

Croissant



Croissant

Croissant (von frz. *lune croissante* = zunehmender Mond, in der Schweiz auch *Gipfeli*, in Süddeutschland teilweise *Hörnchen*) ist ein [französisches Gebäck](#) aus [Plunderteig](#). Croissants sind beliebte Frühstücksgebäcke. Die österreichischen [Kipfel](#) oder [Kipferl](#) waren ursprünglich ein Gebäck aus [Hefeteig](#) in Hörnchenform und wurden noch 1894 in einem gastronomischen Lexikon als Hefengebäck bezeichnet.^[1] Sie werden von Kulturhistorikern nicht mit Croissants gleichgesetzt.

Croissants werden auch mit Käse überbacken oder mit Schinken gefüllt in vielen Bäckereien angeboten. Daneben wird zum Beispiel in Deutschland, Österreich und der Schweiz auch das Schokocroissant mit Schokoladen- oder Nougatfüllung verkauft. Ebenso wie die [Brioches](#) gehört auch das Croissant heute zu den klassischen Bestandteilen eines [französischen Frühstücks](#), ist jedoch heute auch in anderen Ländern populär.

Herstellung [\[Bearbeiten\]](#)

In einem Hefeteig, der Fett und Zucker enthält, wird Fett eingearbeitet. Dazu wird der Teig zu einem Quadrat ausgerollt, mit einem separat ausgerollten, kalten Stück Fett belegt, das nach Art eines Briefumschlags mit den Ecken des Teigs bedeckt wird. Nun wird der Teig zu einem Rechteck von dreifacher Länge ausgerollt und von beiden Enden her wieder zu einem Quadrat gefaltet. Diese sogenannten Touren werden dreimal wiederholt, bis schließlich aus ausgeschnittenen Teigdreiecken Hörnchen geformt und gebacken werden können.



Laugencroissants

In Frankreich wird das Croissant mit Margarine gemacht, während das Croissant au beurre mit Butter gemacht wird. Buttercroissants werden laut [lebensmittelrechtlichen](#) Bestimmungen

(Leitsätze) in Deutschland ausschließlich mit Butter hergestellt – das gilt sowohl für den Hefeteig als auch für das Ziehfett.

In Süddeutschland ist eine beliebte Variante das Laugencroissant.

Herkunft [\[Bearbeiten\]](#)



Schinken-Käse-Croissant

Kulturhistoriker haben schlüssig nachgewiesen, dass verschiedene Legenden zur Herkunft des Gebäcks (siehe unten) frei erfunden sind und die Croissants nicht vor dem 19. Jahrhundert in Frankreich eingeführt wurden. Erstmals in einem Nachschlagewerk erwähnt wurde Croissant unter dieser Bezeichnung jedoch im Jahr 1853 als nicht näher beschriebenes Gebäck, 1863 wird in einem Lexikon auch die Mondform erwähnt. Das erste Rezept hierfür erschien sogar erst 1906 in der *Nouvelle Encyclopedie culinaire*.^[2] „Die Geschichte des Croissants und seiner Entwicklung zu einem Nationalsymbol Frankreichs ist eine Geschichte des 20. Jahrhunderts.“^[3]

Verbreitet wurden die Legenden unter anderem durch [Alfred Gottschalk](#) in der ersten Auflage des *Larousse gastronomique* 1938 und in einem weiteren eigenen Buch im Jahr 1948, wobei er einmal [Wien](#) und einmal [Budapest](#) als angeblichen Ursprungsort angab.

Für die Behauptung, dass die österreichischen *Kipferl* das Vorbild der Croissants waren, gibt es keine historischen Belege. Für die Zeit [Ludwigs XVI.](#) wird kein halbmondförmiges Gebäck in gedruckter französischer Literatur erwähnt. Für die österreichischen Hörnchen gab es vor 1900 laut Habs/Rosner jedoch nahezu dieselbe Legende, die auch zu den Croissants verbreitet wird: „Bei der (...) gewichtigen Rolle, die das Kipferl im Wiener Leben spielt, hat man sich schon vorlängst nach einem Erfinder für denselben umgesehen und schrieb diese Ehre dem löblichen Meister Peter Wendler zu, der die Form des Gebäcks 1683 zum Hohne auf den türkischen Halbmond in Aufnahme gebracht habe.“

Legenden [\[Bearbeiten\]](#)

Über die Erfindung des Croissants kursieren verschiedene Geschichten. Nach einer Legende soll das Croissant nach der [Belagerung Wiens](#) durch die Türken im Jahr [1683](#) erfunden worden sein. Die Türken wollten angeblich einen Tunnel unter der Stadtmauer graben, was die Wiener Bäcker, die schon wach waren, jedoch mitbekamen und Alarm schlugen. Zur Siegesfeier wurde ein Gebäck erfunden, das die Form des türkischen Halbmondes hatte^[4]. Eine andere Version lässt dieselbe Geschichte in [Budapest](#) im Jahr [1686](#) stattfinden, als diese Stadt von den Türken belagert wurde.

In Frankreich wurden einer weiteren Legende zufolge Croissants durch [Marie Antoinette](#) populär, die Frau [Ludwigs XVI.](#) und Tochter von Erzherzogin [Maria Theresia von Österreich](#).

Das österreichische Hörnchen wurde demzufolge in Frankreich nach der Sichelform des zunehmenden Mondes (*croissant de lune*) umbenannt.

Die Herkunft des Croissants wird in Österreich häufig mit dem [Kipferl](#) in Verbindung gebracht, das die Lokalgeschichtsschreibung als Wiener Erfindung darstellt. Tatsächlich handelt es sich möglicherweise um ein traditionelles Klostergebäck, das wahrscheinlich zu Ostern gebacken wurde - die ersten Bäckereien standen in Klöstern und die Form ahmt Ziegenhörner nach, daher auch der Name „Hörnchen“. Nachweislich wurde ein derart geformtes Gebäck ab 1000 n.Chr. gebacken.


Quellenangaben [\[Bearbeiten\]](#)

1. ↑ Robert Habs/Leopold Rosner, *Appetit-Lexikon*, Badenweiler 1997 (Reprint der Originalausgabe Wien 1894), Artikel *Kipfel*, S.252
2. ↑ Alan Davidson, *The Oxford Companion to Food*, 2nd ed. Oxford 2006, Artikel *Croissant* und *Culinary mythology*
3. ↑ Alan Davidson a.a.O. Originalzitat: The history of the croissant, and its development into a national symbol of France, is a 20th-century history.
4. ↑ Joachim Heimansberg: *Brockhaus! Was so nicht im Lexikon steht. Kurioses und Schlaues aus allen Wissensgebieten*, S.21f, Brockhaus, [ISBN 3-7653-1551-6](#)

Siehe auch [\[Bearbeiten\]](#)

- [Bamberger \(Gebäck\)](#)
- [Franzbrötchen](#)
- [Pain au chocolat](#)

Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)

 [Commons: Croissant](#) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

- [Das Croissant](#) ein Bericht aus der [ARTE](#)-Sendung [karambolage](#), vom 12. März 2006

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Croissant>“

[Kategorien](#): [Gebäck](#) | [Französische Küche](#)

Das **Kipfel** (althochdeutsch *Kipfa* „Wagenrunge“, mittelhochdeutsch *Kipfe*, lateinisch *cippus* „Pfahl“, schweizerisch "Kippel") ist ein gewöhnlich aus [Hefeteig](#) bereitetes Gebäck.

Nicht zu verwechseln ist das Kipfel mit dem [Kipferl](#), einem Feingebäck. Ein Butterkipfel beispielsweise ist ein knuspriges Weißbrotgebäck, das mit Butter bestrichen gegessen wird und beim Brechen stark bröselt („splitter“, daher auch der Name „Splitterkipfel“). Ein Butterkipferl dagegen ist ein aus Mehl, Zucker, Butter und Eiern bereitetes Keksgebäck.

Geschichte [\[Bearbeiten\]](#)

Die „Erfindung“ des Kipfels wird gerne Wiener Bäckermeistern zugeschrieben. Demnach hätte ein Wiener Bäckermeister namens Peter Wendler während der Belagerung der Stadt durch die Türken im Jahre 1683 erstmals ein sichelförmiges Gebäck kreiert, um den

türkischen Halbmond, den diese auf dem Stephansdom aufgepflanzt hatten, zu verspotten. Eine andere Legende besagt, die Wiener Bäcker hätte, weil sie so früh aufstehen mussten, als erste bemerkt, wie sich die Türken mit Tunnelbauarbeiten Zutritt zur Stadt verschaffen wollten. Sie hätten Alarm geschlagen und damit maßgeblich zur Rettung Wiens beigetragen. Eine fast gleichlautende Geschichte gibt es für die Stadt Budapest, bei deren Belagerung durch die Türken die Budapester Bäckermeister bemerkt hätten... usw. Weiterhin wird einem badischen Bäckermeister der Ruhm dieser Erfindung zugeschrieben.

Historiker konnten nachweisen, dass es das Kipfel schon lange vor 1683 in Wien gegeben hat (übrigens ist Peter Wendler bereits am 6. Dezember 1680 gestorben). 1227 überreichten Wiener Bäcker dem Babenberger Herzog Leopold dem Glorreichen bei seinem Einzug in Wien zu Weihnachten eine Tracht „Chipfen“. Weiterhin wurden „kipfen“ 1630 in Akten der Wiener Medizinischen Fakultät, 1652 in Schutzpatenten und 1670 in einem kaiserlichen Privileg erwähnt, das den Wiener Bäcker Adam Spiel „ayren khüpfelgebächt“ feilzubieten erlaubte. [Abraham a Santa Clara](#) erwähnt in seinen Schriften „vil lange, kurze, krumpe und gerade küpfel“.

Die Kipfel gehen vermutlich auf ein Klostergebäck zurück - die ersten Bäckereien waren Klosterbäckereien. Wahrscheinlich handelt es sich um ein altes Ostergebäck, das Ziegenhörner nachahmt (daher auch der Name „Hörnchen“).

Angeblich stand das Kipfel Pate für das [Croissant](#), das jedoch aus einem anderen Teig hergestellt wird. Demzufolge machte die Tochter der österreichischen Erzherzogin Maria Theresia, [Marie Antoinette](#), nach ihrer Heirat mit [Ludwig XVI. von Frankreich](#) das Kipfel als „Croissant“ in ihrer neuen Heimat populär.

Literatur [\[Bearbeiten\]](#)

- Franz Maier-Bruck: *Das große Sacher-Kochbuch. Die österreichische Küche*, Herrsching 1975, S. 515f.

Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)

- www.speising.net - Glossar der Brotsorten

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Kipfel>“
Kategorien: [Gebäck](#) | [Österreichische Küche](#)