



# VORNEHMES GEBÄCK

**Nach der einst streng kirchlich geregelten Fastenzeit wurde landauf, landab erst zum Osterfest wieder Süßes aufgetischt, darunter der heute noch beliebte Osterfladen, eine Variante des Osterbrottes. Er erinnert an die ungesäuerten Brote des jüdischen Pessachfestes.**

Text & Fotos: Heidi Knoblich



Basel hat eine eigene, jahrhundertalte Tradition des Osterfladens, das sogenannte „Osterflädli“. Das himmlisch-zarte, flache Küchlein unterscheidet sich wesentlich von den landläufigen Varianten aus Hefeteig und Rosinen und ist aus Basel nicht mehr wegzudenken. „Es gibt verschiedene Variationen des Basler Osterflädli“, erzählt Philippe Matz, Konditor in der im Jahr 1898 gegründeten Confiserie Beschle. „Manche Konditoren schwören auf eine Füllung aus Gries, manche auf eine Füllung aus Milchreis. Unser Rezept beruht auf einem Milchreisbrei, der nach dem Abkühlen mit einer Vanillecreme, Eigelben, leicht aufgeschlagenem Eiweiß, Zucker, Butter und geriebener Zitronenschale verfeinert wird.“ Dies ist eine wahrhaft österliche Zusammen-

setzung. Denn ebenso wie das Ei gilt der Reis als Zeichen der Fruchtbarkeit.

Die Verwendung von Reis ist dem Basler Gebäckforscher Albert Spycher zufolge auch die typisch Basler Variante. Denn das aus Asien importierte Getreide sei einst ein Ausdruck von Vornehmheit gewesen und habe aufgezeigt, dass man sich so etwas leisten könne. Basel als Sitz des Wohlstands hat schon der 1760 in dieser „schönen, tollen Stadt“ geborene Wiesentäler Dichter und Kalendermann Johann Peter Hebel in seinem Gedicht „Die Vergänglichkeit“ beschrieben: „’s wohnt e Richtigkeit drinn.“

Vornehm ist auch der Boden von Beschles Ostergebäck. Sehen andere Rezepte einen einfachen

Mürbeteig vor, ist es hier ein feiner, zarter Blätterteig. „Wir stellen unseren Blätterteig mit viel guter Butter her. Die sorgt dafür, dass der Teig schön aufblättert. Und wir geben ihm nach dem mehrmaligen Tourieren, dem Ausrollen und anschließenden Falten, immer wieder viel Zeit zum Ruhen. Bis unser Blätterteig fertig ist, vergehen drei bis vier Tage.“ Diesen weichen, luftigen und buttrigen Teig drückt Matz in die Förmchen, streut einige Sultaninen darauf und füllt sie mit der luftigen Milch-Reis-Vanille-Masse auf. Dann geht’s ab in den Ofen. Sind die Küchlein gebacken, dreht der Konditor sie auf dem Blech um, damit sie schön flach bleiben – Flädli eben. Das schöne Muster erhalten sie durch das Aufdrücken eines Gitters.

Im Osterflädli vereinen sich die österlichen Zutaten Ei und Reis, Zeichen der Fruchtbarkeit.

## Eierüberschuss nach der Fastenzeit

Matz kommt aus dem Elsass. Das „Osterflädli“, wie er das zarte Gebäck liebevoll nennt, hat er erst in Basel kennengelernt. „Es schmeckt wie ein Flan, ein Pudding“, schwärmt er. „Diese Konsistenz kommt von der Reisstärke, die sich beim Kochen mit der Milch verbindet.“ Das Basler Osterflädli ist nahrhaft. Spycher zufolge sollen schon Anfang des 15. Jahrhunderts in Basels klösterlichen Spitälern Arme, Alte und Kranke mit Osterfladen gestärkt worden sein, denn zum Ende der Fastenzeit mussten Unmengen von Eiern verarbeitet werden, die sich während der 40 kargen Tage angesammelt hatten.

Das erste Rezept, das dem heute bekannten Osterflädli nahekommt, stammt dem Gebäckforscher zufolge aus dem 16. Jahrhundert. Es ist unter dem Begriff „Ein dorten oder fladen von Reiss“ in Anna Weckers „Ein köstlich new Kochbuch“ verzeichnet, dem ersten von einer Frau verfassten gedruckten Kochbuch. Dieses Rezept entspricht

ziemlich genau dem, was man heute in Basel unter einem Osterfladen versteht. Ob dieses Gebäck damals schon zu Ostern gereicht wurde, ist nicht überliefert. Ausdrücklich als „Basler Osterfladen“ und „Speziell altes Basler Rezept“ hingegen haben im 19. Jahrhundert die bekannten Kochbuchautorinnen Margareta Spörlein (Oberheinisches Kochbuch, 1811) und Amalie Schneider-Schlöth (Basler Kochschule, 1877) ihr Ostergebäck aufgeführt.

Basler Hausfrauen haben über die Jahrhunderte, je nach Stand und Möglichkeit, die verschiedensten Zutaten als Füllung ausprobiert. Mal bestand sie aus einem Hirsebrei, mal wurden Semmelbrösel und Ziger beigemischt, mal wurde das Gebäck mit Sahne verfeinert. Das Basler Osterflädli, das Matz in der Confiserie Beschle nun bis Ostern täglich herstellt, ist ein wahres Geschmackserlebnis: Unter der reinen weißen Schicht von Puderzucker vermählt sich der luftig aufgefächerte, etwas pikante Blätterteig mit der süßen Note der Milch-Reis-Vanillecreme. Die leichte Säure der Zitronenschale erinnert an den nahenden Frühling, der aus dem Süden kommt.

## INFO

**Confiserie Beschle**  
Clarastrasse 4 und  
Aeschenvorstadt 56  
in Basel  
[www.beschle.ch](http://www.beschle.ch)



Der Konditor Philippe Matz stellt in der Confiserie Beschle Osterflädli her, ein Stück alte Basler Tradition zum Osterfest.

Anzeige