



Fastnachtszene mit Waffelbäckerin. Zeichnung von Hieronymus Bosch (1450—1516), Wien, Albertina

Waffeleisen und ihr Gebrauch

Herkunft

Die Herkunft der Waffeleisen ist umstritten. Es gibt zwei Theorien. Die eine sagt, daß die Waffeleisen erstmals im 10. und 11. Jahrhundert in den Klöstern aufgetaucht sind. Bis dahin hatte man die Opferbrote auf heißen Steinen gebacken und sie kreuzweise eingekerbt, damit sie besser zu brechen waren. Auf diese Art waren sie gleichzeitig gekennzeichnet als „panis angelorum“ (Engelsbrot) oder „panis de coelo“ (Brot vom Himmel, also das Manna). Diese religiöse Tradition wurde mit den ersten Waffeleisen fortgesetzt, indem sie mit Kreuzsymbolen verziert wurden, die sich so dann auf den gebackenen Opferbroten widerspiegelten. Es

erscheinen auch andere religiöse Symbole wie z. B. Opferlamm, Guter Hirt, Fisch, ehernen Schlange usw. In der Folgezeit wurden die Eisen zusätzlich für den weltlichen Gebrauch entdeckt und weiterentwickelt.

Die andere Auffassung sieht den Ursprung im 7. Jahrhundert. In Norwegen und Schweden hat man in Frauengräbern der Wikinger aus dem 7. bis 10. Jahrhundert den Waffeleisen ähnliche Backeisen mit runden Platten gefunden, die keinerlei Verzierungen aufweisen.



Waffeleisen für Hartwaffeln, Slg. Stahl

Verbreitung

Von Skandinavien bis zur Iberischen Halbinsel waren die Waffeleisen verbreitet. Schwerpunkte waren dabei die Niederlande, Frankreich sowie der norddeutsche und mitteldeutsche Raum, zu dem auch das Bergische Land zu zählen ist. Merkwürdigerweise bildet die Oder nach Osten hin eine Grenze, über die hinaus eine weitere Verbreitung nicht zu beobachten ist. Auch im äußersten Osten von Bayern und Österreich verlieren sich allmählich die Spuren. Hingegen kommen in den westlichen Landesteilen von Österreich sowie in der Schweiz und in Italien sehr schön gezeichnete Eisen vor.

Schmuck

Spätestens seit der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts sind die Waffeleisen reich verziert. Selbst da, wo dieselben Themen behandelt werden, treten in der Art der Darstellung nur in Einzelfällen Übereinstimmungen auf. Die handgeschmiedeten und vom Schmied selbst geschmückten Eisen wurden noch bis in die dreißiger Jahre des 20. Jahrhunderts in Ostfriesland und im Fläming (südlich von Berlin) hergestellt und individuell gestaltet. Eine künstlerische Verarmung findet sich erst bei den industriell hergestellten gußeisernen Waffeleisen des 19. und 20. Jahrhunderts.

Seit dem 15. Jahrhundert kommen neben den runden auch rechteckige Platten zunächst in Frankreich vor, die sich über die Niederlande bis ins Brandenburgische ausbreiteten.

Meistens wurden die Waffeleisen wohl zu besonderen Anlässen angeschafft, so zum Beispiel als Brautgabe, zur Geburt eines Kindes oder zu sonstigen Familienereignissen. Sie waren fast immer an das jeweilige Haus gebunden und wurden so von Generation zu Generation weitervererbt.



Handgeschmiedetes Eisen mit Hühnerhofmotiv

Reichverziertes Eisen, vermutlich Mittelmeerraum, E. 16. Jh.



Rechteckiges Hartwaffeleisen, Frankreich, 1641



Rechteckiges Hartwaffeleisen, Sachsen, 1874



Hostieneisen, Frankreich, Anf. 19. Jh.



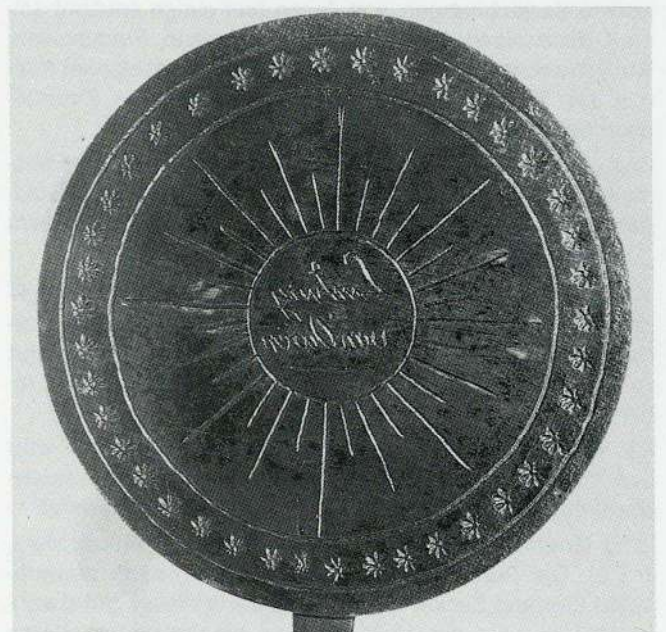
Spielzeug-Wendeeisen für Weichwaffeln, Anf. 20. Jh.



Wendeeisen für Hartwaffeln, um 1900

Handhabung

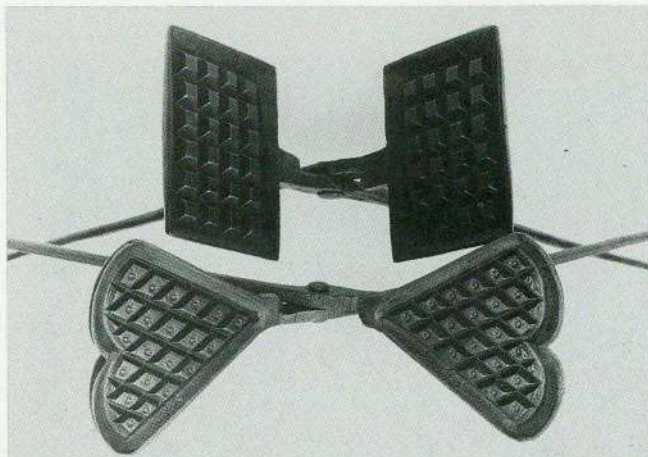
Die Waffeleisen wurden vor Gebrauch mit Wachs oder Speckschwarten ausgerieben, damit sich die Waffel lösen kann. Sie wurden in offenen Feuerstellen erhitzt. Daher waren die zangenförmigen langen Stiele erforderlich, um genügend Abstand zum Feuer zu halten, denn „wer mit dem



Hartwaffeleisen, Bergisch, 1836

Teufel essen will, braucht einen langen Löffel“. Das Waffelbacken ist eine relativ schwere Arbeit und wurde daher vielfach von Männern verrichtet.

Im 19. Jahrhundert werden die offenen Feuerstellen immer mehr durch Öfen ersetzt, bei denen die Herdplatte durch Ringe geöffnet werden kann. Damit ist die Möglichkeit gegeben, Waffeleisen zu verwenden, die sich in einem gußeisernen Ring wenden oder drehen lassen. Im Bergischen tragen sie die Bezeichnung „Hocklenbock“ (wenn Kinder einen Purzelbaum machen, „schlagen sie den Hocklenbock“). Sie haben vorwiegend grobe Rautenmuster in Herzform oder in rechteckiger Form. Mit ihnen werden hauptsächlich die Dickwaffeln gebacken, die auch heute bei keiner Bergischen Kaffeetafel fehlen dürfen. Doch gibt es auch für die Hartwaffeln (Eiserkuchen) einen „Hocklenbock“, der manchmal mit hübschen Motiven verziert ist.



Gußeisernes Weichwaffeleisen, um 1900

Mit der Einführung der Elektrizität wird der „Hocklenbock“ nach und nach durch elektrische Waffeleisen ersetzt, die sowohl für Dickwaffeln als auch für Hartwaffeln bis zum heutigen Tag verwendet werden.

Waffelgebäcke und ihre Rezepte

Das Wort Waffel stammt aus dem Niederdeutschen; die Worte Waefel, Wafel, Wabe oder englisch wafer sind miteinander verwandt. Die Franzosen sagen „gaufre“, was ebenso Wabe bedeutet. Für die Waffeleisen gibt es auch andere Bezeichnungen, von denen hier einige erwähnt seien: Oblateneisen, Waffelzange, Klemmeisen, Fladeneisen, Neujahrseisen, Kucheneisen. Die Produkte bezeichnet man u. a. als: Eiskuchen, Neujahrskuchen, Oblaten, Zimtröllchen oder schlicht Waffel.

Wie werden nun die leckeren Waffeln zubereitet? Eine ehemalige inzwischen verstorbene Lehrerin aus Bergisch Gladbach hat folgendes handgeschriebene Rezept hinterlassen: „Neujahrs- oder Eiskuchen

½ Pfd. Mehl, 200 gr Zucker, 1 Ei, 100 gr Butter (geschmolzen), etwas Zimt oder 2 Teelöffel Anis. Zucker teils in warmem Wasser (½ ltr.) auflösen, teils trocken mit Butter gut verrühren, dann nacheinander Ei, Gewürz und Mehl hinzufügen, bis der Teig dickflüssig ist.“

Bei den Museumsfesten des Bergischen Museums wird das folgende Rezept aus einem Kochbuch der Schwestern des heiligen Franziskus aus dem Jahre 1908 verwendet:

„250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 1 Pfund Mehl, 7 Eier. Die Butter wird schaumig gerührt, dann abwechselnd Eier und Zucker hinzugeben; wenn dieses gut durchgerührt ist, wird das Mehl langsam hineingegeben. Diese Masse muß ¼ Stunde gerührt werden.“

Für die Herstellung von Dickwaffeln soll stellvertretend ein Rezept der in Kreisen der Kochkunst berühmten Henriette Davidis aus dem Jahre 1862 erwähnt werden:

„Waffeln von süßer Sahne.

1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, reichlich ¾ Maß süße Sahne, 9 Eier, von 4 bleibt das Weiße zurück, Zitronenschale oder Muskatblüte. Die Butter wird schäumig gerieben, mit den Eidottern eine Weile gerührt, löffelweise Mehl und Sahne hinzu gefügt, sowie auch Gewürz und Zucker und vor dem Backen das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß durchgerührt. Man kann den Teig mit Zucker vermischen oder die Waffeln damit bestreuen.“

Waffelnbacken im Bergischen

Im Bergischen Land wurden die Waffeln überwiegend aus Hafermehl gebacken, wobei man zum Süßen vielfach Honig verwendete. Zur Bergischen Kaffeetafel werden die Dickwaffeln entweder mit „Riesbrei on Kaneel“ (Reisbrei mit

Zimt und Zucker) oder mit heißen Kirschen und Sahne geboten. Zu den Eiskuchen oder Zimtröllchen schmecken besonders rote Grütze und Sahne.

In früherer Zeit wurden die Waffeln meistens zu bestimmten Anlässen gebacken, die von Ort zu Ort und von Gegend zu Gegend verschieden waren. Überliefert sind besonders die Neujahrskuchen, von denen Otto Kaufmann berichtet, daß sie im Oberbergischen „haufenweise“ gegessen wurden. Weitere Gelegenheiten waren zum Beispiel die Fastnacht, Kirmes, Weihnachten, Hochzeiten, Taufen usw. Es wurde mit den Waffeleisen auch klösterliches Fastengebäck ohne Hefe und ohne Sauerteig hergestellt.

Aus Bergisch Gladbach selbst sind zwei datierte Eisen bekannt:

Dr. Anton Jux hat in einem Aufsatz („Romerike Berge“, 10. Jg.) über „das Fladeneisen vom Jahre 1715 auf dem Hof Grube“ berichtet, welches bis zum 1. Weltkrieg im Besitz der Familie Odenthal war. Durch die weite Verzweigung der Nachkommenschaft der Familien Kuckelberg in Grube und Odenthal vom Igeler Hof ging es schließlich in andere Hände über. Es ist nicht bekannt, wer heute das Eisen besitzt.

Im Besitz des Verfassers befindet sich das Waffeleisen des Ludwig von Oven aus dem Jahre 1836. Vermutlich wurde es zur Geburt der ersten Tochter Christiane am 19. 6. 1836 angeschafft. Sie wurde später die Ehefrau des Friedrich Westphal in Bergisch Gladbach. Das Eisen war noch bis vor wenigen Jahren im Besitz eines Nachkommens der ebenfalls weit verzweigten Familien.

Heute sind die Waffeln im Bergischen Land zu einem beliebten Kaffeegebäck geworden, welches man sich mit oder ohne Sahne und Kirschen bei einem Ausflug oder Spaziergang gerne leistet.

Herbert Stahl

Literaturhinweise:

Ernst Thiele, Waffeleisen und Waffelgebäcke. Köln 1959.

Hans Jürgen Hansen, Kunstgeschichte des Backwerks. Oldenburg, Hamburg 1968.

Helga Tenschert, Engelsbrot und Eisenkuchen. München, Wien, Zürich 1983.

Herausgeber: Förderverein
des Bergischen Museums
für Bergbau, Handwerk und
Gewerbe e. V.
in Zusammenarbeit mit dem
Kulturamt der Stadt Bergisch
Gladbach

**Redaktion und
Text:** Wolfgang Vomm

Druck: Druckerei Gräfrath
Schloßstraße 58
5060 Bergisch Gladbach 1
1. Auflage 1986/3000

Die Herausgabe dieses Informationsblattes wurde ermöglicht durch

*Café
Kroppenberg*

In der Bensberger Fußgängerzone

Schloßstraße 66
5060 Bergisch Gladbach-Bensberg
Telefon 02204/53352