

Backen für das Museum

Es gibt noch Original-Sunnereedli, die über 100 Jahre alt sind. Zur Bestimmung des Alters diente: Kümmel.

Fabian Schwarzenbach

Dass Museen Zeugen vergangener Zeiten hüten, ist bekannt. Eher überraschend sind Objekte, die das Museum der Kulturen Basel (MKB) konserviert hat: Gebäcke, die vor über 100 Jahren den Backofen verliessen. Darunter Brote, Lebkuchen, ein Neujahrsring und ein Sunnereedli der ehemaligen Bäckerei Schneider.

Lange wusste auch Andreas Schneider, der zur fünften Generation jener Bäckerei gehört, nichts vom Ur-Sunnereedli im MKB. Schneider hat zum 100. Geburtstag der Basler Spezialität, der in diesem Jahr begangen wird, eine kleine Ausstellung lanciert. Dort stellte er ein Original-Sunnereedli von damals aus. Es gehört zur Sammlung von Dominik Wunderlin, dem ehemaligen Vize-Direktor des Museums der Kulturen.

Fehlender Kümmel als Beweis für das Alter

Weshalb das MKB Exemplare dieser Bäckereiwaren in seine Sammlung aufgenommen hat, kann sich Schneider unter anderem so erklären: «Emil M. Schneider, mein Urgrossvater und der Erfinder der Sunnereedli, und der damalige Kurator des Museums, Eduard Hoffmann-Krayer, hatten einen starken Austausch miteinander.» Hoffmann-Krayer habe sich sehr für Namen und Formgebungen interessiert.

«Es befindet sich kein Kümmel darauf», stellte Schneider bei einem Besuch im MKB fest. Da war für ihn klar: Das Gebäck muss aus der frühesten Zeit stammen. Die ersten Gebäcke waren kümmelfrei, die Formgebung ist etwas schlanker und breiter gezogen als heute. Zudem sei nachgewiesen, fügt Schneider an, dass das «Güggli», in dem das Gebäck steckte, mindestens hundert Jahre alt sein muss. Erstmals der Öffent-



Andreas Schneider und Kuratorin Tabea Buri im Depot des Museums der Kulturen Basel.

Bild: Julian Salinas

«Es ist eine
Reminiszenz
an meine
Vorfahren.»

Andreas Schneider

lichkeit präsentiert wurde das Sunnereedli an der Basler Mustermesse 1925. Die Urkunde wurde dem Erfinder Emil M. Schneider etwas später ausgestellt, exakt vor hundert Jahren: am 10. Oktober 1925.

Ein Andenken an die Vorfahren

Kurz vor der Präsentation zum hundertsten Jubiläum ist Schneider noch auf ein Kürzel im Holzschnitt auf der Verpackung gestossen. «Es ist jenes des bekannten Basler Künstlers Burkhard Mangold», fand er heraus. Der Stich war der Enkelin von Mangold unbekannt und sie freute sich natürlich, dass er den Umschlag der Sunnereedli zierte.

Die Ausstellung zum Sunnereedli-Jubiläum in der Beschle-Filiale an der Clarastrasse (die Confiserie Beschle produziert die Sunnereedli in Lizenz), die heute Freitag endet, sei ein voller Erfolg gewesen, bilanziert Andreas Schneider.

Der Nachkomme erwägt, die erwähnte Originalurkunde sowie weitere Dokumente dem MKB zu übergeben. Die Sunnereedli-Geschichte sei zu einer Herzensangelegenheit geworden, sagt Schneider: «Es ist eine Reminiszenz an meine Vorfahren.»

In den ehemaligen Räumlichkeiten der Bäckerei Schneider an der Clarastrasse 23 nimmt bald das Café Einzigt-

artig den Betrieb auf. Eine Frage bleibt aber offen: Wann kam der Kümmel ein erstes Mal auf die Sunnereedli? Vielleicht lüften weitere Unterlagen dieses noch nicht gelöste Rätsel.

Falsches Bild verwendet

Im Beitrag zu den Aktivitäten anlässlich des 100-Jahr-Jubiläums der Sunnereedli (bz vom 12.6.2025) wurde ein nicht mehr aktuelles Bild gezeigt. Zu sehen war unter anderem Peter Eigenmann, der ehemalige Geschäftsführer der Basler Confiserie Beschle. Eigenmann war zum Zeitpunkt des Erscheinens des Beitrags jedoch bereits an einem anderen Ort tätig. Wir bitten um Entschuldigung.