

A close-up photograph of a plate of fried pastries, known as 'Öpfchüechli'. The pastries are golden-brown and have a slightly irregular, puffed shape. They are arranged on a white rectangular plate. In the foreground, there is a clear glass bowl filled with a smooth, bright yellow vanilla sauce. A single vanilla bean is placed diagonally across the top of the sauce. To the right of the pastries, there is a small cluster of bright red currants. In the background, a white ceramic cup and saucer are partially visible, suggesting a coffee or tea accompaniment. The lighting is warm and focused on the food, creating a soft glow.

Geburt einer Tradition

Die besten Chüechli der Welt

Seit bald 80 Jahren ist das Restaurant Bärenhöfli für eine einzigartige Spezialität bekannt: Hier kommen «Öpfchüechli» auf den Tisch, die von Kennern als die besten weitherum eingestuft werden. Jede Portion wird frisch zubereitet. Die Süssspeise geniesst in der Bundesstadt deshalb geradezu Kultstatus.

«Öpfchüechli», Vanillesauce und Kaffee – eine perfekte Kombination



Das Team der «Chüechlistube» an der BEA 1953

Sommer 1938: Europa wird zusehends von den Dämonen des Totalitarismus erfasst. Die Schweiz rüstet sich mit dem Konzept der Geistigen Landesverteidigung gegen politische und kulturelle Pressionen aus den Nachbarländern. An einer Sitzung der Kaffeehallen-Gesellschaft in Bern moniert ein Vorstandsmitglied das Speiseangebot im Restaurant: Es wäre zu begrüssen, «wenn die Menü-Aufstellung einem etwas mehr bernischen Verlangen angepasst würde».

Das Ansinnen stösst im Betrieb auf offene Ohren. Dort ist seit kurzem Frieda Zimmermann, eine junge Bauerntochter aus Bottigen, im Einsatz. Sie hat eine Spezialität im Repertoire, die in ihrer Familie schon seit Generationen zubereitet worden ist: «Öpfuchüechli» – von einem dünnflüssigen Teig umgebene Apfelscheiben, die in heissem Öl ausgebacken werden.

Die Innovation schlägt ein wie eine Bombe. Sie trifft nicht nur den Zeitgeist, der nach einer Stärkung der eidgenössischen Identität verlangt, sondern bedient auf clevere Weise auch ein Anliegen der Alkoholabstinenz-Bewegung: Statt überschüssige Äpfel zu Schnaps zu verarbeiten und damit alkoholranke Menschen zu gefährden, bringt man sie als leckere Süssspeise auf den Tisch. Die Neuheit hat noch einen anderen Vorzug: Wer «Öpfuchüechli» geniesst und etwas dazu trinken will, wählt bevorzugt Kaffee oder Tee, die (im Unterschied zu Bier oder Wein) perfekt zu dieser Nachspeise passen.

Schon bald nach ihrer Einführung werden die «Öpfuchüechli» zum Renner. Zahlreiche Gäste suchen das Bärenhöfli einzig deshalb auf, um hier diese rasch weitherum bekannte Spezialität zu geniessen. In den 1950er-Jahren betreibt das Bärenhöfli-Team zusammen mit ande-

ren alkoholfreien Gastwirtschaftsbetrieben an der BEA-Messe jeweils eine «Chüechlistube».

Ein Inserat von 1968 wirbt mit dem kecken Spruch: «Heiters scho ghört? Im Bärenhöfli chüechle si wider der ganz Tag!» Darin kommt eine erfrischende Selbstironie zum Ausdruck, denn «chüechle» bedeutet im Berndeutschen nicht nur «Chüechli» herstellen, sondern auch «durch Nachlässigkeit einen Schaden anrichten».

Das Publikum strömt jedenfalls in Scharen herbei. Auch das Bärenhöfli selbst erhält in diesem Jahr

eine «Chüechlistube». Das Restaurant ist damals noch auf zwei Stockwerken angelegt. Im Erdgeschoss werden die «Öpfuchüechli» nun geradezu inszeniert: Die Köche bereiten sie an einer offenen Theke vor den Augen der Gäste zu. Dieser Ansatz ist zwar topmodern – heutigem Show-Kochen ist er exakt ein halbes Jahrhundert voraus. Allerdings ist die Zubereitung der «Öpfuchüechli» naturgemäss mit Geruchsimmissionen verbunden, was von manchen Gästen als unangenehm empfunden wird. Nach einigen Jahren verlegt man die Produktion deshalb wieder in eine geschlossene Küche.

Am 1. November 1968 wird im Bärenhöfli-Erdgeschoss die neue «Chüechlistube» eröffnet.





Bärenhöfli-Küchenchef Markus Baumgartner bereitet eine Portion «Öpfuchüechli» zu.

Der Grund für den durchschlagenden Erfolg der «Öpfuchüechli» ist ein logischer Kreislauf von Tatsachen: a) Jede einzelne Portion wird frisch zubereitet. b) Darum schmecken die «Öpfuchüechli» ausgesprochen lecker. c) Entsprechend hoch ist die Nachfrage. d) Dies wiederum ermöglicht, dass die «Öpfuchüechli» stets frisch zubereitet werden können. Das Rad von Ursache und Wirkung dreht sich immer weiter.

Die stets frische Verarbeitung ist allerdings nicht der einzige Grund für den Erfolg und die grosse Beliebtheit der Bärenhöfli-«Öpfuchüechli». Zwei weitere Faktoren seien wichtig, erklärt Markus Baumgartner, der seit 1999 Bärenhöfli-Küchenchef ist: Es komme auf die passenden Äpfel und auf den Teig an. Die Früchte stammen seit vielen Jahren vom gleichen Lieferanten, einem Obstproduzenten aus dem Emmental. Dieser baut zahlreiche verschiedene Apfelsorten an und weiss genau, welche sich für die «Öpfuchüechli» am besten eignen: Es sind leicht säuerliche Früchte wie Gravensteiner oder Kidds Orange.

Der Teig ist seit Jahrzehnten ein gutgehütetes Geheimnis des Hauses. Küchenchef Baumgartner verrät nur so viel: Es habe Mehl, Milch, Eier, etwas Salz und «sonst noch etwas» drin. Die mysteriöse Sub-

stanz versetzt den Teig nach dem Anrühren innert ein bis zwei Tagen in leichte Gärung. Dabei lockert er sich zu einer homogenen Masse, die später gut an den Apfelingen haftet, ohne zäh oder klumpig zu sein. Manchmal spielt das Wetter dem Küchenteam einen Streich: Wenn ein Gewitter losbricht, komme es ab und zu vor, dass der Teig «kippt», erklärt Baumgartner. Dann nimmt die Gärung überhand, der Teig wird ungeniessbar, muss entsorgt und frisch angesetzt werden.

«Öpfuchüechli» sind keinerlei Convenience-Food aus der Fabrik, sondern werden durchwegs in solider Handarbeit hergestellt. Einzig für das Schälen und gleichzeitige Entkernen der Äpfel kommt eine Maschine zum Einsatz. Danach werden die Früchte von Hand in Scheiben geschnitten. Anschliessend werden die Ringe in den Teig getaucht und in heissem Öl ausgebacken. Dafür steht in der Bärenhöfli-Küche eine eigene Fritteuse zur Verfügung – sie ist tabu für Pommes-Frites, Wiener schnitzel oder Fischknusperli, weil sonst der Geschmack der «Öpfuchüechli» beeinträchtigt würde.

«Öpfuchüechli» gibt es im Bärenhöfli das ganze Jahr hindurch, doch ihre Hauptsaison ist im Herbst. An Spitzentagen im November werden in der Küche bis zu 500 Stück produziert. Dazu wird traditioneller-

weise Zimtzucker oder Vanillesauce, auf Wunsch aber auch Schokoladesauce oder Glace serviert. Eine ganze Portion umfasst zehn frittierte Apfelfringe – was ziemlich deftige Kost ist und praktisch einer vollen Mahlzeit gleichkommt. Manche Gäste ordern deshalb die komplette Dosis für sich und eine Begleitperson, oder sie begnügen sich mit einer halben Portion.

In Zeiten wachsender Fitnessorientierung und verschärften Kalorienbewusstseins entspricht Fettgebäckenes nicht mehr unbedingt dem kulinarischen Mainstream-Bedürfnis. Doch das «Öpfuchüechli»-Angebot im Bärenhöfli kann nach wie vor auf eine treue Anhängerschaft zählen, die es zu schätzen weiss, zwischen durch einmal mit einer leckeren und nahrhaften Süßspeise ein bisschen

über die Stränge zu hauen. Man kann die «Öpfuchüechli» übrigens auch sehr massvoll geniessen. Im Bärenhöfli lassen sie sich nämlich auch einzeln bestellen – die perfekte Versuchung zum Nachmittagskaffee.

Für das simple schweizerdeutsche Wort «Öpfuchüechli» gibt es keine klare hochdeutsche Entsprechung. «Apfelküchlein» ist ebenso falsch wie «Apfelkuchen», denn die von Teig umhüllten Apfelscheiben werden nicht in einem Ofen gebacken, sondern frittiert. In Anlehnung an die französischen «Beignets de pommes» und die britisch-amerikanischen «Apple fritters» könnte man die Süßspeise wohl näherungsweise als «Frittierte Apfelkrapfen» bezeichnen.

