



# DIE JUSTINS UNTER DEN BIBERN

Der Historiker Claudio Leibacher bäckt an seiner eigenen süßen Geschichte.  
Zu Besuch in der Biber-Manufaktur in Wermatswil.



Text **Luk von Bergen**, Bild **Regina Jäger**

«Unsere Mutter mochte keine Biber. Deshalb haben wir früher auch nur selten einen gekriegt», erzählt Claudio Leibacher, sozusagen der Biber-Baron von Wermatswil. Biber. Nicht die pelzigen Nagetiere. Auch nicht der kanadische Popstar Justin, der sich abgesehen davon mit «ie» schreibt. Biber, vom lateinischen «piper» (Pfeffer) abstammend, ein Gebäck aus der Familie der Pfeffer- oder Lebkuchen. «Biberli», wie der Schweizer umgangssprachlich sagt. Was Leibacher in seiner Manufaktur fabriziert, ist allerdings mehr als ein herkömmlicher Industriefladen mit automatisch beigemischter Mandelfüllung. Es sind kleine Kunstwerke. Und wenn wir beim Bild mit dem Popstar bleiben wollen: Wie der Sänger hat auch das Gebäck aus Leibachers Backstube Starpotenzial.

### Die Mandelfüllung zwischen den Ballungszentren

Irgendwo zwischen Uster und Pfäffikon, auf den Hügeln im Grünen, in einer Stille, die etwas Gespenstisches hat, liegt Wermatswil mit seinen 1200 Einwohnern. Einer dieser Wermatswiler hat vor zirka fünf Jahren alles auf den Biber gesetzt: Claudio Leibacher, Anfang dreissig, abgeschlossenes Geschichtsstudium, mit 28 Jahren nachgeholte Bäckerlehre, Ober-Biber bei den Leibachers, die als kleines Familienunternehmen bezeichnet werden können. Familienunternehmen darum, weil sich Bruder Silvan (27) um Marketing und Verkauf der Köstlichkeiten kümmert, weil sich die Biberbäckerei im umfunktionierten Keller des Elternhauses befindet und vor allem auch, weil die ganze Familie seit Jahren in die Backtüfteleien von Sohn Claudio involviert ist, wenn es darum geht, die optimale Mischung für den perfekten Biber zu finden. Denn Leibacher sucht nach dem perfekten Gebäck, wie der Surfer nach der perfekten Welle.

### Vom Sammeln zum Schnitzen

Am Anfang der Biber-Manufaktur stand eine Sammlung von alten Bibermodellen, die Claudio Leibacher 2010 von einer Appenzeller Bäckerei erwerben konnte. Schnitzkunst aus dem Biber-Mekka, der Heimat seines Grossvaters. Dann aber ging ihm diese eine Idee nicht mehr aus dem Kopf: Würde es ihm gelingen, damit seine eigenen Biber herzustellen? Der Biber in Leibacher war geweckt. In die Geheimnisse der Biber und der Schnitzkunst liess sich Claudio Leibacher im Appenzellischen einweihen. Praktika in Bäckereien, schnuppern und schnitzen bei Guido Neff, einem der letzten Modellschnitzer überhaupt. Mittlerweile hat Leibacher in stundenlanger Arbeit selber viele Bibermodelle geschnitzt: Engel, Herzen, den Pfäffikersee, den Züri-Leu, das Grossmünster, den Samichlaus oder Osterhasen. Geschnitzt wird im oberen Stock mit kleinen Schnitzwerkzeugen, die eine solch filigrane Arbeit an «perfektem Birnbaumholz frei von Unre-

gelmässigkeiten oder Astlöchern» erst möglich machen. Da ist sie wieder: die Liebe zum Detail, die Geduld, die Passion, die aus den ersten Biberproben in Mutters Küche vor fünf Jahren zu den heutigen Produkten geführt hat.

Gegen sieben Tonnen stelle man mittlerweile jährlich her, der Löwenanteil davon geht im Winter über den Ladentisch. In diesen intensivsten Zeiten ist Claudio Leibacher auf Aushilfen angewiesen, ansonsten geht so ziemlich jeder Biber durch seine Hände. Manufaktur. «Das muss man den Leuten immer erst erklären. Wir arbeiten hier nicht an Fließbändern, daher und wegen der fast ausschliesslich regionalen und biologischen Zutaten – nur die Mandeln kommen aus Kalifornien – haben die Biber auch ihren Preis», so Leibacher. Fünf Franken fünfzig kosten die kleinsten, rund vierzig Franken die grössten Biber, welche man übrigens im Internet in den klassischen Kleidergrössen S bis XL bestellen kann.

### Drei Biber für ein Halleluja

«Das Geheimnis meiner Biber ist der Teig», sagt Leibacher. Doch Zutaten alleine machen noch kein Spitzenprodukt, entscheidend ist die Mischung. Ein Biber ist im Grunde ein Lebkuchen, nur edler. Mehr Honig, weniger Zucker. Mit Füllung, so simpel. Vorläufig kriegt man bei Leibachers drei verschiedene Biber.

Den «Biber weiss». Ein Gebäck auf Anisteigbasis mit einer Haselnussfüllung. Den «Biber vegan» – entwickelt für Leute, die sich vegan ernähren und trotzdem nicht auf die Leibacher Biber verzichten wollen. Und das Herzstück der Manufaktur, das Leibacher Original, der Klassiker, das Markenzeichen und Aushängeschild – der «Honig-Biber». Dieses kulinarische Kunststück besteht aus einem Honigteig aus Zürcher Oberländer Waldhonig, Dinkelmehl, Ustermer Milch, der geheimen Gewürzmischung – dazu kommt die Füllung aus Mandeln, Zucker und 40-prozentigem Kirsch. Der Kirsch dient als Geschmacksträger und Haltbarkeitsgarant, wobei man die Biber bedenkenlos dem Nachwuchs «füttern» könne, da der Alkoholanteil während des Backens verdampfe, so Leibacher.

### Wie der Kirsch in den Kuchen kommt

Um dem Kirsch in den Leibacher Bibern auf die Spur zu kommen, landen wir in Lauerz, einem kleinen Dorf im Kanton Schwyz. Woher der Ortsname stammt, ist bis heute unklar, man nimmt jedoch an, dass die erste Silbe, dieses «Lau» wohl vom keltischen «low» stammt, das «Wasser» bedeutet. Und Wasser passt. Unweit des Lauerzersees befindet sich die Schaubrenni Z'Graggen, wo das Feuerwasser in zweiter Generation von den Brüdern Tony und Andreas Z'Graggen hergestellt wird.





**Biberli mit Herz und Gewissen:** Fast alle Zutaten werden regional und biologisch angebaut.



**Feuerwasser:** Nach einem Jahr Lagerung ist der Kirsch bereit für die Verarbeitung, nach zwei für den persönlichen Genuss.

Die Schaubrenni ist – ähnlich wie die Leibacher Biber-Manufaktur – ein Familienunternehmen, welches seit den späten 40er-Jahren des letzten Jahrhunderts für Qualitätsschnaps steht. Mitte der 90er-Jahre wurde auch die Schaubrenni eröffnet, wo die Besucher beobachten können, wie aus Zwetschgen, Birnen, Äpfel, Aprikosen oder Kirschen Schnäpse gebrannt werden. Die Schaubrenni gehört zu den renommiertesten des Landes, stellt dutzendfach ausgezeichnete Destillate her, hat weit über 50 Eigenprodukte im Sortiment, beliefert von der Privatperson bis zum Edel-Chocolatier, von der Kleinbäckerei bis zu Fondueherstellern alle, die irgendwas mit Kirsch herstellen. 467 000 Liter Schnaps wurden im letzten Jahr schweizweit geliefert.

«Der Weg von der Kirsche zu den Bibern dauert zirka fünf Stunden und ein Jahr, die Lesezeit mal ausgeschlossen», sagt Tony Z'Graggen, Inhaber und Geschäftsführer der Brenni. Hier reden wir von Schnaps, der zur Weiterverarbeitung gedacht ist. Kirsch zum persönlichen Genuss müsse mindestens noch ein weiteres Jahr gelagert werden, präzisiert Z'Graggen.

In einem ersten Schritt werden in der Schaubrenni die angelieferten Kirschen vier bis acht Wochen eingemacht, der Fruchtzucker wandelt sich so in Alkohol um. Die vergorenen Kirschen werden anschliessend in den Brennblasen behutsam und mit viel Fingerspitzengefühl destilliert. Das Resultat aus diesem rund fünfständigen Prozess ist ein Kirschdestillat, zurück bleibt nach dem Prozess die sogenannte Schlempe, quasi alles, was nicht flüssig ist und physisch in den Brennblasen liegen bleibt. «Dieser Abfall wird ebenfalls weiterverarbeitet, bei uns wird nichts weggeschmissen», sagt Toni Z'Graggen nicht ohne Stolz. Tatsächlich: Die Schlempe landet in der Biogasanlage, wo Strom und Energie daraus erzeugt wird. Der Alkoholgehalt des Wässerchens beträgt zirka 83/84 Prozent, bevor es mit frischem Rigi-Quellwasser reduziert und anschliessend gefiltert wird, so dass der klare Schnaps zur Lagerung in die Flaschen oder Tanks gefüllt werden kann. Nach der Lagerung landet der Kirsch zur Weiterverarbeitung in den verschiedensten Betrieben der Schweiz. Auch in der Backstube an der Stapferstrasse 1 in Wermatswil ...

### Kneten, schneiden, formen, backen

Knetmaschine, Reibmaschine, Rührwerk, Mixer, Mandelschälmaschine, Ausrollmaschine, Spritzpistole – ganz ohne maschinelle Hilfe geht es auch in der Biber-Manufaktur nicht. Der Teig liegt bereits da, wird von Claudio Leibacher in grössere Teile geschnitten, welche je nach Biber auf eine Dicke von zweieinhalb bis drei Millimetern ausgewallt werden. Anschliessend wird er von Hand in den Bibermodell gepresst, es folgt eine Schicht Man-

delfüllung, die mit einem weiteren Teigblatt zugedeckt wird. Ausstechen der einzelnen Exemplare, wägen, backen. Die weissen Biber kommen eine halbe Stunde, die dunklen zwölf Minuten in den Ofen.

Obwohl sich Claudio Leibacher nur ungern in die Rezepturkarten blicken lässt, kann ich ihm noch eine Neuigkeit entlocken: Man plane ein neues Produkt, allerdings kein Biber. Was genau? Mehr kriege ich nicht heraus. Aber es wird wohl ein Gebäck sein, das qualitativ höchsten Ansprüchen genügen muss. Denn: «Bei den Bibern haben wir qualitätsmässig keine Konkurrenz», lacht Claudio Leibacher am Ende unserer Begegnung. Das liegt im Gaumen des Betrachters, denke ich – obwohl diese Leibacher-Gebäcke eben schon eine Art Justins unter den Bibern sind. ●

**Luk von Bergen** ist Radiomoderator und Musiker. Seit dem Besuch in der Manufaktur in Wermatswil hat sich sein Biberlikonsum verzehnfacht. [lukvonbergen.ch](http://lukvonbergen.ch)

**Regina Jäger** ist freie Fotografin und immer auf der Jagd nach aussergewöhnlichen Augenblicken, interessanten Menschen und spannenden Details. [reginajäger.ch](http://reginajäger.ch)

**Rezept** «Biberli à la Transhelvetica» → S.50



### Biber aus dem Züribiet

Die Leibacher Biber sind unter anderem im Kolonialwarengeschäft Schwarzenbach im Zürcher Niederdorf, auf dem Juckerhof in Seegraben oder online erhältlich. [biber-manufaktur.ch](http://biber-manufaktur.ch)

### Edelbrände aus Lauerz

Historisches Brennereimuseum, Tonbildschau «Von der Kirsche zum Kirschwasser», Besichtigung und Degustation. [zraggen.ch](http://zraggen.ch)

