

Dreikönigskuchen-Sortiment

(jährlich erhältlich vom 26. Dezember bis 7. Januar)



3-Königskuchen Standart-Sortiment (jährlich erhältlich vom 26. Dezember bis 7. Januar)

Grösse	Geschmack; Original mit Sultaninen	VP in CHF
N° 1	6-teiliger Königskuchen „Original“	7.50
N° 2	8-teiliger Königskuchen „Original“	9.00
N° 3	10-teiliger Königskuchen „Original“	10.50

Grösse	Geschmack; mit Schokolade/ohne Sultaninen	VP in CHF
N° 1	6-teiliger Königskuchen „Schokolade“	9.00
N° 2	8-teiliger Königskuchen „Schokolade“	12.00
N° 3	10-teiliger Königskuchen „Schokolade“	15.00

3-Königskuchen auf Wunsch (Berechnungsgrundlagen)

Grösse	Geschmack	VP in CHF
3-Königskuchen mit Sultaninen (Original)	Pro Teil	1.40
3-Königskuchen ohne Sultaninen	Pro Teil	1.40
3-Königskuchen mit Schokoladensplitter	Pro Teil	1.70

Beispiele

12-teiliger Königskuchen mit Sultaninen	12 x 1.40	16.80
20-teiliger Königskuchen mit Sultaninen	20 x 1.40	28.00
12-teiliger Königskuchen ohne Sultaninen	12 x 1.40	16.80
20-teiliger Königskuchen ohne Sultaninen	20 x 1.40	28.00
12-teiliger Königskuchen mit Schokoladensplitter	15 x 1.70	20.40
20-teiliger Königskuchen mit Schokoladensplitter	20 x 1.70	34.00

Alle Preise inkl. MwSt. 2.5 %

Grenchen, 15. Dezember 2014

Back-Caffee AG

Der Königskuchen und sein Fest

ABC DER BROT- UND GEBÄCKKUNDE

Die Ursprünge des bei uns am 6. Januar beliebten Dreikönigskuchens sind im alten Rom zu suchen. Zu Ehren des Saatengottes Saturn wurde damals jeweils im Dezember ein ausgelassenes Volksfest veranstaltet. Während dieser Feierlichkeiten galt es unter anderem mit einem Spiel (Eintags-) Könige zu erküren. Damit verbunden war ein Essen, zu dem auch Arme eingeladen wurden.

Auch Sklaven durften König sein

Vor rund 2000 Jahren ehrten die alten Römer ihren Saatengott durch ein vergnügliches Fest der Freiheit und Gleichheit, bei dem auch Sklaven an einem Tag König sein durften, wenn ihnen das Los hold war. Im Königskuchen versteckte man ursprünglich eine Bohne oder seltener einen Silberling. Wer die Bohne fand, wurde Bohnenkönig und konnte einen Hofstaat ernennen. Die Ehre ist allerdings vergänglich, nach dem Dreikönigstag ist sie dahin. Der Brauch fand offenbar Anklang. Über die römischen Legionen verbreitete er sich bis an die Donau und über Frankreich nach England.

Vom Hofstaat zur Alleinherrschaft

Der römische, saturnische Brauch wird von uns heute zu Ehren der Heiligen Drei Könige oder der Weisen aus dem Morgenland, wie sie im Evangelium genannt werden, praktiziert. Sein Zeremoniell hat sich freilich seit den Anfängen vereinfacht. Auf den Hofstaat wird verzichtet ebenso auf die Regentschaft als königliches Paar. Der König/die Königin übernimmt das Zepter meist allein.

Weshalb eine Bohne?

Zunächst einmal kann man praktische Gründe anführen, so ein Hülsenfruchtkern war jederzeit leicht zu beschaffen und erhielt sich auch nach dem Backen als erkennbarer Fremdkörper im Kuchen. Er war nicht zu gross und nicht zu klein und ohne störenden Geschmack.

Vom Sammelobjekt zum Plastikfigürchen

Die Bohne konnte anderswo eine Münze sein, heute ist nur noch ihr Name erhalten. Um 1870 wurden winzige Porzellanfigürchen eingebacken. Die Motive, zunächst Wickelkinder, Könige und Königinnen, mit Blumen bemalte Pantöffelchen, verschlungene Hände, vermehrten sich erstaunlich rasch, so dass um die Jahrhundertwende ein breit gefächertes Sortiment vorlag, das sich jährlich mit modischen Neuerungen erweiterte, bis das Angebot mit dem Zweiten Weltkrieg stagnierte. Dem Zeitgeist entsprechend fanden bei der Wiedereinführung des Königskuchens anfangs der 50er Jahre uniforme Plastikfigürchen den Weg in das köstliche Gebäck. Weder zur Freude des kulturhistorischen Betrachters noch für diejenigen Kunden, welche die Originalität des Figürchens mit der Qualität des Königskuchens verbinden möchten.

Alter Brauch neu belebt

Nachforschungen des Brot- und Gebäckforschers Dr. h.c. Max Währen mit ersten, bereits 1945 publizierten Ergebnissen stiessen auf das Interesse von Dr. Bruno Heiling, dem damaligen Zentralsekretär des SBKV. Die Wiedereinführung des alten Brauches wurde beschlossen und mit einer Medienkonferenz im November 1952 an der Fachschule Richemont in Luzern in Szene gesetzt. Somit kann im Jahre 2002 die Wiedergeburt vor 50 Jahren gefeiert werden. Kein anderes Brauchtumsgebäck hat in der Schweiz eine derartige Verbreitung gefunden und der Dreikönigstag erlebt überall – sei es im Familienkreis, auswärts im Restaurant oder am Arbeitsplatz – seinen Höhepunkt mit der süssen Krönung.

Literaturhinweise

Währen, Max: Der Königskuchen und sein Fest, Verlag SBKV, Bern 1958

Währen, Max: Gesammelte Aufsätze zur Brot- und Gebäckkunde und -geschichte 1940–1999

Dr. Hermann Eiselen Deutsches Brotmuseum, Ulm 2000 (Bezugsquelle: SBKV Bern)

(Quelle: Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband, Bern)