

Die Biberbäckerei läuft auf Hochtouren

Der Biber ist ein beliebtes Geschenk. In der Vorweihnachtszeit verarbeitet Andreas Messmer aus Herisau 250 Kilo Teig pro Tag.

Karin Erni

Es riecht nach Weihnachten an der Herisauer Kasernenstrasse. Und dies nicht nur im Advent. Seit 1999 befindet sich hier die Biberbäckerei Messmer. Produziert werden die würzigen Gebäcke das ganze Jahr, doch im November und Dezember herrscht naturgemäss Hochbetrieb. Sechs Leute sind derzeit von frühmorgens bis spät-abends mit der Herstellung, Verpackung und dem Verkauf der verschiedenen Biber beschäftigt.

Seit bald 15 Jahren führen Andreas und Lea Messmer in vierter Generation den Betrieb. Unterstützt werden sie von den Eltern Werner jun. und Verena. Die Bäckerei Messmer wurde 1923 an der alten Steig in Herisau gegründet. Seit 1986 konzentriert sich der Betrieb ganz auf die Herstellung von Bibern und einigen Appenzeller Spezialitäten wie Anisbiberli oder Birnbrot.

Ursprünglich waren Biber ein «Importprodukt»

Honiggebäcke waren schon in den alten Kulturen von den Ägyptern bis zu den Römern bekannt. Honig war bis zur Erfindung des Industriezuckers praktisch das einzige Süssungsmittel. Lebkuchen seien im Mittelalter in ganz Europa von den Klöstern hergestellt worden, erzählt Andreas Messmer. Er habe bei seinen Nachforschungen herausgefunden, dass es sich bei den Honiggebäcken ursprünglich um eine Art Nebenprodukt der Kerzenherstellung in den Klöstern handelte. «Sie erhielten von den Bauern den Wachszehnten, eine Art Steuern, der auch Honig beinhaltete.»

Der Appenzeller Biber unterscheidet sich von anderen Lebkuchen durch die weisse Mandelfüllung. «Er ist aber ursprünglich eigentlich ein St. Galler und wurde dort erstmals im 15. Jahrhundert erwähnt», so Messmer. «Aber die Appenzeller waren halt – wie so oft – schlauer in der Vermarktung», sagt er mit einem Augenzwinkern.

Die hiesigen Obrigkeiten hatten damals keine Freude an den importierten Bibern. In einem Appenzeller Ratsbeschluss aus dem Jahr 1752 heisst es denn auch: «Es kommen zum Schaden des Landmannes sehr viel Biberzelten und gebrannte Wasser ins Land.» Deshalb wurde der Verkauf in den Läden und das Hausieren damit verboten. Doch das feine Gebäck hatte schon so viele Liebhaber gefunden, dass es schliesslich auch im Appenzellerland hergestellt wurde. Als «Geburtsort» des Appenzeller Bibern kommen gemäss Messmer Urnäsch oder Herisau in Frage.

Viele helfende Hände sind im Betrieb nötig

Der Teig für die Biber besteht aus Mehl, Zucker, Honig, Milch und Triebmittel. Als Gewürze dienen Zimt, Nelken, Anis, Ingwer, Piment, Koriander, Kardamom oder Sternanis. Zutaten, die früher extrem selten und entsprechend wertvoll waren. Weil sich jede Bäckerei an ihr eigenes Hausrezept hält, schmeckt kein Biber wie der andere. Messmer verwendet für die Herstellung seiner Biber ausschliesslich Dinkelmehl. «Das ist zwar teurer, doch entspricht es der ursprünglichen Rezeptur. Damals kannte man den Weizen hierzulande noch nicht.» Die Mandelfüllung werde jede Woche frisch aus geschälten Mandeln hergestellt, so der Bäcker. «Wir verzichten bei der Herstellung komplett auf Halbfabrikate.» Der hellbraune und kompakte Teig wird nach dem Mischen und



Andreas Messmer löst den Teig sorgfältig aus dem Model.

Bilder: Karin Erni



Der Drehofen ist im Dauereinsatz.



Nach dem Backen bekommen die Biber schönen Glanz und eine Dekoration.



Die grössten wiegen bis zu drei Kilo.



Viele Biber werden per Post an die Kunden verschickt.

Woher kommt das Wort Biber?

«Biber» ist eine Verkürzung aus den Wörtern Biberzelten und Biberfladen und taucht in Quellen der Ostschweiz und von Konstanz schon im 14. Jahrhundert als «bimenzelte» auf. Das Bestimmungswort «bimen(t)» geht auf lateinisch «pigmentum» zurück und bezeichnet ein Gewürz, nämlich Nelkenpfeffer. Ein Zelte(n) ist ein flaches Gebäck (hiervon stammt auch das mundartliche Zältli für «Bonbon»), wie auch ein Fladen ein flaches Gebäck meint.

Schon im 16. Jahrhundert ist neben «bimenzelten» auch «bibenzelten» überliefert, und im 19. Jahrhundert taucht die Schreibung Biberzelten bzw. auch Biberfladen, Biber auf. Das offenbar nicht mehr verstandene erste Wortglied Biment wurde also volksetymologisch nach dem Tiernamen Biber umgedeutet. Quelle: Wikipedia

Kneten für eine Nacht ruhelassen, damit das Treibmittel den Teig ein wenig lockern kann. «Es gibt aber auch Produzenten, die ihren Teig eine Woche lagern», sagt Messmer. Diese verwendeten in der Regel Pottasche als Treibmittel, welche die nötige Kohlensäure zur Teiglockerung erst während der Milchsäuregärung freisetzt.

Aufwendiges Formen und Verzieren der Biber

Als erstes wird der Teig durch eine Reibmaschine gelassen, bevor er in einer Ausrollmaschine Schritt für Schritt auf die richtige Dicke ausgewalzt wird. Anschliessend schneidet der Bäcker ihn in der gewünschten Grösse zu. Die Palette reicht dabei vom kleinen Konfektbiberli bis zum drei Kilo schweren Geschenk-Biber.

Auf eine erste Schicht Teig kommt die präzise abgewogene Füllung zu liegen. Den Abschluss bildet eine Deckschicht, die aufgedrückt wird. Mitarbeiterinnen verzieren anschliessend die Biber an den Rändern mit einer Art Teigrädli und legen halbierte geschälte Mandeln auf. Nach dem Backen im Heissluft-Drehofen werden die Biber sofort mit sogenannter Fécule bestäubt. Die geröstete Kartoffelstärke gibt dem Gebäck einen schönen Glanz. Bei den farbigen Bibern dient sie gleichzeitig dazu, die Dekoration festzukleben. Die Bilder mit den unterschiedlichsten Motiven werden heute nicht mehr aufwendig von Hand gemalt, sondern mit einem Spezialprinter mit Lebensmittelfarben auf die Oblaten gedruckt. Viele Firmen bestellen mit individuellen Motiven bedruckte oder gar mit eigenen Modellen hergestellte Biber als Kunden-geschenke. In der Vorweihnachtszeit ist der klassische Biber mit dem Appenzeller oder Herisauer Bärenmotiv besonders gefragt. Die Model wurden in der Holzbildhauerei Neff in Appenzell handgeschnitten und befinden sich teils schon seit Jahrzehnten in Familienbesitz. «Den Wildkirchli-Model haben wir schon verwendet, als ich noch ein Bub war», sagt Andreas Messmer. «Bei sorgfältiger Handhabung und Pflege halten die fast ewig.»

Nach dem Auskühlen werden die wohlriechenden Gebäcke in Cellophan gehüllt und zum Verschicken in bedruckte Kartonschachteln verpackt. Die Bestellungen kommen gemäss Messmer aus der ganzen Schweiz und auch aus dem Ausland. «Zu unseren Kunden gehören viele Heimweh-Appenzeller.»