

**Zeitschrift:** Rheinfelder Neujaersblätter  
**Herausgeber:** Rheinfelder Neujaersblatt-Kommission  
**Band:** 70 (2014)  
  
**Artikel:** Die Fastenwähe : in lingua basiliensis = d'Faschtewaie  
**Autor:** Conrad, Robi  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-894696>

### **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:** 12.01.2026

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

# Die Fastenwähe – (in lingua basiliensis = d'Faschtewaie)

Robi Conrad (Stadtführer von Rheinfelden)

Dieses Gebäck, das – nomen est omen – vor allem während der Fastenzeit in Basel und Umgebung gebacken und verzehrt wurde, wird von vielen Gerüchten und Geschichten umrankt. Das ist typisch für ein Etwas, über das nur sehr wenige Quellen existieren, dies öffnet Tür und Tor für so manch ein Gerücht und da kann man(n und frau) ganz vieles darüber erzählen, ohne dass je das Gegenteil bewiesen werden kann ...



Bäcker- und Konditormeister Otto Zollers Riesenfastenwähe, 2007.

Demzufolge könnten sich auch Sagen um dieses Gebäck ranken, aber offensichtlich gibt es nicht einmal diese. Es ist nicht auszumachen, weshalb dieses Gebäck «erfunden» wurde.

Aber ein paar Quellen gibt es glücklicherweise doch ..., und so existiert ein Dokument von 1554, welches bis heute die älteste je entdeckte Quelle darstellt, in der die «Fastenweyen» erwähnt wurden. Und dieses Dokument befindet sich nicht etwa, wie man vermuten könnte, in Basel, sondern im Rheinfelder Stadtsarchiv – das Papier schreibt den Rheinfelder Bäckern in einer Art Marktverordnung vor, in welcher Geldwährung sie die «fastenwegenn» verkaufen durften. Der Originaltext lautet:

«Uff disenn thag ist den Beckenn firgehalden worden das sÿ hinfüran, es sÿ ringg, wöggenn und fasten wegenn zu Hellerwert bachen und verkauffen.»



Ob in Fabrik oder Quartierbäckerei – das Auseinanderziehen der Teiglinge zur Fastenwähe ist Handarbeit. Markus Krebs gibt seinem Produkt die endgültige Form.



Das Datum dieser Erwähnung ist insofern erstaunlich, als alle anderen bekannten Quellen erst aus dem 17. oder sogar 18. Jahrhundert stammen. So sind die «Fastenweyen» in Basel erstmals am 7. März 1649 aktenkundig – in einem Dokument des Klostersguts-Verwalters zu St. Clara.

Doch zum Glück hat der Basler Lehrer Albert Spycher vor einigen Jahren über die typischen Basler Gebäcke recherchiert und im 186. Neujaahrsblatt der GGG Basel von 2008 unter dem Titel «Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann» seine gesamten Erkenntnisse und sein grosses Wissen publiziert. Er hat mir freundlicherweise gestattet, seine Recherchen in diesen Artikel einfließen zu lassen; wofür ich ihm ganz herzlich danke – denn ich muss zugeben, dass ohne seine akribischen Recherchen dieser Beitrag sehr viel spärlicher – ja beinahe fastenmässig mager! – ausgefallen wäre.

Die Basler Weissbäcker stellten mit der Fastenwähe ein Gebäck her, dessen ursprüngliche Zutaten und Herstellungsweise unbekannt sind. Im Gegensatz zu Mannheim, dort war in der Bäckerverordnung von 1726 die Zubereitung von «Fastenbrezeln» ein Bestandteil der Meisterprüfung und somit das Rezept zur Herstellung dieses Gebäcks genau definiert. Eine erste Basler Beschreibung von 1760 über dessen Herstellung stammt typischerweise auch nicht von einem Bäckermeister, sondern vom Gelehrten Johann Jakob Spreng, der in seinem «Idioticon Rauracum» dann auch erstmals den Begriff «Wähe» in seinem



Insignien der Zunft  
zu Brotbecken:  
Zeilengebäck,  
Keilwecken, Ring  
(Bretzel) im  
Zunftbuch des  
Basler Rats,  
angelegt 1586.

Beschrieb über die «Fastenwähe, ablängliche Fastenbretzel mit einem Kreuz in der Mitte», mit diesem Gebäck in Verbindung brachte.

Und dann sind die «Grossen Fastenwäyen oder Gipfeli» erstmals in einem Kochbuch von 1773 erschienen, das Rezept schrieb damals Valeria Huber:

«Der Teig wird über die Hand gestreckt und gezogen, bis eine lange Schlangen ist, in der Mitte bleibt es dicker, man legt ihn auf ein Weyenblech, umschlingt ihn zu einer fastenweyen und wenn sie ungleich wird, schneidet man mit dem Messer an einem Ort weg.»

Die Fastenwähen fanden ihren Weg in die Stuben der Bürger via die Zünfte, und auch bei den Kleinbasler Ehrengesellschaften durfte irgendwann mal dieses Gebäck auch nicht mehr fehlen. Dies erzählt uns der Stadtpoet Theobald Baerwart, der einen Umzug der Ehrenzeichen Anfang des 20. Jahrhunderts in seiner damaligen Sprache wie folgt beschrieben hat: «Vor de Hyser vo de Vorgsetzte vo de-n Ehregsell-schafte macht's Zigli Halt, d'Dänz wärde-n-uffgfiehart, d'Zugsdailnäm-



mer – mit Usnahm vo der Schueljugend nadyrlig – griege Wy und Faschtewaihe, und derno zieht me wyter.»

Die einfachen Leute hinterliessen über ihre Essgewohnheiten von damals keine Aufzeichnungen, viele von ihnen konnten ja kaum lesen und schreiben – der Basler «Daig» hingegen schrieb in dessen Haushaltbüchern alles akribisch auf, in dem er, natürlich auf den Rappen genau, Buch führte. In diesen sind die Fastenwähen meistens nur einmal im Jahr erwähnt. Daher wissen wir zum Beispiel, dass die Familie Bernoulli im Haus zur Goldenen Münze 15 in Basel am 2. Februar 1826 «normale Fastenwähen à 5 Rappen» genoss, dieweil das Pfund Brot 8 Rappen galt».

Im Tagebuch von Valeria Burckhardt-Iselin sind im Februar 1841 elf Besuche erwähnt, solche, die bei ihr stattfanden, und andere, die sie auswärts machte, von denen an vier Anlässen Fastenwähen geknabbert wurden. «Auf den 23. war ein Abendessen bei Charlotte angesagt, wo es zu den Fastenwähen gebrannte und weisse Creme, Konfitüren und Birnen im Branntwein und speziell für Oncle Merian, eine kleine Galleren<sup>1</sup> sowie Schunken aufgetragen wurden, er habe mehrere Tranchen davon genommen.»

Dies waren also nicht wirkliche Fastenmahlzeiten im religiösen Sinn. Man erholte sich vielmehr mit den Fastenwähen von den üblichen Banketten, die aus gefülltem Schweinskopf und Lummel, Frankfurter Knackwürsten und Kartoffelsalat, «geprägelten» Kartoffeln und Pou-larden, Kalbsfuss und Ochsenzunge bestanden – also aus üppiger und schwerer Kost bestehend – und deshalb das nachträgliche Fasten fast schon als unumgänglich werden liessen.

Darüber, ob und wie die Rheinfelder Bevölkerung dieses Gebäck genoss, ist leider nirgendwo etwas aufgeschrieben worden. Aber durch die Erwähnung in der Rheinfelder Marktverordnung von 1554 können wir davon ausgehen, dass die Fastenwähen auch in Rheinfeldern schon seit über 400 Jahren genossen werden.

Quellenangaben:

Rheinfelder Stadsarchiv (Dr. Linus Hüsser)

«Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann», von Albert Spycher, Basel Schwabe Verlag Basel ISBN 978-3-7965-2383-0

---

<sup>1</sup> Es war und ist teilweise auch heute noch üblich, dass der Basler «Daig» nach den Weihnachts- und Neujahrs-Festtagen die übriggebliebenen Speisen in Sülze nochmals aufbereitet und später kalt gegessen hat, oder immer noch isst.