

Pressemitteilung

Springerle, Hutzelbrot und Dambedei

So schmeckt der Süden zur Advents- und Weihnachtszeit

STUTTGART – Dass es sich in Baden-Württemberg vorzüglich genießen lässt, hat sich längst herumgesprochen. Dies gilt insbesondere auch für die Zeit rund um das Weihnachtsfest. Nicht nur die zahlreichen Weihnachtsmärkte locken mit einer großen Auswahl an regionalen Spezialitäten. Auch in den Backstuben geht es in den Wintermonaten heiß her. Hier wird geknetet und geformt, gewalkt und ausgestochen. Und über allem liegt der süße Duft von Sternanis und Zimt. Wir stellen fünf Leckereien vor, die an den Festtagen im Süden auf keinen Fall fehlen dürfen.

Alte Früchte in neuem Gewand – Hutzelbrot

Das in Baden und Württemberg weit verbreitete Hutzel- oder Schnitzbrot entstand einst als bäuerliches Festtagsgebäck und versüßte in der Vergangenheit nicht nur Bauern und Bediensteten die Weihnachtszeit, sondern auch den Tieren. Um Unheil abzuwehren und dem Glück Tür und Tor zu öffnen, bekamen selbst die Stallbewohner ein Stück als Maulgabe. „Hutzelig“ bedeutet im Schwäbischen so viel wie „runzelig“ und beschreibt den Zustand der verarbeiteten Birnen und anderen Früchte, zu denen sich neben Mehl häufig auch Nüsse oder Mandeln gesellen. Was darüber hinaus in den Teig wandert, hängt ganz vom eigenen Geschmack oder dem seit Generationen überlieferten Familienrezept ab: Ob weihnachtliche Gewürze, Rübensirup, Kirschwasser oder Zitronat und Orangeat – der eigenen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Serviert wird das Brot nach alter Tradition mit Butter. Wem das nicht reicht, der gönnt sich außerdem einen Klecks Marmelade oder Honig. Experimentierfreudige probieren es mit Käse.

Ein Bild von einem Mann – Dambedei

Er ist braun gebrannt, weithin bekannt und verfügt über viele Namen: In Nordbaden und der Kurpfalz kennt man ihn als Dambedei, in Südbaden als Grätti- oder Baselmännchen und in anderen Regionen begegnet er als Weck- oder Klausenmann. Doch ganz gleich, welchen Namen er trägt, an seinem charakteristischen Aussehen erkennt ihn jedes Kind sofort. Mit Spitzkopf, Rosinenaugen, Mandelmund und der Knopfleiste aus Nüssen macht der kleine Hefekerl ordentlich was her. Früher trug die Figur neben dem Bischofshut auch einen Bischofsstab. Denn ihr Ursprung liegt, wie bei vielen Festtagstraditionen im kirchlichen Brauchtum: Vom Gottesdienst ausgeschlossene Personen erhielten gesegnetes Brot, das am Gedenktag des Bischofs Nikolaus von Myra die Form eines Mannes trug. In vielen Regionen im Süden wird der beliebte Gebäckmann daher auch am Nikolaustag verteilt. Mancherorts erfreut er Groß und Klein aber bereits am Martinstag.

Gaumen- und Augenschmaus – Springerle

Springerle sind einzigartig im Geschmack und zieren in der Adventszeit so manche Kaffeetafel. Die kleinen Kunstwerke aus Anisschaum gehören mit ihrer hellen Farbe und den lieblichen Motiven zu den schönsten Weihnachtsgebäcken und eignen sich daher nicht nur zum Verzehr, sondern auch als Christbaumschmuck. Ihre besondere Gestalt bekommen die ursprünglich vor allem im schwäbisch-alemannischen Raum verbreiteten Plätzchen durch Modeln, die meist aus Holz, seltener aus Stein, Metall oder Keramik gefertigt sind. Wenn der Teig in die eingeschnitzten Hohlformen gedrückt wird, entsteht ein reliefartiges Bild. Die Herstellung des Gebäcks verlangt allerdings etwas Übung: Damit die Muster ihre Form behalten und die Springerle ihrem Namen alle Ehre machend „aufspringen“, sind Zeit, Geduld und Fingerspitzengefühl gefordert. Doch die Mühe zahlt sich aus. Bei richtiger Lagerung sind die Schmuckstücke nicht nur schön weich, sondern auch lange haltbar.

Süß und salzig ein Genuss – Neujahrsbrezel

Ob im Sommer oder Winter, zum Frühstück, als Mittagssnack oder Vesper – Brezeln werden im Süden zu jeder Jahres- und Tageszeit genossen. Langweilig wird es dabei nie. Denn in Baden-Württemberg gibt es unzählige Arten von Brezeln, die sich in Machart, Erscheinung und Geschmack unterscheiden. Eine besondere Form des Traditionsgebäcks bildet die Neujahrsbrezel. Für viele ist sie untrennbar mit dem Jahreswechsel verbunden. Aus einem Neujahrsring entstanden, verkörpert sie auch heute noch Unendlichkeit und darf beim Neujahrsfrühstück auf keinen Fall fehlen. Die häufig aus süßem, vereinzelt aber auch leicht gesalzenem Hefeteig geformten Glücksbringer können in Größe und Dekor stark variieren. Ein besonders ausladendes Exemplar kann bis zu einem Meter messen und mit vielen geflochtenen oder geschnittenen Verzierungen mehrere Kilo wiegen. Nach altem badischem Brauch werden die Neujahrgaben zuweilen noch mit eingebackenen Geldstücken veredelt.

Sagenhaft gut und hart umkämpft – Reutlinger Mutschel

Viele Sagen ranken sich um die Entstehung des sternförmigen Gebildebrot mit dem eigentümlichen Namen. Manche sind sich sicher, es handle sich bei der vor allem in und um Reutlingen verbreiteten Mutschel um eine Art Opferbrot. Andere sehen in dem mürben Hefengebäck mit traditionell acht Zacken eine Nachbildung des Sterns der Weisen aus dem Morgenland. Auch der Ursprung ist umstritten. War es wirklich der Reutlinger Bäcker Albrecht Mutschler, der das Gewürzbrot im 13. Jahrhundert erfand und ihm seinen Namen gab? Fest steht jedenfalls, dass der Begriff „Mutsche“ als Umschreibung für ein kleines Brot bereits im Mittelalter verwendet wurde und „Mutschelmehl“ eine noch in vielen Regionen verwendete Bezeichnung für Paniermehl oder Semmelbrösel ist. Als echter Brauch gilt der „Mutscheltag“. Er wird in Reutlingen am Donnerstag nach Dreikönig gefeiert. Wo ehemals ein Preisschießen stattfand, bei dem die besten

Schützen mit Mutscheln belohnt wurden, geht es heute gemäßiger zu: In geselliger Runde wird um die Trophäe gewürfelt – oder besser gesagt „gemutschelt“.

Weitere Informationen sowie Rezepte gibt es unter [schmeck-den-sueden.de](https://www.schmeck-den-sueden.de).

Kontakt:

Dr. Martin Knauer

Pressesprecher

Tel.: 0711 / 238 58 – 50

m.knauer@tourismus-bw.de