

Brienz | 9. November 2015

Ein einfaches Gebäck schreibt Geschichte

Die Dänzeschiibleni und die Chrapfen sind beim Märt nicht wegzudenken. Hinter diesen steht eine lange Familientradition.



Heinz Walz ist der einzige Bäcker, der die Dänzeschiibleni herstellt.

Fotos: Zora Herren

«Dänzeschiibleni, was ist denn das?», fragt die Touristin, welche in der angeschriebenen Bäckerei ein Brot kaufen will. Nach Brot sucht sie vergebens, der pensionierte Bäcker Heinz Walz beschränkt sich vor allem auf die Herstellung der beiden Briener Spezialitäten den Briener Chrapfen und die Dänzeschiibleni. In einem

Korb präsentieren sich schön verzierte Stücke, ähnlich dem Lebkuchen ein weihnachtliches Gebäck, jedoch ganz anders im Geschmack. «Eigentlich sei es nichts Spezielles mit seinen Zutaten von Mehl, Zucker, Eiern, Milch und Trieb Salz», meint Heinz Walz, «aufwändig hingegen ist die Herstellung». Die Dänzeschiibleni, welche früher das ganze Jahr hindurch produziert wurden, sind heute nur noch im November und Dezember in der Bäckerei Walz erhältlich.



Aus solchen Holzformen macht die Bäckerei Walz die Dänzeschiibleni.

Vergleichbar mit Zwieback werden auch die Dänzeschiibleni zweimal gebacken. Der Teig wird am Vortag hergestellt und im Backofen etwa 20 Minuten lang erhitzt. Am nächsten Tag wird das restliche Mehl dazugeknetet, der Teig ausgewallt, mit Öl bestrichen und die Formen ausgestochen. Gebacken werden die Dänzeschiibleni unter Zugabe von viel Dampf. Wichtig sei, dass man unter das Blech ein Gitter legt, damit der Boden hell bleibt. Früher mit dem Holzofen konnte man nicht per Knopfdruck Dampf erzeugen, und so wurden damals die Bleche mit den Dänzeschiibleni auf Brote gelegt. Nur etwa neun Minuten dauert die Backzeit.



Emil Walz (Mitte) zusammen mit seinen Halbgeschwistern Hanni (links) und Wilhelm in der Backstube.

Heirat mit Brienzer Meitschi

Die Urväter der Familie Walz, heute Bürger von Brienz, stammen aus Deutschland. Stolz erklärt Heinz Walz weiter, dass das Rezept der «Dänzeschiibleni» sein Urgrossvater Lorenz Denz erfunden habe, daher auch der Name dieses Gebäckes. Denz stammte aus dem Nordschwarzwald und reiste als Bäckersgeselle durch die Schweiz. Sein Wanderbuch, mit ausgewiesenen Stempeln seiner Aufenthaltsorte, ist noch immer im Besitz von Heinz Walz. Der letzte eingetragene Stempel deutet auf eine Arbeitsstelle in Thun hin im Jahre 1836. Danach wurde er durch die Heirat eines Brienzer Meitschi in Brienz sesshaft.

Nachforschungen ergaben, dass unklar ist, ob das Rezept der Dänzeschiibleni nun tatsächlich von Lorenz Denz oder von seiner Ehefrau stammt, welche zuvor in einer angesehenen Berner Patrizierfamilie diente. Denz bot Heinrich Walz, auch einem deutschen Bäcker, eine Stelle in seiner Backstube an, dieser übernahm dann mit der Heirat einer Denztochter die Bäckerei in Brienz.



Für das Gebäck gibt es mittlerweile viele Formen.

Die Dänzeschiibleni werden seit 1838 in der Bäckerei Walz hergestellt. Emil Walz, der Grossvater von Heinz Walz, war nicht nur ein guter Bäcker, sondern auch ein guter Verkäufer. So konnte man in dieser Zeitung von damals lesen, dass d'Dänzeschiibleni von Ärzten und Hebammen bestens empfohlen werden, weil das Gebäck weder Butter noch Margarine enthalte und somit leicht verdaulich sei. «Das hätte dann Probleme gegeben», erzählt Heinz Walz mit einem verschmitzten Lächeln, «die Behörden erlaubten keine weiteren Inserate, wurde das süsse Gebäck doch eher als etwas zum 'Schnouse' und nicht als Heilmittel angesehen». Trotzdem hatte es sich dannzumal durchgesetzt, dass bei Magenbeschwerden in der Bäckerei Walz Dänzeschiibleni gekauft wurden.

Kauf von Dänzeschiibleni

Dänzeschiibleni und Brienzer Chrapfen gibt es am Briensermärt am 11. und 12. November oder jeden Dienstag im Direktverkauf in der Backstube von Heinz Walz an der Alpgasse 2/Hauptstrasse oder im Tea Room Walz, Hauptstrasse 102 in Brienz.

Automatenidee verworfen

Weitere innovative Ideen setzte Emil Walz durch. So war er einer der ersten, der in Brienz seine Ware mit Tafeln vor dem Geschäft anpries. «Dazu brauchte er die Backbleche, die er mit Kreide beschriftete», berichtet Heinz Walz. Er verkaufte auch Benzin, war also nebst Bäcker und Gemischtwarenhändler noch Tankstellenbesitzer. «Er wollte auch einen Automaten errichten, bei dem die Leute abends noch Waren hätten beziehen können, dies sei aber nie zustande gekommen», meint Heinz Walz.



Diana und Luana Zobrist schmecken die Dänzeschiibleni.

Die Dänzeschiibleni wurden das ganze Jahr hindurch verkauft. Um das Geschäft anzukurbeln, liess Emil Walz Formen herstellen, und so wurden in der Weihnachtszeit die «heilenden» Dänzeschiibleni weiterentwickelt zu Schmuck für den Weihnachtsbaum. Da verwandelte sich das sonst schlichte Gebäck in Bären, Katzen, Fische, Geigen, Herzen und vieles mehr, alles liebevoll mit einer Zuckerglasur speziell dekoriert. Genannt werden diese Stücke von den Einheimischen bis heute «Gräbel». Dass sich dieser Name durchsetzte, erfreute Emil Walz gar nicht. «Gräbel» bedeutet wertloses Zeug, und mit dieser Erklärung wurden alle Mitarbeiter angewiesen, die süssen Stücke als «Weihnachtsschiibleni» anzupreisen. Wenn er mit dieser Anweisung, was den Namen betraf, auch keinen Erfolg hatte, dann doch mit dem Gebäck, welches es über die

Grenzen von Brienz hinaus zu einem Bekanntheitsgrad gebracht hatte. So wurde es im Jahre 2008 in das Buch «Kulinarisches Erbe der Schweiz» aufgenommen.

ARTIKELINFO

Artikel Nr. 139737 9.11.2015 – 13.45 Uhr Autor/in:

Jungfrau Zeitung

[E-Paper](#) | [Inserieren](#) | [Team](#) | [Kontakt](#) | [Impressum](#) | [AGB](#) | [Datenschutz](#)

© 2001 – 2020 Gossweiler Media AG, Medienhaus seit 1907