

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 52 (1979)

Heft: 2: Der Bär = L'ours = L'orso = The bear

Artikel: Der Zuckerbär

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-774889>

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: 02.04.2025

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





Der Zuckerbär

Die Bäckerei Fritz Flückiger in Grosshöchstetten BE, seit 1910 in Familienbesitz, stellt zur Weihnachtszeit die traditionellen, mit einem Bären aus Zuckerguss verzierten Honiglebkuchen her, die weitherum bekannt sind. Mit dem Backen nach einem sehr alten Rezept wird bereits im September begonnen. Lebkuchen sind ein Wintergebäck, das in einigermaßen feuchter Luft lange haltbar ist. Der gelernte Confiseur Flückiger senior – er hat das Zepter über den Laden schon seinem Sohn Fritz übergeben – beherrscht die Kunst des Dekorierens noch. Gelernt hat er bei seiner Mutter. Zurzeit wird ein Lehrling in dieses Geheimnis eingeweiht, denn die Tradition soll weiterbestehen. Zur Verwendung gelangen nur sehr alte Bärenschablonen, die flach auf den Lebkuchen gelegt werden. Die mit dem traditionellen Edelweiss geschmückten Rankenmuster sind äusserst einfach. «Die Sache soll stilet sein», erklärt der Confiseur, «und darf nicht verkitscht werden.» Kantonswappen zum Beispiel bringt er nur ungern als Verzierung an und nur auf Bestellung

La confiserie Fritz Flückiger à Grosshöchstetten BE, entreprise familiale qui date de 1910, confectionne pour Noël les fameux pains d'épice traditionnels ornés d'un ours en sucre glacé. Le travail du confiseur selon une recette d'autrefois commence déjà en septembre. Le pain d'épice est une friandise pour l'hiver, qui se conserve longtemps dans l'air un peu humide. Le maître confiseur Flückiger senior, qui a déjà remis la direction du magasin à son fils Fritz, continue néanmoins à pratiquer l'art de la décoration qu'il a appris de sa mère. La tradition devant être maintenue, un apprenti est initié actuellement aux secrets de la fabrication. On se sert de vieux moules en forme d'ours, quel'on applique sur le pain d'épice. Le feston de la bordure, rehaussé de l'edelweiss traditionnel, est des plus simples. «Le style doit rester authentique», explique le confiseur, «et ne pas dégénérer». C'est ainsi qu'il n'ajoute qu'à contre-cœur les armoiries cantonales, et seulement sur commande

La panetteria Fritz Flückiger di Grosshöchstetten BE, di proprietà della famiglia dal 1910, prepara per il periodo natalizio le tradizionali cialde al miele decorate da un orso di zucchero, famose anche oltre i confini locali. La cottura delle cialde inizia già in settembre in base ad una antica ricetta. Le cialde sono un tipico dolce invernale che con un'adeguata umidità si conserva a lungo. Il confettiere Flückiger senior, che ha già trasmesso al figlio Fritz la gestione del negozio, è un esperto della decorazione, arte che ha appreso dalla madre. Attualmente, un apprendista viene introdotto nei segreti di quest'arte in modo da permettere alla tradizione di sopravvivere. Trovano impiego solo vecchissime forme d'orso che vengono stese sulle cialde. Il viticcio ornamentale, con le tradizionali stelle alpine, è di una semplicità estrema. «La cosa deve avere un proprio stile e non può scadere al rango di puro kitsch», ci dichiara il confettiere. Infatti, egli applica ai dolci, su richiesta specifica, anche degli emblemi cantonali, ma lo fa a malincuore

The Fritz Flückiger bakery in Grosshochstetten, Canton of Berne, a family enterprise since 1910, makes the traditional honey cakes, decorated with a bear made of icing, that are so popular here at Christmastide. These honey cakes are a winter sweetmeat and keep for a long time if the air is not too dry. Father Flückiger, a trained pastry-cook—he has already handed the management of the shop to his son Fritz—is still a master of the art of decoration, which he learnt from his mother. At present he is passing on his secrets to an apprentice, for the tradition must go on. The bear moulds that are laid flat on the honey cakes are all very old. The ornamental framing with the traditional edelweiss is very simple. “The style must be genuine,” says the pastry-cook, “without any modern falderals.” He is reluctant, for instance, to use the cantonal coat of arms as a decoration and does so only to order