



Das „Café Hager“ ist in Bad Wurzach eine Institution. 2019 feierte der Familienbetrieb sein 150-jähriges Bestehen

Nonnen haben die in Oberschwaben beliebte Spezialität einst erfunden: Trisinet-Schnitten. Das Rezept stammt aus der Barockzeit und wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Mittlerweile ist Harald Scheibenhoffer der Einzige, der das Edelgebäck überhaupt noch herstellt

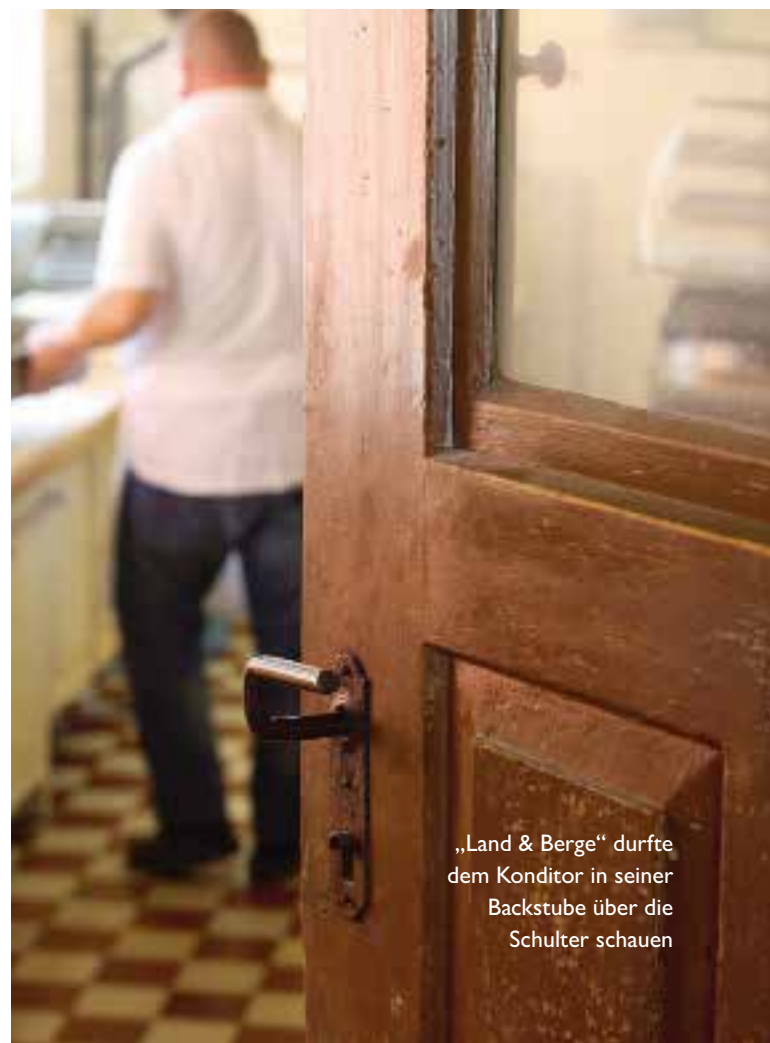
Und zum Nachtisch gibt es eine Portion Nostalgie ...

Als wir Harald Scheibenhoffer im „Café Hager“ besuchen, ist er gerade dabei, in seiner Backstube die zwiebackähnlichen Schnitten mit Puderzucker einzureiben. Stück für Stück, einzeln mit der Hand. Dann schlägt der Konditormeister aus Bad Wurzach die trockenen Gebäckscheiben sorgfältig in einen großen Bogen Papier ein. Ein rotes Schleifchen drum herum. Fertig!

Zimt, Nelken und Anis

„Feinste Trisinet-Schnitten“ steht in schlichter schwarzer Schrift auf dem gedruckten Etikett. Das gezeichnete „Konditorle“ mit Schürze und Backhaube, das auch aus einer Bildergeschichte mit Max und Moritz stammen könnte, stand bereits vor 100 Jahren für beste Qualität. „Das Etikett hat der Uropa schon genauso verwendet“, erzählt Harald Scheibenhoffer. Das Rezept für den süßen Inhalt ist noch viel älter: Es stammt aus der Barockzeit. Früher waren die Trisinet-Schnitten in ganz Oberschwaben verbreitet. Heute ist die „Konditorei Hager“ in Bad Wurzach der einzige Anbieter, der dieses besondere Gebäck nach überliefertem Rezept herstellt.

Mit dieser Tradition hatten im Jahr 1609 die Franziskanerinnen des Klosters Maria Rosengarten in Bad Wurzach begonnen. Woher sich der Name Trisinet ableitet, ist allerdings nicht ganz klar: Er



„Land & Berge“ durfte dem Konditor in seiner Backstube über die Schulter schauen

Fotos: Andrea Buchmann



Harald Scheibenhoffer und seine Frau Petra betreiben das „Café Hager“ bereits in der fünften Generation. Schon immer im Angebot: Trisinet-Schnitten – ein zwiebackähnliches Edelgebäck, das zum und mit Wein serviert wird

könnte auf den mittelalterlichen Ausdruck „Tresenei“ zurückgehen. Der bezeichnet ein grobes, würziges Pulver, das als Medikament oder Leckerei verwendet wurde. „Tri“ könnte aber auch auf die Zahl drei hindeuten. In diesem Fall auf drei Gewürze, die in der Barockzeit sehr wertvoll waren und heute noch für die Trisinet-Schnitten verwendet werden: Zimt, Nelken und Anis.

Eine Woche dauert die Herstellung

Die Herstellung des traditionellen Gebäcks ist nicht sehr kompliziert, aber arbeitsintensiv: Eine knappe Woche dauert es, bis die fertigen Schnitten verpackt und im Laden angeboten werden können. Und wie lautet das Rezept? „So genau soll das in dem Artikel gar nicht stehen“, sagt der Konditormeister grinsend und verrät dann doch ein paar Details. Am ersten Tag wird zunächst eine Biskuitmasse hergestellt, bei der das erste Gewürz, Anis, zum Einsatz kommt. Die Backzeit ist wie so oft „Gefühlsache“, witzelt der Fachmann: „Wenn der Teig zu dunkel wird, ist es zu spät.“

In Scheiben schneiden kann man die Schnitten erst am darauffolgenden Tag. Das frische Gebäck

Bitte umblättern



Trisinet-Schnitten: nur echt mit dem roten Schleifchen ...



Man beißt nicht einfach ab. Zum Essen wird die süße Schnitte mit einem Achtele Rotwein aufgegossen



Harald Scheibenhoffer bei der Arbeit: Eine letzte Schicht Puderzucker sorgt dafür, dass die Schnitten auch hübsch aussehen



Zucker entzieht dem Gebäck Feuchtigkeit und macht es haltbar. Erst wenn die Schnitten ganz trocken sind, werden sie sorgfältig verpackt

wäre zu weich und würde dabei zerbröseln. Am Tag zwei beginnt dann auch die zeitraubende Kleinarbeit: Harald Scheibenhoffer behandelt jede einzelne Schnitte mit kochend heißem Läuterzucker – das ist eine Zucker-Wasser-Lösung im Verhältnis 1 : 1. Anschließend streicht er die Stücke noch mit einer Mischung aus Puderzucker, Zimt und Nelkenpulver aus. Zunächst nur von einer Seite. Die andere Seite ist erst am dritten Tag an der Reihe. „Der Zucker zieht die Feuchtigkeit aus dem Gebäck und lässt sie an der Oberfläche verdunsten“, erklärt der Konditor. „So wird das Ganze haltbar. Gut gelagert überlebt uns das beide“, scherzt er. Doch dafür müssen die

Schnitten drei weitere Tage trocknen. Den Abschluss macht dann eine weitere Schicht aus Puderzucker, „damit's auch schön aussieht.“

„Die Rezepte hab ich alle im Kopf“

Harald Scheibenhoffer ist eigentlich gelernter Metzger und Koch. Als der heute 49-Jährige vor 25 Jahren in den Familienbetrieb seiner Frau Petra eingeheiratet hatte, schaffte er sich den Konditormeister noch obendrauf. Torten, Pralinen, Nougat: „Wir machen alles selber. Meine Rezepte habe ich heute alle im Kopf“, fügt der gemütliche Schwabe an und vermittelt dabei den Eindruck, als könne ihn nichts so schnell aus der Ruhe bringen. In der alten Backstube mit dem rot-beige gefliesten Boden geht eben alles seinen Gang. Zeit für einen Plausch oder ein kleines Scherzchen bleibt dabei immer.

Bad Wurzach ist ein Kurort, in dem Gäste und Besucher nach überstandener Moorbehandlung gern auf ein Stück Torte ins „Café Hager“ vorbeischaun, im Sommer auf der Terrasse direkt am Wasser (die Wurzacher Ache plätschert vorbei) das hausgemachte



Fotos: Andrea Buchmann (9), Oberschwaben Tourismus



Die Packungen mit den roten Schleifchen fallen sofort ins Auge: Trisinet-Schnitten sind das ganze Jahr über im Angebot



Hinter dem Haus befindet sich eine kleine Gartenterrasse direkt am Ufer der Wurzacher Ache. Vor allem im Sommer ein angenehmer Platz

Eis genießen oder die feinen Sahnetrüffel-Pralinen als Mitbringsel erwerben. Das Ehepaar leitet den Betrieb bereits in der fünften Generation. 1869 wurde die Konditorei gegründet, damals trug sie noch den Namen Geray. Die Tochter des Gründers, Anna Geray, heiratete den Konditormeister Julius Hager. So kam der Familienbetrieb zu seinem heutigen Namen.

Der Verzehr wird zelebriert

Der Konvent der Franziskanerinnen bestand Mitte des 19. Jahrhunderts nur noch aus einer Handvoll betagter Nonnen. Da die Herstellung der Schnitten zum Einkommen des Klosters beitrug, holten sich die Frauen Hilfe von außen. Laut einem Bericht der „Schwäbischen Zeitung“ dauerte es nach dem Tod der letzten Nonne jedoch noch weitere zehn Jahre, bis diese Helferin sich traute, mit ihren im Kloster erworbenen Kenntnissen an die Öffentlichkeit zu treten und 1861 die Schnitten „auf vielseitiges Verlangen“ wieder anzubieten. Vermutlich war sie es auch, die später das Rezept an die örtliche „Konditorei Geray“ weitergab, sodass die alte Tradition aus dem Kloster Maria Rosengarten bis heute lebendig geblieben ist.

Die Trisinet-Schnitten haben zwar eine gewisse Ähnlichkeit mit Zwieback, aber man beißt nicht einfach davon ab (was natürlich durchaus möglich wäre und auch hervorragend schmeckt). Nein, der Verzehr muss zelebriert werden, erklärt Harald Scheibenhoffer und lässt es sich nicht nehmen, uns dieses Ritual zu demonstrieren: Jeweils eine Schnitte wird in einer kleinen Schüssel mit einem Achtele Rotwein angegossen. „Zum Beispiel mit einem ‚Fleiner Kirchenweinberg‘. Das ist da bei Stuttgart. Aber Sie können natürlich auch einen Franzosen nehmen.

Trocken soll er halt sein“, führt er genussvoll aus und gießt dabei den Wein an. Dann heißt es warten, bis der Alkohol das Gebäck durchtränkt hat und sich die Aromen vereinen. Ein zweites Achtele steht in der Zwischenzeit zum Trinken bereit. Das Ergebnis schmeckt ein bisschen wie kalter Glühwein, aber sehr fein. „Früher haben die Wöchnerinnen das Edelgebäck zur Stärkung bekommen“, erzählt der Konditor. „Zucker in Verbindung mit Alkohol – da waren die glücklich.“

Die heutigen Kunden schätzen das altmodische Gebäck mit der nostalgischen Verpackung nach wie vor. Die Trisinet-Schnitten mit dem roten Schleifchen sind ein beliebtes Mitbringsel und Geschenk. Bis Australien, weiß Harald Scheibenhoffer, sei die schwäbische Spezialität schon verschickt worden. 25 Packungen mit je acht Schnitten stellt er pro Woche her. Vor Weihnachten und Neujahr auch mal die doppelte Menge. „Früher hat's die Oma gekauft, jetzt kommen die Enkel, weil sie's von der Oma kennen.“

Andrea Buchmann

INFO: Neben Trisinet-Schnitten bietet die Konditorei feine Kuchen und selbst gemachte Pralinen an. Im Café finden zwar keine Tanzabende mehr statt wie noch in den 1970er-Jahren, dafür gibt es jetzt auch Frühstück. Kontakt: „Café Hager“, Schulstraße 2, 88410 Bad Wurzach, Telefon: 075 64/28 16. Weitere Infos zur Region: Oberschwaben Tourismus in Bad Schussenried, Telefon: 075 83/92 63 80, www.oberschwaben-tourismus.de

