



Dreikönigskuchen / Gâteau des Rois / Torta dei re magi



IN KÜRZE

Der Dreikönigskuchen ist ein Hefekuchen in dem eine kleine Königsfigur eingebacken ist. Er besteht aus einer grossen Kugel als Innenstück und aus mehreren kleineren Kugeln um das Innenstück herum.

Der Brauch des Dreikönigskuchens wird am 6. Januar, dem Tag der Epiphanie, gefeiert. Er ist in der ganzen Schweiz verbreitet und sicherlich einer der beliebtesten und am stärksten verbreiteten Bräuche in der Schweiz überhaupt.

In der Deutschschweiz kennt man heute ausschliesslich den Hefekuchen als typisches Dreikönigsgebäck. In der Romandie hingegen ist der gâteau à la frangipani genauso verbreitet; insbesondere seit den 1980er Jahren wird er dort häufig am Dreikönigstag verkauft. Auch in Frankreich kennt man beide Dreikönigskuchen: eine Version à la frangipane im Norden Frankreichs und in den südlichen Teilen ein Hefekuchen mit einer Fruchtfüllung.

BESCHREIBUNG

Kranzförmiges Hefengebäck. Um ein grosses rundes Mittelstück ist eine ganze Reihe von kleineren Brötchen gesetzt. Darauf gehört eine Krone aus Karton. Im Gebäck versteckt ist ein kleines Plastikfigürchen, oder (weit seltener) eine Kaffeebohne.

VARIATIONEN

La brioche peut être confectionnée avec ou sans raisins secs.

ZUTATEN

Milch, Hefe, Levit, Malz, Zucker, Salz, Eier, Butter, Mehl und Rosinen

GESCHICHTE

Der heute bei Gross und Klein beliebte und enorm stark verbreitete Dreikönigskuchen aus Hefeteig ist eine relativ neue Erscheinung. Wie vom Ethnologen Thomas Antoniotti im Jahr 2004 ausführlich beschrieben, ist der Dreikönigskuchen aus Hefeteig im Jahr 1952 vom Schweizer Gebäckforscher Max Währen zusammen mit der Bäckereifachschule Richemont entwickelt worden. Währen forschte schon in den 1940er Jahren nach den Ursprüngen des Dreikönigskuchens und hat alle Hinweise in seinem Aufsatz „Der Königskuchen und sein Fest“ zusammengetragen. Angetan von diesem Gebäck und dem dazugehörigen Brauch per Losentscheid einen König für einen Tag zu bestimmen, überzeugte Währen die Bäckereifachschule Richemont, im Jahr 1952 mit einem Rezept, den Dreikönigskuchen in der ganzen Schweiz als neues Produkt zu lancieren. Mit 50'000 verkauften Kuchen war der Anfang recht bescheiden. In den folgenden Jahren versuchte der Schweizerische Bäckermeisterverband mit einer Vielzahl an verschiedenen Marketingaktionen die Aufmerksamkeit auf den Dreikönigskuchen und den neuen/alten Brauch zu lenken. Erinnerungswürdig ist die Feier im Jahr 1960, die im Val d'Anniviers VS stattfand. Die heiligen drei Könige kamen mit dem Helikopter nach Chandolin, der von dem legendären Piloten Hermann Geiger, dem Adler von Sion und späterem Gründer von Air Glacier geflogen wurde. Diese Aktion hatte ein enormes Medienecho und den endgültigen Durchbruch für den Dreikönigskuchen zur Folge.

Einzelne Teile des heutigen Dreikönigbrauches waren schon vor der Erfindung durch Währen und die Bäckereifachschule verbreitet. Insbesondere natürlich Epiphanie zu feiern, einen Kuchen, teilweise sogar einen Bohnenkuchen (also einen Kuchen mit einer versteckten Bohne drin) zu essen und einen König für einen Tag zu bestimmen. Wobei im Atlas der schweizerischen Volkskunde zu lesen ist, dass die Brauchtümlichen Handlungen rund um Epiphanie, insbesondere der Bohnenkuchen in den 1940er Jahren so kaum vorhanden war. Währen erwähnt in seiner Publikation dass die ältesten Quellen die ein solches Gebäck erwähnen aus dem Frankreich des 12. und 13. Jahrhunderts stammen. Der älteste Schweizer Hinweis stammt, laut Währen, aus dem Jahr 1390. Der Theologe Sebastian Franck, der in Strassburg, Basel und Esslingen gewirkt hat, beschreibt im Jahre 1534 das Brauchtum am Dreikönigstag: „An der heyligen drey Künig tag bacht yeder vatter ein geuten leckkchen oder letzelten, darnach er vermag und ein Haussgesind hat gross oder kleyn, und knidt inn dem knetten ein pfennig darein, darnach schneidet er den begackenen leckkuchen in vil stuck, gibt yeden auss seinem haussgesind eyens.“ Der Brauch wie wir ihn heute kennen, war vor 1952 in der Schweiz nicht bekannt. Es gab jedoch einzelne, zum Teil sehr alte, Brauchelemente, auf denen man den neuen Brauch aufbauen konnte.

PRODUKTION

Um einen Dreikönigskuchen herzustellen muss der Bäcker Hefe, Levit, Malz und Zucker in kalter Milch auflösen und mit dem Mehl vermischen. Danach gibt er Eier, Salz und Zitronenzesten bei und mischt die Butter und die Mandelmasse sorgfältig unter. Der Teig wird nun geknetet bis er ganz geschmeidig ist. Zum Schluss gibt der Bäcker die in Wasser eingeweichten und gut abgetropften Rosinen bei. Nun muss der Teig eine Stunde ruhen. Dann formt der Bäcker das grössere Mittelstück und die etwas kleineren Brötli der Krone. In einem der Brötli wird nun das kleine Plastikfigürchen versteckt.

Zuletzt muss der fertige Dreikönigskuchen noch einmal eine halbe Stunden ruhen, bevor er mit Eigelb bestrichen und Mandelsplittern oder Zucker verziert in den Ofen kommt.

KONSUM

Der Dreikönigskuchen wird ausschliesslich am 6. Januar gegessen. Man geniesst ein Brötli zum Frühstück in der Familie oder zum Znüni oder Zvieri in der Schule oder am Arbeitsplatz. Wer den kleinen Plastikkönig in seinem Kuchenstück findet, ist für einen Tag lang König resp. Königin und darf regieren. Da man heute meist nicht nur einmal am Tag zu einem Dreikönigskuchenessen kommt, hat man glücklicherweise auch mehrmals die Chance, zu königlichen Ehren zu kommen.

WIRTSCHAFTLICHE BEDEUTUNG

Am Dreikönigstag, dem 6. Januar werden in der Schweiz Hunderttausende von Dreikönigskuchen gegessen. Laut Konrad Kuhn wurden in der Schweiz im Jahr 2000 allein in der Bäckerei der Migros mehr als 500'000 Dreikönigskuchen. Ein Hinweis auf die enorme Verbreitung mag auch die Anzahl der von Pistor gelieferten Dreikönigsfigürchen geben: Im Jahr 2004 waren es über eine halbe Million – und die Grossverteiler verfügen dabei über eigene Figürchenlieferanten haben. Kuhn meint, dass zur Zeit gesamthaft über 1.5 Millionen Königskuchen verkauft werden – und das an nur einem Tag im Jahr – ein enormer Erfolg.

LITERATUR

- Atlas der schweizerischen Volkskunde, Weiss, Richard und Paul Geiger, Basel, 1950.
- Schnieper, Claudia et Peter Jaray, Coutumes gourmandes de Suisse, Mondo, 2006.
- Ziehr, Wilhelm und Emil M. Bühner, Bauer, Müller, Bäcker. Das Brot. Von der Steinzeit bis heute, Atlantis, Herrsching, 1984.
- Bierbaum, Otto, Conditorei-Lexikon. Alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Erzeugnisse der Conditorei und verwandter Branchen für Co, Strassburger Druckerei und Verlagsanstalt, Strassburg, 1898.
- Richemont Fachblatt, Fachschule Richemont Luzern, ab 1945.
- Strübin, Eduard, Jahresbrauch im Zeitenlauf, Verlag des Kantons Basel Land, Liestal, 1991.
- Währen, Max, Der Königskuchen und sein Fest. Ein uralter Brauch in Gegenwart und glanzvoller Vergangenheit, Verlag des Schweiz. Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes, Bern, 1958.
- Von Hornstein, Célestin, Fêtes légendaires du Jura bernois, Porrentruy, 1978 (1924).
- Spycher, Albert, Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann, Schwabe AG, Basel, 2008.
- Favre, Joseph, Dictionnaire universel de cuisine pratique, Omnibus, 2006.
- Lebey, Claude (dir.), L'inventaire du patrimoine culinaire de la France: Alsace, Ed. Albin Michel-CNAC, Paris, 1998.
- Krauss, Irene, Weihnachten hiezulande. Bräuche, Symbole und Rezepte aus Baden und Schwaben, Silberburg-Verlag, Tübingen, 2005.
- <http://www.kirchen.ch/pressespiegel/nzz/0015.pdf>, URL, konsultiert 12..
- <http://www.confiserie.ch/content/produkte/artikel.asp?Path=1;25;148&AID=3743>, URL, konsultiert 21..
- La boulangerie suisse, Richement École professionnelle, Lucerne, 2006.
- Maillard, Louis, La cuisine des familles: pâtisserie - conserves - glaces, Librairie Henry Kündig, Genève, 1901.
- Stewart Lee Allen, Jardins et cuisine du Diable: le plaisir des nourritures sacrilèges, Autrement, Paris, 2004.
- Divers, Hommes et migrations, Paris, 1996.
- E. Saint-Ange, La bonne cuisine de Mme E. Saint-Ange, http://books.google.ch/books?id=-Ru_rjXYezwC&dq=la+bonne+cuisine+de+madame+e+%22saint+ange%22&pg=PP1&ots=cwXONFBaIB&sig=ss4Q3vs-, 1927.
- Collectif, Nouvelles du Centre d'Etude Francoprovençales René Willien, Nouvelles du Centre d'Etude Francoprovençales René Willien, Aoste, 2004.
- Konrad J. Kuhn, Dreikönigskuchen: Ein Brauch der Gegenwart zwischen ritueller Funktion, Archaisierung und Kommerz, Schweizerisches Archiv für Volkskunde, Separatdruck, Zürich, Archiv für Volkskunde, 2009.

Produit de l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse

www.kulinarischeserbe.ch

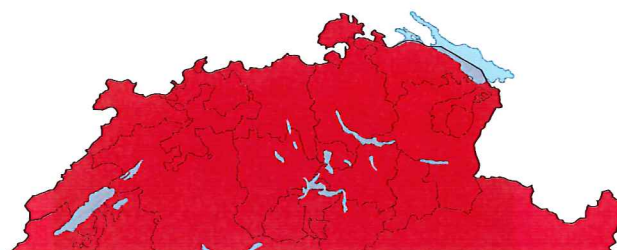
© 2005 - 2009, Association Patrimoine Culinaire Suisse, Lausanne. Tous droits réservés.

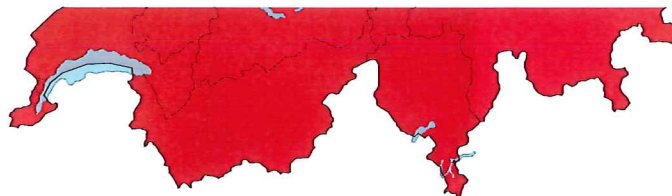
Les textes sur support électronique sont soumis aux mêmes règles que les textes imprimés.

Modalités de citation (PDF)

PRODUKTIONSEPIZENTRUM

Ganze Schweiz





Association Patrimoine
Culinaire suisse
c/o AGRIDEA, Jordils 1
CP 1080, CH-1001 Lausanne
T +41 (0)21 619 44 65
contact@patrimoineculinaire.ch