

Das andere Weihnachtsguetzli

Im Kanton Schaffhausen werden zu Weihnachten «Wygueteli» gebacken. Nebst einem kräftigen Rotwein braucht es eine Gewürzmischung, die sich von Dorf zu Dorf, von Bäckerei zu Bäckerei unterscheidet. Über ihre Zusammensetzung wird ein Geheimnis gemacht.



© ALLE FOTOS: MONIKA NEIDHART

Ein feines Glas Wein zu Weihnachtsguetzli – warum nicht. Aber Wein in den Guetzli teig mischen? Was bei vielen Menschen Stirnrünzeln erzeugt, ist in den Weinbauregionen der Nordostschweiz ganz normal. Das Wygueteli gehört im Kanton Schaffhausen, im Zürcher Weinland und in Teilen des Kantons Thurgau so selbstverständlich zu den Weihnachtsguetzli wie in der übrigen Schweiz das beliebteste Guetzli überhaupt, das Mailänderli. In dieser Region gilt: keine Weihnachten ohne Wygueteli.

Rot wie Rotwein und Sandelholz

Das Wygueteli sticht mit seiner weinrötlichen Farbe aus dem Guetzliteller heraus. Die Farbe hat es durch die Zugabe von schwerem Rotwein und vor allem vom Sandelholz. Vom Aussehen her gleicht es einem Anisguetzli. Es hat, wenn es richtig zubereitet wurde, ebenfalls «Füessli» und ist etwa 8 bis 10 Millimeter dick. Es wird, je nach Familien- oder Gemeindefradition, mit einem (Anis-)Model geprägt oder zu Chräbeli geformt. Üblich ist es auch, mit einer beliebigen Ausstechform die Guetzli auszusteichen. Nicht nur die Farbe ist für ein Weihnachtsguetzli überraschend, auch das Gaumenerlebnis ist anders – ja, erfrischend anders. Das leicht mürbe Gebäck schmeckt weniger süss als die bekannten

Guetzli. Es ist wie beim Anischräbeli: Entweder liebt man es oder man mag es überhaupt nicht. Heimwehschaffhauser lassen sich die Gueteli ganz gerne von ihren Verwandten in die neue Heimat schicken. Rebecca, die siebzehnjährige Steinhausenerin, freut sich jetzt schon auf das Paket von ihrer Grossmutter aus Ramsen (SH): «Die sind mega lecker. Sie sind nicht vergleichbar mit den üblichen Guetzli, am ehesten beschreibbar mit einer Mischung aus Lebkuchen und Chräbeli.» Marcel Tobler aus Chur hat die Wygueteli 1997 beim «Zuckerbeck Ermatinger» kennengelernt, als er beruflich nach Schaffhausen zog. Auch er mag sie sehr gerne: «Gerade der leicht orientalische Geschmack mit dem Sandelholz hat das gewisse etwas. Und es hat mal nichts mit Vanille oder Schokolade zu tun wie sonst in den meisten anderen Kleinbäckchen zu Weihnachten.»

Gewürzmischung ist geheim

Vor rund hundert Jahren kannte man in Ramsen, einem Dorf nördlich von Stein am Rhein mit rund 1200 Einwohnern, eigentlich nur drei Guetzli: die roten (Wygueteli), die gelben (Mailänderli) und die weissen (Anischräbeli). Die wichtigste Zutat bei den Wygueteli: die Gewürzmischung aus Nelken, Muskatpulver, Zimt, ungesüsstem

Kakao, Sandelholz, Zucker, allenfalls auch Muskatblüte. Die genaue Zusammensetzung und das Mengenverhältnis werden im Dorf wie in der Stadt streng gehütet. Nur jeweils eine Person kennt das genaue Rezept für die Mischung. In Ramsen ist es zurzeit Bäcker Theodor Neidhart. Mit seinen 88 Jahren backt und verkauft er noch immer Wygueteli während der Adventszeit. Jeweils im Oktober bestellt er die Zutaten für die Gewürzmischung. Dann beginnt das grosse Abwägen, Mischen und Abfüllen in Päckli à 120 g, separat dazu 5 g Triebelsalz; die Arbeit seiner Frau Agnes. Rund 250 Päckli, die jeweils für ein Kilo Mehl reichen, werden es wohl auch dieses Jahr in Ramsen sein. In der Stadt Schaffhausen ist es ähnlich. Zuckerbeck Marcel Tobler lässt seine Gewürze in der Tauben-Apotheke mischen. Es ist ein altes Rezept, das er von seinen Vorgängern übernommen hat. Auch hier wird die genaue Zusammensetzung geheim gehalten. Mindestens über das Gelingen von Wygueteli sind die Fachleute auskunftsfreudiger. Marcel Tobler verrät: «Damit es schöne Füesschen gibt, lassen wir die Wygueteli mindesten 24 Stunden, besser sogar 48 Stunden auf dem Blech antrocknen und backen sie erst danach.» Die Grossmutter von Rebecca hingegen schwört darauf, dass die Guetzli direkt auf dem eingebutterten Blech über

Nacht trocknen. Sie verzichtet auf Blechreinpapier, damit der Teig einen optimalen Trieb erhält. Die Ramsemer Wygueteli werden aus Eier, Zucker, Rotwein, Mehl, der Wygueteli-Gewürzmischung und Trieb-
salz

hergestellt. In anderen Dörfern und Familien wird der Teig angereichert mit Kakao-
pulver, Zitronensaft, Zitronen- oder Oran-
genschalen. Ein Teil des Mehls wird durch
Nüsse oder Haferflocken ersetzt und die

Oberfläche glasiert, was in Ramsen wieder-
rum nicht gemacht wird.

Monika Neidhart

REZEPT AUS RAMSEN

Zutaten

4	Eier
2 dl	schwerer Rotwein
700 g	Zucker
5 g	Trieb- salz
1 Pack	Wygueteligewürz
Ca. 1 kg	Mehl

Zubereitung

Eier, Wein und Zucker mischen und über dem Wasserbad unter ständigem Rühren handwarm erwärmen. Im kalten Wasser kalt rühren.
Trieb-
salz in wenig Wasser auflösen und mit dem Gewürz begeben. Mischen.
Die Hälfte des Mehls unter die Teig-

masse mischen. Den Rest auf dem Tisch zu einem Ring formen, in die Mitte die Teigmasse geben.

Mit der Teigkarte und von Hand alles kurz zusammenfügen; nicht kneten.

Die recht feuchte Masse 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.



Den Teig auf wenig Mehl 6 bis 8 Millimeter dick auswallen und nach Belieben Formen ausstechen oder formen. Mindestens 12 Stunden trocknen lassen. Wendet

man ein Guetzli, soll der äussere Rand



trocken sein respektive weisser erscheinen als der Rest des Guetzlis.

Backen

Ca. 15–18 Minuten bei 150 °C. Backprobe: Guetzli lösen sich problemlos vom Papier bzw. Blech.

Bezugsquellen für das Gewürz

- Theodor Neidhart, Hauptstrasse, 8262 Ramsen
- Tauben-Apotheke Drogerie, Oberstadt 8, 8200 Schaffhausen

Halbe Seite frei