



„EPPIS BSUNDERS“

Vier Lächerli-Sorten aus drei Jahrhunderten werden in der kleinen Backstube von Jakob's Basler Leckerly täglich frisch von Hand erschaffen. Das 1753 gegründete Traditionsunternehmen ist heute Basels noch einzige reine Lächerli-Manufaktur.

Text & Fotos: Heidi Knoblich

Wer das Basler Nationalgebäck mit den fruchtigen Ingredienzen und der wolkenartigen Zuckerglasur sucht, begegnet ihm in der Stadt am Rheinknie auf Schritt und Tritt. Wer das „bsunder Basler Gutzi“ will, findet dies bei Jakob's Basler Leckerly in der Sankt-Johanns-Vorstadt und im feinen, kleinen Laden am Spalenberg.

Diese Lächerli-Manufaktur ist nicht irgendeine: Sie ist die einzige noch existierende historische Biskuitfabrik der Schweiz und überhaupt eines der ältesten Unternehmen im ganzen Land, das über Jahrhunderte ununterbrochen produziert hat.

„Ich verkaufe Emotionen“, sagt Andreas Kuster. Vor fünf Jahren hat er mit seiner Ehefrau Charlotte das in die Jahre gekommene Familienunternehmen aus dem Dornröschenschlaf geweckt. Seitdem ist Basels älteste Lächerli-Manufaktur wieder in aller Munde.

Hier werden Lächerli nach ihren über Generationen überlieferten Rezepturen aus drei Jahrhunderten von Hand hergestellt. Die Rezeptur des Jakob's Honig Leckerly mit dem intensiven Honiggeschmack geht auf den Vorbesitzer Johann Jakob Steiger (1736–1813) zurück. Das klassische Jakob's Basler Leckerly

mit der feinen Zuckerglasur und den kandierten Früchten ist eine Rezeptur aus dem 19. Jahrhundert. Aus dem 20. Jahrhundert stammt das in edle Schokolade getauchte Jakob's Schoggi Leckerly sowie ein Mandel-Lächerli, das mit einem alten Holzmodell geprägt wird.

Und hier heißen „Lägerli“, wie man sie in Basel nennt, kurioserweise Leckerly. Während das „e“ der alten deutschen Schreibweise entspricht, hat das „y“ einen besonderen Grund: „Unsere Manufaktur fand bereits 1840, in der Zeit, als die ersten englischen Touristen die Schweiz bereisten, das englische „y“ klinge

mondäner als „i“ – und schrieb fortan Leckerly“, erklärt Kuster.

Seit 1753 halten die Bäcker bei Jakob's Basler Leckerly traditionelle Methoden und Handwerk hoch. „Wir setzen nur wenige Maschinen ein wie z. B. das Rührwerk oder die Lækkerli-Schneidmaschine.“ Das Zubereiten des Teigs, das Backen, Glasieren und Schneiden dauert zirka sechs Stunden. Auserwählte Rohstoffe wie Bienenhonig, Mandeln, Orangat und Zitronat, edle Gewürze, Baselbieter Kirschwasser und feinste Schokolade werden dafür verwendet.

Für Andreas Kuster erfüllt sich hier ein Kindheitstraum: Nach einigen Jahren im internationalen Management suchte er nach einem Unternehmen, das er in die Zukunft führen kann. „Schon als Bub wollte ich wie meine beiden Großväter Unternehmer werden. Und schon damals stellte ich mit meiner Familie zu Weihnachten Lækkerli her und verteilte sie in der Verwandtschaft.“

Obwohl die Manufaktur zu den Lækkerli-Pionieren zählt, will Kuster von Original nicht sprechen. Weiß er doch, dass das Basler Lækkerli schon im 17. Jahrhundert in Basler Haushalten hergestellt wurde.



Charlotte und Andreas Kuster mit einem Blech Schoggi-Lækkerli.

„Ein gutes Lækkerli muss weich und luftig sein“, sagt er. „Dabei ist das Herstellen, besonders das Rühren des schweren, zähen Teigs, unglaublich anstrengend. In alten Basler Kochbüchern steht, dass man für das Teigrühren einen starken Kofferträger vom Bahnhof oder einen Möbelpacker anmieten solle.“

Seit jeher galten Jakob's Basler Leckerly als die besten der Stadt. Einige der Vorbesitzer stiegen im Lauf der Jahrhunderte sogar zum Lækkerlikönig auf. Sie galten als Geheimtipp für alle, die den schweren Teig nicht selbst rühren und dennoch ein ganz besonderes Basler „Mimpfeli“ auf dem Weihnachtsgutziteller bieten wollten. Auch heute noch ist die kleine Manufaktur Garant für Gaumenzauber das ganze Jahr über.

INFO

Manufaktur
St. Johans-Vorstadt 47, 4056 Basel
Mo.–Sa. 10–17 Uhr
www.baslerleckerly.ch

Laden
Spalenberg 26, 4051 Basel
Mo. 14–18.30 Uhr
Di.–Fr. 10–18.30 Uhr
Sa. 10–17 Uhr



Foto: Till Neumann



D MENSCHEN UND SPROCH

Der Mundart-Autor aus Schallstadt hat diesmal den Leuten „aufs Maul geschaut“.

Jeder Mensch het sini sprochlige Eigeite. Des fällt meh oder weniger uff. So wie s Lit git, wo bi jedere Glegeheit mit em selbe Witzli nerve, so git s ander, wo fascht formelhaft eifach numme bschmitti Wendunge wiederhole. De einde sagt nach jedem dritte Sätzli „ob des glaubsch oder nit“. De ander schließt jeder Satz ab mit „gell“. Oder du verzellsch einere ebbis, un sie unterbricht dich alleweg mit „Hänai, sag des nitte!“ oder „Hör mr uff!“. I weiß vun einere, die het bi de Lit de Übername „Kanssch-mi-schlage“, weil si nach jedem Satz, wo mr skeptisch driiluegt, sagt: „Kanssch mi schlage, wenn i g'loge hab“.

Letscht hab i mit einem babbelt, wo alles, was r verzellt het, uff ä bschmitteter Zitpunkt bezoge het. „Ich weiß noch, des isch an dem Daag passiert, wo de Erwin gscht-orbe-n- isch!“ oder „Des war grad sellemols, wo s Mayers ihri Anja hen taufe losse“. Nervig isch au nach jedem zweite Sätzli die Formulierung „Hab' i räächt oder nitte?“

Hab i räächt oder nitte?