

# Mit Kümmel & Malz bis zum Morgestraich

**In Basel – und nur in Basel – wird zwischen Dreikönigstag und Fasnacht ein ganz spezielles Gebäck gebacken: die Fastenwäje, für Nichtbasler Fastenwähe.**

Die in Basel etwas vom Essen verstehen, sind sich einig: Die beste Fastenwäje gibt es bei den Brandls, dem Familienbetrieb an der Wattstrasse. «Rund 300 Stück dieses traditionellen Gebäcks gehen bei uns täglich über den Ladentisch», sagt René Brandl (35). Er führt den Betrieb zusammen mit Ehefrau Natascha in der zweiten Generation.

Die Wäje ist ein knapp handtellergrosses Gitter und

aus feinem Hefeteig. Sie hat mehr Ähnlichkeit mit einer Brezel als mit dem, was wir im Rest der Schweiz unter Wähe verstehen.



**LESSEN ESSEN**  
MIT RUTH DEUTSCH

«Das Geheimnis bei den Zutaten ist das Malzpulver, das die Hefe noch mehr treiben lässt», verrät René Brandl. Und die Kümmelsamen, die vor dem Backen über jedes Stück gestreut werden. «Mit einer einzigen Ausnahme: Eine Wäje wird jeden Tag ohne

Kümmel gebacken, sie ist für meine Mutter, sie mag Kümmel nicht.» Fastenwäjen werden in Basel gerne zum Vieruhrtee gegessen, aber sie passen – da ungesüsst – auch zum Aperitif oder zu Wein.

Für alle Nichtbasler, die nicht eben mal schnell in der Bäckerei Brandl vorbeischauen können, hat der Basler Kunsthistoriker Dr. Andreas Morel, ein Kenner der Kulturgeschichte des Essens und Trinkens und Herausgeber der «Basler Kochschule», zusammen mit René Brandl das Rezept für die «Fastenwäje» zusammengestellt.



Sie machen die besten Wäjen: René und Natascha Brandl.

FOTOS HANS FRIEDLI



300 Fastenwäjen täglich.

## Basler Fastenwäje

### Zutaten (für 15 Stück):

400 g Weissmehl, 1 TL Salz, 1 TL Malzpulver (aus dem Reformhaus), 40 g Hefe, ca. 2 1/2 dl Milch, 150 g Butter, 2 Eigelb, 1 EL Kümmel, 20 g Schweineschmalz (Brandl: «Damit's noch zarter wird.»)

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, im Zentrum eine Vertiefung machen, in diese Mulde Salz, Malz und Schmalz mit der in ganz wenig handwarmer Milch angerührten Hefe geben. Mit den Fingern etwas Mehl dazumischen und zuge-

deckt aufgehen lassen.

Dann diesen Vorteig mit dem Mehl und der handwarmen Milch zu einem glatten Teig verarbeiten und gut durchkneten. Butter flüssig machen, etwas abkühlen lassen und handwarm in den Teig einarbeiten. Im Kühlschrank eine weitere Stunde ruhen lassen.

Aus dem Teig 15 ovale Laibchen formen, nochmals eine Stunde kühlstellen. Danach die Laibchen

zwischen bemehlten Handflächen etwas flach drücken, in der Oberfläche vier Schnitte machen und den Teig vorsichtig waagrecht auseinanderziehen, bis aus den Einschnitten Löcher entstehen und das Gebäck die Form eines Viertellers annimmt. Wieder eine Viertelstunde gehenlassen. Mit Eigelb bestreichen, mit Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (220°) in 15–20 Min. goldgelb backen.