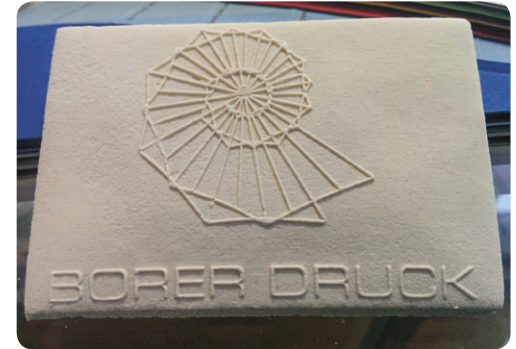
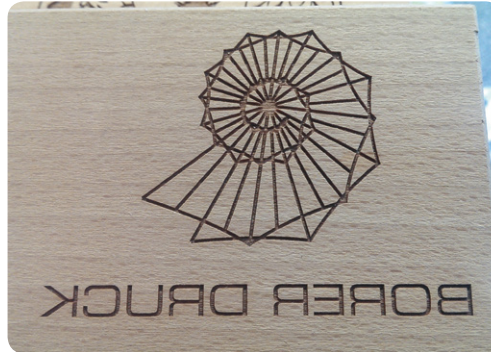


«Drücke mit Sorgsamkeit und Kraft den Model auf...»

Das Änisbrötli, meist mit traumhaft schönen Motiven versehen, dürfte den meisten als typisches Weihnachtsgebäck bekannt sein, jedoch ist das nicht korrekt. Gerade in der Region Basel werden diese rund ums Jahr zu besonderen Gelegenheiten, wie Hochzeiten, oder grundsätzlich als Festtagsgebäck gebacken.

Ein Model lasern – geht das?

Clara Hermann, wohnhaft in Therwil, bietet auf ihrer Homepage www.aenisbroetli.ch das schöne Gebäck ganzjährig für jeden Anlass an. Weil handgeschnitzte Holzmodeln mehrere hundert Franken kosten, sind Einzelanfertigungen für Kleinmengen sehr teuer. Auf der Suche nach einer günstigen Lösung ist Frau Hermann auf die Borer Druck AG gestossen. Dort wird das gewünschte Motiv für den Laser vorbereitet und auf einen Holzklötz 1 mm tief gebrannt. Der neue Model hat Frau Hermann in ihrer Backstube sorgfältig auf den Teig gedrückt. Mit dem Ergebnis sind alle zufrieden. Auf www.aenisbroetli.ch können nun bezahlbare Sonderanfertigungen bestellt werden und die Mitarbeiter der Borer Druck AG dürfen die feinen, mit Liebe gebackenen Test-Aenisbrötli genüsslich verzehren.



Woher kommt der Model?

Es waren die Klöster, welche die ersten Lebkuchen buken. Meist besaßen sie eigene Waldbienenstöcke. Es stand also genug Honig zum Süssen der damals seltenen Gebäcke zur Verfügung. Der anfallende Bienenwachs war zur Herstellung von Kerzen und Wachsbildern sehr willkommen. Lebkuchen und Kerzen wurden gleichermassen mit Modeln verziert. Ganze Wachsbilder wurden auf diese Weise geprägt.

Seit dem Mittelalter gibt es bei uns Modeln aus Holz, Ton, Stein, Metall oder Keramik. Der älteste bekannte Schweizer Holzmodel wurde

im 14. Jahrhundert geschnitzt. Dieser Rundmodel zeigt das Osterlamm und stammt aus dem Kloster St. Katharina in Wil, Kanton St. Gallen. Bewahrt wird diese Form im Landesmuseum in Zürich. Auch das Historische Museum Basel besitzt eine umfassende Sammlung von mehreren Hundert Gebäckmodeln. Der älteste davon stammt aus dem 15. Jahrhundert.

Beissen Sie in Änisbrötli – aussen knusprig, innen weich, dann ist es perfekt gemacht – dann beissen Sie in ein Stück uralte Tradition.