

Das Vermächtnis der Hasenmutter

Gebäck – Eine alte Frau hat den Treburem die Biskuитеier gebracht – Heute sind sie begehrte Osterspezialität



Der Eiermann: Stefan Lerch beim Überziehen der Biskuитеier mit Schokolade. Foto: Gesche Ogursky

In den hiesigen Bäckereien gibt es eine Spezialität, die es nur vom Ende der Karnevalszeit bis in der Woche nach Ostern gibt – das leckere Biskuit-Ei.

TREBUR.

Der feine Schokoladen-Überzug knackt zart beim ersten Biss, darunter liegt süß duftender Biskuit-Teig, gefüllt mit Johannisbeer-Himbeer-Marmelade – eine Besonderheit der Osterzeit, die in jeder Bäckerei ein klein wenig anders schmeckt.

Der Treburer Bäcker Erwin Lerch (69) erinnert sich an die „Hasenmutter“ seiner Kindheit: Eine alte Frau, die vor Ostern mit einem Korb von Haus zu Haus ging und Biskuit-Eier verkaufte. Damals habe es solches Backwerk in keiner Bäckerei gegeben. Erst in den fünfziger Jahren hätten sein Vater und die anderen Bäckereien des Ortes damit begonnen, um die Osterzeit herum ebenfalls Biskuit-Eier zu backen. Lange Zeit habe es Biskuit-Eier seines

Wissens nach nur in Trebur gegeben und nicht einmal in benachbarten Orten, sagt Erwin Lerch. Jede Bäckerei habe ihr eigenes Familienrezept, das wohl auch niemand preisgeben wird.

Bäcker Stefan Lerch (42), der die Biskuit-Eier gemeinsam mit seinem Vater Erwin backt, erklärt zumindest, worauf es bei der Zwei-Kessel-Masse, wie der Biskuit im Fachjargon genannt wird, ankommt.

FrISChe Eier, die Lerch von einem hiesigen Bauern bezieht, müssen getrennt werden. Das Eigelb wird mit gesiebtM Mehl etwa fünf Minuten lang zu einem cremigen Teig gerührt. In einem zweiten Kessel wird das Eiweiß zusammen mit Zucker zehn Minuten geschlagen, bis es steif ist und glänzt.

Die Weizen-Eigelb-Masse wird dann mit Weizenpuder (Stärke) auf das Eiweiß gegeben und mit einem Spatel vorsichtig untermeliert. „Hier muss viel Gefühl rein, damit sich alles gleichmäßig verteilt“, sagt Stefan Lerch. Der fertige Biskuitteig muss dann sofort mit einem Spritzbeutel per Hand auf Backpapier zu ovalen Eihälften „aufdressiert“ werden. „Sonst verflüssigt sich das Eiweiß und die Eihälften werden flach statt eiförmig“. Deshalb bereiten Vater und Sohn stets nur Teig für 50 Hälften, also 25 Eier, auf einmal vor und arbeiten immer zusammen.

Während Stefan Lerch die gebackenen Hälften mit Marmelade zu Eiern formt, diese mit Schokolade überzieht und mit Eiweißglasur verziert, rührt sein Vater neuen Teig an, damit die nächste Fuhre für etwa zehn Minuten in den 210 Grad heißen Ofen kann. „Heiß und kurz“, definiert Stefan Lerch die Backzeit der Schalen.

Gegen Ende der Karnevalszeit beginnen Stefan und Erwin Lerch, 30 bis 40 Biskuit-Eier zu backen. In der Woche vor Ostern steigert sich die Anzahl dann auf 90 Stück am Tag.

Den Karfreitag verbringen Vater und Sohn gemeinsam in der Backstube, um 400 bis 600 Biskuитеier zu backen. In der Woche nach Ostern gibt es – Sonderbestellungen ausgenommen - dann die letzten Biskuитеier für dieses Jahr.

Echo Online, 30. März 2013

Biskuитеier - seit 60 Jahren eine Treburer Spezialität



Beim Besuch in der Bäckerei zeigt Betreuerin Annerose Brückner, wie Biskuитеier hergestellt werden.

Foto: Renate Danker

Von Renate Danker

TREBUR - Das Osterfest steht vor der Tür. Was lag da näher, als dieses Ereignis zum Thema der Ferienaktion der Schulkindbetreuung zu machen, die vom „Krähenhaus“ der Lindenschule organisiert wird? Am Montag bastelten die mehr als 30 Buben und Mädchen aus allen Ortsteilen der Großgemeinde Osterkörbchen aus Papier und begannen, aus Profilverholz Hasen, Küken, Lämmer auszusägen.

Am Dienstag stand dann mit dem Besuch in der Bäckerei des Bäcker- und Konditormeisters Stefan Lerch ein besonderes Erlebnis auf dem Programm, um Biskuитеier herzustellen. Dazu hatten sich die Kinder in zwei Gruppen aufgeteilt, um genug Platz zu haben. Lerch zeigte den Kindern den Backofen, den großen Rührkessel für den Teig und die Maschine, die diesen flach ausrollt. Den Teig für die Biskuитеier, die in dem großen Backofen nur wenige Minuten

bleiben, stellte Vater Erwin Lerch her. Jedes Biskuitei besteht aus zwei Hälften, die durch eine Marmeladenfüllung aus Himbeeren und Johannisbeeren zusammengehalten wird.

Ehe die Kinder mit ihrer Arbeit begannen, wuschen sich alle erst einmal die Hände. Danach zeigten Lerch und die Betreuer Annerose Bruckner, Hans Lorenz Heck und Elke Rödner-Kraus, wie das mit dem Füllen funktioniert. Danach mussten die Eier in eine Schüssel mit flüssiger Schokolade getaucht werden. Keine Frage, dass die Schokolade an den Fingern abgeschleckt wurde. Zum guten Schluss wurden die Biskuiteier noch mit Zuckerguss verziert, der aus Puderzucker und Eiklar hergestellt wird und in kleinen Tütchen, von denen die Spitzen abgeschnitten sind, aufgetragen wird. Die meisten Kinder entschieden sich, das Ei mit ihrem Namen zu verschönern.

Biskuiteier – so wird glaubhaft versichert – sind seit rund 60 Jahren eine Treburer Spezialität. Eine Bewohnerin aus der Kreuzgasse habe sie damals kreiert und verkauft, ehe die Treburer Bäcker die Anregung aufgriffen und nie mehr fallen ließen. Ausgebreitet haben sich die Biskuiteier inzwischen bis nach Groß-Gerau/Büttelborn und Bauschheim/Rüsselsheim.

Der Teig bei Lerchs wird nach einem alten Hausrezept hergestellt und zum Backen auf das Blech gespritzt. Durch die Marmeladenfüllung und den Schokoladenguss werden die Eier sehr saftig und sind beim Verzehr ein Hochgenuss. Entsprechend viel von dem handgemachten Gebäck muss vor dem Osterfest hergestellt werden.

Main-Spitze, 17.04.2014