

Geschichte

Ursprünglich waren die Spezialitäten für Pilger und Wallfahrer, die nach Einsiedeln reisten um das Kloster zu besuchen, gedacht. Die Wallfahrtsgebäcke dienten sowohl als Reiseproviant, als auch als Geschenke für die Bekannten zu Hause.

Bis 1850 stellten Hausfrauen die Einsiedler-Spezialitäten zu Hause, zumeist in Kachelöfen, her.

Danach entstand im **Goldapfel die erste Spezialitäten-Bäckerei** und aus dem Nebenerwerb wurde bald ein blühendes Geschäft.

Die Goldapfel-Spezialitäten aus Honig- und Eierteig werden somit seit Generationen nach uraltem Rezept und aus besten Rohstoffen hergestellt. Schon seit über 150 Jahren werden im Goldapfel die sogenannten Schafböcke, Lebkuchen und Kräpfli gebacken. Eine feine, selber zubereitete Mandel- und Haselnussfüllung verleiht den Gebäcken die ihnen eigene, delikate Würze. Die Füllungen werden mit Orangeat, Zitronat und Honig angereichert.

Der Goldapfel ist die erste und älteste Schafbock- und Lebkuchenbäckerei und seine Spezialitäten sind bis heute die Kult- und Traditionsgebäcke von Einsiedeln geblieben.

Die Geschichte der „Einsiedler-Spezialitäten“ lässt sich bis ins Jahre 1724 zurückverfolgen. In der Krämerverordnung von 1724 wurde Elisabeth Steinauer-Kälin durch Los der „Schäfli-Laden“ beim „Wollenhaus“ (heute altes Schulhaus) zugeteilt. Diese Zuteilung war damals so üblich, damit die „Schäfli-Leute“ unter sich keinen Streit bekamen. „Schäfli-Leute“ hiessen die Krämer, welche damals Schäfli (heute: Schafböcke) feilhielten.



Elisabeth
Steinauer-Kälin

Schafböcke

Das bekannteste Wallfahrtsgebäck Einsiedelns ist der Schafbock. Der Schafbock besteht aus einem süssen Honigteig und ist die einzige, ungefüllte Einsiedler-Spezialität. Wegen seines charakteristischen, duftenden Aromas ist der Schafbock weit über die Kantonsgrenzen bekannt.

Der Schafbock stellt ein im Gras liegendes Schaf dar. Das Motiv des liegenden Schafes geht auf ein Ritual der Heiden zurück, welches von den Urchristen übernommen wurde. An Ostern wurde das erstgeborene männliche Schaf des Jahres geopfert. Daher bezeichnete man früher den Schafbock als "agnus dei", das Lamm Gottes.



Einsiedler-Kräpfli und Lebkuchen



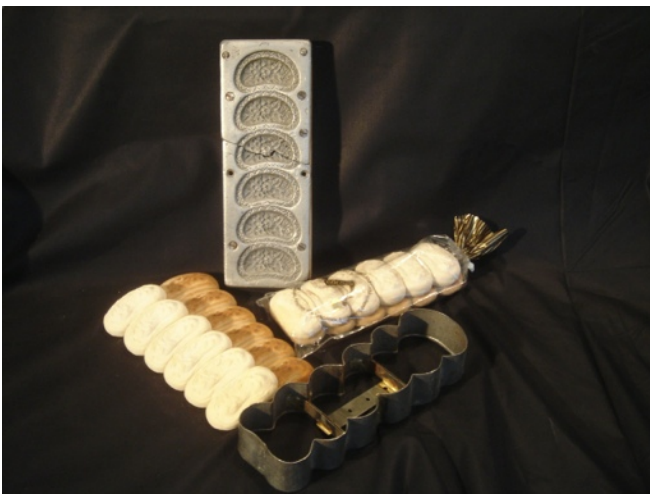
Bei den gefüllten Spezialitäten unterscheiden wir zwischen braunen und weissen Gebäcken, die beide mit der selben Mandel- und Haselnussfüllung verfeinert werden. Die delikate Füllung gibt den Gebäcken ihren einmaligen Geschmack.

Die braunen Spezialitäten werden aus demselben Teig wie die Schafböcke hergestellt. Im Gegensatz zu den Schafböcken wird der Teig zudem mit Lebkuchengewürzen gemischt.

Bei den weissen Spezialitäten wird derselbe Teig mit schaumig gerührten Eiern zu einem sehr schmackhaften Eierteig gerührt.

Die braunen und die weissen Lebkuchen, im Einsiedler Volksmund als "Läbchuoschybe" bezeichnet, wurden schon um 1550 erwähnt. Sie werden mit Models, meistens aus Holz, hergestellt. Heute wird vornehmlich das Bild der Klosterfassade verwendet.

Kräpfli mit Model



Schafbock mit Model

