

Ein kulinarisches Erbe aus der Zentralschweiz



In der Innerschweiz gibt es verschiedene Chräpfli aus einer Art Mürbeteig mit Nussfüllung. Sie sind den Anisguetzli ähnlich, jedoch ohne Anis im Teig. Der Ursprung liegt wohl in Klöstern.

Monika Neidhart

"Wenn du gerade etwas hart zu beissen hast, dann knabbere einfach am Chlosterguetzli". Mit diesen Worten übergab mir einst Sr. Nicola im Frauenkloster St. Peter am Bach in Schwyz einen weissen Papiersack mit den runden, grossen Guetzli, respektive Chräpfli, wie sie im Schwyzer Dialekt heissen.



Auch wenn die Nonne in einem geschlossenen Kloster war, weltfremd war sie nicht. Zu ihr kamen viele Menschen und erzählten ihr an der Pforte von Freud und Leid der weltlichen Welt. Für alle hatte die Dominikanerin ein

offenes Ohr und meist auch Chlosterguetzli. In meinen Erinnerungen waren diese weissen, mit einem christlichen Motiv gemodelten Guetzli immer hart, die Nussfüllung trocken. Doch da man sie nur als Geschenk bekam und schon gar nicht ausserhalb der Innerschweiz kaufen konnte, waren sie ein Genuss. Sr. Nicola ist inzwischen gestorben. Nachwuchs fehlt im Kloster, damit auch die Bäckerinnen der Chlosterguetzli. Dank Helferinnen, die von ausserhalb der Klostermauer kommen, werden zumindest für die Klosterchilbi Chräpfli gebacken. Sie sind beliebt. Rund 8000 Stück werden an diesem Wochenende gekauft.

Weltliche Chräpfli greifen Sagen aus der Umgebung auf

Chräpfli gibt es nicht nur im Kloster St. Peter am Bach. Auch in anderen Klöstern der Zentralschweiz wurden Klosterguetzli gebacken. In der restlichen Schweiz kennt einzig Appenzell Innerroden das "Landsgmendchrempfli", das diesen Chräpfli ähnlich ist. Gläubige, die zur Schwarzen Madonna nach Einsiedeln pilgerten, brachten schon vor über 300 Jahren solche weisse Lebkuchen, wie sie dort heissen, als Mitbringsel nach Hause. Geschäftstüchtige Bäcker übernahmen die Idee. Der Unterschied zwischen diesen süssen Mürbeteiguetzli liegt weniger im Aroma, vor allem aber im Sujet. Während die Klöster ihre Chräpfli mit religiösen Motiven zieren, sind die weltlichen mit Sagen und Gegebenheiten aus der Umgebung verbunden wie etwa das "Hölloch-Chräpfli" oder der "Rigibock". So auch der "Rigitüfel" aus der Bäckerei-Konditorei Chilestägli in Arth / SZ. Während seiner Lehre musste Josef Felchlin-Meier in einer Bäckerei in Menzingen / ZG Gubelchrapfen für das Kloster Maria Hilf backen. Zurück in Vaters Geschäft in Arth, stellte er erstmals 1925 "Rigitüfel" her. Das Chräpfli nimmt eine Sage vom Teufel auf, der einen Neubau der Kapelle "Maria zum Schnee" auf Rigi Klösterli mit einem grossen Stein verhindern wollte.

Herstellung braucht bis zu 5 Tage

Die Rezeptur der Chlosterguetzli aus dem Kloster St. Peter am Bach ist streng geheim. Nicht einmal die weltlichen Helferinnen sind eingeweiht. Die Herstellung ist aufwändig und braucht etwa fünf Tage. Für das süsse Mürbeteiggebäck werden Eier und (Staub)-Zucker temperiert und schaumig gerührt, während das Mehl und kalte Butter miteinander verrieben werden. Anschliessend werden beide Teile, etwas Trieb Salz und evt. andere Komponenten zusammengefügt. Das Mischen braucht Fingerspitzengefühl. "Es soll nur kurz gemischt werden, sonst wird der Teig zäh", wie ein erfahrener Bäcker Auskunft gibt. Nun muss der Teig sicher zwei Tage ruhen und gut durchgekühlt werden. Auch das Auswallen ist nicht so einfach, wie er weiter erklärt. "Während wir einen Blätterteig bis 10 Meter auswallen können, ist das bei diesem Eierteig nicht möglich. Damit er nicht zerreisst, muss er Stück für Stück ausgewallt werden". Die Nussfüllung besteht vorwiegend aus gemahlener Haselnüssen und Zucker. Da und dort wird sie ergänzt mit etwas Anisöl, Zitronat, Mandeln, in

älteren Rezepten auch mit Schrabs, eine Restenverwertung von alten Guetzli und Gebäcken. Die Füllung darf nicht zu trocken, aber auch nicht zu nass sein. Sonst würde sie Feuchtigkeit an den Teig abgeben, was die lange Haltbarkeit verkürzt. Damit das Sujet des Modells gut erkennbar ist, muss das gefüllte und verschlossene Chräpfli vor dem Backen noch rund 20 Stunden antrocknen. "Ist der Zucker beim Temperieren zu wenig gelöst worden, rächt sich das. Der Teig trocknet schlecht, die Zeichnung verläuft beim Backen", macht der Bäcker auf weitere Herausforderungen aufmerksam.

Modell in Einzelanfertigung aus Metall

Jedes einzelne Chräpfli wird von Hand mit einem Modell gezeichnet. Traditionell sind es Holzmodell mit dem Sujet, das dem Gebäck der jeweiligen Bäckerei den Namen gibt. Sie entsprechen den Modell, die man zu Hause auch für Anisguetzli verwendet. Im Museum "Goldapfel" in Einsiedeln sind etwa 250 solcher Modell ausgestellt.

Damit der Teufel auf dem "Rigitüfel" besser zur Geltung kommt, hat die 6. Generation Felchlin kürzlich ein neues Modell bei der Mechwerk AG in Brunnen anfertigen lassen. Die alte Darstellung vom Rigitüfel sollte erhalten bleiben, damit der Charakter des Gebäcks, das zum Kulinarischen Erbe der Schweiz gehört, erhalten bleibt. Zuerst wurde die alte Holzvorlage eingescannt. Danach mit Hilfe



einer Profisoftware die Linien des Teufels abgegriffen. Aus dem zweidimensionalen Bild entstand so ein 3-D-Negativ des Rigitüfels. Eine CNC gesteuerte Maschine fräste in acht Stunden das Motiv schliesslich in einen Aluminiumblock. Dank der Teflonbeschichtung ist das Modell nun lebensmittelecht und der Teig bleibt weniger in den Ritzen des Sujets hängen.

Nicht nur die Zeichnung kommt jetzt besser zur Geltung, das Chräpfli kann nun in einem Arbeitsgang geprägt, verschlossen und ausgeschnitten werden.

Mit einem Holzmodell ist das etwas umständlicher. Im herkömmlichen Verfahren wird Stück für Stück Teig in das Holzmodell gelegt. Dann mit einem Teigklumpen den Teig in die Ritzen geschlagen, bevor das Gebäck gefüllt, gedeckt und ausgestochen wird".



Idealer Znüni zu Hause oder aus dem Rucksack

Chräpfli sind in der Zentralschweiz bei Jung und Alt beliebt. Im Moutathal alleine werden pro Woche rund 1400 Höllochchräpfli produziert. Da diese Gebäcke nicht zu süß wirken, werden sie gerne zum Z'nüni gegessen. Es ist ein idealer Begleiter zu Kaffee, Tee, einem Glas Wein oder auch auf Reisen im Rucksack. Dank der langen Haltbarkeit sind sie auch in Alpwirtschaften da und dort erhältlich. Eine Moutathalerin, die jede Woche Chräpfli auch für ihre Kinder kauft, meint in ihrem typischen Dialekt: "Die Füllung ist nicht flätt trocken".