

Wie kommt eigentlich der König in den Kuchen?

Die Schweiz ist eine Demokratie – doch in diesen Tagen regieren Tausende Könige in unserem Land, denn heute ist Dreikönigstag. Bei Beck Peter läuft der Ofen für den traditionellen Kuchen schon seit Dienstag heiss.

VON NICOLE TROSSMANN

Adliswil. Wenn sich Adliswil schlafen legt, beginnt für die Bäckerei Peter bereits der neue Tag. Um ein Uhr nachts nämlich werden dort die ersten Brötchen gebacken, und schon bald zieht ein betörender Duft durch die verlassene Kilchbergstrasse. Emsiges Treiben herrscht indes in der warmen Backstube: Weiss bekittelte Bäcker wuseln durcheinander, überall klöpfts und tätschts und zischts. Die grosse Knetmaschine schleudert den Teig, dass er nur so an die Wände klatscht – es klingt wie frische Wäsche in der Waschmaschine.

Öffnet der Laden, tönts durch den Lautsprecher vom oberen Stock: „Wir brauchen mehr Gipfeli!“ Frische Brote stapeln sich, Wähen, Guetsli. Alles hier ist übergross: Der gewaltige vierstöckige Ofen, der bis unter die Decke reicht und 48 Bleche aufnimmt, die riesigen Schüsseln, die monströsen Schwingbesen, zwei Meter lange Backschaufeln – lustigerweise Backschüsseln genannt – mit denen die heissen Brötchen aus dem Ofen geholt werden. Wo man hinschaut, liegen – noch bleiche – Dreikönigskuchen.

Goldvreneli einbacken

So ein Dreikönigskuchen besteht aus Mehl, Milch, Malz, Zucker, Hefe, Salz, dazu Eier, Butter, Mandelmasse und Sultaninen. Eine Maschine schneidet den Teig in Stücke und schüttelt diese so, dass sie zu Bällchen werden. Die werden dann um ein grösseres Mittelstück gruppiert. Nun drückt der Bäcker in jeden Kuchen einen König und verschliesst die Öffnung sorgfältig. Für eine halbe Stunde darf das süsse Hefengebäck dann im Gärschrank aufgehen. Danach werden die Kuchen – meist 6er und 8er – mit Eigelb bepinselt und mit Mandelstücken und Zuckerhagel bestreut. Letzterer übrigens sei das Wichtigste am ganzen Kuchen, raunt Geschäftsinhaber Eugen Peter; die Leute seien ganz wild auf Hagelzucker. Das Gebäck geht nun für 15 Minuten in den 200 Grad heissen Ofen. Was nachher goldgelb wieder herauskommt, ist ein Augenschmaus: ein wahrhaft königlicher Kuchen.

„Der Reiz am Dreikönigskuchen ist und bleibt aber der König“, weiss Peter. Ob auch schon königlose Kuchen den Laden verlassen hätten? „Kam leider schon vor“, gibt er zu. „Da ist die Enttäuschung gross: Die Leute essen und suchen und finden nichts.“ Das passiere, wenn überhaupt, bei den ganz grossen, den 50ern etwa, die Firmen oft bestellen. Es gibt auch Eltern, die beim Kauf um einen zweiten König bitten, den sie dann heimlich im Kuchen platzieren, damit unter den Kindern kein Zwist entsteht. Der Kunde sei König: Auf Wunsch bäckt Peter alles. Er lacht, als er sich erinnert, welche Kuriositäten er schon hat einbacken müssen: backfeste Spielzeugfiguren etwa, oder Goldvreneli.

Kämpfen um den König

Obwohl in dieser Zeit 1000 Kuchen gebacken werden, sind keine Zusatzschichten nötig; denn rund um den Dreikönigstag kaufen die Kunden kaum anderes Kleingebäck. Auch seinen Buben, 8 und 10, bringt Peter täglich einen Dreikönigskuchen mit. „Da entsteht jeweils ein Konkurrenzkampf“, erzählt er schmunzelnd. Zum Schluss die grosse Königsfrage: Erkennt man, wo das begehrte Stück versteckt ist? Eugen Peter schmunzelt. „Kaum – doch eines sei verraten: In der Mitte ist er nie.“

Kästli:

Schon im Mittelalter gab es Dreikönigskuchen – allerdings versteckte man damals eine Bohne darin. 1952 entwickelte die Luzerner Fachhochschule Richemont das heutige Rezept – seither nahmen die Schweizer Bäcker den alten Brauch wieder auf.