

175 Jahre Spanisch-Brötli-Bahn

Rüebli, Haselnuss und Fettschichten: So wird das Spanischbrödli zubereitet

Das Blätterteiggebäck aus Baden verlieh der ersten Eisenbahn der Schweiz ihren Namen. Benjamin Duttlinger von der Bäckerei Moser's Backparadies lässt sich beim Backen der historischen Spezialität über die Schulter schauen.

Sibylle Egloff



Benjamin Duttlinger steht seit 19 Jahren im Dienst von Moser's Backparadies. Hier präsentiert der Chefbäcker die fertigen Spanischbrödli in der Produktionsstätte und dem Firmensitz in Gebenstorf.

Der Temperaturschock beim Betreten der Backstube von Moser's Backparadies in Gebenstorf bleibt aus. Sowohl draussen als auch drinnen herrschen Temperaturen von über 30 Grad. Es ist bald Mittag und Benjamin Duttlingers Arbeitstag ist fast zu Ende. Der 38-jährige Chefbäcker und Produktionsleiter aus Brugg steht bereits seit morgens um 2 Uhr auf den Beinen.

Nichtsdestotrotz nimmt er sich die Zeit, eine Spezialität des Hauses zuzubereiten. Es gibt Spanischbrödli. Neben dem in der vierten Generation geführten Bäckereibetrieb von Susanne und Guido Moser stellen mit dem Beck Arnet, dem «Himmel» und der «Linde» drei weitere Badener Bäckereien das Blätterteiggebäck mit geschichtsträchtiger Vergangenheit her.

Die süsse Füllung der Spanischbrödli besteht aus gerösteten Haselnüssen, Rüebli, Eiweiss und Zucker.

Kein Produkt ist so eng mit dem Beginn des Bahnzeitalters der Schweiz verbunden wie das Spanisch Brötli. Nach ihm wurde nämlich die erste Eisenbahnverbindung des Landes zwischen Baden und Zürich benannt. So hiess sie im Volksmund nach der Eröffnung der Bahnstrecke 1847 bald schon nicht mehr «Schweizerische Nordbahn», sondern eben «Spanisch-Brötli-Bahn». Dies, weil die Badener Spezialität frühmorgens in grossen Mengen im Zug nach Zürich transportiert wurde.

Das Gebäck wurde 2007 für die Badenfahrt wiederbelebt

Im 20. Jahrhundert geriet das Spanisch Brötli in Vergessenheit. Anlässlich der Badenfahrt 2007 erweckten die vier Badener Bäckereien die historische Spezialität zu neuem Leben. Gemeinsam mit der Stadt Baden, der Schweizer Bäckerfachschule Richemont und der Badener Bevölkerung wurde die Rezeptur überarbeitet.

Die neue Version erhielt den Markennamen Spanischbrödli und weist eine süsse Füllung aus Haselnuss und Rüeblli auf. Die ursprünglichen Spanisch Brötli waren nicht gefüllt. «Heute würde das Original bei unserer Kundschaft wohl nicht mehr so viel Begeisterung auslösen wie früher», sagt Chefbäcker Duttlinger. Doch damals sei die Auswahl eben noch nicht so gross gewesen wie heute.

Das Essenzielle am Spanischbrödli ist der blättrige Teig. Er besteht aus Weizenmehl, Salz, Wasser und Pflanzenfett. «Letzteres wird als gekühltes Butter-/Margarineblatt vom Teig umschlossen und dann schichtweise darin eingearbeitet. Den Vorgang bezeichnet man als Tourieren», erklärt Duttlinger und zeigt auf die Walzmaschine, die der Teig vier bis fünf Mal passieren muss. Das Fett verleiht dem Teig die blättrige Struktur. «Durch die Hitze im Ofen entsteht Dampf. Die Fettschicht hebt sich deswegen vom Teig ab.»

Je kühler der Teig, desto besser

Nach dem Tourieren kommt der Teig für mehrere Stunden in den Kühlschrank. «Je kühler ein Blätterteig ist, desto besser. So lässt er sich gut verarbeiten», sagt Duttlinger. Normalerweise erstrecken sich die einzelnen Arbeitsschritte vom Teig bis zum genussfertigen Spanischbrödli über mehrere Tage. Duttlinger hat für den Crashkurs jedoch etwas nachgeholfen und bereits einen Teig vorbereitet, den er nun aus der Kühle holt.

Wie einen Teppich rollt der Bäcker den 2,5 Meter langen Teig auf die Arbeitsfläche aus. In einer Stahlschüssel wartet bereits die süsse Füllung aus gerösteten und zerkleinerten Haselnüssen, Rüebliraspeln, Eiweiss und Zucker. Duttlinger verstreicht die vier Kilo Füllung drei Millimeter dick auf die eine Hälfte des Teiges und deckt sie mit der anderen zu.

Für den gebürtigen Deutschen ist die Herstellung des geschichtsträchtigen Backwerks nichts Spezielles. «Es ist für uns eine süsse Produktion wie viele andere.» Er sei ein Brot- und Brötchen-Liebhaber. «Einen Brotteig zu kneten, ist eine herzhaftere Angelegenheit», sagt Duttlinger. Dass er in der

Backstube von Moser's Backparadies schon seit 19 Jahren Süsses und Salziges probieren muss, sieht man ihm nicht an. «Ich bin kein typischer Bäcker. Dank Sport und wenig Schlaf bin ich schlank geblieben», sagt er und lacht.

Die Frühschicht startet er morgens um 3 Uhr, am Mittag hat er Feierabend. «Ich schlafe am Nachmittag ein paar Stunden und dann abends noch etwas, bevor ich zur Arbeit gehe», erzählt der 38-Jährige, der in der Nähe von Schaffhausen in Süddeutschland aufgewachsen ist.

Mit seiner Mutter backte er schon als Kind

Trotz der herausfordernden Arbeitszeit als Bäcker hat er dem Beruf seit seiner Lehrzeit den Rücken nicht gekehrt. «Ich bin mit Leidenschaft Bäcker.» Seine Passion zu verdanken hat Duttlinger seiner Mutter. «Ich habe mit ihr als Kind immer Kuchen und Guetzli gebacken», erinnert er sich. Sie stamme aus einer Metzgerfamilie und koche oft und gerne. «Mein Vater ist Zimmermann. Das Holzhandwerk liegt mir gar nicht und so begab ich mich in die Lebensmittelbranche – zur Freude meiner Mutter und zum Ärger meines Vaters», sagt Duttlinger und holt ein speziell anmutendes Gerät mit jeweils sieben Teigradchen an den Enden hervor.

«Wir nennen es Ruckzuck», sagt der Bäcker und fährt mit dem Küchenutensil längs über den Teig. Es entstehen sieben Bahnen, die dann auch noch quer mit dem «Ruckzuck» bearbeitet werden und dem Spanischbrödli seine Grösse geben. Nun kommt bereits die nächste sonderliche Gerätschaft zum Zug: der «Igel». «Es ähnelt mit seinen Zacken einem Massagegerät», sagt Duttlinger. Die Enden des «Igels» versehen die Spanischbrödli mit Löchern. «So kann die Luft beim Backen besser entweichen.»

Der Chefbäcker verpasst dem Gebäck im Anschluss den klassischen Schnitt übers Kreuz. «Das trägt dazu bei, dass die Füllung am Schluss leicht hervorschaut.» Zum Schluss werden die Spanischbrödli noch mit Eigelb

bestrichen. Statt auf einen Backpinsel setzt man für die Grossproduktion auf eine Backbürste. Und dann ist es so weit, die 68 Spanischbrödli wandern bei einer Anfangstemperatur von 215 Grad für 20 bis 25 Minuten in den Backofen.

Nach der Hälfte der Backzeit rührt sich schon was im Ofen. Die Blätterteigschichten regen sich langsam. Die fertigen Spanischbrödli werden heute ausnahmsweise der Kundschaft in Gebenstorf angeboten. Sonst werden sie nur in den Filialen am Schlossbergplatz und im Metroshop in Baden verkauft. «Dort gibt es sie immer im Sortiment. Sie werden hier vorbereitet und dann dort mehrmals am Tag nachgebacken. Sie sind halt am besten, wenn sie ganz frisch sind», sagt Duttlinger.

Es gibt sogar einen Spanisch-Brödli-Platz

Am Schlossbergplatz beim Badener Stadtturm findet sich ein schönes Detail zum Spanischbrödli. Als Hommage an das Produkt wurde nämlich der Platz zwischen der Bäckerei und dem Hauptsitz des Geschäfts «Form und Wohnen» vor ein paar Jahren in Spanisch-Brödli-Platz getauft.



Der Platz zwischen dem Moser's Backparadies und dem Geschäft «Form und Wohnen» beim Schlossbergplatz in Baden ist dem Gebäck gewidmet.

Pro Monat verkauft Moser's Backparadies etwa 1900 Spanischbrödli. Am meisten gegessen wird das Gebäck im November. «Am «Liechterwecke», wenn die Badener Weihnachtsbeleuchtung angeschaltet wird, erhalten alle Kinder ein Spanischbrödli», erzählt Duttlinger. Gefragt ist die Spezialität auch an Apéros und Anlässen. Auf Bestellung bereitet die Bäckerei auch salzige Varianten zu. Die Spanischbrödli werden dabei leer gebacken und dann je nach Wunsch mit Lachsmousse, Fleisch, Käse oder Gemüse frisch belegt.

Das Familienunternehmen besitzt auch drei Standorte in der Stadt Zürich und einen im Lilie Shoppingpoint in Schlieren. Dort muss die Kundschaft jedoch auf das Gebäck verzichten. «Wir pflegen die Tradition wie früher. Die Zürcher kommen nach Baden, um Spanischbrödli zu essen und um sie als Mitbringsel nach Hause zu nehmen», sagt Duttlinger. Nachdem er den gebackenen Spanischbrödli eine Haube aus Puderzucker verpasst hat, verabschiedet er sich in den Feierabend.



Quelle: Aargauer Zeitung 9. August 2022/ Sibylle Egloff,

Bilder Alex Spichale