

# Kulinarik

## Altbacken

### *Läck mir, schon so alt!*

Läckerli, so dachten wir bis anhin ein bisschen naiv, sind Läckkerli. Honig, Zucker, Mehl, Mandeln, kandierte Früchte und Gewürze sind drin, Kirsch wohl. Und sie schmecken alle genau so wie jene, die die Basler Verwandten uns jeweils zu Weihnachten schenken.

Was natürlich Blödsinn ist. Wie alle Backwaren gibt es so viele Rezepte wie Haushaltungen in Basel. Und am besten schmecken – auch das ist ja oft so – die Handgemachten. Zum Beispiel jene aus der Manufaktur Jakob's Basler Leckerly. Kann sein, dass man beim Betreten des winzigen Geschäfts in der St.-Johanns-Vorstadt eingelullt wird. Vom Duft nach Frischgebackenem! Wir jedenfalls hätten am liebsten einen Liegestuhl geholt, es uns zwischen all den Biskuits und Büchsen bequem gemacht und für den Rest des Tages geschnuppert.

Aber wir sind ja verabredet. Mit Andreas Kuster, der die Kleinstfabrik zusammen mit seiner Frau Charlotte vor knapp drei Jahren gekauft hat; sie sind die fünften Besitzer. Die Manufaktur, muss man wissen, ist nicht irgendeine. Sondern die einzige noch existierende historische, die Läckkerli herstellt, die älteste Biskuitfabrik der Schweiz und überhaupt eines der ältesten Unternehmen im ganzen Land (das über Jahrhunderte ohne Unterbruch produziert hat).

1753 wurde das Steiger'sche Kaffeehaus an der Schneidergasse 20 gegründet, neben dem Ingwergässchen (nein, das ist kein Zufall – man denke an die



Jakob's Honig Leckerly – lecker wie damals. Foto: Raphael Moser

Ingredienten), und es servierte schon damals Lebküchlein zum Kaffee. Aus den Steiger'schen Leckerly wurden jene der Familie Jakob, die Firma stieg zur Leckerlikönigin auf. Der Name hat sich bis heute gehalten, wie auch das im 19. Jahrhundert schicke Y. Heute stellen zwei Bäcker vier Sorten aus drei Jahrhunderten her: Jakob's Honig Leckerly aus dem 18. Jahrhundert, das klassische Basler Läckkerli sowie «moderne» mit Schokoladenüberzug und solche ohne Mehl. Das Originalrezeptbuch wurde vor über 200 Jahren geschrieben und ist sicher verwahrt, sagt Kuster. Er stammt selber aus einem Haushalt, in dem geleckert wurde. Was übrigens Männerarbeit war: Es braucht viel Kraft, um den Teig zu rühren.

Während uns der neue Läckkerlikönig dies erzählt, mampfen wir uns durch die Jahrhunderte. Und überlegen uns das mit dem Liegestuhl noch einmal.

**Nina Kobelt**

In der Serie «Altbacken» stellen wir Bäckereien vor, die historisch versiert backen.