

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 106 (1980)  
**Heft:** 51

**Artikel:** Hausbackenes  
**Autor:** Heisch, Peter  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-616900>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



# Hausbackenes

Was ich wohl nie ganz verstehen werde, ist, wie es jemals dazu kommen konnte, dass dem Hausbackenen im deutschen Sprachgebrauch ein so schlechter Ruf anhängt. Als hausbacken werden die linkschen Versuche eines angehenden Künstlers abgetan, dem es sichtlich schwerfällt, die ihm zur Verfügung stehende Materie in jene gültige Form zu bringen, welche die Stilsicherheit des arrivierten Meisters kennzeichnet.

Aber trifft dieses Verdikt des Hausbackenen in seiner ursprünglichen Bedeutung im Ernst auch auf die wohlschmeckenden Schöpfungen der hausfraulichen Backröhre zu? Sicher nicht. Denn dass besonders unsere Mütter und Grossmütter noch wahre Meister in der Koch- und Backkunst waren, ist gar keine Frage. Das werden sogar die bestandenen Profis von der Bäckerzunft bestätigen, deren Bestreben es immerhin ist, ihren seriell angefertigten Backwaren einen Hauch von Hausbackenheit als Qualitätsmerkmal angedeihen zu lassen. Mir scheint vielmehr, als kom-

me in der missbräuchlichen Verwendung des Wortes hausbacken eine Geringschätzung hausfraulichen Tuns, wenn nicht sogar ein unverhohlenes Neidgefühl zum Ausdruck. Um schliesslich beim eingangs erwähnten Vergleich mit der bildenden Kunst zu bleiben: Genauso wie es heute viele Leute, die mit modernen, geschmäckerischen Kunstwerken nichts anzufangen wissen, zu den phantasievoll gestalteten farbenfrohen Bildern der Naiven zieht, beisst mancher wieder lieber in herzhaft-hausbackenes Gebäck, das den Vorzug hat, nicht vom eigens dazu berufenen Teigbildhauer zu stammen. Wobei ich allerdings nichts Nachteiliges über den ehrbaren Stand der Bäcker gesagt haben möchte, wenn ich das zu Unrecht als hausbacken gescholtene Hausbackene zu verteidigen suche.

Es geht doch, beispielsweise, nichts über einen hausbackenen Gugelhopf: schön luftig innen, von goldgelber Farbe, die knusprige Bräune mit Mandelsplittern verziert und eine leise Ahnung von Kirschwasserduft

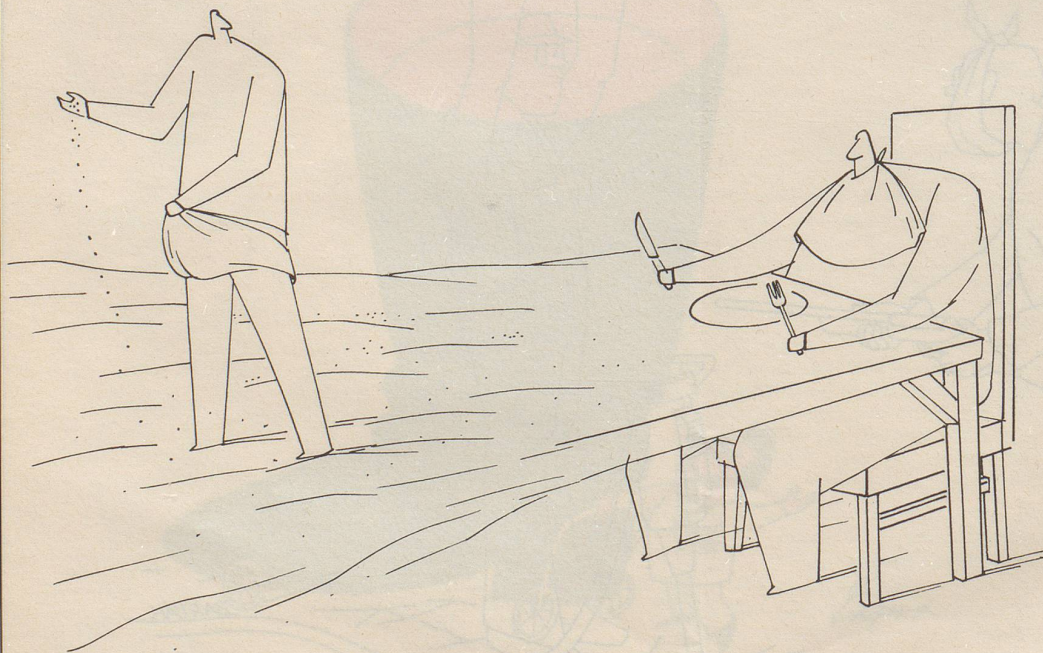
verströmend, wie ihn meine Grossmutter insgeheim zu parfümieren pflegte. Dagegen schmecken selbst die besten gekauften Gugelhopfe, als hätte man sie im Betonmischer fabriziert, nämlich sandig und strohig. Noch heute denke ich beim Anblick eines besonders gelungenen Gugelhopfs mit Wehmut an die unvergleichlichen Chef d'œuvres meiner Grossmutter. Wenn es wahr ist, dass sich in der Beschränkung der wahre Meister zeigt, so beweist die Hausfrau in der Herstellung ihres einfachen, nur von Bananen und Besserwissern als hausbacken beschimpften Hefegebäcks eine geradezu unnachahmliche Virtuosität.

In meiner Kindheitserinnerung sind die Vorweihnachtstage mit lieblichen Düften erfüllt. Vanillebrezeln, Zimtsterne, Anisbrötli und die in der Kriegszeit so ungeheuer schwer aufzutreibenden, aber wichtigen Ingredienzen Orangeat und Zitronat strömten ihr verlockendes Aroma aus. Es schien, als hätten sich zum be-

vorstehenden Fest alle Wohlgerüche des Orients bei uns in der Wohnung versammelt. Dabei war natürlich die Versuchung gross, von dem streng gehüteten Schatz der Weihnachtsguetzli, den meine Mutter in einer grossen roten Blechdose zu verwahren pflegte, gelegentlich etwas zu naschen. Wie hätte man auch der süssen Verlockung des gut assortierten Backwerks, das bekanntlich nie besser schmeckt als in der Vorweihnachtszeit, widerstehen sollen! Ein ums andere Mal traf ich, wenn ich mich auf Pirsch nach der roten Dose im Kastenfuss des Schlafzimmerschranks befand, meine Schwester an, die sich ebenso heimlich daraus bediente, und häufig stiess ich sogar mit meinem Vater zusammen, der sich geradezu vorbildlich verhielt und mir im wahrsten Sinne des Wortes verstoßen zuzwinkerte, während er sich genüsslich einen Lebkuchen in den Mund schob. Wir hielten dicht, in gegenseitigem stillem Einvernehmen. Das war unser grösstes Weihnachtsgeheimnis, von dem Mutter nichts erfahren durfte; denn wenn auch unklar ist, wieso das Hausbackene zu seinem schlechten Ruf gekommen ist, so liegt die Bedeutung des Wortes Backpfeife doch klar auf der Hand. Mutter hätte uns jedenfalls nicht bei unseren Diebestouren erwischen dürfen.

Die Ueberraschung am Heiligen Abend fiel für meine Mutter auch jeweils dementsprechend aus, indem der Backvorrat in der Dose inzwischen bis auf einen kläglichen Rest zusammengeschmolzen war. Aber das war nicht weiter schlimm, da wir die offiziell ihrer Bestimmung übergebenen Guetzli von nun an kaum mehr anrührten. Aus dem einfachen Grunde, weil man zu diesem Zeitpunkt plötzlich einen unbändigen Appetit auf saure Heringe und Essiggurken verspürt. An Weihnachten kommt Hausbackenes leicht in den Geruch des Altbackenen. Und das mögen wir nicht so besonders. Vielleicht rührt daher auch die unerklärliche Begriffsverwirrung.

Mutter aber hatte ein Jahr Zeit, sich ein neues Versteck für ihre Guetzli einfallen zu lassen, das wir beim nächstenmal mindestens bis zur zweiten Adventswoche nicht finden würden.



k a m b i z