

Vom Abstieg des Gipfels

NZZ am Sonntag 04.01.2007

Das Gipfeli, morgendliche Leibspeise vieler Schweizer, gerät in Verruf. Dabei wussten schon die alten St. Galler Mönche um seine Vorzüge. Von Jost Auf der Maur

Der Wissenschaftler mit dem schönen Namen Paolo Colombani der ETH Zürich hat diese Woche die breite Öffentlichkeit mit der unangenehmen – an sich aber seit Jahrzehnten bekannten – Tatsache vertraut gemacht, dass künstlich gehärtete Fette in der Nahrung nicht zu unserem Besten sind.

Colombani! Sein Name erinnert uns an den irischen Mönch Kolumban. Und mit diesem Kolumban wiederum ist der brave Gallus einst auf das heutige Territorium der Schweiz vorgestossen, wo er sich in Tuggen mit der Zertrümmerung heidnischer Götzen hervortat – und sich prompt verkühlte. Geschwächt vermochte Gallus dem in missionarischem Eifer durchs Land stürmenden Kolumban nicht mehr zu folgen, und er blieb in der Ostschweiz hängen. Hängen blieb er da auch an der sagenhaften Baumwurzel, die ihn ins Straucheln und zu Fall brachte.

Ein Fingerzeig des Herrn? Jedenfalls baute er hier seine Einsiedelei, was uns schliesslich Kloster und Stadt St. Gallen bescherte. In der Stiftsbibliothek daselbst befindet sich die Handschrift mit der Nummer 393, das «Liber Benedictionum» aus der Feder Ekkehards IV., verfasst um 1035 n. Chr. Dieser kultivierte Mönch beschreibt in seinem pergamentenen Werk nebenbei ein bei den Mönchen sehr beliebtes Gebäck. Es hat die Form der Mondsichel: das Gipfeli! Tausend Jahre alt! Und eine andere Frage ist auch gelöst: Ein Gipfeli ist immer nach rechts aussen gekrümmt, genau wie der zunehmende Mond – im französi-

schen Croissant steckt noch das lateinische Verb «crescere», zunehmen.

An ganz anderer Stelle ist von drei Bäckereien auf dem Klostergelände die Rede. Aber die besten Mönchen, die «lunulas», die buk eine Gipfeli-Bäckerei in einem Nest namens Lenggenwil, schätzungsweise drei Reitstunden von St. Gallen entfernt.

Das war für die Mönche keineswegs ein Hindernis, sie liessen sich, qualitätsbewusst wie sie waren, diesen höchsten Gipfeli-Genuss nicht nehmen, sondern ins Kloster bringen. Was wir gut verstehen. Zumal man sich dieses Kloster von damals vorstellen muss wie eine Mischung aus ständigem WEF, internationaler Uni und Centre Pompidou. Dem Berner Gebäckforscher Dr. h. c. Max Währen gebührt die Ehre, diesen Hinweis auf Lenggenwil entdeckt zu haben. Dieser Beleg für klösterliche Gourmandise liegt als ausgebleichte

Randnotiz in einem Nekrologium aus dem 13. Jahrhundert vor. Was aber mochte sich jener Mönch gedacht haben, als er sich für diesen Tipp als Medium das kirchliche Totenbuch aussuchte? Ahnte er, dass dereinst vor billigen Backwaren mit künstlich gehärteten Fetten und plötzlichem Herztod gewarnt werden würde?

Diese Frage führt geradewegs zurück zu Paolo Colombani: Jeden Tag werden in der Schweiz 2,5 Millionen Gipfeli gegessen. (Dagegen sind die täglich 70 000 Portionen des vermeintlichen Nationalgerichts Fondue eine kulinarische Randerscheinung.) Steht mit der Inkriminierung des Gipfels nun eine nationale Institution auf dem Spiel? Nein! Nein, der Butter-

gipfel kommt nicht auf die Liste der gefährlichen Genüsse, weil er gemäss Lebensmittelgesetz ausser Butter keine anderen Fette enthalten darf. In der Butter gibt es zwar auch heikle Fette, doch die sind nicht künstlich gehärtet, sie sind zudem tierischen Ursprungs, und unser Leib kann damit gut umgehen. Das war die gute Nachricht. Die weniger gute Nachricht ist die, dass es sich nicht bei allen angebotenen Gipfeli um Buttergipfel handelt – erkundigen Sie sich beim Beck, es besteht mündliche Deklarationspflicht. Und die schlechte Nachricht: Auch Buttergipfel können von übler Qualität sein.

Das Geheimnis eines erstklassigen Buttergipfels beruht auf drei Säulen: Es ist mit viel Butter gemacht. Es ist aus sorgfältig touriertem Blätterteig. Und es muss sehr, sehr frisch sein.

Zuoberst in der Hierarchie stehen die raren, die tourierten Hefebblätterteig-Gipfeli, die fast doppelt so viel Butter enthalten wie ein gewöhnliches Buttergipfeli. Sie heissen Croissants: Die Fingerspitzen beginnen zu glänzen, bei jedem Bissen regnet es goldbraune Teigblättchen, im Gaumen entwickelt sich gleichsam ein Gipfel der Lust – und ein solches Croissant allein ist selten genug.

Hinter Paolo Colombanis Warnung steht die Botschaft, das persönliche Qualitätsbewusstsein wieder mehr zu pflegen und sich nicht mit dem nächstbesten Gipfeli zufriedenzugeben. Ganz im Sinne der alten St. Galler Mönche: Man lasse nach Lenggenwil reiten, zur besten Gipfeli-Bäckerei. Oder übe für einmal den Verzicht.



SANDRA NIEMANN