

# Das Geheimnis *der Biberbäcker*

Einen Biber mit einem Lebkuchen zu vergleichen, kommt in Appenzell etwa so gut an, wie nach der Rezeptur der Gewürzmischung zu fragen. Nämlich gar nicht. Zu Besuch bei Bischofberger.

Ratternde Knetmaschinen, surrende Walzen und ein dröhnender Förderbandofen. In der Innerrhoder Spezialitätenbäckerei Bischofberger herrscht derzeit emsiges Treiben. Schliesslich ist Hochsaison. Davon zeugt auch die feine Staubwolke aus Knospe-Mehl, die sich kurzzeitig wie Nebel in der Halle ausbreitet. Am Ende sind es aber weder der Lärm noch die Geschäftigkeit, noch die trübe Sicht, die einem die Sinne rauben. Es ist dieser betörende, würzige Lebkuchenduft. «Lebkuchen? Unsere Bärli-Biber sind keine Lebkuchen», korrigiert Urs Bischofberger. Zum einen fehlten im Biberteig die Eier und die Milch. Zum anderen habe ein Biber immer eine Füllung. Auch sei Lebkuchen ein typisch deutsches Wort. «In Appenzell heisst das Biberfladen.»

Urs Bischofberger ist Lebensmittelingenieur und der Oberbäcker im mittelgrossen Familienbetrieb. Er und sein Bruder Reto haben ihn im Jahr 2000 von den Eltern übernommen. Im beschaulichen Ort Weissbad am Fusse des Alpsteinmassivs produzieren die beiden nunmehr in der vierten Generation dieses typisch appenzellische Honigteiggebäck, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. In konventioneller, aber eben auch in Knospe-Qualität. Die Marke «Bärli-Biber» selbst wurde 1957 ins Markenregister eingetragen. Ebenfalls im Sortiment der Bäckerei: «Appenzeller Bireweggli», «Appenzeller Nuss-Stange», «Weisser Nuss-Biber».

## Vom Bären bis zum Schellenschütter

Die Appenzeller Bärli-Biber gibt es in allen Grössen und Formen. Bis auf die ganz kleinen Exemplare tragen alle eine Prägung. Nebst dem klassischen Bären, der auch das Kantonswappen ziert, sind insbesondere bauernmalerische Motive

wie ein Senn, eine Handstickerin oder ein Schellenschütter zu finden. «Geschmacklich machte es übrigens einen – wenn auch kleinen – Unterschied, ob ein Biberli rund, eckig oder herzförmig ist, ob es 19, 43 oder 75 Gramm wiegt», sagt Urs Bischofberger. Das habe mit den unterschiedlichen Verarbeitungsmethoden und der Dicke des Teigs zu tun, denn der prozentuale Anteil der Füllung und die Rezeptur des Teiges seien immer dieselben.

Was die genaue Zusammensetzung der Gewürzmischung ihrer Biber betrifft, halten es die Brüder Bischofberger wie die Hersteller des Appenzeller Käses in ihrer Werbung. Sie bleibt geheim. Das gelte im Übrigen für alle Biberbäcker der Region. Jeder verfüge über ein eigenes, über Jahrzehnte oder Jahrhunderte überliefertes Rezept. Das einzige, was sich die beiden entlocken lassen, ist, dass Zimt die Hauptingredienz ist. «Er stammt aus Sri Lanka», sagt Reto Bischofberger, der für die Beschaffung und das Marketing verantwortlich ist.

## Nicht jeder Lieferant will umstellen

Überhaupt stammen viele wichtige Rohstoffe für die Knospe-Biberli aus dem Ausland. Den Knospe-Honig für den Teig etwa lassen die Brüder via Importeur aus Mexiko kommen. Es gehe nicht anders, gibt Reto Bischofberger zu verstehen: «Inländischer Knospe-Honig wird bei uns vornehmlich als Tafelhonig verkauft. Für die Verarbeitungsindustrie bleibt da kaum noch etwas übrig.» Das sei im Falle ihrer Biber sogar ein Glücksfall, denn der südamerikanische Honig sei intensiver im Geschmack. Ebenfalls aus Südamerika beziehen Bischofbergers den Rohrohrzucker.

Ein weiteres Knospe-Importprodukt sind die Haselnüsse. Sie stammen aus Italien; und, nicht gerade überraschend, aus der Türkei, die mit rund 75 Prozent Anteil an der Haselnuss-Weltproduktion seit jeher den Markt dominiert. In der Schweiz hingegen gilt die Spezialkultur als Nische. Allein schon deshalb, weil Haselsträucher ein warm-trockenes bis maritimes Klima bevorzugen.

Ähnliches gilt für Mandelbäume, die in ihrer Wildform natürlicherweise vor allem zwischen Südeuropa und Süd-



Stolze Bäckersleut': Reto und Urs Bischofberger.



Gut verpackt bleiben die Biberli mehrere Wochen frisch.



Ein Herz für Knospe-Biber – bei Bischofberger laufen sie seit bald 20 Jahren vom Band. Bilder: René Schulte

westasien vorkommen, kommerziell mittlerweile aber rund um den Globus angebaut werden. «Die Mandeln für unsere Biberfüllung beziehen wir aus Spanien», sagt Reto Bischofberger. Dazu gehöre auch ein kleiner Anteil an Bittermandeln, die derzeit aber nur in EU-Bioqualität verfügbar seien. «Unsere Lieferanten sind an einer Umstellung nicht interessiert. Der Aufwand für eine Zertifizierung ist ihnen zu gross. Bio Suisse hat uns deshalb eine befristete Ausnahmegewilligung erteilt.» Ebenfalls in EU-Bioqualität ist der aus Nordafrika stammende Lebensmittelzusatzstoff Gummi arabicum. Dabei handelt es sich um das Harz des Gummibaums. Es wird auf die Biber aufgesprüht und verleiht ihnen einen leichten Glanz.

### Dominique Gisins Energiespender

«Grundsätzlich ist die Verfügbarkeit von Biorohstoffen heute viel besser als noch vor knapp 20 Jahren, als wir mit der Produktion unserer ersten Knospe-Biber begonnen haben», sagt Reto Bischofberger. Es gebe mehr Partner, mehr Mengen und dadurch mehr Planungssicherheit. Das treffe auch auf den Knospe-Weizen zu, der für den Teig eingesetzt werde. Dieser stammt zu hundert Prozent aus der Schweiz. «Weizen ist übrigens nicht immer gleich Weizen», gibt Reto Bischofberger zu verstehen. Umso wichtiger sei es, mit einer Mühle zusammenzuarbeiten, die die Bedürfnisse von Bischofberger kenne und genau wisse, über welche Eigenschaften «ihr» Mehl verfügen müsse.

Geht es um die Eigenschaften des Bibers selbst, so preisen die Brüder Bischofberger ihr Produkt als rasch wirkenden Energiespender an, der insbesondere für Sportler geeignet sei.

Zum Beweis verweisen sie nicht ohne Stolz auf ein Bild der ehemaligen Schweizer Skirennfahrerin Dominique Gisin, das in ihrem Sitzungsraum hängt, inklusive Autogramm.

Da sich Sportler besonders bewusst ernähren, stellt sich die Frage, wie es bei den Biberli bezüglich Acrylamid aussieht. Im Jahr 2016 haben Untersuchungen im deutschen Bundesland Bayern nämlich ergeben, dass diese mutmasslich krebserregende Verbindung zumindest in der klassischen Lebkuchenproduktion vorkommen kann. Sie entsteht bei starker Erhitzung kohlehydratreicher Lebensmittel, darunter Backwaren. Oberbäcker Urs Bischofberger winkt ab: «Wir haben unsere Biber bereits 2002 diesbezüglich prüfen lassen. Mit dem Ergebnis, dass Acrylamid bei uns kein Problem ist.» Sagts und verschwindet wieder in die Produktionshalle. Was bleibt, ist der allgegenwärtige Duft von Lebkü..., pardon, von frisch gebackenen Knospe-Bibern. René Schulte

 [www.baerli-biber.ch](http://www.baerli-biber.ch)