

# «Hüt isch wider Fasnacht, won is d Muetter Chüechli macht»

Wer kennt sie nicht, die feinen Fasnachtschüechli vom Grossverteiler, welche Suchtpotential haben! Wer hat nicht schon mal dran gedacht, solche Köstlichkeiten selber zu backen, aber den Aufwand gescheut? Nun, im Kochkurs der Gemeindechronik in Zusammenarbeit mit der Hauswirtschaftslehrerin und Bäuerin Anneliese Boos aus Neu York kann das alte Handwerk gelernt werden.

## Die Geschichte

Wundersam wie die Herstellung liest sich auch die Geschichte der Fasnachtschüechli. Schon die Ägypter kannten offenbar eine ähnliche Art. Sie bereiteten in einer Pfanne ein dünnes Fettgebäck über offenem Feuer zu. In der Schweiz wird das Gebäck erstmals im Jahr 1445 in Budgetschriften des Klosters Klingental in Basel erwähnt. Schon damals waren die Chüechli sehr beliebt, von der Deutschschweiz bis ins Wallis und auch anderswo.

Sie sind also in der ganzen Schweiz verbreitet, haben jedoch lokal bei unterschiedlichen Gelegenheiten «Saison». Meist jedoch ist deren Herstellung und Verzehr eng mit der Fastenzeit verknüpft. In den letzten Jahren wurden während der Fasnachtszeit von den Grossverteilern rund 33 Millionen Chüechli verkauft.

Schon im Oktober dieses Jahres hat ein Grossverteiler die Fasnachtschüechli auf 5-Franken-Stück-Grösse schrumpfen lassen und sie als «Herbsttaler» verkauft. Eigentlich schade, dem Jahreslauf mit seinen Traditionen und der Vorfreude auf die Fasnachtschüechli im Februar ihren Reiz zu nehmen.

Ursprünglich, vor der industriellen Zubereitung, formten die jungen Mädchen die Fasnachtschüechli von Hand. Der Teig, der aus Eiern,

# Chüechlizeit

*Ein Kochkurs mit der Gemeindechronik*

**Kursdaten: 30.1.2013 und 6.2.2013**

*Zeit: 18.30-22.00 Uhr*  
*Ort: Schulküche Schang*  
*Kursleitung Anneliese Boos-Bosshard*  
*Kosten: Fr. 35.00, Material 15.00*

*Anmeldung bis 10.1.2013*



**Gemeindechronik Rüti**  
*Tel. 055 240 81 01*  
*mail: chronik@rueti.ch*

Mehl, Rahm und manchmal einem bisschen Kirsch – sicheren Werten – zusammengeknetet wird, hat die Konsistenz von weichem Hefeteig. In Briefen und Novellen von Gottfried Keller wird die Zubereitung von «Chneublätz» auch mit Zugabe von Weisswein beschrieben.

Die Mädchen zogen sich die pflaumengrossen, schon dünn ausgewalnten Teigstücke noch über das nackte Knie, damit die Fladen hauchdünn wurden. Anschliessend wurden die «Chnüüblätz» im

heissen Öl oder Schmalz ausgebacken und mit Holzlöffeln auf Topfgrösse zusammengedrückt, so dass sie Wellen warfen. Sie wurden einmal gewendet und knusprig durchgebacken und noch warm mit Puderzucker bestäubt. Bei der traditionellen Herstellung wurden grosse Mengen Fasnachtschüechli gebacken und in der Regel im Waschkorb aufbewahrt. Einige unserer Leser mögen sich sicher noch erinnern an den Duft, an die Emsigkeit bei der Herstellung, an die Vorfreude und an den

Genuss der leichten, fettigen, aber auch zuckersüssen Köstlichkeit, deren Vorarbeit und Herstellung genau so viel Spass machten wie der anschliessende Verzehr.

## Der Reiz des vermeintlich Leichten

Nach stundenlanger, fleissiger Handarbeit, welche die ganze Familie vom Teigen übers Portionieren zum Auswallen und Ausziehen, Backen und Pudern in Anspruch nahm, verwöhnten dann die jungen Damen zu nächtlicher Stunde ihre Angebeteten mit den frischgebackenen süssen Chüechli. Diese verleiteten anscheinend zur Sünde, was der Kirche und der Obrigkeit natürlich ein Dorn im Auge war, weshalb diese im Jahr 1527 die Herstellung und das Verteilen der «Chnüüblätz» kurzerhand wegen Sittenverstosses verboten.

Glücklicherweise wurde das Verbot später wieder aufgehoben. Ob das Chüechli nicht auch heute noch zu Sünden verleitet, sei dahingestellt.

Wie Pommes Chips bergen aber auch heute noch die «Chneublätze» ein enormes Suchtpotential. Beliebt ist auch ihre Luftigkeit, die manch einen zum Gedanken verleitet, man esse etwas Leichtes, was aber bei Chüechli, die im Fett schwimmend gebacken werden, nicht der Fall ist. Fett war zeitweise ein rares Gut, und so ist das Gebäck früher wie heute vor allem vor und an Festtagen zu finden.

Wer also Lust hat, die feinen, potionell süchtig machenden Gebäcke einmal selbst herzustellen, zu lernen, wie man den «Chnüblätz» richtig übers Knie nimmt und vielleicht wie anno dazumal eine Zaine voller Chüechli zu produzieren, der ist herzlich eingeladen, sich für den Chüechlikurs anzumelden.

Susanna Frick

## Bedachungen • Gerüstbau

Steil- und Flachbedachungen  
Eternit-Dächer und Fassaden  
Dachisolationen  
Einbau Dachflächenfenster  
Gerüste

## Hans Klopfenstein AG

Trümmlenweg 5  
8630 Rüti  
Tel. 055 240 27 13  
Fax 055 240 27 40  
www.klopfenstein-ag.ch

