

Die Herstellung von Seisler Brätzele

Seisler Brätzele sind eine Spezialität, die neben vielen anderen kulinarischen Köstlichkeiten an der Chilbi aufgetischt wird. Die Chilbi-Tradition verbindet den gesamten Kanton Freiburg. Regionale Unterschiede tragen dabei zur Vielfalt bei. Salzige Chilbi-Brätzele (Seisler Brätzele) sind eine Eigenheit des Sensebezirks. An der Herstellung für die Chilbi sind die ganze Familie oder Teile der Verwandtschaft beteiligt.

Das Feingebäck Bretzel – für die Hochdeutsche Form hat sich in der Schweiz die Form „Bretzeli“ eingebürgert, obwohl sie kaum der Sensler Realität entspricht. Eindeutiger ist die französische Form „bricelet“ – ist nicht nur in der ganzen Romandie, sondern auch in anderen Ländern Europas eine Spezialität. Die süsse Variante ist dabei weitaus häufiger als die salzige. Es verwundert deshalb nicht, dass, wer zum ersten Mal eine Seisler Brätzele isst und nicht vorgewarnt wird, über der Salzigkeit erschrickt. Salzige Variationen scheinen in Osteuropa bekannt zu sein.

Senslerinnen und Sensler feiern ihre Chilbi auch oder ausschliesslich in der Familie, nicht nur als Dorffest, wie z.B. in St. Silvester oder Düdingen. Ein, zwei Wochen vor der Chilbi werden die Brätzele für das Chilbimenu gebacken. In manchen Familien kommen Tanten, Vettern, Grossmütter, Väter und Kindern zusammen, um Brätzele zu backen: ein Ereignis! Jede Familie bringt zwar ihren eigenen Teig mit, gebacken aber wird gemeinsam.

Das Stichwort heisst Arbeitsteilung.

Eine Gruppe formt die Tradle aus den mitgebrachten Teigen. Eine Tradle ist eine zu einem Oval zusammengelegte Teigschlange. Zwei Schlangen über Kreuz übereinander, ergeben die klassische Form der Seisler Brätzele: eine Schmetterlingsform mit – unbedingt – fünf Löchern. Je eines in den Ecken und in der Mitte. Die Länge der geformten Tradle entspricht der Diagonale des Bretzeleisens. Viel Übung und Geschick sind nötig, um der Brätzele die richtige Form zu geben.

Die Teigschlangen können einzeln zwischen den Händen abgerollt oder mit dem Messer zugeschnitten werden. Die Tradle werden auf einer Arbeitsfläche ausgebreitet.

Die nächste Aufgabe besteht darin, zwei Tradle übereinander auf die heissen Bretzeleisen zu legen, während die dritte Person sie auf dem Gasherde beidseitig zirka 15 Sekunden lang ausbäckt.

Hitze und Backdauer sind dabei entscheidend. In der Grossfamilie laufen zudem mehrere Gasherde gleichzeitig. Um eine effiziente Produktion zu garantieren, ist also Koordination gefragt. Für den Anfänger eine ganz schön schweisstreibende Herausforderung.

Als letztes löst man die Brätzele mit einem Messer vom Eisen und legt sie zum Auskühlen auf ein Küchentuch. Jede Familie nimmt die aus ihrem Teig hergestellten Brätzele mit nach Hause, wobei sich alle einig sind: ihr eigener Teig ist der beste!

Das Wissen um die Herstellung des traditionellen Gebäcks geben die Sensler von Generation zu Generation weiter. Viele Bretzeleisen tragen das Jahr ihrer Entstehung. Die Datierung der Eisen ist denn auch das beste Indiz für das Alter dieser Tradition, Brätzele wurden sicher seit dem 18. Jahrhundert hergestellt.

Früher wurden die Brätzele über der Glut eines Holzofens ausgebacken, heute garantieren öfter Gasherde eine gleichmässige Hitzzufuhr und verringern den Aufwand. Vereinzelt gibt es auch elektrifizierte Eisen. Es gibt Familien, in denen die Bretzeleisen über Generationen weitervererbt werden. Auch neue werden produziert. Söhne und Töchter

werden zu einem runden Geburtstag oder zum Ausbildungsabschluss mit ihrem eigenen Eisen beschenkt, das das Jahr der Entstehung des Eisens und die Initialen des Beschenkten trägt.

Seisler Brätzele isst man längst nicht mehr nur an der Chilbi. Wird im Sensebezirk ein Fest gefeiert, gehören sie dazu: Hochzeiten, Geburtstage, Vernissagen. Brätzele für diese Anlässe backen meist Private, man kann die Spezialität aber auch in lokalen Geschäften erstehen, das ganze Jahr über.

Weiterführende Informationen:

WERLEN, Franziska : « Seisler Brätzele ». In *40 x Seiselann*, Freiburg, Schriftleitung Beat Hayoz, Hrsg. Sensler Museum, 2015, S. 133-135

MÜLHAUSER, Pirmin, „D Chülbi isch da“. In *Ds Oberlann uuf*, Freiburger Bibliothek 5, Freiburg, 1984

Franziska Werlen, März 2017