

Weihnachtsguetzli

Gegen Dämonen und kalte Winternächte

▷ Nicht nur ihr Geschmack vermag zu verzaubern, Weihnachtsguetzli wecken Erinnerungen und Emotionen. Kein Wunder, werden dieselben Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben. Doch der Brauch, vor Weihnachten Guetzli zu backen, ist viel älter als Mailänderli, Brunsli und Co.

VON MARIANNE BOTTA

Sie gehören zu den schönsten Kindheitserinnerungen: die Momente, in denen ich mit meiner Mutter Mailänderli ausstechen durfte. Natürlich haben meine Schwester und ich die Förmchen so auf den Teig gelegt, dass ringsherum möglichst viel Teig übrig blieb, den wir naschen konnten. Und ums Anstreichen mit Eigelb haben wir uns jedes Mal von Neuem gestritten. Guetzli backen vor Weihnachten hat nicht nur mit Genuss und Essen zu tun, sondern auch mit Tradition und Nostalgie. Fast jede Familie hat ihre eigenen, über Generationen weitergegebenen Guetzlirezepte und Tipps und Tricks. So schwört meine Grossmutter

Mit dem Ziel, böse Geister und Dämonen zu vertreiben, wurden sie ins Feuer oder in Flüsse geworfen.

darauf, dass Totenbeinli nur dann richtig gut werden, wenn man sie am Schluss des Backens auf die Seite legt und sie nochmals etwas nachbäckt. Keine Frage, dass wir, ihre Töchter und Enkelkinder, genau gleich backen. Karin Messerli, Hauswirtschaftslehrerin, Kochbuchautorin und Verfasserin eines Weihnachtsguetzlibuches, hat über die «richtigen» Guetzlirezepte und Herstellungsverfahren etliche Streitgespräche geführt. Wie zum Beispiel müssen Mailänderli gebacken werden, um innen noch etwas weich und gleichzeitig aussen knusprig zu werden? Eher lang und

bei schwacher Hitze oder kurz und bei hoher Backofentemperatur? Wann kommt die Konfitüre in die Spitzbuben? Wenn sie noch warm sind oder eher nach dem Abkühlen? «Bei den Mailänderli liefert beides gute Resultate», so Messerli. «Bei den Spitzbuben schmeckt es besonders fein, wenn man die Konfitüre auf die warmen Bödeli streicht und die Teile sofort zusammensetzt.»

Lange Tradition

Der Brauch des Backens während den kürzesten Tagen des Jahres geht bis auf vorchristliche Zeit zurück. Besonders Leb-, Honig- und Pfefferkuchen haben eine lange Tradition. In den deutschsprachigen Regionen lässt sich ihre Geschichte bis zu den Germanen zurückverfolgen, welche zerstampfte Getreidekörner mit Honig von wilden Bienen mischten und den Teig auf heissen Steinen backten. Diese Honigfladen – wir würden sie heute Lebkuchen nennen – wurden zur Wintersonnenwende gegessen, aber auch als Opferbrote an Fäden in den Wind gehängt. Mit dem Ziel, böse Geister und Dämonen zu vertreiben, wurden sie ins Feuer oder in Flüsse geworfen.

Der Ursprung und das Alter der heute bekannten Weihnachtsguetzli ist unklar. Der Inhaber des Kochbuchantiquariats Bibliotheca gastronomica, Hans Weiss aus Zürich, erläutert: «Vor etwa 120 Jahren gab es ein Büchlein mit dem Titel «150 Weihnachtsgebäcke». Die bekannten Weihnachtsguetzlirezepte sind aber schon viel älter, sie wurden jedoch in Kapiteln wie «Gebäck» und nicht unter «Weihnachtsgebäck» abgelegt. So gesehen dürften die Gebäcke, die man an Weihnachten serviert, jahrhundertealt sein.»

Haushaltungsschulen als Rezeptlieferanten

Karin Messerlis Recherchen zeigen, dass die Vielfalt an verschiedenen Gebäcken und Zubereitungsarten ab etwa 1900 stark zugenommen hatte. «Damals lernten viele junge Frauen in den



Hauswirtschaftsschulen und Lehrerseminarien kochen und backen. Um die Zubereitungsarten verschiedener Teige kennenzulernen, mussten sie wohl die unterschiedlichen Weihnachtsguetzli zubereiten.» Sie lernten wahrscheinlich am Beispiel des Zimstern- oder Brunslirezepts die Eweissteigerstellung, anhand der Kokosmakrönlili die Makrönliteigzubereitung oder anhand der Mailänderli oder Spitzbuben, wie mürbe Butterguetzli hergestellt werden.

Internationale Brauchtümer

Weihnachtsgebäck gibt es weltweit in unzähligen verschiedenen Varianten. Jedes Land hat seine typischen Weihnachtsspezialitäten und jede Familie ihre Lieblingsrezepte. Neben den beliebten Guetzlis zählen auch Stollen zum Weihnachtsgebäck, und auch die Linzertorte oder der italienische Panettone gehören zur Weihnachtszeit. In Finnland besteht das Weihnachtsgebäck zum Beispiel aus Piparkakut, also Pfefferkuchen, oder Joulutortut (siehe Bild rechts). In Slowenien gibt es ein spezielles Weihnachtsbrot aus verschiedenen Getreidesorten, das magische Kräfte besitzen soll. In den USA wird die Adventszeit zwar nicht so intensiv wie bei uns gefeiert, aber auch dort backen Mütter und Grossmütter mit ihren Kindern und Enkeln Guetzli wie bunt dekorierte Gingerbread-Cookies (Lebkuchenguetzli) oder Mint-Snowballs aus Pfefferminzlikör. In Südamerika erhalten die Kinder vielerorts ihre Geschenke und gebackene Süssigkeiten erst am Dreikönigstag,

wenn sie ihre Schuhe unters Bett stellen, damit sie von den drei Weisen auf ihrem Weg nach Bethlehem gefüllt werden.

Zurück zu den Wurzeln

Auch wenn weltweit Fertigteige und fertig gebackene Weihnachtsguetzli immer stärkeren Absatz finden – viele Familien backen in der Vorweihnachtszeit die Guetzli nach wie vor selber.



△ Für die Finnen ein Stück Weihnachten: Joulutortut, sternförmig gebackene Blätterteigtaschen gefüllt mit Pflaumenmuss.

Die Suche nach den eigenen Wurzeln und Traditionen ist präsenter denn je: «Schliesslich gibt das Wissen rund um unsere Kultur viel Geborgenheit und Halt. Tätigkeiten wie das Guetzlen ab dem 1. Advent helfen zudem, sich im Jahres-

lauf zurechtzufinden und orientieren zu können», stellt Karin Messerli fest. Nach wie vor guetzlen deshalb ganze Familien gemeinsam und verbringen so wertvolle Zeit miteinander. Und die Kinder sind meistens mit Freude dabei. Auch wenn dabei nicht aus jedem kleinen Guetzlibäcker ein grosser Confiseur wird, mit den Eltern etwas zu backen tut Kindern laut Kinderarzt und Buchautor Remo Largo gut: «Sie lernen dabei die richtigen Handgriffe kennen und verbessern ihre motorischen Fähigkeiten.» Das fördere das Interesse an der Zubereitung von Lebensmitteln, aber auch die Freude am Essen und am Genuss. «Die gemeinsame Beschäftigung lässt zudem die Bindung der Eltern zu den Kindern wachsen und unterstützt das soziale Lernen», sagt Largo. Wohl deshalb sind für die meisten Erwachsenen die Mailänderli aus der Kindheit immer noch die besten. Denn Emotionen sind eng mit Gerüchen verknüpft. «Ich rate allen Eltern, Kinder in Tätigkeiten wie Kochen, Backen oder andere Arbeiten im Haushalt miteinzubeziehen. Am schönsten wäre es, wenn der Papa mitguetzlen würde», so Largo. Keine Frage: Die Adventszeit ist eine der traditionsreichsten des ganzen Jahres. Erstaunlich viel ist heutzutage noch von alten Bräuchen sichtbar, wenn auch in abgeänderter oder abgeschwächter Form. Mittlerweile stelle ich jeweils die dreifache Menge Mailänderliteig her, weil ich ganz genau weiss, dass meine Kinder die Mailänderli so austechen, dass besonders viele Teigresten entstehen, die unbedingt genascht werden müssen.

Anis-Chräbeli (40 Stück)

- 1–2 EL Anissamen (ca. 12 g)
- 2 Eier
- 1 EL warmes Wasser
- 250 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- ½ unbehandelte Zitrone, Schale fein abgerieben
- 250–275 g Mehl
- ¼ TL Backpulver oder 1 Prise Trieb Salz
- Butter und Anissamen fürs Blech

Zubereitung

Anissamen unter Wenden rösten, bis sich das typische Aroma entwickelt. In einem Küchentuch leicht verreiben, um die Härchen zu entfernen. Eier, Wasser und Puderzucker 10 Min. zu einer hellen, schaumigen Creme aufschlagen. Anis, Salz und Zitronenschale beifügen. Mehl mit Backpulver oder Trieb Salz mischen, nach und nach dazu sieben, mischen. Zu einem Teig zusammenfügen. 1 Std. zugedeckt kalt stellen. Blech dünn bebuttern, mit Anissamen bestreuen.

Formen

Eine Teigrolle von 10–15 mm Durchmesser formen. In 5–6cm lange Stücke schneiden. Leicht schräg 2–3-mal einschneiden, etwas biegen. Chräbeli aufs Blech geben, über Nacht unbedeckt trocknen lassen.

Backen

20–25 Min. in der Mitte des auf 150 Grad vorgeheizten Backofens.

Rezept von Karin Messerli. Aus dem Buch: Eigelb und Puderzucker. Weihnachtsguetzli Backen, Verpacken, Verschenken. WERD Verlag, ISBN 3-85932-361-X

DIE SÜSSEN WEIHNACHTSKLASSIKER

Schweizerinnen und Schweizer mögen traditionelle Guetzli an Weihnachten am liebsten: Nach wie vor belegen Mailänderli, Brunslis, Zimstern und Spitzbuben die Spitzenränge.



Traditionellerweise haben **Spitzbuben** drei runde Löcher im Deckel, mit einem «Gesicht» sind sie jedoch ebenfalls weit verbreitet. Spitzbuben haben noch keine sehr lange Tradition, erst Anfang des 20. Jahrhunderts finden sich erste Belege dafür. Sie scheinen zuerst vor allem in Hauswirtschaftsschulen und Seminaren zubereitet worden zu sein, als klassisches Mürbeteiggebäck, gefüllt mit im Sommer selbst hergestellter Konfitüre. In den meisten Rezepten wird Himbeerkonfitüre empfohlen, es gibt aber auch solche mit Quittengelée oder Aprikosenkonfitüre.



Der **Zimstern** wird während der Adventszeit in der ganzen Schweiz, aber auch in Deutschland und Österreich zubereitet. Als Entstehungszeit des Zimsterns wird das 16. Jahrhundert angesehen, Ursprungsort dürfte Chur sein. Zimt gelangte im Mittelalter als Handelsware nach Europa und war sehr wertvoll. Deswegen waren Zimstern vorerst nur Adeligen vorenthalten. In die Schweizer Rezeptbücher schafften es die Zimstern erst ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts.



Seit dem 18. Jahrhundert gehört das **Mailänderli** zu den Guetzli-klassikern. Damals war es in Basel Brauch, den Gästen am Neujahrsempfang Mailänderli mit Gewürzwein (Hypokras) anzubieten. Inzwischen wird das Mailänderli während der Adventszeit in allen Teilen der Schweiz hergestellt und ist seit Jahren das meist gegessene Weihnachtsguetzli. Der Name deutet an, dass dieses Gebäck ursprünglich aus Italien stammt und mit den italienischen Einwanderern im 16. Jahrhundert in die Schweiz kam. Ob es tatsächlich aus Mailand kommt, ist aber unklar: Es gibt dort zwar ein Mürbeteiggebäck, das dem Mailänderli nahe kommt, es enthält allerdings kandierte Früchte und Mandeln.



Mehrere Schriften deuten darauf hin, dass der Ursprung des **Brunslis** in Basel zu finden ist, wo es seit dem 18. Jahrhundert hergestellt wird. Möglicherweise stammt das Original jedoch auch von badischen Köchinnen, welche früher für die vornehmen Basler Familien kochten. Unter «Brunslis», was eindeutig badisch klingt, findet man das Rezept nämlich noch in alten, handgeschriebenen Kochbüchern. Es gibt unzählige verschiedene Brunslirezepte, und manche Familie glaubt, ihr Rezept sei das Originalrezept. Ein Streitpunkt ist die Schokolade. Es gibt Rezepte, die Tafelschokolade verlangen, andere wiederum raten zur Verwendung von Kakao oder einem Gemisch von beidem. Auch zur Art der Nüsse gibt es keine Übereinstimmung.

Bild Spitzbube, Zimstern & Mailänderli: Betty Bossi; Bild Brunslis: Hug AG