

# Mutscheln und Mitschele

## Antiquitäten unter den Backwaren

Werner Ströbele

Unser Bild von der Vergangenheit wird auch geprägt von alten Objekten, die wegen ihrer Haltbarkeit viele Jahre, ja Jahrhunderte überdauern konnten: Gebäude aus Stein wie Kirchen, Geräte aus Metall wie Werkzeuge oder Möbel aus Holz. Objekte, die lange gebraucht wurden und selbst wenn sie ausgedient haben weiter gepflegt werden und gar in Sammlungen und Museen landen. »Unser täglich Brot« hat sich nicht überliefert. Gebäck wird – wenn es welches gibt – möglichst frisch gegessen und ist dann weg. Doch auch Backwaren haben ihre Geschichte. Neben dem täglichen Brot, das inzwischen für jeden problemlos und in einer Vielzahl von Sorten erhältlich ist, gibt es Backwaren für besondere Gelegenheiten, heute insbesondere Kuchen oder Weihnachtsgebäck. Aus früheren Zeiten, als das tägliche Brot für viele nicht selbstverständlich war, scheinen immer wieder mal an unterschiedlichen Orten Gebäcke auf, die für einen bestimmten Anlass gebacken und kredenzt wurden. Zu diesen Gebäcken – verschiedentlich noch im Südwesten zu finden – zählen die Mitschele oder Mütschele und die Mutschel.

Besonders sind sie deshalb, weil sie aus dem früher kostbaren Weißmehl hergestellt werden und weil sie als sogenannte Gebildbrote spezielle Formen aufweisen, entweder freihändig (wie Brezeln) oder mit Modeln (wie Springerle) bildhaft geformt. Für manche sind sie gebackene Heimat. Mitschele und Mutscheln – das zeigen bereits ei-

nige Zufallsfunde – können als Antiquitäten unter den Backwaren bis ins 14./15. Jahrhundert nachgewiesen werden. Diese Backaltertümer wurden zwar nicht wie andere Antiquitäten aufbewahrt, gehegt und gepflegt, doch werden sie ständig neu hergestellt, Jahr für Jahr, inzwischen über Jahrhunderte hinweg.

### Mitschele und Mutscheln heute

Wenn man die Stichworte in ein gängiges Suchsystem eingibt, erscheinen diese alten Gebäcke noch hie und da. Zum Beispiel taucht Ochsenbach bei Bietigheim auf, von dort wird bekannt gemacht, dass die Landfrauen am Himmelfahrtstag ihre Backkünste vor allem mit Mitschele zeigen. In dem Ort, so erfährt man, scheint das Gebäck sich großer Beliebtheit zu erfreuen, von Original-Ochsenbacher-Mitschele ist die Rede, die dort etwa zur Weinprobe angeboten werden.

Im Internet findet sich unter »Zimtkringel« der Blog-Eintrag einer Frau aus der Region Esslingen, die erzählt, dass Mitschele seit Kindheitstagen für sie zu Weihnachten gehört: Am Morgen des Heiligen Abend brachte ihre Mutter Mitschele vom Bäcker. Noch heute, viele Jahre später, liebt sie das inzwischen selbstgebackene (und mit Kümmel bestreute) Mitschele zum Frühstück am Heiligabend. Ein anderes Beispiel, nicht aus der digitalen Welt: In Wolfsölden bei Marbach werden in einigen Familien heu-



Auf der Predella des Hutz-Altars im Ulmer Münster, der 1512 von Martin Schaffner geschaffen wurde, hat der Künstler die Abendmahlsdarstellung mit Ulmer Mutscheln versehen.

te noch Mitschele gebacken – kleine rautenförmige Weißbrote mit zwei Knäuschen an den beiden langen Enden und eingeritzten Mustern, Rauten oder kleinen Quadraten. Das war schon vor achtzig und mehr Jahren so: Paul Sauer, der frühere Stuttgarter Stadtarchivdirektor, der 1931 in Wolfsölden geboren wurde und dort aufgewachsen ist, hat in einem Buch über seiner Kindheit und Ju-



Mütschele in einem Bäckereicafé in Eislingen  
Selbstgefertigte Mütschele in Wolfsölden  
Mütschele in einer Bäckerei-Auslage in Burgstetten

gend beschrieben, dass seine Mutter stets vor Weihnachten Mitschele gebacken hatte.<sup>1</sup> Und wenn man aufmerksam durch das Land fährt, findet man gegenwärtig hier und da Bäckereien, die dieses seltene Gebäck herstellen: zum Beispiel in Backnang, in Winnenden oder in Esslingen, aber auch im Remstal und im Filstal. Mütschele werden da tagein, tagaus, ohne speziellen Anlass gebacken und in der Auslage für einen Euro oder drüber angeboten.

Und die Mutschel? Auch sie hat natürlich den Weg ins Internet gefunden, aber vor allem ist sie real als Reutlinger Mutschel bekannt. Das in Sternform in verschiedenen Größen gebackene Weißbrot wird in der ehemaligen Reichsstadt als eine lokale Besonderheit gepflegt und ist dort und in der Umgebung von Anfang Dezember bis Ende Januar in den Bäckereien erhältlich und immer noch Mittelpunkt eines Spieleabends mit Würfeln – traditionell am Donnerstag nach Dreikönig.

Mutschel und die Mütschele/Mütschele haben Ähnlichkeiten: Beide sind kleine Weißbrote (aus einem leicht gesüßten Hefeteig mit Milch und Butter), werden mit Schnitten in den Teig geformt und vor dem Backen mit Eigelb bestrichen. Sie unterscheiden sich aber in der Formgebung: die Mütschele werden zu Rauten geformt und mit zwei, drei Messerschnitten werden auf der Schauseite weitere Rauten eingeritzt. Bei der Reutlinger Mutschel wird der Teig mit vier Schnitten in acht Zinken unterteilt, wobei eine quadratische Erhebung in der Mitte stehen bleibt. Die Mutschel wird dann gerne als Stern gedeutet, sie erinnert aber auch an ein Mühlrad, das im Zunftzeichen der Müller und Bäcker neben der Brezel zu finden ist. Die Mutschel wird in unterschiedlichen Größen hergestellt und teilweise mit weiteren Verzierungen aus Teig versehen, etwa Ringe, Brezeln, Schnecken oder Flechtbänder.

#### Schon im Mittelalter wurden sie gegessen

Einige Quellen, mehr oder weniger zufällig entdeckt, lassen schlaglichtartig Aspekte aus der Vergangenheit der Mutscheln und Mütschele aufleuchten. Vor dem Gebäck treten die Hersteller in Erscheinung. In Reutlingen ist der Name Mutschler schon in einer Urkunde aus dem 14. Jahrhundert überliefert.

In Basel brachte es ein Mutschelbäcker im 15. Jahrhundert zu einer gewissen Berühmtheit: Eine Episode seines Lebens wurde Gegenstand eines frühen Volkslieds, es heißt »Mutschelbek« und erschien hundert Jahre später im Verlag des Augsburger Druckers Hans Zimmermann; in dem Lied spielt das Gebäck selbst keine Rolle.

Es wird aber früh schon immer wieder erwähnt. In der Zeit um 1400 werden laut *Grimmschem Wörterbuch* im Schwarzwald kleine Brote »Mutsche« oder »Mütsche« genannt. Und das »Mütschelein« ist diesem Lexikon zufolge in Bayern um 1700 eine »Art feinen Bäckerbrot«.

Früh schon tauchen Mutscheln als besondere Gabe auf. Nach den Aufzeichnungen des Heinrich von Pflummern

lieferten Biberacher Bäcker im Bauernkriegsjahr 1525 Mutscheln an die aufständischen Bauern.<sup>2</sup> In der *Chronik der Grafen von Zimmern*, die 1566 von Graf Froben Christoph von Zimmern verfasst wurde, kommt das Gebäck ebenfalls vor: In dem Kapitel »Von etlichen gueten schwenken, die aim burgermaister und dann aim zunftmaister von Leutkirch zu Ulm begegnet« wird von einer Wette berichtet, deren Preis eine »guete, neubachne mutschel« war.<sup>3</sup> Die Ulmer Mutschel muss damals ein besonders wertvolles Gebäck gewesen sein.

Eugen Nübling beschreibt in seiner Abhandlung *Ulms Handel und Gewerbe im Mittelalter*, die auf einer Analyse der Brotschauordnungen aus den Jahren 1492, 1501 und 1504 basiert, Mutscheln als Ulmer Luxusgebäck, das jeden Samstag auf dem Brotmarkt verkauft worden sei.<sup>4</sup> Charakterisiert werden Mutscheln als ein weißes Brot, wozu der Teig mit eigenen Hölzern, den Brachen, geknetet wurde. So ist es vielleicht kein Wunder, dass die Mutschel in die Ulmer Kunst Eingang gefunden hat: Auf dem sogenannten Hutzaltar im Ulmer Münster, der 1521 von Martin Schaffner gefertigt wurde, sind auf der Predella in der Darstellung des letzten Abendmahls rautenförmige Gebäcke zu sehen – Mutscheln.<sup>5</sup>

Ulmer Mutscheln hatten wohl noch lange einen guten Ruf und wurden sogar exportiert. In der *Beschreibung des Oberamts Ulm* von 1836 heißt es, dass die Bäcker vor allem auch wegen ihrer »so gen. Geigen oder Mutscheln« bekannt seien, die weit versendet wurden.<sup>6</sup> Doch bald danach scheint dieses Gebäck in Ulm seine Wertschätzung verloren zu haben. In einem Bericht über die schwäbische Industrie-Ausstellung von 1870 in Ulm bekam die Mutschel ein wenig ansprechendes Attribut: Sie wurde als »ein leichenblasses Backwerk in Weckenform« bezeichnet.<sup>7</sup> Bei einer derart geringen Wertschätzung wundert es nicht, dass das Gebäck sich in Ulm nicht mehr halten konnte. Lediglich das »Ulmer Mutschelmehl« als Marke kündigt noch von der einstmals berühmten Mutschel in Ulm. Heutzutage werden die Panierbrösel aus einem eigens für diesen Zweck industriell gefertigten ungeformten krustenfreien Weißbrot hergestellt.

### Geschenk an Kinder und Siegerpreis

Anders in Reutlingen: Dort hat die Mutschel ihre Bedeutung bis in die Gegenwart bewahrt.<sup>8</sup> Sie gilt unter der Achalm als das Traditionsgebäck schlechthin und kann tatsächlich seit dem 16. Jahrhundert nachgewiesen werden.

Am Schwörtag legten die neu gewählte Stadtregierung und die Bevölkerung jährlich einen Eid ab und im Protokoll der Ratssitzung vom 6. Juli 1578 ist vom Ausgeben der Mutscheln am Beginn der Schwörwoche, am sogenannten Zunffttag, zu lesen: »Ist fürohin uff jede Zunfft an dem Zunffttag, der zunftigen Kinder wie vor alters jedem Kind die Mutschel zu geben vergunnd.«<sup>9</sup> Die Formulierung »wie von alters her« deutet daraufhin, dass das Gebäck schon lange als Geschenk an Kinder üblich war.

Frühe Mutschelofferten im Reutlinger Amts- und Anzeigenblatt, 9. Januar 1851

Mutscheln in der Schwörwoche an Kinder auszuteilen, blieb laut einem Chronisten bis zum Ende der Reichsstadtzeit, also bis 1802, bestehen.

Zudem trat die Mutschel auch als Preis bei Schießwettbewerben vor allem an Ostern und Pfingsten in Erscheinung, was die Besonderheit und Beliebtheit des Gebäcks unterstreicht.

Nach dem Ende der Reichsstadtzeit hat sich in Reutlingen gar eine Art Festtag um die Mutschel herausgebildet: Der Donnerstag nach dem »Obersten«, nach Dreikönig. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wurde an diesem Tag in Bäckereien und Gaststätten um die Mutschel gewürfelt. Bis in die Gegenwart wird in Reutlingen am »Mutscheltag«, inzwischen auch davor und danach, »gemutschelt«. Neben der Funktion als Siegerpreis bei Würfelspielen war das Gebäck noch lange auch als Geschenk bekannt. In den *Volkstümlichen Überlieferungen in Württemberg* werden Mutscheln ebenfalls als Geschenk erwähnt; basierend auf den sogenannten Konferenzaufsätzen von Lehrern um 1900, in denen diese zu bestimmten Themen um schriftliche Auskunft gebeten wurden, wird festgehalten: »Der



In der Reichsstadt Reutlingen wurden Kinder am Schwörtag mit Mutscheln beschenkt. Seit dem 19. Jahrhundert wird in Reutlingen (und Umgebung) am Donnerstag nach Dreikönig in Gaststätten um die Mutschel gewürfelt. Fotos aus den 1950er-Jahren

Bube schenkt seinem Mädchen am Stephanstag, in der Silvesternacht oder am ›Übersttag‹ (Mutschelsterntag) einen Mutschelstern (Reutlingen).« Der Stefanstag ist der zweite Weihnachtsfeiertag, der Überste ist Dreikönig, auch Erscheinungsfest genannt – die Zeit um Weihnachten und Neujahr bis zum Dreikönigstag scheint offenbar noch vor hundert Jahren die Hochzeit der Mutschel gewesen zu sein, in Reutlingen und darüber hinaus. In der *Beschreibung des Oberamts Urach* von 1909 heißt es: »Das Erscheinungsfest ist allgemein der ›Sterntag‹. Es werden Sterne in aller Größen (bis zu 3 Mk.) gebacken und geschenkt, auch im Wirtshaus ausgespielt.«<sup>10</sup> In Pfullingen wird das bis in die Gegenwart so gepflegt, doch im Unterschied zur Reutlinger Mutschel mit acht Zacken legen die Pfullinger Wert auf ihre sieben. Und in manchen Alborten »bringen die Burschen am hl. Abend ihren Mädchen Mutscheln«.<sup>11</sup>

Auch für weitere Städte und Gegenden finden sich in der Neuzeit Belege für Mutscheln. Paul Sauer, von dem schon wegen der Mitschele in seiner Kindheitszeit die Rede war, berichtet in seiner Geschichte von *Affalterbach*<sup>12</sup>, dass bereits im 18. Jahrhundert im Teilort Wolfsölden an Weihnachten Mutscheln und Lebkuchen gebacken worden seien – mit Verweis auf eine Erwähnung in den Kirchenkonventsprotokollen vom 1. September 1799.

Noch weitere Orte stehen mit dem Gebäck in Verbindung: »Mutschelfresser« etwa ist laut *Schwäbischem Wörterbuch* der Spottname für die Wangener und Isnyer. Selbst im Badischen gab es »Mutscheln«, die als mondähnliches Hefegebäck bezeichnet wurden.<sup>13</sup>

Und Mitschele fanden sich nicht nur in Esslingen und Backnang, sondern in weiten Teilen des Landes, hauptsächlich zu Neujahr, so jedenfalls stellte es die Volkskundlerin Angelika Bischoff-Luithlen vor über vierzig Jahren fest. Angeblich waren mehrere Gestaltungsvariationen im Umlauf, doch überwog die Variante als ein langgezogenes ovales Gebäck aus weißem Mehl, in das eine Rautenform eingeritzt ist und dessen zwei Enden zu »Knöpf« geformt waren.

Dass Mutschel und Mütschele früher als Festgebäck gegolten haben, ist aus heutiger Sicht kaum mehr verständlich, denn es sind für uns heute einfache Backwaren, von den es viele Sorten gibt und die fast schon im Überfluss vorhanden sind. Doch in Zeiten, in denen das tägliche Brot kostbar war, sogar oftmals fehlte, und wenn es welches gab, aus Schwarzmehl bestand, war ein Gebäck aus Weißmehl (eventuell sogar angereichert mit Milch, Butter und Eigelb) eine Rarität, eine Kostbarkeit. Und als Gebäck geformt, mit Ornamenten verziert, waren sie begehrte und beliebte Präsente.

#### Über den Autor

Werner Ströbele, Jahrgang 1955, studierte in Tübingen Empirische Kulturwissenschaft, Soziologie und Geschichtliche Landeskunde. 1986 promovierte er über die Entstehung der Lokalpublizistik am Beispiel der Tübinger Chronik. Seit 1986 war er Leiter des Heimatmuseums und von 2004 bis Ende 2020 zudem Leiter des Kulturamts in Reutlingen. Er ist Autor verschiedener Beiträge zur Kultur- und Landesgeschichte des Südwestens.

#### Anmerkungen:

- 1 Paul Sauer: *Wolfsölden. Jugend in einem schwäbischen Bauerndorf*, Tübingen 2007, S. 176
- 2 A. Schilling: Zeitgenössische Aufzeichnungen des Weltpriesters Heinrich von Pflummern, in: *Freiburger Diözesan-Archiv* 9, 1875, S. 153
- 3 *Zimmerische Chronik*, hrsg. von Paul Herrmann, 3. Bd., Meersburg und Leipzig 1932, S. 563 f.
- 4 Eugen Nübling: *Ulms Handel und Gewerbe im Mittelalter*, Bd. 3: Ulms Lebensmittel-Gewerbe im Mittelalter, Ulm 1893, S. 24–27
- 5 Rudolf Pfeleiderer: *Das Ulmer Münster in Vergangenheit und Gegenwart von 1907*, S. 117
- 6 Johann Daniel Georg von Memminger: *Beschreibung des Oberamts Ulm*, Stuttgart 1836, S. 97

7 Ludwig Walesrode: *Die schwäbische Industrie-Ausstellung in Ulm*, Stuttgart 1872, S. 235

8 Werner Ströbele: Zur Geschichte der Reutlinger Mutschel und ihrer Gebräuche, in: *Reutlinger Geschichtsblätter*, Jg. 2010, N. F. Nr. 49, S. 349–390

9 StadtA Reutlingen, Ratsprotokolle 1576–1578, S. 162

10 *Beschreibung des Oberamts Urach*, Stuttgart 1909, S. 332

11 Angelika Bischoff-Luithlen: *Von Amtsstuben, Backhäusern und Jahrmärkten*, 2. Aufl. Stuttgart 1980, S. 180

12 Paul Sauer: *Affalterbach*, ebenda 1997, S. 270

13 Ernst Ochs: *Badische Heimat* 1928, S. 252, zit. nach *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, Bd. 3, Berlin und Leipzig 1927, Sp. 397