



Zwei fast ausgestorbene Handwerke neu belebt: „Lebküchler“ und „Modelschnitzer“

Einführung

Im Rahmen der bereits zum fünften Mal stattfindenden „[Genuss 15](#)“ [Zürcher Oberland](#) hatte ich die Gelegenheit, mich in die Geheimnisse des Biberbackens einweihen zu lassen. Biber sind eine typisch schweizerische Spezialität aus der Familie der Lebkuchengebäcke, aussen schön geschmückt mit Modelbildern und innen lecker gefüllt mit Mandeln oder Haselnüssen. Sie sind ein genussreiches Kulturgut, fest in der Historik verankert.

Möglich gemacht hat das die kleine, aber feine [Leibacher Biber-Manufaktur](#) in Wermatswil. Sie vereint zwei uralte, beinahe ausgestorbene Handwerke. Es sind diejenigen des Lebküchlers und des Modelschnitzers. Als einziger Biberbäcker schnitzt [Claudio Leibacher](#) die Bibermodels aus gut gelagertem, astlosen Birnbaumholz selber und kann auf diese Weise jedes individuelle Sujet dreidimensional auf einem Biber verwirklichen.

Bekanntlich steht hinter jedem besonderen Produkt eine Geschichte. In unserem Fall diese der beiden Brüder Claudio und Silvan Leibacher. Nach seinem Geschichtsstudium, verschiedenen Stages in Bäckereien, bei Holzbildhauern und last but not least einer abgeschlossenen Lehre als Bäcker-Konditor stellt Claudio nun nicht nur irgendwelche Biber her, sondern solche mit selber geschnitzten Models und besten Zutaten, diese möglichst aus der Region. Sein Bruder Silvan übernahm nach seinem Wirtschaftsstudium mit frischen Ideen und viel Charme die verschiedenen Herausforderungen in den Bereichen Marketing, Verkauf und Distribution. Es folgten kreative Projekte wie die moderne Schachtel mit Stanzung zum Schutz des Bibers.



Selber Biber backen. Führung durch die Biber Manufaktur und Degustation

Treffpunkt war das Elternhaus der beiden Brüder, inmitten von einigen Bauernhöfen. Nach dem herzlichen Empfang in der umgebauten Garage des Hauses durch die beiden Brüder - Biberbäcker sind per Du - wurde uns die Gelegenheit geboten, nebst einem Kaffee auch gleich die drei verschiedenen Biber zu verkosten. Es sind dies der klassische Honigbiber, bestehend unter anderem aus Dinkelmehl, Bio Mandeln, einer geheimen

Gewürzmischung, Kirsch, Zucker und Milch. Gefolgt vom veganen Biber. Ja, Sie haben richtig gelesen. Dieser besteht auch aus der geheimen Gewürzmischung, Mehl, Zucker, Bio Mandeln, Wermatswiler Bio Marc und an Stelle von Honig Agavendicksaft. Abgerundet noch mit dem weissen Biber. Hier sind die Zutaten Bio Mandeln und Haselnüsse, Mehl, Anisöl, Eier aus dem Dorf, Zucker und Schweizer Biokirsch.

Nach einer kurzen Einführung stand eine Führung durch die Kuriositätensammlungen der Familie Leibacher auf dem Programm. Vater Leibacher sammelt seltene Uhren. Er repariert und restauriert diese auch selber. Claudio hat in seinem Schnitzzimmer eine [grosse „Glettise“ Sammlung](#) und eine noch grössere mit Spekulatiusmodellen mit alten Motiven für Biber und Tirggel. Die ältesten aus dem 16. Jahrhundert. Im gleichen Raum durften wir auch noch die angefangenen Schnitzarbeiten und weit über 100 Schnitzmesser für die individuell zu fertigenden Modelle bewundern.

Zum Schluss des Rundganges wurden wir in Claudios Heiligtum Backstube, im Untergeschoss des Hauses gebeten. Ein süsser, honigschwerer Duft lag bereits in der Luft. Dort erfuhren wir von Claudio alles über seine teilweise abenteuerlich erworbenen Maschinen für die Herstellung der Biber. Der nach altem Rezept hergestellte Biberteig war aus Zeitgründen bereits vorbereitet. Das Ausrollen und Zuschneiden desselben übernahm der Biberbeck persönlich. Die Teilnehmer suchten sich ein bemehltes, altes Holzmodell mit einem schönen Sujet aus, drückten ein zugeschnittenes Teigstück in die vertiefte Form, spritzten die bereits vorbereitete Mandelfüllung darauf und verschlossen den Biber mit einem zweiten Teigstück. Die fertigen Kunstwerke wurden ausgestochen, auf ein Blech gelegt und gebacken. Während der Backzeit hatten wir die Gelegenheit, nochmals einen Kaffee zu trinken und weiter „Versucherli“ zu geniessen. Schlusspunkt waren dann das Bestreichen der gebackenen Biber mit Kartoffelstärke, um einen appetitlichen Glanz und die dreidimensionale Wirkung des Sujets zu erreichen und das Verpacken derselben.



Claudio und Silvan Leibacher

Fazit

In liebevoller Kleinarbeit, mit bemerkenswerter Passion und einem geschulten Auge fürs Detail werden alle die vielen Arbeitsgänge vorbereitet und ausgeführt. Alles ausschliesslich in Handarbeit. Das ist nur mit viel Leidenschaft und Erfahrung möglich. Es ist deshalb auch nicht verwunderlich, dass ein solches Kunstwerk seinen Preis hat. Es war eine einmalige Verführung mit süssem Lebkuchenduft, würzigem Waldhonig und aromatischen Süssmandeln. Besten Dank den beiden Protagonisten.

Die Biber können direkt bei der Biber-Manufaktur [bestellt](#) werden.

Autor: Andi Spichtig
19. September 2015

Fotos: Seite 1: [Regina Jäger](#), Seite 2: [Anne Gabriel Jürgens](#)

Lektorat: Jean Francois Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.