

# Grittibänz, Ölgerma und Co

Am 6. Dezember darf der Grittibänz nicht fehlen. Über seine Herkunft ist einiges unklar. Dafür weiss der Fachmann genau, wie ein Selbstgemachter gelingt. Ein gemütlicher Chlaushock ist damit vorprogrammiert.



Monika Neidhart

"Samichlaus du guete Maa, gim mär doch än Ölgermaa. Aber nid so än dicke, damit ich nid verstickte". Ob der St. Nikolaus versteht, um was er in diesem Kindervers gebeten wird? Zweifel sind angebracht. Ausser, er wär auch unterwegs in der Nähe von Stein am Rhein (SH) oder im Kt. Thurgau, wo die Bezeichnungen "Ölgerma" oder "Elgerma" gebräuchlich sind. Der geläufigste Begriff für die männliche Teigfigur mit seinen kugeligen, meist eher schwarzen Rosinenaugen ist in der übrigen Deutschschweiz "Grittibänz" oder auch "Grättimaa" (im Baselbiet).

Namensunterschiede hin oder her, dass das Gebäck am 6. Dezember nicht fehlen darf, sind sich die Schweizer einig; seit ein paar Jahrzehnten auch die französisch Sprechenden mit dem "Bonhomme de Saint Nicolas" und im Tessin mit "Pupazzo di San Nicolao". Warum die Figur aus Zopfteig im nordöstlichen Teil der Schweiz so anders heisst, ist nicht geklärt. Wer vermutet, dass dies mit der Grenznähe zu tun hat, irrt. Am Nordufer des Bodensees, in Deutschland heisst er Weckenmann oder Klausenmann und am Ostufer geniessen die Österreicher einen Krampus. Doch das ist nicht das einzig Ungeklärte rund um das Gebäck, das in Bäckereien und Grossverteilern immer mehr auch schon im November angeboten wird. Historiker

sind sich nicht ganz einig über die Herkunft und die Geschichte. Vermutet wird der Ursprung, gemäss "Kulinarischem Erbe der Schweiz", in einem Kinderumzug mit Kinderbischof, der im 14. Jh. jeweils am 6. Dezember stattfand. Dabei wurden die Teilnehmer am Schluss mit einem Wecken aus Weissmehl beschenkt.

### **"das Fröwli esse er erst morn"**

Und warum die Namensgebung und die meist männliche Form? Sicher ist, dass diese Figur schon seit einigen Jahrhunderten in Deutschland, im Elsass und in der Schweiz während der Weihnachtszeit gebacken wird. Namentlich erwähnt wurde das Gebäck in Form eines Mannes aber erst im 19. Jh. "Chriddibänz" hiess es. Da ist die heute geläufigste Bezeichnung "Grittibänz" nicht mehr weit entfernt. Ein "Gritti" ist im Berner Dialekt ist ein alter, gebrechlicher Mann, der mit gespreizten Beinen geht und "Bänz" ist die Kurzform von Benedikt und ähnlichen, früher beliebten Männernamen. Unklar ist, warum man heute fast ausschliesslich das Gebäck in einer mehr oder weniger wohlgeformter männlichen Gestalt sieht. Das war nicht immer so. Ein Zürcher Niklauspruch aus dem Jahre 1546 deutet darauf hin, dass auch weibliche Formen üblich waren: "Der Felix nehm zum ersten s'Horn (ein Gebäck aus Weissmehl in Form eines Steinbockhorns), das Fröwli esse er erst morn".

### **Tipps vom Bäckermeister**

Eigentlich ist es doch egal, was die Historie meint und warum wer welche Bezeichnung verwendet. Freude machen diese Teigfiguren aus Zuckerteig oder Zopfsteig auf jeden Fall. Zuerst beim Herstellen. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Damit der "Ölgermaa" nicht zu dick wird und niemand verstickt" gibt Bäckermeister Zeno Felchlin vom Chilestägli in Arth zum nebenstehenden Rezept ergänzende Hinweise: Nicht zu viel Hefe verwenden. Der Teig geht dadurch zwar schnell auf, dafür kann sich das feine Aroma, auch vom Butter, nicht genügend entwickeln. Die Eizugabe ergibt dank des Lecithins vom Eigelb eine feinere Porung des Teiges, ein schöneres Volumen und hält in länger frisch. Das Kneten von Hand braucht Geduld; bis zu einer halben Stunde darf es sein. Wird der Teig jedoch in der Küchenmaschine hergestellt, empfiehlt der Profi Milch und Butter direkt aus dem Kühlschrank zu verwenden und alle Zutaten auf niedrigen Touren geschmeidig kneten zu lassen. So wird verhindert, dass der Teig zu warm wird und entsprechend die Hefe zu früh und zu stark mit der Gärung beginnt.

Anschliessend den Teig rund eine Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Damit er an der Oberfläche nicht "verhautet", Schüssel mit Plastiksack oder feuchtem Tuch während dieser Zeit zudecken.

Beim Formen der Teigfigur stäubt Zeno Felchlin die Arbeitsfläche nur sparsam mit Mehl ein. Dadurch haftet der Teig besser und rutscht nicht über die Tischfläche. Wer die Grittibänzen frisch essen möchte, jedoch nicht wie der Bäckermeister bereits um 01.00 Uhr in der Backstube stehen will, kann die Teigfiguren fertig formen, mit Ei bestreichen und über Nacht so im Kühlschrank lagern. In diesem Fall soll der Teig vor dem Formen etwas weniger lang ruhen.





Vor dem Backen bepinselt Zeno Felchlin die Grittibänzen ein zweites Mal sparsam mit Eimischung. So entsteht ein schöner, regelmässiger Glanz. Für die Backprobe wird oft das Klopfen auf der Unterseite des Grittibänzen empfohlen. Doch das hat seine Tücken: das Gebäck ist zu heiss zum Anfassen und Details können abbrechen. Zeno Felchlin macht sie anders. Er testet an der Seite des Grittibänzen, da wo das Gebäck etwas heller ist, die Festigkeit. Ist der Teig stabil, ist der Ölgermaa fertig gebacken. Ein herrlicher Duft durchzieht bald die Wohnung. Für einen gelungenen Chlaushöck braucht es wenig. Eine heisse Suppe, Spanische Nüssli, Mandarinen, Aufschnitt, Käse, pikanten und/oder süssen Aufstrichen, heisse Getränke... Da ist auch die Geselligkeit und die gute Laune nicht weit weg. Der eine isst zuerst die Beine, andere den Kopf oder ein Arm. Die einen picken zuerst die Rosinenaugen heraus, andere halbieren ihn ganz. Und weniger folgsame und schüchterne Kinder vergessen die Angst, dass sie vom Schmutzli in den Sack gesteckt werden könnten.

---

## Grittibänz aus Butterzopf-Teig

für 2 Grittibänzen

Zutaten Teig:

200 g Milch, kalt

20 g Backhefe (1/2 Würfel)

10 g Zucker

50 g Eier (1 Stück)

10 g Salz

75 g Butter

425 g Weissmehl

Zum Anstreichen:

50 g Eier (1 Stück)

5 g Zucker

1 Prise Salz

Herstellung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.

Aufarbeiten

Teig in 2 gleich grosse Stücke teilen. Je 1/4 als Garnitur wegschneiden. Grösseres Teigstück zu einer Rolle von ca. 20 cm formen, leicht flach drücken. Hals formen durch kräftiges Umschlingen der Rolle mit Daumen und Zeigfinger ("würgen"). Arme und Beine mit Küchenmesser einschneiden. Nach Belieben Mütze, Bart, Gurt, Stiefel, Sack aus dem zur Seite gelegten kleinen Teigstück formen. Evt. mit wenig Wasser ankleben. Mund mit der Schere einschneiden. Fertig ausgarnierte Grittibänzen auf ein mit Trennpapier belegtes Blech absetzen und die Oberfläche mit Ei-Zucker-Salz-Gemisch sparsam bepseln. Die Grittibänzen bei Raumtemperatur 20 – 30 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen die Oberfläche nochmals mit Ei bestreichen. Nach Belieben Sultaninen für die Augen tief in den Teig drücken und Grittibänz mit Mandeln, Haselnüsse, Hagelzucker ausgarnieren.

Backen

In den vorgeheizten Ofen (230°C) einschieben. Sofort die Backtemperatur auf ca. 200 °C reduzieren. Die Backzeit beträgt ca. 20 Minuten.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Rezept von Bäckermeister Zeno Felchlin, Chilestägli Arth/SZ