

Neue Westfälische vom 3. Dezember 2015

Die Wiederentdeckung eines Zwiebacks

Gesichter & Geschichten: Alina Firus legt heimische Spezialität neu auf. Lob für Bielefelder Konditor und Kaffeeröster

Nürnberger Lebkuchen, Aachener Printen, Dresdner Christstollen - diese und andere weihnachtlichen Spezialitäten sind weltweit bekannt. Das Bielefelder Butter-Bieschen indes - wer kennt das denn?

Mit seiner braunen Farbe und dem krümeligen Belag wirkt es eher unscheinbar, irgendwie passend zu Bielefeld. Doch wer abbeißt, wird schnell eines Besseren belehrt. Herrlich knusprig schmeckt dieses Bieschen und die Streuselschicht bringt angenehme Süße ins Spiel.



Wiederentdeckt hat Alisa Firus diese fast vergessene lokale Spezialität. Mit ihrem Geschäftspartner Benni Wabnitz betreibt sie seit vergangenem Sommer das Café Gemach in der Neustädter Straße.

Zum Weihnachtsmarkt in ihrem Viertel wollten beide einen besonderen Beitrag leisten - und kamen aufs Bieschen. Ein Zwieback im Grunde, zweimal gebacken, mit einer ordentlichen Zugabe von Butter.

Hausfrauen und Historiker wie **Joachim Wibbing** hat die Zubereitung des Bieschens schon vor mehr als einem Jahrzehnt beschäftigt. Wibbings Fährte führt zurück ins 19. Jahrhundert, zu einem gewissen Johann Fortunat Bansi. Dieser Bäcker und spätere Likörfabrikant soll laut Wibbing das Bieschen-Rezept aus seiner Schweizer Heimat nach Bielefeld mitgebracht haben. Biskuit nennen die Franzosen dieses Gebäck, das die Bielefelder kurzerhand in Bieschen umbenannten. So Wibbing. Das Rezept allerdings hat auch er nirgends aufspüren können.

Bis sich nach einem Bericht in der NW eine Leserin meldete. Sie kennt die Bieschen unter dem Namen "Bescheudene". Ihr Großvater, ein Bäcker in Steinhagen, soll das Gebäck um 1900 jeden Samstag aus dem langsam abkühlenden Ofen gezogen haben. Gemeinsamkeiten mit den Bieschen: die Butter und die dicke Zuckerschicht.



Den wiederentdeckten Bielefelder Zwieback probieren, allerdings als Light-Version mit Margarine, können Besucher des "Weihnachtsdrumherum" im Neustädter Viertel am kommenden Samstag. Von 10 bis 20 Uhr wird dort ein buntes Programm geboten.

© Neue Westfälische