



Die Butter-Bieschen: lecker, aber vergessen!
Ein Typisches Bielefelder Weihnachtsgebäck aus vergangener Zeit
Neue Westfälische vom 23. Dezember 2003

von Joachim Wibbing



Bielefeld. Zur Weihnachtszeit erfreuen sich süße Sachen und Gebäck allgemein großer Beliebtheit, tragen sie doch zur Verbesserung der Stimmung bei. Manche dieser Leckereien tragen die Namen ihrer Herkunftsorte, man denke nur an die Nürnberger Lebkuchen, die Aachener Printen oder den Dresdner Stollen. Auch in unserer Heimatstadt gab es einmal ein typisches Weihnachtsgebäck: die Bielefelder Butter-Bieschen.

Rezept-Lieferant: Johann Fortunat Bansi (1792 – 1875) Foto: Stadtarchiv Bielefeld

Das Rezept dazu entstammte jedoch nicht einer heimischen Küche, sondern wurde von einem Schweizer mitgebracht. Johann Fortunat Bansi, 1792 als Sohn eines Pfarrers in Bünden (Schweiz) geboren. Die Eltern waren nicht vermögend, und so lernten sowohl Johann als auch seine zwei Brüder das Bäckerhandwerk. Nach einer Ausbildung in Breslau übernahm er 1816 die Konditorei seines älteren Bruders am Gehrenberg in Bielefeld. Im folgenden Jahr eröffnete er zusätzlich ein Geschäft in Soest. Der gesellschaftliche Aufstieg gelang ihm, als er 1820 in die Familie des Leinenhändlers Ernst August Delius einheiratete. Drei Jahre später wandte sich Bansi der Herstellung von Likören zu und gab 1841 schließlich die Bäckerei ganz auf. Als er 1875 starb, gehörte seine Firma zu den Marktführern in Deutschland.

Nun aber zurück zu den Bielefelder Butter-Bieschen. Johann Fortunat Bansi brachte deren Rezept – wie bereits erwähnt – aus seiner Schweizer Heimat mit. Es handelte sich dabei um ein Gebäck, das zweimal gebacken wurde – damals sagte man Zweiback, heute Zwieback. Es wurde dadurch haltbarer. Im Französischen bezeichnet man diese Gebäckart als Biskuit, was von der Wortbedeutung dasselbe heißt. Die Bielefelder Bezeichnung „Bieschen“ leitet sich nun genau von diesem Biskuit ab, weshalb man auch „Bies-chen“ sagen muss. Seinen besonderen Geschmack erhielt es durch die Zugabe von Butter, die ja besonders als Geschmacksträger gilt.

Bansi gab – vermutlich gleichzeitig mit seiner Spezialisierung auf die Likörherstellung – das Rezept weiter an Heinrich Coesfeld, der seine Bäckerei an der Welle hatte. Später erhielt es der Bäcker Meier, Coesfelds Schwiegersohn. Die Bieschen erfreuten sich augenscheinlich eines regen Zuspruches. Sie wurden zum Beispiel der Nachbarsfrau zur Stärkung mitgebracht, wenn sie im Wochenbett lag, oder in der Weihnachtszeit gerne an Verwandte und Freunde verschenkt und verschickt. Andere Gebäcksorten verdrängten sie dann in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts vom Markt.

Wenn nun jemand Appetit auf die Bieschen bekommen haben sollte, so muss der Chronist diesen leider enttäuschen; denn das Rezept ist nicht überliefert. Oder wissen Sie noch, wie diese Bielefelder Köstlichkeit zubereitet wurde. Wenn ja, würde sich die Redaktion über eine Nachricht freuen: Telefon 555-580 oder lok-red.bielefeld@neue-westfaelische.de

© Neue Westfälische