Evelyn Gillmeister-Geisenhof **Die Kunst des Küchlebackens**

"Schmalzküchle bringt blos der Kirchweih- und Johannistag, letzterer insbesondere auch die vielgeliebten Hollerstrauben. Im Allgemeinen sind fette Mehlspeisen selten, der Genuß frischer Butter kaum irgendwo üblich. Sie wird zu Schmalz ausgelassen, das - nach Abzug des verhältnismäßig geringen Bedarfes für das Hauswesen - regelmäßig zu Verkauf gebracht wird." Auch schon 1865, wie Eduard Fentsch im Kapitel Nahrung berichtet, waren die Küchle das regionaltypische Gebäck für die besonderen Feiertage im südwestlichen Mittelfranken wie darüber hinaus auch im angrenzenden Ries² und mit unterschiedlichen Bezeichnungen ebenfalls in einigen anderen Gebieten Bayerns. Bis zum heutigen Tag werden die Küchle in etlichen Dörfern als große Besonderheit zu hohen Festtagen und zum Austragen vor der Konfirmation bzw. Kommunion gebacken.



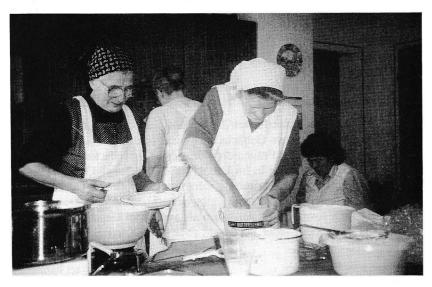
Die heute vielen unterschiedlichen Torten und Kuchen konnten die Küchle als Inbegriff des heimischen Gebäcks noch nicht verdrängen. Allerdings beherrschen immer weniger Frauen die Kunst des Küchlebackens, das regelrecht eine Zeremonie darstellt. Im Landkreis Weißenburg - Gunzenhausen, der durch die historische territoriale Zersplitterung oft von Dorf zu Dorf eine wechselnde Religion aufweist, gibt es katholische und evangelische Küchle, die sich sowohl vom Aussehen als auch vom Geschmack her wesentlich unterscheiden. Jeder bevorzugt aber seine Küchle.

¹ Bavaria: Landes- und Volkskunde des Königreich Bayern, München 1865, Band 3, Mittelfranken, 999.

² Schupp-Schied, Gerda: Ausm Krtzatuach, Nördlingen 1983, 101ff.



Küchlebacken 1939 in Suffersheim bei Weißenburg. Zum Küchlebacken kommen immer einige Frauen aus dem Dorf zusammen.



Küchlebacken 1994 in Heuberg bei Weißenburg.

Auch heute noch ist das Küchlebacken eine gesellige Arbeit.

"Darf ich ehrlich sein? Also mir schmecken unsere Küchle besser," hört man nach dem Probieren die eindeutige unabhängige Meinung aus beiden Konfessionen. Jeder ist mit seinen Küchle aufgewachsen, und es verbirgt sich dahinter weit mehr als ein Stück Kuchen zum Kaffee an Festtagen: sie sind ein Stück tradierte Heimat. Das Küchlebacken ist eine sehr gesellige Arbeit, dazu kommen immer einige Frauen aus dem Dorf zusammen. Jede bereitet die Tätigkeit, die sie am Besten kann. Die Grundzutaten für das Küchlerezept sind Milch, Mehl, Eier, Zucker, Salz, Hefe und Butter. Auf die immer etwas verschiedenartige Zusammensetzung des Rezeptes schwört jede "Bäckerin". Grundsätzlich aber unterscheiden sich die Mengenangaben bei den katholischen und evangelischen Rezepturen.

Ausschlaggebend für das Gelingen der Küchle ist vor allem das richtige Mehl, das vor dem Backen einige Monate gemahlen am Dachboden in einem Sack zum Ablagern aufbewahrt

Rezept einer evangelischen Bäuerin aus Heuberg 11 Milch, 2kg Mehl, 9 Eier, 110gr. Zucker, Salz, 15gr. Hefe, 185gr. Butter, 1EL Salatöl, 2 EL Rum

Rezept einer katholischen Bäuerin aus Dollnstein knapp 11 Milch, 2kg Mehl, 250gr. Butter, 300gr. Zucker, 6 Eier, 120gr. Hefe, Salz, etwas Zitronenschale oder 4 Vanillezucker, 2EL Rum, 4EL Salatöl

werden mußte. Dazu muß es ein sogenanntes langes Mehl sein, damit man die Küchle ganz dünn ausziehen kann. Bei dieser oder jener Mehlmarke, da sind sich alle einig, daß die Küchle gar nichts werden können oder nur unter größten Schwierigkeiten. Nachdem der Hefeteig, der ganz geschmeidig und weich sein muß, fertig geknetet ist, wird etwa ein Eßlöffel Teig zu einer Kugel gerollt, die auf einem Holzbrett unter warmen Tüchern "gehen" muß. Früher waren die Tücher zudem feucht, heute wird eine Plastikfolie darüber gelegt, damit der Teig außenherum nicht hart wird. Nun werden die Küchle ausgezogen: die großen evangelischen überm Knie (sie werden auch als Knieküchle bezeichnet) hauchdünn und die katholischen mit dem wesentlich schwereren Teig in der Hand etwas dicker. Der Rand wird nach innen umgeschlagen und das fertige Küchle vorsichtig in das heiße Butterschmalz gelegt. Mit einmaligem Wenden werden sie ie nach Geschmack heller oder dunkler herausgebacken. Reißt das Küchle oder geht nicht richtig auf, wird es zu einem Achter zusammengedreht und als "Dutschen" bezeichnet. Für die Bäckerinnen ist jeder Dutschen ein kleiner Mißerfolg, jedoch bevorzugt der eine oder andere gerade dieses viel kompaktere Gebäck.



Die evangelischen Küchle werden hauchdünn ausgezogen, der Rand nach innen geschlagen.

Auf Schüsseln oder extra dafür ausgeschnittenen Blechplatten werden sie mit der Rundung nach unten zum Auskühlen aufgelegt. Vor dem Verzehr werden sie noch mit Puderzucker bestreut. Ein paar Tage vor der Konfirmation bzw. Kommunion tragen die Mädchen und Buben in kleinen Dörfern in jedes Haus Küchle aus. Dafür erhalten sie dann ein Geschenk. Dieser Brauch hat sich beispielsweise in Heuberg bei Weißenburg bis heute erhalten, während in anderen vor allem größeren Orten zum Teil auch Kuchen und Torten nur noch in einem gewissen Umkreis verteilt werden. Mit der Veränderung der Dorfstrukturen, besonders durch das "Bauernsterben", verliert sich auch immer mehr die Kunst des Küchlebackens.