Lebküchly» für das Ende des 17. Jahrhunderts aufgekommene Basler «Leckerli». Ebenso verhielt es sich bei den Wähen, versprach doch die «Aprikoosedaarte» vornehmeren Genuss als eine «Aprikoosewaaie». Ein hübsches Beispiel für den Übergang von der «Daarte» zur «Waaie» sind die «Weÿendärtlein» im Kochbuch Dorothea Respingers von 1794. Wer hätte nicht heute noch Appetit auf diese leckeren Speckküchlein (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Weyendärtlein: Ein wenig Grüns im süssen Anken geschweizt, ein wenig Speck klein geschnitten. Darunter von 3 Eÿern das Gelbe und ein Schoppen Raum [Rahm] auch darein gerührt, wenn man es will. Das Weisse von den Eÿern geschwungen auch noch dazu und in Ofen gethan. Zum Teig 1½ Vierling Mehl, ¼ Pfund süsse Butter, gibt ungefähr 24 Stück.»

Als regelrechte Wähe erweist sich eine Apfeltorte aus Pastetenteig (siehe S. 138) und mit einem Eierteiglein bereichert im selben Kochbuch. Das Rezept wurde allerdings erst in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts aufgeschrieben (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Eine Apfel Tarten mit Eyern: Man macht ein Pastetenteig, thut ihn in die Tartenpfannen. Alsdann nimt man saure Äpfel, verschneidet sie klein und dünn, bedeckt den Boden wohl damit und thut es in den ofen bis die Aepfel weich sind. Indessen verklopft man 5 Eÿer mit ohngefehr soviel Rum [Rahm] oder Milch als die Eÿer sind. Man thut geriebenen Zucker darin, dass es wohl süss ist wie auch 2 Prisen Zimt, nach belieben Zitronenschälleten rein gehackt. Man klopft diese Fülle wohl untereinander. Wann die Äpfel weich sind und man die Tartenpfannen aus dem Ofen nimt, so thut man die Fülle darein schütten und thut es geschwind wieder in den Ofen. Man muss ein wenig Kohlen um die Pfannen thun damit die Fülle besser aufgeht.»

Die stets beliebter werdenden Wähen riefen nach praktikablerem Backgerät – dem Torten- oder Wähenblech, zum Beispiel für die etwas aussergewöhnliche Kümmelwähe aus Tante Likis Kochbuch mit der Jahreszahl 1840 (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Kümmi-Wehen: Menge unter den Bierhefeteig einen starken Esslöffel voll Butter (gleichviel ob gesottener oder süsser). Wahle den Teig aus und überziehe damit die Form (Tortenblech). Lege von 3 zu 3 Zoll haselnussgrosse Butterflocken darauf und streue Salz und Kümmel darüber. Lasse es alsdann in einem Öfelein ausbacken.»[232]

Dorothea Respingers «Fülly-Wayen» würde man heute als währschafte Zwiebel-Speck-Wähe bezeichnen (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Fülly-Wayen: Einen Teig, wo man halb soviel Anken als Mehl nimmt, oder Brodteig. 3 Vierling Speck in einer Pfanne ein wenig verlassen, grüne und dürre Zwiblen nach Belieben darein gedämpft, in ein Kinder-Päpplein gerührt, 9 Eyer darein verklopft, ½ Maas Raum [Rahm] darein geschüttet – gibt zwei mittelgattige Blech voll.»

Abb. 42
Käsewähe St. Jakob für acht Personen, hausgemacht.

Den Baslerinnen war weder die Freude an eigenen Backkünsten noch das Sammeln von Familienrezepten abhanden gekommen. Es stand ihnen indes ein zunehmendes Angebot an gedruckten Kochbüchern und Haushaltsratgebern für Anfängerinnen wie für Fortgeschrittene zur Verfügung. Begriffe wie Pastete, Torte oder Küchlein wurden überall verstanden. Was jedoch Wähen sind, versuchte jede Autorin auf ihre Weise zu erklären. Für die Mülhauserin Margaretha Spoerlin war dieser Gebäckname ein geläufiger Begriff. Mit Rücksicht auf die Leserschaft in anderen Gegenden fügte sie ihrem Zwiebelwähenrezept in Klammern den Ausdruck Kuchen bei. Dann liess sie ein Repertoire an Wähen folgen – mit allem, was in Rebberg und Hausgarten

Dreißigster Abschnitt.

Wähen, Kuchen, Torten, Törtchen.

1. Abteilung: Wähen (Kuchen) und Früchtepasteten.

1918. Bemerkenswertes über die Wähen.

Zu den Wähen bereitet man gewöhnlich einen geriebenen Teig Nr. 1145 bis 1148, belegt viereckige oder runde Formen mit niederem Rand damit und füllt sie mit ungekochtem Obst.

1919. Zwiebelwähe (Kuchen).

Abb. 43
Die 12. Auflage der «Basler Kochschule» von 1941 tat sich noch schwer mit «Wähen» und «Kuchen».

reifte, Trauben, Zwetschgen und Mirabellen, Äpfel, Aprikosen, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren aus den Vogesen:

> «Eine Heidelbeeren-Wähe: Ehe man die Heidelbeeren auf den Kuchen legt, wird eine oder zwey Stunden zuvor Zucker darüber gestreuet und die Heidelbeeren einigemale umgekehrt. Man kann sie auch mit Wein und Zucker abkochen, lässt sie hernach wieder kalt werden, behält die Brühe davon zurück, thut noch mehr Zucker dazu und lässt sie dick einkochen. Wenn die Wähe dann gebacken ist, so streuet man ein wenig Zimmet darüber, drückt ihn mit einem Löffel in die Heidelbeeren und giebt sie zu Tische.»[233]

Auch Amalie Schneider-Schlöth wollte in den zahlreichen Auflagen ihrer «Basler Kochschule» richtig verstanden werden, wie noch eine Kapitelüberschrift in der 12. Auflage vom Jahr 1941 zeigt (siehe Abb. 43). «Es scheint», so schreibt Oskar Rhiner, «dass sich ‹Wääje› in Basel früh aus der Lebenswelt der bäuerlichen Hausbäckerei befreite und marktfähig wurde»,[234] wobei Mürbe- und Blätterteig den Brotteig zu ersetzen begannen. Gesellschaftsfähig waren die Wähen schon lange.

Die Wähe auf dem Weg zum Marktartikel

Die Marktfähigkeit begann sich mit den frühesten Zeitungsinseraten an der Schwelle zum 19. Jahrhundert zu manifestieren. Schon früher konnte man um die Fasnachtszeit herum bei den Pastetenbäckern «ächte gute Zwiebelwähen» erstehen, laut Inserat in den «Wöchentlichen Nachrichten» vom 25. Februar 1808 bei Heinrich Fleckenstein hinter der School, die Portion zu 2 Batzen. Am 22. Januar 1840 empfahl Witwe Otto an der Spalenvorstadt Zwiebelwähen, Zwieback und an den Sonntagen

Abb. 44
Nicht Fastenwähen – Schokolade und Zwiebelwähen waren gefragt am Morgenstreich. Inserate im «Schweizerischen Volksfreund» vom 22. Februar 1885.

frische Ringe. In den Sechzigerjahren begannen Gastwirte ihre Morgenstreichangebote zu inserieren, was mit der Zeit ganze Zeitungsseiten füllte, wie zum Beispiel im «Schweizerischen Volksfreund» vom 22. Februar 1885 (siehe Abb. 44).

Die Bäckerei- und Konditorei-Fachliteratur verweist stets auf die nach Landesgegenden unterschiedlichen Gebäcknamen und hält sich bei den Wähen an die allgemein verbindliche Bezeichnung «Kuchen». Ein Lehrmittel der Fachschule Richemont in Luzern umschreibt die Wähen als «Früchtekuchen mit oder ohne Guss».[235] In den Jahren vor und nach dem Zweiten Weltkrieg warb das Bäcker- und Konditor-

Abb. 45
Steht noch jeden Tag seinem Sohn zur Seite: Bäcker- und Konditormeister Eugen Krebs-Obrist.

gewerbe intensiv um die Gunst der Kundinnen, die in ihren modernen Gas- und Elektrobacköfen selbst vorzügliche Wähen backen konnten. Der Fachmann war gut beraten, trotz knapper Gewinnmargen nur hochwertiges Rohmaterial zu verwenden: «Die Wähe muss überzeugen. Sie muss der Frau zeigen, dass der Bäcker mindestens so gute Wähen macht wie sie selbst. Darum – lieber das Stück einen Fünfer teurer verkaufen, als an Zutaten sparen.»[236]

Heute würden etwa am Gebäckstand des Einkaufscenters Kirschgarten in Basel von morgens bis abends laufend frische Wähen verkauft, ganze Wähen als Hauptmahlzeiten und portionenweise aufgeschnittene als Imbiss, an Freitagen etwas mehr als an anderen Wochentagen, erklärte die Chefin.