

Königinnen und Könige aus Plastic

Dreikönigskuchen als Umsatzlager im Bäckerjahr

spm. Heute suchen ihn wieder alle, den kleinen weissen Plastic-König, der sich irgendwo im köstlich duftenden Dreikönigskuchen versteckt. Doch woher stammt der winzige König eigentlich? Ist er tatsächlich zusammen mit seinen zwei majestätischen Kollegen dem Stern von Bethlehem gefolgt und auf der Suche nach dem Jesuskind versehentlich bei den Bäckermeistern im Süssteig gelandet? Ganz so märchenhaft und biblisch geht es in der Realität (leider) nicht zu und her. In der Schweiz stammen die künstlichen Kaspars, Balthasars und Melchiors zum allergrössten Teil aus Deutschland und Frankreich. Die Migros importiert ihre Könige sogar aus Thailand.

Gleichstellung auch im Kuchen

Bei der Einkaufsgesellschaft der gewerblichen Bäcker, der Pistor, ist Thomas Klaus als Produktmanager unter anderem für sämtliches Dreikönigs-Zubehör verantwortlich. Er verkauft die von Gesetzes wegen «lebensmittelechten» Figuren für zwei bis drei Rappen pro Stück an die Bäckereien weiter. Klaus' Sortiment beschränkt sich aber nicht nur auf Könige. Denn in der Romandie werden im Gegensatz zur Deutschschweiz überwiegend Königinnen in den Kuchen eingebacken. Auch die Migros verwendet im Zeichen der Gleichstellung zu gleichen Anteilen weibliche und männliche Majestäten. In der Region Genf werden sie sogar paarweise in die Kuchen eingesteckt – allerdings nicht von den Bäckern, sondern von den Eltern für die Kinder.

Der Dreikönigstag ist heute vom christlichen Feiertag zu einem Hauptgeschäft der backenden

Zunft geworden. Diese hat den Brauch in den fünfziger Jahren sogar selber wieder popularisiert, wie Werner Egli, Pressechef des Zürcher Bäcker- und Konditorenmeister-Vereins, weiss. Mit Erfolg: Dreikönigskuchen sind das am besten verkaufte Spezialgebäck in den Bäckereien. Selbst Grittibänzen und Osterkuchen werden vom Kuchen aus Weissmehl, Hefe und Mandeln auf die unteren Podestplätze verwiesen.

«Mehrere hunderttausend»

Genauere Zahlen über gebackene und verkaufte Dreikönigskuchen können zwar weder der Schweizerische Bäcker-Konditorenmeister-Verband noch die Grossbäckereien von Migros und Coop angeben. Die genannten Grössenordnungen sind aber imposant genug. Allein die Jowa AG, die Bäckerei der Migros, produziert jedes Jahr mehr als 500 000 Dreikönigskuchen. Bei Coop geht man von gut der Hälfte aus. Die Pistor gibt die Produktionsmenge für die gewerblichen Bäckereien mit «mehreren hunderttausend» an. In der Schweiz werden also jedes Jahr mehr als eine Million Dreikönigskuchen produziert und verspeist.

Wer am heutigen Tag allerdings für einmal keine Lust hat, im Dreikönigskuchen auf Plastic zu beissen, dem bieten die «Züri Becks» in der Alten Fabrik von Wädenswil eine Alternative an. Ab 9 Uhr werden dort 2600 Gratisstücke vom grössten Dreikönigskuchen der Schweiz verteilt. Versteckt darin sind keine Plastic-Könige, sondern Bohnen – wie zu alten Zeiten.