

Lieferbar
am
6. Januar 2017



Dreikönigskuchen

Jetzt rechtzeitig bestellen

KORN.HAUS
Schwalbenstrasse 7
8374 Dussnang
071 995 55 98
baeckerei@korn.haus

Produktion

Handel

Ausbildung | Integration

Wohnen

Dreikönigskuchen – Jetzt bestellen

Bitte bestellen Sie Ihre Dreikönigskuchen-Lieferung **bis spätestens Donnerstag, 05.01.2017, 9.00 Uhr** per Fax (071 995 55 96), E-Mail oder Telefon.



Dreikönigskuchen

Lieferbar: 6. Januar

*** Demeter/Knospe | ** Knospe | * Bio

Zusammensetzung:

Weizenmehl***, Butter**, Vollmilch**, Mandelmasse**, Mandeln**, Sultaninen**, Rohrohrzucker**, Vollei**, Gran-der Wasser, Hefe**, Meersalz, Gerstenmalz***



		WVK	VP	Anzahl
6-er	Art.: 100092	Stück Fr. 4.56	Fr. 6.70	
8-er	Art.: 100093	Stück Fr. 5.92	Fr. 8.70	
10-er	Art.: 100094	Stück Fr. 6.73	Fr. 9.90	

Die Geschichte des Dreikönigskuchen

Kennen Sie eigentlich den Ursprung des Dreikönigskuchen-Brauches?

Dieser geht nämlich bis ins Mittelalter zurück und wurde damals unter dem Namen «Bohnenkönig» gefeiert. Damals war es Brauch, am Dreikönigstag oder dessen Vorabend für einen Tag einen König zu wählen. Die Wahl wurde häufig durch ein Los entschieden. Eines der verbreiteten Losverfahren bestand in der Verteilung eines Kuchens, in den eine Bohne eingebacken war. Demjenigen, in dessen Kuchenstück sich die Bohne befand, fiel damit das Königsamt zu, daher der Name «Bohnenkönig». Ausserdem wurden oft noch weitere Loszettel in dem Gebäck versteckt, womit noch weitere Rollen des Hofstaates ausgelost wurden. Während dem Fest, das

der geloste König ausrichtete und das immer bis mindestens Mitternacht andauerte, war es für alle Beteiligten Pflicht, ihre Rollen ständig einzuhalten. Während dem Festessen tranken alle Beteiligten immer dann, sobald der König trank und riefen dabei: «Der König trinkt!»

Der Brauch wurde über alle sozialen Schranken hinweg gefeiert, vom Französischen Königshof bis zu frühneuzeitlichen Siechenhäusern, Klöstern, Städten, Zünften, Bauern, Studenten, Schülern: sie alle wählten ihren eigenen König (oder ihre Königin). Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Brauch in der Schweiz durch den Brotforscher Max Währen wiederbelebt.

Quelle: Wikipedia | Brauchwiki

KORN.HAUS **Produktion**
Schwalbenstrasse 7 **Handel**
8374 Dussnang **Ausbildung | Integration**
071 995 55 95 **Wohnen**
www.korn.haus