Innerrhoder Weihnachten

Ruedi Manser, Schlatt Appenzell Innerrhoden, beim Räuchle im Stall © Ernst Hohl, Urnäsch 2008

Der Kanton Appenzell Innerrhoden ist bekannt für seine grosse Vielfalt an Weihnachtsbräuchen, welche alle Sinne ansprechen. Die Weihnachtszeit beginnt mit der Auslage der farbenprächtigen «Chlausebickli» (bemalte Lebkuchen) an Allerheiligen. Die Kinder erhalten von ihren Paten und Patinnen, von Verwandten und Bekannten «Chlausebickli» geschenkt, die nicht sofort verzehrt werden dürfen und später am weihnächtlichen «Chlausezüüg» wieder auftauchen. Mit den «Chlausebickli» gehören die «Devisli» zwingend an den «Chlausezüüg», der heute aus einem fünfeckigen, sich nach oben verjüngenden Holzgestell besteht. Sein Inneres war ursprünglich ein Kegel aus «Filebrood» (Zopfgebäck), Biberfladen, Äpfeln, Nüssen und gedörrten Birnen. «Devisli» sind kleine bemalte Gebilde aus getrocknetem Zuckerteig. Sie sind kunstvoll geformt und zeigen diverse Abbildungen, unter anderem aus dem traditionellen Bauernleben von Appenzell Innerrhoden. Am Heiligabend riecht es in den Gassen und Häusern von Appenzell Innerrhoden nach Weihrauch. Ministrierende, Männer, seltener Frauen und Kinder gehen mit einem Rauchfass oder der «Räuchlipfanne» durch Wohnräume, Werkstätten und Ställe, um diese zu segnen.

Verbreitung	AI
Bereiche	Gesellschaftliche Praktiken
Version	Dezember 2023
Autoren	Roland Inauen, Franziska Ebneter Kast

Lebendige Traditionen
Traditions vivantes
Tradizioni viventi
Tradiziuns vivas

Die Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz sensibilisiert für kulturelle Praktiken und deren Vermittlung. Ihre Grundlage ist das UNESCO-Übereinkommen zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes. Die Liste wird in Zusammenarbeit und mit Unterstützung der kantonalen Kulturstellen erstellt und geführt.

Ein Projekt von:

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Kultur BAK

Appenzell Innerrhoden ist bekannt für seine grosse Vielfalt an Weihnachtsbräuchen, welche im wahrsten Sinne des Wortes alle Sinne zu begeistern vermögen. Traditionell beginnt die Weihnachtszeit an Allerheiligen mit den Auslagen der farbenprächtigen «Chlausebickli» (bemalte Lebkuchen) in den Schaufenstern der Konditoreien. In den Bäckereien gibt es traditionelle Zopfgebäcke wie «Filebrood», «Filering», «Tafle Zöpf» und «Tafle Vögl». Das Prunkstück der Innerrhoder Weihnachten ist der «Chlausezüüg», eine mit «Chlausebickli» und «Devisli» (Schmuck aus Zuckerteig) bestückte Weihnachtspyramide. An Heiligabend wird vielerorts mit der «Räuchlipfanne gräuchled». Dieses alte Schutzritual für Haus, Hof und Tiere wird am Altjahrabend und am Vorabend von Dreikönig wiederholt.

Vorläufer der Chlausebickli in München

Die Vorläufer des «Chlausebickli» sind in der Münchner Lebzelterei zu suchen. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts kreierte die Lebkuchenfabrik Ebenböck die so genannten Künstlerlebkuchen, deren Entwürfe von Kunstmalern und Grafikern stammten. Mit Hilfe von perforierten Schablonen wurde das Bildmotiv auf die Lebkuchen übertragen und die Umrisslinien mit Zuckerspritzguss erhöht, worauf die dazwischenliegenden Flächen mit Pinsel und Flüssigglasur eingefärbt werden konnten. Die Neuigkeit fand in Kunst- und Familienzeitschriften begeisterte Aufnahme, zugleich Eingang in die Konditorei-Fachliteratur. Infolge des zu aufwändigen Herstellungsverfahrens wurde jedoch die Produktion in München noch vor dem Ersten Weltkrieg wieder eingestellt.

Herstellung der Innerrhoder Chlausebickli

Die Künstlerlebkuchen aber leben in einer etwas anderen Herstellungsweise in der Form der Innerrhoder «Chlausebickli» weiter, welche von ansässigen Konditoren zu Beginn des 20. Jahrhunderts geschaffen wurden. Beim «Chlausebickli» wird auf einen ungefüllten Honiglebkuchen zuerst mit einer Schablone ein Zuckerguss aufgetragen. Damit ist der Umriss des Bildes gegeben. Auf diesen Zuckerguss wird in einem zweiten Schritt im Siebdruckverfahren die Zeichnung appliziert. Am Schluss erfolgt die Bemalung der einzelnen Flächen, und schliesslich wird das ganze Bild mit einer hellgrünen oder weissen gewellten Zuckerstrasse unterstrichen.

Um 1900 priesen einheimische Konditoren ab November ihre Appenzeller Lebkuchen oder eben „Chlausebickli“ an. Namhafte Künstler kreierten Entwürfe, die noch auf heutigen «Chlausebickli» zu finden sind. Auch einzelne Bauernmaler verzierten während Jahren «Chlausebickli» und schufen mit grossem Zeitaufwand bei bescheidenem Taglohn eigentliche Kunstwerke.

Noch heute werden die «Chlausebickli» in den beiden Konditoreien «Laimbacher» und «Fässler» von Hand hergestellt und bemalt. Der Name «Bickli» kommt von «bicken» in der Bedeutung von «ausstechen», «in die Augen stechen». «Bickli» wurde früher allgemein für etwas Wertvolles gebraucht.

Chlausezüüg – der Innerrhoder Christbaum

Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts war der «Chlausezüüg» wohl etwa ähnlich stark verbreitet wie heute der Christbaum. Er galt als eigentliches Prunkstück des innerrhodischen Weihnachtsbrauchtums. Der damalige «Züüg» bestand zur Hauptsache aus runden «Filebroten» und «Fileringen», die in der Form eines Kegels in einem Milchnapf aufeinandergeschichtet wurden. Zuunterst in den Napf kamen Nüsse und gedörrte Birnen. Nicht fehlen durften rotbackige «Chlausenäpfel», die lagenweise ebenfalls in den «Chlausezüüg» kamen. Mit Holzstiften befestigte man rund herum die «Chlausebickli». Die Spitze des «Chlausezüüg» bildete ein künstliches Christbäumchen, das bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts über den Versandhandel bestellt werden konnte. Die ebene Standfläche des Bäumchens bildeten einige aufeinander geschichtete Biberfladen. Der fertige «Chlausezüüg» hatte die Form einer imposanten Lebensmittelpyramide.

Die «Chlausebickli» wurden den Kindern ab Allerheiligen von Pate, Patin und anderen Verwandten geschenkt. Die süssen Gaben durften jedoch nicht sogleich verzehrt werden, sondern sie wurden zwischen Fenster und Vorfenster aufbewahrt und mit der bemalten Seite nach aussen oder innen zur Schau gestellt. In der zweiten Hälfte des Advents holte sie der «Chlaus» (St. Nikolaus) bei Nacht und Nebel ab, weil er sie, so die Erklärung der Eltern, für den «Züüg» benötigte. Am Heiligabend wurden die Kinder vorübergehend von der Stube ferngehalten. Dies ermöglichte es dem (unsichtbaren) «Chlaus», den «Chlausezüüg» aufzurichten und in die Stube zu bringen. Der «Chlaus», und nicht das Christkind, ist auch der Überbringer der Geschenke. Ein Weihnachtsgeschenk wird «Chlause» genannt und das Einkaufen desselben «chläusele».

Je nach Familientradition wurde mit dem vollständigen Verzehr des «Chlausezüüg» bereits an Weihnachten oder aber erst nach Neujahr begonnen.

Filebrood und Filering oder Bröötis

Ein wesentlicher Bestandteil des «Chlausezüüg» ist das «Filebrood» beziehungsweise der «Filering». Die Herkunft des Namens konnte bis jetzt nicht endgültig geklärt werden. Kommt er vom griechischen «philos»? Dann wäre es ein «Liebesbrot». Wird er vom so genannten

«Feilbäcker» abgeleitet, der im 18. und 19. Jahrhundert besonders feine Brote herstellte? Oder kann der Wortteil «File» gar als Anlehnung an «Filigran»-Schmuck, der ebenfalls kunstvoll «geflochten» ist, gedeutet werden?

«Filebrood» oder «Bröötis» ist der Oberbegriff für Gebildebrote, die vorwiegend in der Weihnachtszeit in verschiedenen Flechtarten hergestellt werden. Der «Filering» ist ein Vierfach-Hochzopf in Ringform, während das «Filebrood» ein rundes Gebilde darstellt mit einem ungeflochtenen Aussenring und einem Vierfach-Flachzopf und sechs Teigstücken in S-Form in der Mitte. Zwei weitere Varianten sind die sogenannte «Tafle Vögl», vier geflochtene Vögel zu einer quadratischen Tafel zusammengeführt, oder die «Tafle Zöpf». Anstelle von geflochtenen Vögeln sind es hier vier Zöpfe.

Speziell am «Filebroodteig» ist, dass er keine Butter enthält. Er wird nur aus Weissmehl, Milch, Pflanzenfett, Hefe und Salz hergestellt. «Bröötis» und «Filebrood» werden in der Regel mit Butter, Konfitüre oder Bienenhonig genossen. Als traditioneller Brotaufstrich gilt der sogenannte «Steenlihung», ein speziell hergestellter Kunsthonig.

Das Holzgestell

Die Lebensmittelrationierung während des Ersten und Zweiten Weltkrieges hatte zur Folge, dass zu wenig «Filebrood» für einen «Chlausezüüg» bezogen werden konnte. Weil die Innerrhoderinnen und Innerrhoder aber auf keinen Fall auf den «Züüg» verzichten wollten, kamen findige Köpfe auf die Idee, dessen «bröötiges» Inneres durch ein fünfeckiges, sich nach oben verjüngendes Holzgestell zu ersetzen, das so zum Träger der verschieden grossen «Chlausebickli» wurde. Seither ist fast nur noch diese Form des «Chlausezüüg» gebräuchlich. «Devisli» und Flitter verdecken das Holzgestell, wo man es zwischen den «Chlausebickli» sehen könnte. Die «Chlausebickli» und «Deviisli» werden nicht mehr verzehrt, sondern können während Jahren wiederverwendet werden.

Deviisli – ein deutscher Import

Die ersten «Deviisli» in Appenzell wurden um 1860 von einem deutschen Konditor namens Grob nach dem Vorbild der süddeutschen Anisbrötchen, den «Springerle», hergestellt. Nach dessen Tod führte die Familie von Maria Lutz-Fanoni, einer früheren Mitarbeiterin von Konditor Grob, die «Deviisli»-Produktion weiter. Die «Deviisli» der Familie Lutz entstanden zwischen zirka 1920 und 1940 und wurden mit Modeln geprägt, gebacken und anschliessend auf einfache Art bemalt.

Später haben die Konditorenmeister die «Deviisli»-Herstellung auf eine neue kunsthandwerkliche Stufe gebracht, indem sie die kleinen Kunstwerke mit Cornet und Zuckerguss schufen. Mit derselben Spritzguss-Technik stellte auch der bekannte Bauernmaler Albert Manser (1937–2011), der gelernter Konditor war, zahlreiche exklusive «Deviisli» her.

Eine eigentliche Renaissance der «Devisli» bewirkte um 1970 der heimatverbundene Zeitungsredaktor Walter Koller (1921–1975). Nach seinem frühen Tod führte seine Frau Lydia das Kunsthandwerk weiter. Lydia Koller prägte ihre «Deviisli» ausschliesslich mit zum Teil historischen Modeln. Die aus Zucker und Weissmehl hergestellten «Deviisli» wurden nicht gebacken, sondern getrocknet und anschliessend bemalt. Ähnliche «Zuckerteigdeviisli» wurden auch vom Konditormeister Josef Laimbacher hergestellt.

Eine neue und eigenständige Technik entwickelte um 1980 Vreny Eugster. Sie modelliert Figürchen frei aus der Hand – ihr einziges Werkzeug ist ein Zahnstocher – und platziert sie anschliessend auf einem vorher gefertigten und getrockneten Zuckerteigboden. Zuletzt werden die Zuckergebilde kunstvoll bemalt.

Der Name «Deviisli» leitet sich von «Devise» (Sinnspruch) ab, mit denen die Zuckerbilder früher häufig versehen waren.

Räuchle

Weihnachten ist ein Fest, das alle Sinne anspricht, mit dem «Räuchle» insbesondere auch den Geruchssinn. Echte Weihnachtsstimmung kommt in Appenzell Innerrhoden erst auf, wenn blaue Weihrauchwölklein um und durch das ganze Haus ziehen und einen herrlichen Duft verbreiten.

Im Dorf Ministrierende – auf dem Land Vater oder Mutter

Im Dorf Appenzell gehen die Ministrierenden der Pfarrkirche St. Mauritius am Nachmittag des Heiligabends mit Rauchfass und «Schiffli» von Haus zu Haus und beweihräuchern die Wohnungen und Häuser, zu denen sie bestellt wurden. Auf dem Land wird vielerorts mit der «Räuchlipfanne gräuchled». In eine alte Pfanne gibt man nebst Glut aus einem Ofen und Weihrauch noch Palmstauden hinzu. Diese werden an Palmsonntag in der Kirche geweiht und den Gläubigen mit nach Hause gegeben. Die Palmstauden werden im sogenannten Herrgottswinkel in der Wohnstube oder zum Schutz vor Blitzeinschlägen im Estrich aufbewahrt. Zur Zeit des Einnachtens geht am Heiligabend der Vater (manchmal auch die Mutter oder die Kinder) mit der qualmenden

Räuchlipfanne, aus der beim Schwenken ein dichter duftender Rauch steigt, durch alle Räume des Hauses und, so vorhanden, des Stalls sowie um die Gebäulichkeiten herum. Mancherorts versammeln sich die übrigen Familienmitglieder in der Stube zum Gebet. Zumindest früher galt der kleine Psalter gegen «Öbel ond Oofall» (Übel und Unfall) als passendes Gebet zum «Räuchle». Die ganze Zeremonie wird am Altjahrabend (Silvester) und am Vorabend von Dreikönig (5. Januar) wiederholt. Eine ähnliche Form des Räucherns existiert ebenfalls noch in Teilen Tirols und im Bregenzerwald.

Ausdruck christlicher Weihe

Während die Räucherung in vorchristlicher Zeit dazu diente, Dämonen zu vertreiben, ist sie heute Ausdruck christlicher Weihe. Kirchliche Kreise in Appenzell bemühen sich seit ein paar Jahren, den alten Brauch wieder mit neuem Sinn zu füllen. Die Ministrierenden bieten in der Adventszeit «Weihrauchstöckli», die ohne «Räuchlipfanne» abgebrannt werden können, gegen ein kleines Entgelt zum Kauf an. Dazu wird ein Blatt mit Gebeten abgegeben, die beim «Räuchle» gesprochen werden können, um den Segen Gottes für Haus und Hof und alle, die dort ein- und ausgehen, zu erbitten.

Weiterführende Informationen

Ferdinand Fuchs: Das religiöse Brauchtum in Innerrhoden. In: Unser Innerrhoden. Ed. Landesschulkommission Appenzell Innerrhoden. Mit Beiträgen von Josef Küng, Ferdinand Fuchs, Roland Inauen, Oskar Keller, Joe Manser, Johann Manser, Edi Moser, Alfred Sutter. Appenzell, 2003

Walter Koller: Leben und Brauchtum in Appenzell Innerrhoden. Herisau/Trogen, 1983

Museum Appenzell

Sonderausstellung «Chläusele, Chlause, Chlausezüüg» im Museum Appenzell

Kontakt

Museum Appenzell