

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen
Band: 36 (1965)
Heft: 12

Artikel: Die Symbolik des Weihnachtsgebäcks
Autor: T.H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-807448>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Symbolik des Weihnachtsgebäcks

Wenn wir in dieser Zeit um Weihnachten die süßen und lustig gestalteten Guezli verzehren, dann denken wir kaum darüber nach, was für eine uralte Ueberlieferung an diesen Dingen hängt. Die Formen, die zur Herstellung benutzt werden, sind nämlich oft viel älter als das Weihnachtsfest selbst. Vielfach haben sich hier in Idee und Gestalt Reste heidnischer Kultur bewahrt, die das junge Christentum nur schwer ausrotten konnte und die es deshalb im eigenen Sinne umgedeutet und als eine Tradition erhalten hat.

Die Feier der Sonnenwende, von fast allen Völkern festlich begangen, hat ja nicht nur den Zeitpunkt des Weihnachtsfestes mitbestimmt, sondern auch in den Festsymbolen ihre Spuren hinterlassen, vor allem im Festgebäck. Was bedeuten z. B. die stets wiederkehrenden Tierfiguren anderes als die längst vergessenen Abbilder von Opfertieren. Und die in Schweden üblichen scheibenförmigen, mit Kreisornamenten verzierten Neujahrskuchen sind ebenso wie unsere Neujahrsbrezel Symbole der wiedererstehenden Sonnenscheibe oder auch der Räder des Sonnenwagens, der zu dieser Zeit umhergefahren wurde.

Es ist auch gewiss kein Zufall, dass bei den Formen des Weihnachtsgebäcks Symbole der Fruchtbarkeit auf den kommenden Frühling hinweisen. Der Hahn, auf dem manchmal der Sonnengot im Strahlenkranz reitet, der Storch, der Fruchtkranz, der Engel auf dem Schwan, sie alle kommen häufiger vor als Darstellungen, die sich auf die Weihnachtsgeschichte beziehen. Auch die Figur des Reiters, die bei Weihnachtsgebäcken immer wiederkehrt, bezieht sich viel eher auf Wotan, der sich nach allgemeiner Auffassung zur Sonnenwende unter den Menschen aufhielt, als auf den heiligen Nikolaus.

Immerhin hat gerade der Nikolauskult, eben wie der Martinskult sehr früh in deutschsprachigen Ländern heimisch, die Gestaltung des viel später erst eingeführten Weihnachtsfestes beeinflusst. So kommt es, dass die hübschesten und fantastischsten Weihnachtskuchen gerade in den Gegenden üblich sind, in denen, meist durch Benediktinerklöster angeregt, dieser Heilige ver-

eehrt wurde, in Holland und Flandern, am Niederrhein, im Elsass, in Süddeutschland, aber auch bei uns, wo bis heute noch die Stadt Freiburg unter dem Patronat dieses Beschützers der Matrosen, der Reisenden und der Kinder steht. «Klausemänner» heissen bis heute diese Figuren aus Pfefferkuchen. «Klaskerle» nennt man sie in Holland und Flandern.

Während bei religiösen Darstellungen, Kreuzigungs- und Marienbildern eine mittelalterliche Tradition oft bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts beibehalten wird, wechseln die Erscheinungen der Zeitgeschichte, die in den Pfefferkuchenfiguren dargestellt werden, ganz deutlich. Da gibt es steife Einzelfiguren in der Tracht des Barocks, auch Paare und Gruppen aus dieser Zeit, prächtige Reiter in der Uniform des Dreissigjährigen Krieges, zierliche Kavaliere mit Lockenperücken und Galanteriedegen, schliesslich ernste Offiziere der napoleonischen Kriege. Selbst Herrscher wie Kaiserin Katharina von Russland oder Napoleon entgingen nicht dem Schicksal, von fröhlichen Kindern verspeist zu werden.

Lokale Eigenart hat natürlich überall eingewirkt. Auffallend ist der Stilunterschied der Schweiz und Süddeutschland einerseits und der nordischen und westlichen Länder andererseits. Im Süden: zierlichste Verarbeitung der Einzelheiten, der Spitzenkragen, der Haartracht, Freude am Fratzenhaften; im Norden: derbe, grobe Ausführen, viel Freude am Grotesken.

Die Einführung der Maschine im Bäckereibetrieb um die Mitte des 19. Jahrhunderts hat den Gebrauch der einfachen Holzformen verdrängt und schien dadurch dem Weiterleben der alten Tradition einen Riegel vorzuschieben. Man ist aber doch an vielen Orten dazu übergegangen, die alten Backformen wieder hervorzuholen und zu benutzen, weil man den Reiz ihrer Ursprünglichkeit zu schätzen beginnt. Man hat auch leicht aktuelle Gestalten, wie typische Filmschauspieler oder Boxer zu lustigen Kuchenmännern geformt, gewiss mit dem gleichen Recht, mit dem der Zuckerbäcker des 17. Jahrhunderts den Landknecht, der des 19. Jahrhunderts die Scherzfiguren der Witzblätter in Kuchenteig nachbildete.

T. H.

Festliche Menus für die Tage um Weihnachten und Neujahr

Vorschläge von Frau Dr. L. Fischer, Küsnacht

Hühnerbrühe mit Ei und Grünem oder Einlaufsuppe
Hühnerfricasée im Reisring garniert
mit Pilzen, Tomaten oder andern Gemüsen
Salat

Halbierte, geschälte Orangen
(mit Zuckersirup beträufelt und mit gehackten oder in
Stifte geschnittenen Mandeln und kandierten Früchten
bestreut)

*

Tomatensuppe mit kleinen Blumenkohlröschen

Rahmschnitzel mit Champignons
Nudeln oder andere Teigwaren

Gemischter Salat
Eistorte

*

Kleiner Hors-d'œuvre-Teller
Fisch an Curry-Pilzsauce
gedämpfte Bohnen und Tomaten
Kartoffelschnee oder Kartoffelkroquetten
Ananas-Margritli

*

Gersten- oder Erbsensuppe
Rindszunge an Madeira- oder Kapernsauce
Kartoffelstock
Gedämpftes Gemüse oder Salat
Glace