

Das Spanischbrödli

Ein Leckerbissen mit Geschichte

Ob zum Kaffee oder Tee, zum Aperitif, als Vorspeise, Beilage oder Dessert – das Spanischbrödli passt als besonderer Leckerbissen zu jeder Gelegenheit, die den Alltag etwas spezieller macht. Das nach frischer Butter duftende und ausschliesslich mit natürlichen Zutaten zubereitete viereckige Blätterteiggebäck verzaubert seit mehr als 300 Jahren die Gaumen genussfreudiger Gäste in der Stadt Baden. Seinen Ruhm und die überregionale Bekanntheit verdankt das Spanischbrödli auch den Zürchern.



Copyright: Stadt Baden

Unverkennbar, mit kreuzförmigem Einschnitt und einer leckeren, mal salzigen, mal süssen Füllung, schmeckt es ofenfrisch serviert am besten.

So vielschichtig der aufwändige Blätterteig des honigbraunen Backkunstwerks, so viele Versionen und Anekdoten der historischen Verbundenheit des Spanischbrödli mit der Stadt Baden gibt es zu erzählen.

Ein genussvoller Bissen Schweizer Geschichte



Stich Spanischbrödlbahn, Bahnhof Baden
Copyright: Stadtarchiv Baden

Historisch steht fest, dass das Spanischbrödli schon früh so beliebt war, dass es den Namen gab für die erste Zugverbindung der Schweiz – der Spanischbrödlbahn.

Der erste Zug befuhr die Strecke von Zürich nach Baden am 7. August 1847. Im zwinglianischen Zürich waren Leckereien wie das Spanischbrödli damals verboten, und deshalb entsandte die Zürcher

Herrschaft ihre Dienstboten nach Baden, um die heiss begehrten, luftigen Kissen, welche sie von ihren Kuraufenthalten in den Badener Thermalbädern bestens kannten, auf ihrem

eigenen Frühstückstisch vorzufinden. Ursprünglich erreichten die Dienstboten die Badener Backstuben erst nach einem vier- bis fünfstündigen Fussmarsch durch die Dunkelheit der Nacht entlang der Limmat. Die neue Eisenbahnlinie bedeutete für die Dienstboten, dass sie innerhalb von 45 Minuten bequem von Zürich nach Baden fahren konnten, um sich von den weissbemützten Vertretern der Feinbäckergilde grosse Schachteln mit Spanischbrödlü füllen zu lassen. Der Fahrpreis in der dritten Wagenklasse betrug damals 80 Rappen, was einem vollen Tageslohn eines Dienstboten entsprach. Dies zeigt den hohen Stellenwert, den das Spanischbrödlü für die Zürcher Oberschicht hatte. Und so kam es, dass die historisch korrekt bezeichnete «Schweizerische Nordbahn, Erste Section, Zürich-Baden» im Volksmund ganz einfach Spanischbrödlübahn genannt wurde.



Argäu.

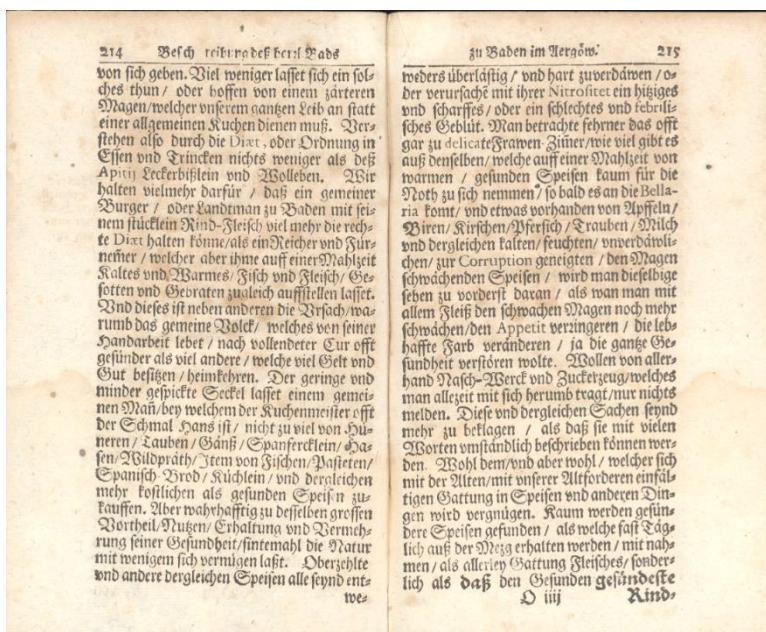
Trachtenmädchen um 1840. So wurden früher Spanischbrödlü transportiert.

Hintergrund: Limmat, Badener Altstadt

Copyright: Stadtarchiv Baden

Ein kulinarisches Erbe aus vergangenen Zeiten

Dass die Geschichte des Spanischbrödlü noch viel weiter in die Vergangenheit zurückgreift, zeigt ein Verbot der Zürcher Regierung aus dem Jahr 1701. Darin steht geschrieben, dass



Textausschnitt aus dem Buch „Thermae Argoviâ-Badenses“ von Solomon Hottinger (1702)

Copyright: Zentralbibliothek Zürich (I_S_201_2214_s214-s215)

bei Zunftessen «Durten (Torten), Spanischbrote und Zünglein gänzlich unterlassen werden.» Häufig wurden solche Verbote auf Festtage hin erlassen, um mit den üppigen Festlichkeiten drohende Nahrungsmittelknappheiten nicht zu verschärfen. Im darauffolgenden Jahr (1702) veröffentlichte der Zürcher Arzt Solomon Hottinger ein Buch über die Stadt Baden und ihre Bäder, in welchem er das

Spanischbrödli erwähnte. Im Kapitel «Was für Speisen in dem Bade zu gebrauchen seien» beschreibt er das «Spanisch-Brod» als «mehr köstlich als gesunde Speise». Es wird vermutet, dass das buttersatte Backwerk bereits im 17. Jahrhundert aus dem unter spanischer Herrschaft stehenden Herzogtum Mailand über Süddeutschland den Weg nach Baden fand. So berichtete der deutsche Autor Christoffel von Grimmelshausen im Jahr 1668 in seinem Schelmenroman «Abenteuerlicher Simplicissimus» von einer Grasmücke, die fast die Hälfte eines Spanischbrötchens gefressen haben soll.

Das legendenumwobenes Backwerk aus feinstem Blätterteig

Eine andere Version, wie das Spanischbrödli nach Baden kam, erzählt eine viel zitierte Geschichte von 1714. Demnach sollen Köche der spanischen Gesandten, welche in der Bäderstadt am Friedenskongress zum Spanischen Erbfolgekrieg teilnahmen, den Badener Konditoren verraten haben, wie man das luftig leichte Gebäck zubereitet. Da das Spanischbrödli aber bereits 12 Jahre zuvor in den Bädern genossen worden war, stellt sich bei dieser Version die Frage, wer hier wem das Rezept verraten hat. Es mag aber durchaus sein, dass das Spanischbrödli durch den Friedenskongress zu seinem glanzvollen Ruhm kam.

In Bäckerkreisen erzählt man sich eine weitere Version der Geschichte. Das Mehl, welches für die Herstellung von Spanischbrödli notwendig ist, habe damals nur in Baden fein genug gemahlen werden können. Es wird berichtet, dass die Badener Konditoren in aufwändiger Handarbeit aus feinstem Weissmehl, einer nahezu gleich grossen Menge bester Butter, einer Prise Salz und einem Schlücklein Wasser einen besonders zarten und mürben Teig schufen. Dieser musste mit grosser Sorgfalt fünf- bis sechsmal «tourniert» (gefaltet) werden, um einen Blätterteig zu erhalten, der dann in der linden Ofenhitze durch das Schmelzen der Butter aufgeblasen wurde.

Ein köstlicher Gaumenschmaus voller Anekdoten

Handfeste Beweise für den Ruhm des Badener Backwerks finden sich in einer Verordnung der Zürcher Regierung aus dem Jahr 1775. Darin wird den Strassenverkäufern mit 25 Pfund Busse gedroht, wenn sie an Sonntagen vor vollendeter Abendpredigt zum Kauf von «Spanischbroden» aufrufen. David Hess, ein Zürcher Schriftsteller, Karikaturist und Politiker erzählt 1818 in seinem Buch «Badenfahrt» ein heiteres Kapitel über die genussfrohen Badener Kurgäste, die sich zum Frühstück heiss hungrig über fünf bis sechs Stück Spanischbrödli hermachten, bevor «bey der Abreise noch bedeutende Vorräthe mit heimgeschleppt» wurden. Der Zürcher Dichter, Maler und Zeichner Johann Martin Usteri war von der Leckerei so angetan, dass er ihr sogar ein Gedicht widmete: «Preist das



Spanschachtel mit Spanischbrödli
Copyright: Stadtarchiv Baden

herrlichste Gebäck, das je die Kochkunst erfand! Spanischbrod du bist der Kuchen, den die feinsten Schmecker suchen.» Einen ganz besonderen Sinn für Feinschmeckereien musste auch der Pfarrer von Niederweningen gehabt haben. Er wollte wohl als eifrigster Spanischbrödli-Geniesser in die Geschichte eingehen und

soll innerhalb von eineinhalb Monaten 480 Stück verschlungen haben. Spätestens jetzt hatte das Spanischbrödli wohl auch Gottes Segen.

David Hess nahm nach einer vorsichtigen Berechnung an, dass damals während einer siebenmonatigen Badesaison rund 720'000 Spanischbrödli in den Badener Backöfen aufgingen.

Alleine die Meyer's, die Familie des Zürcher Dichters Conrad Ferdinand Meyer, dürften für einen schönen Anteil am Umsatz verantwortlich gewesen sein. So brachte die Mutter in einem Brief an ihre Tochter kurz nach der Inbetriebnahme der Spanischbrödlbahn

21. [Baden, 28. September 1847, Dienstag]

Liebe, Gute,
... also ins Bett ging ich gestern u. sprach mit keinem Menschen mehr ... diesen Morgen habe ich wieder gebadet u. mich sehr wohl dabei befunden. Der Schnupfen ist entschieden im Weichen begriffen, von Rückenschmerzen fühle ich nichts, u. so darfst du in Beziehung auf meine Gesundheit ganz ruhig sein. Dem Herrn geht es prächtig! Er lacht in einem fort u. hat gestern abend zum Willkomm von seiner Badegöttin ein Sträußchen bekommen ... Wenn es die beiden Schlimmen wüsten, meint er!
Morgen erhältst du eine grosse Ladung Spanischbrote, die du folgendermaßen zu verteilen hast. 24 Stücke der l. Tante Caroline, 18 Stücke in Gassen (v. Herrn Mallet der Fr. Paur gesandt) u. 18 Stücke für Euch selbst. Daß du die Mägde bedenken mögest, brauche ich wohl nicht zu sagen.
Und wie geht es dir mit dem Hauswesen, liebstes Kind? Nichts Schiefes – Unerwartetes – Schweres? Ist M^{lle} Escui bei Huber oder weißt du nichts von ihr. Wie geht es Conrad mit dem Schnupfen, behält er ihn abends immer noch zu Hause? Was macht die liebe Frau Oberst, hat sie das Einräumen im Steinberg ohne allzugroße Ermüdung überstanden? Es wäre schön, wenn ihr am Donnerstag kommen könntet, aber wie gesagt, nur, wenn die gute Frau Oberst wohl bleibt. Du brächtest dann die leeren Schachteln wieder mit.

69

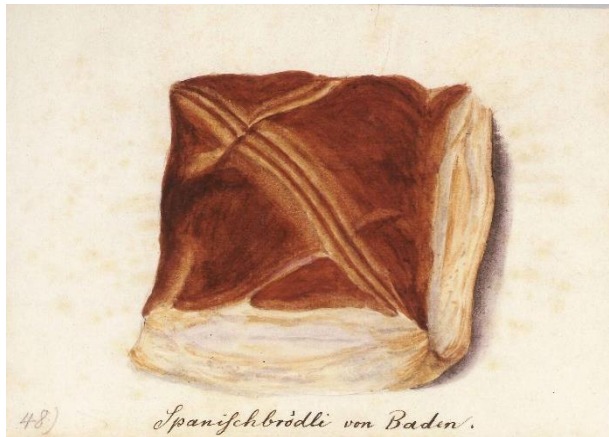
Textausschnitt aus dem Buch «... das ganze Herz deiner Mutter. Briefe an Betsy und Conrad Ferdinand Meyer»
Copyright: Nachl. C. F. Meyer, ZB Zürich

folgenden Auftrag zu Papier:
«Morgen erhältst du eine grosse Ladung Spanischbrote, die du folgendermaßen zu verteilen hast. 24 Stücke der l. Tante Caroline, 18 Stücke in Gassen (v. Herrn Mallet der Fr. Paur gesandt) u. 18 Stücke für Euch selbst. Dass du die Mägde bedenken mögest, brauche ich wohl nicht zu sagen.»
Der Konsum und die Bekanntheit des Spanischbrödl dürften mit der Inbetriebnahme der ersten Schweizer Eisenbahn ihren vorläufigen Höhepunkt erreicht haben.

Ein natürlicher Leckerbissen – damals wie heute

Zwischen den hauchdünnen Blätterteigschichten transportiert das Spanischbrödl nicht nur ein bedeutendes Stück Schweizer Geschichte, sondern auch den für Baden typischen genussvollen Lebensstil und die sprühende Lebensfreude. Das Spanischbrödl hat der Bäderstadt ein acht mal acht Zentimeter grosses gastronomisches Denkmal gesetzt, das zwar zwischenzeitlich ob der grossen Verbreitung von Gipfeli und Weggli fast in Vergessenheit geriet, sich aber in der Gegenwart wieder grosser Beliebtheit erfreut. Im Jahr 2007 wurde das Spanischbrödl anlässlich der Badenfahrt aus seinem Dornröschenschlaf geweckt. In einem Gemeinschaftswerk der Badener Bäcker wurde dem früheren Original aus Blätterteig entsprechend dem heutigen Geschmack eine Füllung aus natürlichen Zutaten verliehen. In einer süssen Variante mit frischen Haselnüssen und Aargauer Rüebl verwohnt es den Gaumen von Kindern und Erwachsenen. Dies zum

Beispiel am jährlichen «Badener Liechterwecke» zur Eröffnung der Adventszeit. Scharen von Kindern lassen bei eindunkelnder Nacht ihre «Glöggli» erklingen, um die kunstvolle Weihnachtsbeleuchtung der Stadt zu entzünden und daraufhin mit einem heiss begehrten Spanischbröдли belohnt zu werden. Die salzige Variante, mit einer Schinken-Rüebli-Füllung, schmeckt besonders als Vorspeise oder Beilage.



Die vermutlich älteste bildliche Darstellung eines Badener Spanischbröдли aus der Sammlung von Ernst Ludwig Rochholz, um 1860.

Copyright:
Staatsarchiv Aargau 2003 (NL.A-0136/0013a Nr. 48)

Das ursprüngliche Spanischbröдли ohne Füllung gehört nicht mehr ins Alltags-sortiment der Badener Bäckereien, wird jedoch auf Bestellung zubereitet. Übrigens, auch heute fährt täglich der erste Zug ab Zürich Hauptbahnhof nach Baden, wie einst die Spanischbröдлиbahn vor über 170 Jahren. Und natürlich transportieren die Züge ab Baden nach wie vor zahlreiche Spanischbröдли im Gepäck der Reisenden, denn das Spanischbröдли war, ist und bleibt ein beliebtes Mitbringsel aus Baden für die Liebsten zu Hause.

Kontakt:

STADT BADEN

Marketing und Kommunikation

Stadthaus, Rathausgasse 1

Postfach

5401 Baden

Telefon +41 56 200 84 00

kommunikation@baden.ch

www.baden.ch

siehe auch www.spanischbroedli.ch

Das Spanischbrödl - Ein Leckerbissen mit Geschichte

Anhang: Weitere Bilder zum Spanischbrödl



**Jubiläum 100 Jahre Spanischbrödlbahn (1947),
die alte Dampflokomotive am Bahnhof Baden**
Copyright: Stadtarchiv Baden



**Jubiläum 100 Jahre Spanischbrödlbahn (1947),
Gästewagen am Bahnhof Baden**
Copyright: Stadtarchiv Baden



**Jubiläum 100 Jahre Spanischbrödlbahn (1947),
Kinder in Tracht im alten Wagen der 3. Klasse**
Copyright: Stadtarchiv Baden



**Jubiläum 100 Jahre Spanischbrödlbahn (1947),
die alte Dampflokomotive am Bahnhof Baden**
Copyright: Stadtarchiv Baden



Badener Liechterwecke: Kinder „wecken“ mit Glöckchen die kunstvolle Weihnachtsbeleuchtung und erhalten zur Belohnung ein Spanischbrödtli von der Spanischbrödtli Zunft überreicht.
 Copyrights: Stadt Baden



Badenfahrt 2007: Spanischbrödtlizunft verteilt Spanischbrödtli
 Copyrights: Stadt Baden



Badenfahrt 2007: Spanischbrödtlizunft mit Figur „Füdlbürger“ verteilen Spanischbrödtli