



Angela Dettling, stellvertretende Direktorin des Museums Aargau, im Kleid einer Küchenmagd aus dem 16. Jahrhundert. Sie präsentiert vor dem Schloss Hallwyl die Zutaten für das Leckerlin.

RENAISSANCE EINER SÜSSEN MEDIZIN

Nicht zu zuckerig, nicht zu schwer, würzig und gesund. Das Aargauer Leckerlin, im 16. Jahrhundert Teil der Hausapotheke der Herren von Hallwyl, mundet auch modernen Gaumen.

— Text Paul Imhof Fotos Valentina Verdesca

Würzig und süss» lautet eine Zauberformel, die schon im Mittelalter Körper und Geist befriedet und beschäftigt hat. Wie wohltuend in schwierigen Zeiten Konfekt und Schokolade betäubte Gemüter aus ihrer Tristesse befreien können, wird derzeit einem Heer von Covid-Geplagten im Homeoffice bewusst.



SUSANNE VÖGELI, 67, Kulinarik-Expertin. Studierte und veränderte das alte Leckerli-Rezept.



DANIEL AEBERHARD, 53, Geschäftsführer der Stiftung Töpferhaus, wo das Leckerli gebacken wird.

Fast unbemerkt von der Pandemie-gestressten Öffentlichkeit haben Mitte August 2020 das Museum Aargau, Aargau Tourismus und die Stiftung Töpferhaus, die mit Wohn-, Arbeits- und Coaching-Angeboten Menschen mit psychischer Beeinträchtigung unterstützt, auf Schloss Hallwyl ein Gebäck lanciert, das dem Seelenwohl durchaus auf die Sprünge helfen kann: «Leckerlin. Das Aargauer Schlossgebäck». Dunkelbraune, weiche, eher lockere und etwas feuchte Täfelchen, deren Duft die Zugabe von Kirschen unverkennbar signalisiert.

«Ich mag diese Zutaten, vor allem die Gewürze», sagt Susanne Vögeli, die in Aarau 25 Jahre lang eine Kochschule betrieb und sich heute in ihrem Atelier «Raum acht» weiter mit kulinarischen Themen von der Recherche bis zum Experiment beschäftigt. «Ich studiere die alten Rezepte und passe sie dann der heutigen Zeit an.» So hat sie mehr als 350 Rezepte von Elisabeth Fülcher überarbeitet.

Im «Ostschweizer Lebkuchenbuch» von Albert Spycher las Vögeli, dass sich «in Patrizierhäusern zwischen Basel und Chur, Bern und St. Gallen im 17. Jahrhundert eine Art friedlicher Leckerli-Wettstreit entwickelte. Das früheste fand sich im Arzneibuch des Berner Wundarztes Abraham Schnewly aus dem Jahr 1621. Jenes «Frau Anna von Hallweil Läckerelein» bestand aus gewohnten Lebkuchenzutaten – Honig, Zucker, Mehl, Ingwer, Muskat, Nelken, Zimt und Zitronenschale.»

Die genannten Spezereien und weitere wie Pfeffer, Piment (Nelkenpfeffer), Anis, Macis (Muskatblüte), Zitronat und Oranget bilden in unterschiedlicher Zusammensetzung die Basismischung, die vom Mittelalter bis zum Ende des Ancien Régime Ende des 18. Jahrhunderts geschätzt und gebraucht wurde. «Den exotischen Gewürzen kam eine hervorragende Bedeutung zu», schrieb der Historiker François de Capitani in «Festliches Essen und Trinken im alten Bern». Man nannte die →



Wohlabgewogen verbinden sich diese Zutaten zum feinen Aargauer Leckerlin.

«Alte Rezepte muss man transformieren, aber mit Respekt.»

Susanne Vögeli, Kulinarik-Expertin

Mischungen «poudre forte» oder «Pasten- und Kochpulver» und würzte damit das ganze Essen. De Capitani: «So war es bereits im Ancien Régime möglich, dass jedes Gericht gleich schmeckte» – Ragouts, Saucen, Gemüse, Getränke, Desserts.

Desserts wie Leckerli. Das Wort basiert auf dem althochdeutschen «leckon» und dem mittelhochdeutschen «lecker», deren Bedeutung in diverse Richtungen von «lecker schmecken» bis «vorwitzig», aber auch «gewitzt reden» führt. «Leckerlein waren ursprünglich kleine, besonders rezent gewürzte oder aber zuckersüsse Lebküchlein, denen man magenstärkende bis abführende oder «die Blödigkeit des Hauptes» behebende Wirkung beimass», schrieb der Basler Volkskundler Albert Spycher in einem seiner Werke.

Gewürze werden von alters her zum Kurieren verschiedenster Leiden eingesetzt. Anis zum Beispiel löst Krämpfe und fördert die Verdauung, wie auch Piment und Kardamom. Manche wirken antiviral und aphrodisierend wie zum Beispiel Zimt,

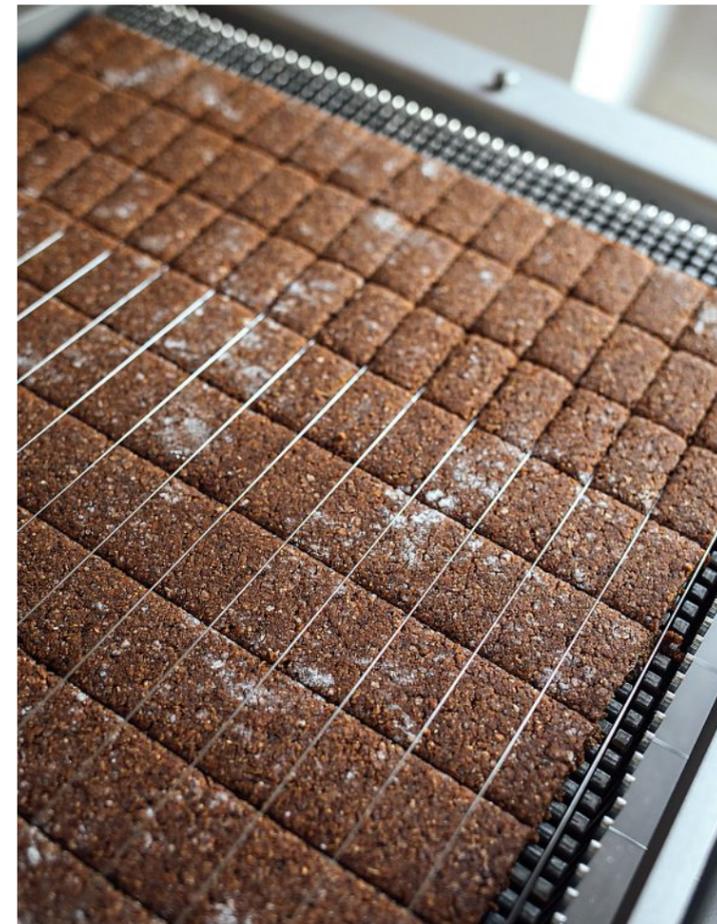
ihre ätherischen Öle entspannen und können Zahnschmerzen lindern wie Gewürznelken. Andere regen den Appetit an und dämpfen Rheumaschmerzen wie Macis und Muskatnuss. Sie wärmen wie Ingwer die Füsse und lockern das Gekröse nach schwerer Kost. Sie bieten wie Pfeffer ein ganzes Bouquet an heilsamen Effekten von der Bekämpfung von Giften bis zur Aufmunterung schwermütiger Seelen. Gewürze inspirierten daher hiesige Apotheker zu Kombinationen, die Küchen mit ihren opulenten Düften befeuerten und, weil sie teuer waren, Herrschaftshäuser mit Prestige erfüllten. Kein Wunder, nannte man frühe Leckerli auch «Apothekerschleck».

Erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts begann man, die Gewürze auch einzeln zu verwenden und die Speisen geschmacklich zu entschlacken. Überlebt haben die opulenten Mischungen als Lebkuchen- und Weihnachtsgewürz in entsprechenden Gebäcken von Magenbrot und Lebkuchen bis hin zu Brunli und Zimtsternen.

Alte Rezepte müsse man transformieren, findet Susanne Vögeli, «aber mit Respekt». Oft sind sie zu reichhaltig in Geschmack und Inhalt. Vögeli stiess bei ihren Recherchen auf weitere Leckerli-Rezepte, etwa eines aus dem Nachlass der Familie Zschokke um 1900 oder das Aarauer Leckerli aus dem Kochbuch «Gritli in der Küche» von 1903.

Etwas verändert

Beim «Frauw Anna von Hallweil Läcklein» blieb sie hängen – auch weil sich das Töpferhaus dafür interessierte. «Susanne Vögeli erzählte mir von diesem Leckerli», sagt Daniel Aeberhard, Geschäftsführer der Stiftung Töpferhaus. Kontakte zu Aargau Tourismus wurden geknüpft und natürlich zum Museum Aargau mit seinen Standorten Schloss Habsburg, Hallwyl, Lenzburg und Wildegg, Kloster Königsfelden, Museum und Legionärspfad Vindonissa, Sammlungszentrum Egliswil und Industriekultour Aabach. Bald war die Idee geboren, gemeinsam das Leckerli der



Die Aargauer Leckerlin sind dunkler als andere Sorten, einmal gebacken sogar fast schwarz.



Der Teigblock wird auf zehn Millimeter Dicke ausgewallt.



Lena Frey und Linda Winz (r.) vom Töpferhaus bestreichen die noch warmen Leckerlin mit der Glasur.

LECKERLILAND

Kleingebäck wie die Leckerli war einst weitverbreitet in der Schweiz. Die Kombination von Medizin und Genuss war beliebt, aber nicht billig. Die Rezepte wurden in Klöstern und Apotheken, Adels- und Bürgerhäusern entwickelt und gepflegt. So steht das Rezept «Frauw Anna von Hallweil Läcklein zu machen» im Arzneibuch (1580) von Burkhard III. von Hallwyl (1535–1598), der in seinem Schloss eine Apotheke und ein Labor für Medizin zum Eigengebrauch eingerichtet hatte. Der Berner Wundarzt Abraham Schneuwly

kopierte Burkhard's Arzneibuch 1621. Im «Kulinaren Erbe der Schweiz» sind folgende Leckerli verzeichnet:

BERNER HASELNUSS-LEBKUCHEN (1)
Marzipanähnlicher Teig. Gemahlene Haselnüsse, Zucker und Eiweiss; kein Mehl, kein Wasser, kaum Honig und nur Zimt als Gewürz. In Model gedrückt und gebacken.

APPENZELLER LECKERLI (2)
Kleiner Lebkuchen ohne Füllung, ziemlich trocken. Man tunkt

das Leckerli in Kaffee oder Tee, isst es mit Butter oder Konfitüre, nur nicht sec und solo.

ZÜRCHER LECKERLI (3)
Marzipanähnlicher Teig aus gemahlenden Mandeln, Puderzucker

und Eiweiss. Daraus macht man die neutralen Leckerli; weitere werden mit Zitrone oder Himbeere, Orange oder Kakao, Zimt oder anderen Nüssen, Sandelholz oder anderen Spezereien aromatisiert. In Model gedrückt und gebacken; mit Zuckerguss.

BASLER LECKERLI (4)
Das bekannteste Leckerli. Lebkuchebasis, mit spürbaren Stückchen von Orangeat, Zitronat und Nüssen sowie Kirsch. Glasur aus Zucker und Kirsch.



Anna von Hallweil zu neuem Leben zu erwecken.

Susanne Vögeli wollte es nicht neu erfinden, aber etwas Süsse herausnehmen, ohne die markante Präsenz der Gewürze zu mindern. «Und weil Food-Waste heute ein Thema ist», wie sie zu bedenken gibt, streckte sie den Teig mit Nillon, Presskuchen, dem «Abfall» der Nussölproduktion. Der trockene Nillon besteht, nachdem das Öl aus den Nüssen herausgepresst worden ist, fast nur noch aus Fasern und eignet sich als Ballaststoff.

In der Backwarenabteilung des Töpferhauses in Aarau ist Linda Winz verantwortlich für das gute Gelingen der Leckerlin. «Zuerst muss man den Treber, also dieses Nussmehl, sieben. Es gab einige Reklamationen von Leuten, die beim Essen der ersten Versuchs-Leckerlin auf Reste von Nusschalen gebissen hatten», erklärt die gelernte Köchin.

Die Honig-Zucker-Masse vermischt man mit Zimt, Ingwerpulver, Macis und gemahlenden Gewürznelken, mit Orangeat

und Zitronat, die durch den Fleischwolf gedreht wurden, geriebener Zitronenschale und einem tüchtigen Schuss Kirsch. Gibt Treber dazu, Pottasche und Triebmittel und am Ende Dinkelmehl. Fünf Minuten knetet das Rührwerk im Töpferhaus die Masse, danach ruht sie eine halbe Stunde.

Wohltuend fürs Gemüt

Nun wird der Teig zu einem Block geformt und in der Ausrollmaschine auf 10 Millimeter Dicke ausgewallt. Die quadratische Teigplatte wird auf einem Eisenblock ausgelegt, Lena Frey zerschneidet sie mit der Harfe zu Leckerlin, schiebt dann mit Schwung ein Blech unter die Stücke und verteilt sie von Hand auf Backpapier. Im vorgeheizten Ofen werden sie bei 175 Grad Celsius 8 Minuten gebacken und anschliessend noch warm mit einer Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft bepinselt.

Wir – das Reporterteam der «Schweizer Familie» – müssen also nicht lange warten, bis wir frische Leckerlin probieren können. Sie schmecken ausgeprägt würzig, kräftig

ger als alle anderen Leckerli, eine Art Mariage zwischen Magenbrot und Zimtstern. Tatsächlich hat man das Gefühl, etwas Gesundes zu kauen – ganz im Sinne der mittelalterlichen Medizin, die noch keine synthetischen Stoffe zur Verfügung hatte.

Die Leckerlin haben eine verlockende, verführerische Aura, die sich wohltuend auf gebeutelte Gemüter senkt und Melancholie auflöst wie Sonne den Nebel. Eine Melancholie, die Anna von Hallweil, die im 16. Jahrhundert fernab ihrer Hauptstadt in den Kolonien am östlichen Ende des Standes Bern lebte, wohl des Öfteren befallen haben dürfte. ■

LECKERLIN KAUFEN

Zu finden sind die Leckerlin in den Museumshops der Aargauer Schlösser Hallwyl, Wildegg und Lenzburg, im Töpferhaus, in diversen regionalen Coop-Läden (zum Beispiel im Bahnhof Aarau) sowie in weiteren Geschäften. leckerlin.ch, raum-acht.li, toepferhaus.ch, museumaargau.ch, aargautourismus.ch