

LE CÉLÈBRE KOUGLOF



Der Gugelhupf ist die Mutter aller Kuchen. Doch nirgendwo wird der mal zarte, mal deftige Hefekuchen mit den geschwungenen Rillen und der kaminartigen Vertiefung in der Mitte so gefeiert wie im Elsass.

Text: Heidi Knoblich

Gilt der Gugelhupf anderswo mit seinem einfachen Hefeteig mit Rosinen, dick mit Puderzucker bestäubt, als Inbegriff von Kaffeehausgemütlichkeit, zeigt er im Elsass als „Kougelhopf“ oder „Kouglof“ seinen ländlich-rustikalen und zugleich raffiniert-mondänen Charakter. Hier tritt ein fluffig-luftiger Briocheteig mit Bierhefe auf – meist in Kirschwasser getränkte – Rosinen, eine Krone aus ganzen Mandeln und höchstens einen Hauch von Puderzucker.

Namen wie Türkenbund, Napfkuchen, Topfkuchen, Bundkuchen, Tulband, Bundt Cake, Baba oder Tausendjahrkuchen zeugen von der Internationalität des runden Kranzkuchens und seiner 5000 Jahre alten Geschichte. Der Name Gugelhupf bezieht sich lediglich auf die typische Form mit dem „Kamin“ in der Mitte, der dafür sorgt, dass der Teig gleichmäßig und durchgehend gebacken wird. Er sagt nichts über Zutaten oder Geschmack aus. Alte Kochbücher belegen, dass es lange kein Standardrezept für diesen Kuchen gab. Weltweit werden noch heute die unterschiedlichsten Teige als Gugelhupf in dieser Form gebacken.

Gugelhupfformen gab es als einfachen Napf schon vor 4400 Jahren. Um den Kuchen aus diesen „irdenen Mödeln“ herauszubringen, wurden sie nach dem Backen zerschlagen. Man kannte die Technik des Glasierens nicht, wie sie heute die berühmten Töpfereien in Soufflenheim anwenden, aus denen die schönsten Gugelhupfformen der Welt kommen.

Wer einmal in den Schaufenstern und Vitrinen elsässischer Pâtisseries Exemplare dieses majestätischen Napfkuchens, mal süß, mal herzhaft mit Speck, gestapelt sah, ist geneigt, die legendenhafte Geschichte um seine Herkunft zu glauben. Von den Heiligen Drei Königen persönlich sei er ins Elsass gebracht worden, erzählt man sich stolz, selbst im entfernten Paris. Auf ihrem Rückweg von Bethlehem seien sie im Elsass vorbeigekommen. Und weil man sie in Ribeauvillé so warmherzig aufgenommen habe, hätten sie ihren Gastgeber zum Dank einen Kuchen in Form eines Turbans geschenkt.

Ungewisse Herkunft

Die Frage nach der wahren Herkunft des Gugelhupfs endet allerdings in einer „Gugelfuhr“, einem wahren Durcheinander, was im Lauf der Zeit auch zu allerlei Fantasiegebilden führte. Der Elsässer Gugelhupf allerdings könnte aus der Zeit der Angehörigkeit zu Deutschland stammen, denn in Frankreich wurde den Bäckern erst im Jahr 1784 die Verwendung von Hefe erlaubt. In Deutschland, besonders in Nürnberg, kannte man den Hefegugelhupf schon 1698. Und während es im Jahr 1858 in Paris und ganz Frankreich noch

keinen Kouglof gab, stellte man im Elsass bereits im Jahr 1832 neun verschiedene Sorten her.

Doch woher hat der Gugelhupf seinen Namen? Vom Schimpfnamen „Gugelgopf“ für die damaligen Modenarren, deren Kapuze mit einem Zipfel bis zur Hüfte reichte, vielleicht. Denn „gugle“, so steht es im mittelhochdeutschen Taschenwörterbuch von Matthias Lexer, heißt „die Kapuze über den Kopf ziehen“. „Gugelhupf“ könnte auch vom Lupfen kommen, vom Hochheben des Napfes, denn der fertig gebackene Kuchen „hupft“ beim Stürzen aus der Form wie ein Kopf aus der Kapuze. Vielleicht weist die zweite Silbe „-hupf“ auch auf die Hefe hin, die den Kuchen im Ofen „aufhupfen“ lässt. Sie wurde von den Brauern und Schnapsbrennern als Nebenprodukt an die Bäckereien verkauft.

Die Elsässer lieben ihren „Kouglof“, ob mit Butter zum Kaffee serviert, in den Café au Lait getunkt oder abends zum Elsässer Wein. Wer jedoch den traditionellsten aller elsässischen Kuchen mit dem festlichen, fein perlenden Crémant d'Alsace kostet, weiß: Caspar, Melchior und Balthasar hätten dem Elsass kein schöneres Geschenk machen können.



Früher wurden die Formen nach dem Backen zerschlagen – die Technik des Glasierens bewahrt die Napfe heute vor diesem Schicksal.



Fotos: © Nis&For



Foto: © iStock/Thor



NEUES SPIEL, NEUES GLÜCK

Regiopräsident Bernd Dallmann über das geplante EU-Abkommen

Die Eidgenossen haben nach siebenjährigen zähen Verhandlungen die Gespräche mit der EU über ein Rahmenabkommen abgebrochen: Recht haben sie. Bei dem geplanten bilateralen Abkommen ging es um Fragen wie Personenfreizügigkeit oder Arbeitnehmerrecht. Doch wenn Verhandlungen nach so langen intensiven Bemühungen nicht zu einem Ergebnis führen, dann stimmt etwas nicht. Allein dies zu erkennen, ist wichtig. Insoweit war die Entscheidung weise, aber sie bedurfte auch des Muts: Es ist damit zu rechnen, dass die EU-Bürokratie den Abbruch der Verhandlungen als unfreundlichen Akt empfindet und die Schweizer Unternehmen bei regelungsbedürftigen Punkten eine Zeit lang den Kürzeren ziehen werden.

Größere Verwerfungen wird es nicht geben. Dafür sind die Beziehungen, die auch auf guten persönlichen Kontakten in den Grenzregionen beruhen, zu eng. Theaterdonner ist zu erwarten, Ernstes nicht. Insoweit arbeiten wir weiter an der Intensivierung unserer trilateralen Beziehungen. Wir sind sicher, dass diesem Abbruch ein sinnvoller Neubeginn folgen wird. Grenzüberschreitende Arbeit lohnt einfach.