

«Im original Landsgmendchrempfli ist Anis tabu»

In der Confiserie Laimbacher in Appenzell werden dieser Tage viele Landsgmendchrempfli gebacken. Das Rezept für das traditionelle Gebäck bleibt stets das Gleiche, verändert hat sich das gesellschaftliche Drumherum.

KATJA NIDERÖST Text // CARMEN WUEEST Bilder

Was in anderen Regionen der Schweiz die Basler Leckerli, die Einsiedler Schafböcke oder die Züri-Tirggel, das sind in Appenzell Innerrhoden die Landsgmendchrempfli. Reto Laimbacher ist darum nicht der einzige Confiseur in Appenzell, in dessen Backstube derzeit mehrere hundert Landsgmendchrempfli über Nacht trocknen, bevor sie für ein paar Minuten in den heissen Ofen geschoben und weder zu hell noch zu dunkel gebacken werden.

RETO LAIMBACHER ZÄHLT an den Fingern beider Hände auf, wie viele Mitbewerber im schmucken Zentrum von Appenzell das traditionelle Gebäck ebenfalls herstellen. Er lacht: «Die Konkurrenz ist normal, denn die Spezialität gehört bei uns in Appenzell einfach zur Landsgemeinde.» Einst brachten die Innerrhoder Väter den Daheimgebliebenen die Süssigkeit nach der Abstimmung mit nach Hause. Mit Einführung des Frauenstimmrechts 1990 kön-

nen sich die Frauen die Naschereien selber kaufen. Und sie müssen auch nicht auf den Frühling warten, denn das Landsgmendchrempfli findet sich das ganze Jahr über in den Regalen der örtlichen und regionalen Konditoreien. Das Gebäck sei ein bei Touristen gefragtes Mitbringsel, erklärt Reto Laimbacher. Fast entschuldigend hebt er die Schultern, weil man zugunsten des Geschäfts die saisonale Exklusivität opferte. Sein Vater und Vorgänger, Josef Laimbacher, legte mehr Wert darauf, dass die Chrempfli nur in Verbindung mit dem zugehörigen Anlass erhältlich waren.

WICHTIG BLEIBEN für den 52-jährigen Confiserie-Inhaber die frischen Zutaten. Die Füllung der Chrempfli besteht aus Haselnuss, Zucker, Wasser und Gewürzen. «Nichts weiter», wie er betont. Für den Teig hat Konditor-Confiseurin Andrea Frehner soeben fünfzig Eier mit Zucker aufgeschlagen und mit viel Mehl,



ANDREA FREHNER verarbeitet alle Zutaten von Hand zu einem geschmeidigen Eierteig.





SHAUNIE BÜSCH sticht 300 Teigrondellen aus. Dann drückt Andrea Frehner den Teig in den Holzmodel und füllt das Chrempfli mit einer Haselnusszuckermischung.



RETO LAIMBACHER wirft einen prüfenden Blick auf die fertigen Landsgmendchrempfli.

EINST BRACHTEN *die Innerrhoder Väter den Daheimgebliebenen die Süssigkeit nach der Landsgemeinde mit nach Hause.*

Gewürzen und etwas Trieb Salz vermischt. Die Ärmel hochgekrempt, verarbeitet sie die fünfzehn Kilogramm Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Die Handarbeit sei wichtig, erklärt Reto Laimbacher. In der Maschine gerührt würde der Teig zu zäh werden. Etwa dreihundert Chrempfli wird es aus dieser Masse nun geben, der Arbeitsaufwand beträgt für zwei Personen etwa eine Stunde. Frehners Arbeitskollegin Shaunie Büsch legt den Teig portionenweise unter die Auswallmaschine. Nach einigem Hin- und Herziehen unter Walzen ist die gewünschte Dicke von fünf Millimetern erreicht. Routiniert stechen die beiden jungen Frauen handgrosse Rondellen aus. Diese werden auf einem Holzmodel verteilt. Andrea Frehner drückt die Teiglinge mit den Fingern vorsichtig in die dreissig handgeschnitzten Tiermotive und presst dann mit dem Spritzsack einen grossen Klecks Haselnussfüllung auf jedes Stück. Anschliessend werden die Chremp-

fli flink zusammengefaltet und zum nächtlichen Austrocknen auf ein Blech gelegt.

EIN BESORGNISERREGEND BREITER SPRUNG auf der Rückseite des Holzmodells lässt erahnen, wie viele tausend Chrempfli damit schon hergestellt wurden. «Unser Holzmodell mit den diversen Tiersujets ist über hundertjährig, und wir müssen ihn vorsichtig reinigen, damit er nicht auseinanderfällt», sagt Reto Laimbacher. Die Motive seien nach dem Backen leider nicht mehr sauber erkennbar. Der Grund: Anders als bei Anisguetzli bevorzugt man beim Chrempfli eine sehr weiche Konsistenz. Als ideale Voraussetzung dafür nennt der Confiseur trockene Luft in der Backstube. Genau steuern lasse sich die Luftfeuchtigkeit in der Backstube aber nicht. Apropos Anis: Mancherorts gibt es die Chrempfli mit der Beigabe von Anis, was laut Laimbacher im original Rezept tabu sei. Auch weil Anis ge-



BERNADETTE LAIMBACHER verkauft die Spezialität im Laden. Am besten schmecken die Chrempfli ein paar Tage nach der Herstellung.



DIE CHREMPFLI SOLLEN *nach dem Backen eine weiche Konsistenz haben. Darum sind die Tiermotive nur noch knapp erkennbar.*

schmacklich schnell vorherrsche, könne man mit dem Gewürz leicht übertünchen, dass eine Füllung mit Gebäckbröseln oder Zucker gestreckt wurde, sagt der Konditor.

Reto Laimbachers Vater Josef übernahm die vormalige Konditorei Dörig vom damaligen alt Landammann. 1872 existierte in diesem Haus an der Weissbadstrasse die erste Zuckerbäckerei in Appenzell. Heute führen Reto Laimbacher und seine Frau Bernadette das Geschäft in zweiter Generation. Er leitet die Backstube und ist als frisch ausgebildeter Barista gerne im Café tätig, während sich die Gattin nebst den zwei Töchtern vor allem um den Laden kümmert. Der heute 88-jährige Vater Josef Laimbacher hat die Geschichte rund ums Landsgmendchrempfli erforscht. Er fand überliefert, dass die Süssigkeit seit Anfang 1800 in den Frauenklöstern im Dorf Appenzell

und im Jakobsbad hergestellt wurde und etwa fünfzig Jahre später in den Zuckerbäckereien unter der Bezeichnung Landsgmendchrempfli auftauchte. Der Begriff stammt von Krapfen, was im Innerrhoder Dialekt Chrempfli heisst. Schon um 1870 soll es an der Landsgemeinde entsprechende Verkaufsstände gegeben haben. Am meisten verkauft wird die Nascherei einst wie heute am Landsgemeindesonntag, oft zusammen mit Landsgmendleckerli und Appenzeller Biberli, was sich im Trio Landsgmendchrom nennt.

Ein paar Tage Vorlauf braucht die Chrempfli-Produktion auch im Hause Laimbacher. Denn am besten schmeckten sie, wie die Biberli, etwa vier Tage nach der Herstellung, sagt Reto Laimbacher. Er zeigt am Beispiel, was er meint: «Nach etwa vier Tagen hat sich die weiche Füllung perfekt mit dem Teig verbunden.»