

Wissenswertes über Osterküchlein

Quelle: Schweizerischer Bäcker-Konditoren Verband SBKV, Archiv für Gebäckkunde

Der «alte Osterfladen»

Der flache, runde Kuchen ist heute in der ganzen Schweiz bekannt. Angeboten wird er in verschiedenen Formen – vom kleinen Küchlein bis zum grossen Osterkuchen. Einheitlicher sind die Zutaten des Osterfladens mit einem Reis- oder Griessbrei, dem Eier, Zucker, Rahm, Mandeln, Rosinen und Zitronensaft beigegeben werden.

Bekannt ist der Osterfladen seit Jahrhunderten. Die älteste Nachricht über dieses Gebäck besagt, dass im Jahre 962 auf der kaiserlichen Tafel Ottos Osterfladen vorhanden gewesen seien. Über 600 Jahre alt ist der erste Nachweis aus unserem Lande. Im 14. Jahrhundert wurden in Basel die Osterfladen vom Leutpriester gesegnet. Sie waren damals bis hinab zu den Armen ein weitverbreitetes Brauchtumsgebäck. Einer Notiz von St. Gallen aus dem 15. Jahrhundert entnehmen wir: «...um die ostern wider kern mit air und fladen.» In Schaffhausen heisst es 1523, zu Ostern würden «faden» geweiht. 1598 finden wir sogar ein Rezept: Im «köstlich new Kochbuch» der Baslerin Anna Weck figuriert «Ein dorten (Torte) oder Fladen von Reiss» und die Fachleute vom Kulinarischen Erbe der Schweiz versichern, dass dieser Osterfladen bereits «ziemlich exakt» dem entspricht, was wir heute darunter verstehen.

Im 18. Jahrhundert gehörte es in Zürich zum ungeschriebenen Gesetz, an den Mahlzeiten am Ostermontag Eier, süsse Fladen und Kuchen aufzutischen. In der gleichen Epoche bestand in Basel der Osterfladen in einer Brottorte aus Eiern, Rahm und Butter, belegt mit gebackenen Brotschnitten. Weit herum bekannt sind auch der Ostschweizer «Fladesunntig» und die Rahm-, Käs- und Birnenfladen im Appenzell. Osterzöpfe sind in Graubünden unter dem Namen «tarsolas» und im Tessin unter der Bezeichnung «resta» üblich. Von Sursee sind Bretzeli und Änisbrötli verbürgt, die der Leutpriester oder Pfarrer den Kindern verteilte.

Nun liegen sie wieder in den Auslagen der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Fachgeschäfte, die frisch produzierten Schokoladehasen, die köstlichen Osterfladen und all die weiteren knusprigen Ostergebäcke, die den Frühling ankündigen und denen kein Geniesser widerstehen kann.