

Manfred Welker

## Konfessionsverbindend in Franken: Kühle – Kiegl – Krapfen

Auch kulinarisch ist Franken vielschichtig, wie es die Kerwa zeigt. Beim großen Fest dürfen die „Kiegl“ oder „Kühle“ alias „Krapfen“ als traditionelles Gebäck nicht fehlen. Dabei gibt es zahlreiche Ausprägungen, selbst im Altlandkreis Höchststadt a.d. Aisch.

Bedingt durch den hohen Aufwand beim Backen gab und gibt es sie nur zu besonderen Anlässen. Gebacken wurde natürlich zur Kerwa. In jedem Haushalt entstanden die „Kiegl“ für den zu erwartenden Verwandtenbesuch und den eigenen Kaffeetisch, denn die Gäste bekamen nach ihrem Besuch noch ein Bündel mit „Kiegl“ und Kuchen auf den Heimweg mit. Der Mühlhausener Pfarrer Richard Matthes (Wirkenzeit 1888–1925) notierte: *„Auswärtige Verwandte, auch wohl hiesige Bekannte, erhalten ihren ‚Kärwasschmaus‘.“*<sup>1</sup>

Aber auch die Kerwasburschen partizipierten bei ihrer Runde durch das Dorf, bei der sie den Obolus von den Bewohnern zur Unterstützung für ihre Aktivitäten einsammelten, von den Backwerken. Denn das „Kiegl zammspiel’n“ am Kerwasonntag war früher bei jeder Kerwa obligatorisch. Häufig wurden damit dann die Musiker bedacht, die sie nach Hause mitnahmen.

Gebacken wurde auch zu Familienfesten, bei Hochzeiten, zu runden, hohen Geburtstagen, in katholischen Regionen natürlich zur Kommunion sowie zur Firmung, in protestantischen Gegenden zur Konfirmation. Nicht nur bei großen Hoch-

zeiten wurden daher früher beachtliche Mengen an Mehl benötigt. Häufig holte man sich auch versierte Bäckerinnen zu solchen großen Festen ins Haus, mit deren Unterstützung dann das Backen viel leichter von der Hand ging. Dabei handelte es sich schon immer um eine reine Frauensache, denn die Männer waren lediglich zum Zuarbeiten und Wegtragen der Backwaren geduldet.

### Sind „Kiegl“ katholisch oder evangelisch?

In ihrer Form unterscheiden sich die „Kiegl“ sehr wohl. Üblicherweise werden die runden als die „katholischen Kiegl“, die eckigen aber als die „evangelischen Kiegl“ tituiert. Allerdings gibt es besonders im gemischtkonfessionellen Altlandkreis Höchststadt a.d. Aisch viele Überschneidungen. Die runden sind im katholischen Höchststadt und Sterpersdorf genauso wie im protestantischen Mühlhausen oder Lonnerstadt üblich, nach Süden folgen die eckigen „Kissen“, die im katholischen Herzogenaurach, Niederndorf, Welkenbach und Hauptendorf, im gemischtkonfessionellen Weisendorf, aber ebenso im protestantischen Burgstall, Oberreichenbach etc. gebacken werden.

### Runde und eckige „Kiegl“

Die konfessionelle Zuordnung orientiert sich an der Zugehörigkeit der Ortschaften vor der Säkularisation! Sterpersdorf und Höchststadt gehörten zum fürstbischöflich bambergischen Amt Höchststadt a.d. Aisch;

Herzogenaurach, Niederndorf, Welkenbach und Hauptendorf zum fürstbischöflich bambergischen Amt Herzogenaurach.

Oberreichenbach wurde vom Brandenburgisch-Bayreuthischen Fraischamt Hagenbüchach verwaltet, Burgstall vom Brandenburgisch-Ansbachischen Fraischamt Cadolzburg. Im Rittergut Weisendorf übten die Besitzer die Dorf- und Gemeindegewalt aus. Durch die Freiherrn von Seckendorf wurde es evangelisch-lutherisch, die Freiherrn von Lauter richteten hingegen eine katholische Schlosskuratie ein. Mühlhausen nahm mit den von Egloffstein die evangelisch-lutherische Konfession an, Lonnerstadt durch die Freie Reichsstadt Nürnberg.<sup>2</sup>

### Über Generationen weitergegeben: Das Rezept

Jede Bäckerin hat ihr eigenes Rezept mit einem unterschiedlichen Quantum an Zutaten. Eines ist aber immer wichtig: Wärme! Denn die Hefe verträgt keine Temperaturschwankungen, wenn sie gehen soll. Daher müssen alle Zutaten zuvor in der Küche auf Raumtemperatur gebracht werden. Die Hefe darf nicht kalt sein, wenn sie in warmer Milch aufgelöst wird, damit sie nicht „erschrickt“, wie es versierte Bäckerinnen formulieren. Frühere Generationen von Bäckerinnen rührten noch einen kleinen Vorteig an, der nach dem Gehen mit dem restlichen Mehl und den Zutaten verknetet wurde, bis der Teig schön fein war; zunächst wird das gesiebte Mehl mit den Zutaten wie Milch, Hefe, Zucker, Eier, Butter, Salz, Arrak und/oder Zwetschgenschnaps verknetet und anschließend werden die Teiglinge in heißem Butterschmalz herausgebacken. Der Teig für die eckigen Kissen darf nicht so gehaltvoll sein, „...sonst werden sie zu schwer und ge-



Abb. 1: Inge Muggenhöfer mit „Kiegl“ anlässlich der Weisendorfer Kerwa 2017.

Foto: Dr. Manfred Welker.

hen nicht richtig auf!“, wissen geübte Bäckerinnen. Moderne Hilfsmittel beim Kneten sind heutzutage dabei durchaus erlaubt.

### Besonderes Mehl für die eckigen Kiegl

Eine grundlegende Zutat ist das Mehl. Inge Muggenhöfer aus Weisendorf bäckt ihre eckigen Kiegl mit einem eigens von der Litz-Mühle in Gremsdorf bezogenen Mehl, Typ 550.<sup>3</sup> Die Litz-Mühle empfiehlt für die eckigen „Kiegl“ dieses Weizenmehl Typ 550 (mit der höchsten Klebereigenschaft beim Weizenmehl), da es mehr Eiweiß sowie mehr Proteine hat und die „Kiegl“ besser aufgehen.<sup>4</sup>

Die rechteckigen Kissen bäckt auch Inge Amm in Oberreichenbach, eine geborene Kreß, deren Vater aus Nankenhof stammte. Die grundlegende Maßeinheit für ih-

ren Teig ist die Milch. Ein Liter Milch wird mit Butter, Zucker, Eiern, Arrak und Zwetschgenschnaps sowie weiteren Zutaten und mit fünf bis sechs Pfund Mehl (Typ 405) verknetet, bis die Konsistenz stimmt. Ganz wichtig ist, dass alle Bestandteile mindestens Zimmertemperatur haben, dass auch die Küche warm ist und keine Zugluft herrscht. Nur so kann der Teig gelingen und damit auch die „Kiegli“. Inge Amm entwickelt ihren Teig mit Hilfe eines Vorteigs und verknetet die gesamte Menge mit der Hand. Im Ohr hat sie dabei immer noch den Spruch ihrer Tante: „A Hemmerd muß mer runderschwitz'n, beim Knet'n!“<sup>5</sup>

Aus dem Teig werden „Bollen“ abgeteilt, die auf einem Holzbrett gelagert und mit einem Tuch abdeckt werden, um die Wärme zu halten und das Gehen zu erleichtern. Für die eckigen „Kiegli“ erfolgt das Auswalzen, Zurechtschneiden und nochmalige Gehen lassen. Erst danach können sie ins heiße Schmalz gegeben werden, damit sie auf beiden Seiten eine hellbraune Färbung erhalten. Geht ein Exemplar



Abb. 2: Die rechteckigen „Kiegli“ der Bäckerei Kreuzer in Hauptendorf.

Foto: Dr. Manfred Welker.



Abb. 3: „Kiegli“ in Herzogenaurach beim Backen.

Foto: Dr. Manfred Welker.

nicht richtig auf, dann titulieren es die Bäckerinnen als „Dotschn“.

Seit 1928 gibt es eine Bäckerei in Hauptendorf. Bäckermeister Heinz Kreuzer betreibt sie in dritter Generation. In der Backstube entstehen die rechteckigen „Kiegli“, für deren Teig er Mehl Typ 550 einsetzt. Im Vergleich zu seiner Lehrzeit sind die Grundstoffe wie Mehl und Hefe besser und konstanter geworden, sodass die Verarbeitung einfacher ist. Aber nach wie vor bestimmt das Gespür des Bäckers die Menge der einzelnen Zutaten und damit auch, ob die „Kiegli“ beim Backen schön aufgehen. Bei seinem Vater mussten von jedem Exemplar alle Ecken vor dem Backen noch einmal leicht eingedrückt werden.<sup>6</sup>

Babette Gumbmann, verheiratete Krumm (1915–2001) aus Niederndorf, notierte sich zwei Rezepte mit unterschied-



Abb. 4: „Kiegli“ in Hauptendorf mit Anja Dickas und Renate Hofmann. Foto: Dr. Manfred Welker.

lichen Mengenangaben für die eckigen „Kiegli“ in ihr handschriftliches Rezeptheft unter dem Eintrag „Küchlein (Schmalzküchlein)“:

a) 6 Pfund Mehl, ½ Würfel Hefe, 1 Liter Milch, 8 Eier, 1 Pfund Butter, 1½ Pfund Zucker, Arrak.

b) 10 Pfund Mehl, 300 Gramm Hefe, 1½ Liter Milch, 10 Eier, 1½ Pfund Butter, 2 Pfund Zucker, Cognac, 1 abgeriebene Zitronenschale.<sup>7</sup>

Zur Unterstützung beim Backen wurde gerne die „Aurasi“, eigentlich Maria Aures, eine geborene Nagel, geholt. – In der Familie von Agnes Meier aus Röttenbach, hatten die Bäckerinnen beide Ausformungen im Repertoire, sowohl das runde als auch das kissenförmige. Zu ihrer Hochzeit in Sterpersdorf im Jahr 1949 hatte ihre

Mutter die ebenfalls in Röttenbach üblichen kissenförmigen Kiegli nach Sterpersdorf mitgebracht. Ihr Schwiegervater, der sie zum ersten Mal zu Gesicht bekam, meinte nur: „Ihr tut bloß die Leut' auschmieren, da ist ja nichts wie Luft drin!“<sup>8</sup>

### Feinstes Kühle-Mehl für Ausziehkrapfen

Für die runden „Kiegli“ empfiehlt die Litz-Mühle in Gremsdorf spezielles Kühle-Mehl Typ 405, „Feinstes Kühle-Mehl für Ausziehkrapfen“ steht auf dem Etikett, für das kein „strenger“ Weizen vermahlen wird und das einen anderen Anteil an Proteinen hat.<sup>9</sup> Für die runden „Kiegli“ werden aus dem fertigen Teig kleine „Bollen“ geformt, umgangssprachlich „gekullert“ und





Abb. 5: Feinstes Küchles-Mehl für Ausziehkrapfen der Litz-Mühle in Gremsdorf.

Foto: Dr. Manfred Welker.

nach dem Gehen lassen über dem Knie oder einem runden Holzklotz ausgezogen. In der Bamberg Region ist daher die Titulierung „Kniezieher“ oder „Kniescheiben“ üblich. In Höchstadt ist man jedenfalls der Überzeugung, dass für „Kniekiegli“ nur abgerundete und keine spitzen Knie am besten sind, und die können eben nur die Katholiken aufweisen, weil sie in der Messe häufig knien müssen. Geübte Bäckerinnen wie Agathe Bachmeier (Jahrgang 1933) in Höchstadt, benötigen aber keine Hilfsmittel: sie bringen die „Kiegl“ frei zwischen den Händen in Form. Genauso flott geht es bei Emma Volland und Martha Reif im benachbarten, protestantischen Lonnerstadt von der Hand.

Daher titulierte man sie auch als „Ausgezogene“. Dabei entstehen die runden „Kiegl“, die in der Mitte hauchdünn sein sollen, sodass man dadurch eine Zeitung (oder einen Liebesbrief?) lesen können muss, und von einem etwas dickeren Rand eingefasst sind. Danach werden sie im heißen Schmalz herausgebacken, damit sie auf beiden Seiten eine hellbraune Färbung erhalten. Dabei wölbt sich die Mitte leicht nach oben.

Im protestantischen Mühlhausen ging Pfarrer Richard Matthes (Wirkenszeit 1888–1925) in seiner Beschreibung der Kerwa auch auf die „Kiegl“ ein, die am

Freitag gebacken wurden und in Mühlhausen „Krapfen“ heißen: „Am Nachmittag beginnt die Bereitung der runden „Krapfen“ und der viereckigen „Küchla“, denen die Mutter zuletzt noch einige mürbe Waffeln zugesellt, sog. „Breite Krapfen“. Die runden Krapfen wurden früher – es soll auch heute noch vorkommen – von Großmutter oder Mutter über dem nackten weiblichen Knie gerundet, [...]“<sup>10</sup>

In Mühlhausen heißt das sonst als „Küchla“ oder „Kiegl“ titulierte Gebäck Krapfen, ansonsten ist ihre äußere Form vergleichbar wie im Aischgrund oder in anderen Gebieten des Ebrachgrunds, nämlich rund. Für die Krapfen werden 20 Pfund Mehl mit vier Pfund Zucker, 40 Eiern, vier Pfund Butter, vier Liter Milch, 20 Würfeln Hefe, zwölf Päckchen Vanillezucker, Salz und – ganz wichtig! – einigen



Abb. 6: Agathe Bachmeier beim Ausziehen der „Kiegl“ (Höchstadt – katholische).

Foto: Dr. Manfred Welker.



Abb. 7: Emma Volland und Martha Reif beim Ausziehen der „Kiegli“ (Lonnerstadt – evangelische).  
Foto: Dr. Manfred Welker.

Stamperln Zwetschgenschlaps vermengt, der Teig dann „mit Liebe geknetet“. Ist die Konsistenz des Teigs passend, dann werden Portionen mit dem Löffel abgestochen und zu Bollen geformt, die dann unter einem Tuch gehen müssen. „Die Handarbeit machts!“, sind in Schirnsdorf bei Mühlhausen Margit Holler, Hildegard Geyer, Sigrid Morgenroth, Birgit Morgenroth und Gundi Eck überzeugt. Nach dem Gehen lassen werden die Teiglinge frei von Hand ausgezogen, denn auch der Krapfen soll in der Mitte hauchdünn sein und drumherum einen etwas dickeren Rand haben. Bei jedem Durchlauf durch ihre Hände, nimmt der Krapfen mehr und mehr seine endgültige Form an. Danach

werden sie im heißen Schmalz herausgebacken, damit sie auf beiden Seiten eine hellbraune Färbung erhalten. Dabei wölbt sich die Mitte leicht nach oben.

### Exkurs: Weitere Verbreitung der runden „Kiegli“ in Franken

In den Ortschaften, die noch näher an Bamberg liegen, sind von den runden „Kiegli“ als Variante die sogenannten „Hüt“ beheimatet. Bei ihnen wölbt sich das Innenteil hutförmig nach oben, weil sie nur auf einer Seite im heißen Fett schwimmen dürfen. In Reundorf etwa werden die im Aischgrund gebackenen als „Rumgedrehte“ tituiert, da sie im Gegensatz zu den

dort üblichen „Hüt“ von beiden Seiten im Schmalz gebacken werden.<sup>11</sup>

Beim Erntedankfestzug in Fürth, am 8. Oktober 2017, war auch die Trachtengruppe Stopfenheim (Ortsteil von Ellingen) dabei. Stopfenheim wurde bis zur Mediatisierung vom Landkomtur des Deutschen Ordens der Ordensballei Franken mit Sitz in Ellingen verwaltet.<sup>12</sup> Mitglieder der Gruppe übergaben an Oberbürgermeister Dr. Thomas Jung das bei Ihnen übliche runde „Küchla“. Die Größe ist wie bei einer mittleren Pizza.

Nach der Erinnerung von Thekla Meyerhöfer wurden in den katholischen Familien von Stopfenheim nur runde Küchle gemacht. Sie hat das Küchlebacken von ihrer Mutter gelernt. Auf vier Pfund Mehl kommen ca.  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, Zucker, neun Eier, Butter und Butterschmalz sowie etwas Salz. Maßeinheit ist bei ihr eine „Handvoll“. Gemacht wird der Teig nicht so sehr nach Rezept, sondern nach Gespür für dessen Konsistenz. Die Küchle werden nach dem Ausziehen und Gehen lassen in Butterschmalz herausgebacken. Mit ihren zwei Schwestern backt sie die „Küchla“ zu besonderen Festen. Etwa zum Heimatfest



Abb. 8: „Kiegl“ nach dem Backen zum Abkühlen auf einem Rost. Foto: Dr. Manfred Welker.



Abb. 9: Margit Holler mit fertig gebackenen „Krapfen“ (Mühlhausen – evangelische).

Foto: Dr. Manfred Welker.

am 3. Sonntag im Juli in Stopfenheim. „Die eckige Form kommt von den Evangelischen!“, so Meyerhöfer. Dort komme mehr Hefe rein, damit sie besser aufgehen, vermutet sie.<sup>13</sup>

Auch im überwiegend katholischen Scheinfeld werden zur Kirchweih, die alljährlich Anfang September stattfindet, in der Bäckerei Mergenthaler die runden „Kiegl“ gebacken.<sup>14</sup> Scheinfeld war Stammsitz der katholischen Fürsten von Schwarzenberg.<sup>15</sup>

Im Landkreis Forchheim und in der Fränkischen Schweiz sind dagegen die „Urrädla“ beheimatet, die auch als „Braade Küchla“ tituiert werden. Sie bedingen einen anderen Teig, hergestellt werden sie aus Eigelb, Butter, sauerem Rahm oder saurer Sahne und Mehl, beim Herausbacken im Butterschmalz werden sie mit Hilfe





Abb. 10: Frisch gebackene Küchle in Stopfenheim. Foto: Dr. Manfred Welker.

von Kochlöffeln in ihre runde, gekräuselte Form gebracht. Vor dem Verzehr werden sie mit Puderzucker bestreut. Vermutlich sind damit auch die mürben Waffeln, die „Breite Krapfen“ gemeint, die laut Pfarrer Matthes in Mühlhausen neben den runden Krapfen anlässlich der Kirchweih gebacken wurden.

### **Puderzucker muss drauf sein – aber auf welcher Seite?**

Eckig oder rund, hier gibt es bei den Konfessionen keinen Unterschied, wenn die „Kiegli“ bzw. Krapfen für Feste gebacken werden, wie die angefuhrten Beispiele zeigen. Allerdings mit einer kleinen, aber feinen Nuance bei den runden Exemplaren. Denn bevor sich die Kaffeeg ste die Spezialitäten schmecken lassen können, fehlt

nur noch das Bestäuben mit Puderzucker. Hier gibt es Unterschiede, je nachdem, ob sie auf der Seite mit dem Hütchen oder der Einbuchtung gezuckert werden.

Im katholischen Sterpersdorf sind sich die altgedienten Bäckerinnen über die Form einig: hier verlässt das runde „Kiegl “ die Pfanne. Gezuckert wird das „katholische Kiegl “ dort, wo sich das „Sch ssala“ abzeichnet, also oben, denn diese Seite liegt obenauf, wenn das „Kiegl “ nach dem Ausziehen abgelegt und so auch in das hei  e Fett gegeben wird. „Wo is Nesdla ist, wird gezuckert!“, meint Lisa Thom  nur. Dies bestätigen auch Resi Sänger und Anna Schwandner, beide sind erprobte Bäckerinnen aus Sterpersdorf.<sup>16</sup>



Abb. 11: „Katholische Kiegl “, gezuckert auf der Seite mit dem „Sch ssala“.

Foto: Dr. Manfred Welker.

In Richtung Neustadt a.d. Aisch und damit auch bereits im evangelisch-lutherischen Lonnerstadt werden die ebenfalls runden „Kiegli“ mit dem Hut nach oben gezuckert. Auch im evangelisch-lutherischen Mühlhausen rieselt der Puderzucker bei den Krapfen auf die Seite mit dem kleinen Hütchen in der Mitte. Nur so schmeckt's dort.<sup>17</sup>





Abb. 12: „Evangelisch Kiegl“, in Mühlhausen „Krapfen“ genannt, gezuckert auf der Seite mit dem „Hüttla“. Foto: Dr. Manfred Welker.

Dr. Manfred Welker aus Herzogenaurach ist promovierter Kunsthistoriker und hat eine Ausbildung zum Schlossermeister absolviert. Seit 2002 Kreisheimatpfleger des Landkreises Erlangen-Höchstädt, engagiert sich Welker seit Jahren auf vielfältige Weise in seiner Heimatstadt Herzogenaurach und im Gebiet des Altlandkreises Höchstädt a.d. Aisch. Sein Interesse liegt in der Dokumentation von Brauchtum und Tradition, aber auch neuerer Zeitgeschichte. So hat er das Brauwesen in Herzogenaurach und in Höchstädt a.d. Aisch aufgearbeitet. Seine Anschrift lautet: Am Hirtengraben 7, 91074 Herzogenaurach, E-Mail: ManfredWelker@web.de.

#### Anmerkungen:

- 1 Fleischmann, Johann (Bearb.): Pfarrer Richard Matthes. Die Gemeinde Mühlhausen in Vergangenheit und Gegenwart. Nachdruck der 1928 erstellten Ortschronik. (= Materialien Reicher Ebrachgrund. Heimatkundliche Sonderschriften. Heimatverein Reicher Ebrachgrund e.V. Bd. 7). Mühlhausen 2008, S. 153. – Zum Lebenslauf von Pfarrer Richard Matthes s. Lottes, Martin: Kirchengeschichte der Evangelisch-Lutherischen Kirchengemeinde Mühlhausen. Mühlhausen 1999, S. 342f.
- 2 Hofmann, Hanns Hubert: Höchstädt-Herzogenaurach (= Historischer Atlas von Bayern. Teil Franken. Heft 1). München 1951.
- 3 Frdl. Mitteilung Inge Muggenhöfer v. 24.8.2017.
- 4 Frdl. Mitteilung Litz Mühle Gremsdorf v. 24.8.2017.
- 5 Frdl. Mitteilung Inge Amm v. 28.8.2017.
- 6 Frdl. Mitteilung Heinz Kreuzer v. 26.8.2017.
- 7 Archiv Dr. Manfred Welker.
- 8 Frdl. Mitteilung Agnes Meier, Jahrgang 1926, geborene Geist, verwitwete Beßler, in Sterpersdorf vom 20.8.2017.
- 9 Wie Anm. 4.
- 10 Fleischmann: Pfarrer Richard Matthes (wie Anm. 1), S. 153. – Pfarrer Richard Matthes wurde am 26. Juli 1857 in Schlopp/Oberfranken geboren. Die Studentenzeit mit dem Studium der evangelisch-lutherischen Theologie verbrachte er in Erlangen. 1883 wurde er zum Pfarrer in Affalterthal berufen und wechselte im Jahr 1888 nach Mühlhausen. 1925 wurde Matthes pensioniert und setzte im Jahr 1926 seine 1914 begonnene Pfarrbeschreibung fort. Matthes verstarb am 18. Juni 1935.
- 11 Frdl. Mitteilung Maria Müller aus Reundorf vom 22.8.2017.
- 12 Fentsch, Eduard: Zehntes Buch. Mittelfranken. II. Die Landgerichte und Bezirksamter, in: Bavaria. Landes- und Volkskunde des Königreichs Bayern. München 1865, S. 1219–1298, hier S. 1245.
- 13 Frdl. Mitteilung Thekla Meyerhöfer vom 8.10.2017.
- 14 Frdl. Mitteilung Bäckerei Mergenthaler, Scheinfeld, vom 19.9.2017.
- 15 Fentsch: Mittelfranken (wie Anm. 12), S. 1286.
- 16 Befragung in Sterpersdorf am 20.8.2017.
- 17 Frdl. Mitteilung Margit Holler, Schirnsdorf vom 23.8.2017.