

# Das Originalrezept wird noch immer streng gehütet

Wiigueteli werden für den Hausgebrauch oder den Verkauf auf lokalen Märkten fabriziert. Das Geheimnis der Mischung kennen nur wenige Personen.

**E**in Guetsli, das man in anderen Gegenden der Schweiz weniger kennt, ist das Wiiguetli. Dass es mindestens 100 Jahre alt ist, beweist die wichtigste Zutat Sandelholz. Im «kulinarischen Erbe der Schweiz», wird es als «Kleingebäck mit Rotwein und rötlicher Gewürzmischung» beschrieben.

Entstanden ist es in der Schaffhauser Bauernküche als typisches Backtaggebäck. Eine süsse Belohnung, die von den Bäuerinnen nach Wähen (Tünnen) und Brot in den Dorfbackofen geschoben wurde, als dieser bereits Hitze verlor. Sie nah-

men zum Backen, was der eigene Hof bot, im Weinbaugebiet war das auch Rotwein. Die Wiigueteli wurden einst als Zwischenverpflegung aufs Feld oder zu den Arbeiten in die Reben, zum «Herbschte» mitgenommen, sie waren ziemlich hart und gut lagerfähig.

### Originalrezept von 1909

Das Originalrezept der Mischung aus Nelken, Zimt, Zucker und Sandelholz kennt nur die Person, die das Gewürz auch herstellen und verkaufen darf. In Ramsen war einst Lea Geier im «Anker» im Besitz dieses Rezeptes. Laut Heimatbuch gab sie es dann weiter an «s Edewatte Mari», diese in die Milchwütte, von der es die «Krone» übernahm. In Stein am Rhein hütet Karin Müller vom «Wiilädeli» das Geheimnis der Wiigueteli-Mischung aus der ehemaligen Drogerie zum Raben. Sie hat sich verpflichtet, das Originalrezept von 1909 geheim zu halten. Auch Eva Graber, ehemals Rito AG, kennt es und vertreibt ihre eigene Mischung im Internet.

In unserer Gegend gab es einst nur drei Sorten Weihnachtsguetsli: die roten Wiigueteli, die gelben Mailänderli und die weissen Springerli und Änisguetseli.

Das Wiigueteli schmeckt übrigens nicht nur an Weihnachten. Je nach Form, welche man zum Ausstechen nimmt, passt es das ganze Jahr. (Sr.)



Wiigueteli: Rotwein und Sandelholz färben den Teig rötlich.



Das Wiigueteli-Gewürz im Säckchen aus der ehemaligen Steiner Drogerie zum Raben. Bild Sr.



Die Mischung des Glarner Gewürzzuckers, auch Magenträss genannt, erinnert geschmacklich an die Wiigueteli. Bilder zvg

### LESEBRIEF

## Auf taube Ohren gestossen

Ursula Junker erweist der Genossenschaft Alterswohnungen mit ihrem tendenziösen Bericht im «Steiner Anzeiger» vom 11. 12. einen Bärendienst. Der Artikel enthält nicht nur Unwahrheiten; er suggeriert zudem, es habe bezüglich des Projekts ein Austausch zwischen Anwohnern und Genossenschaft stattgefunden.

Ich stelle klar: Ich wurde nie nach meiner Meinung gefragt. Ein einziges Mal sass die Vertreter der Genossenschaft und die Anwohner an einem Tisch – auf meine Anregung hin, notabene, und nachdem ich eineinhalb Jahre lang erfolglos um einen Austausch gebeten hatte. Allerdings war die Genossenschaft weder damals noch zu einem späteren Zeitpunkt gewillt, auf Fragen und Einwände zur Gestaltung des Projekts einzutreten. Jetzt wird beispielsweise der Verzicht auf vier Stockwerke als grossmütiges Entgegenkommen deklariert.

Ich vermute eher, dass man beabsichtigte, auf diese Weise den Anwohnern den Wind aus den Segeln zu nehmen. Aber wie gesagt: Es gab nie einen Diskurs – weder über diesen Aspekt noch über andere. Bei so einem sensiblen Projekt ist eine glaubwürdige Kommunikation unabdingbar. Die Vertreter der Genossenschaft haben es aber leider versäumt, Vertrauen zu schaffen, Bedürfnisse abzufragen und ein Fundament für eine gute Nachbarschaft zu legen. Der Widerstand hat sich mitnichten in Luft aufgelöst.

**Michael Huber-Süess**  
Stein am Rhein

### «Das kulinarische Erbe der Schweiz» Eine Referenzbibliothek

Die Buchreihe «Das kulinarische Erbe der Schweiz» ist von 2012 bis 2016 in fünf Bänden, geordnet nach Kantonen, erschienen. Es ist eine Referenzbibliothek des einheimischen Geschmacks, angereichert mit Anekdoten, Geschichten und Rezepten von Marianne Kaltenbach. (r.)

### Gemütliche Stubete in Ramsen

Wegen eines technischen Fehlers war das Bild der Stubete – diese fand nach dem Advents- und Weihnachtsingen statt – vom Frauenteam der reformierten Kirchgemeinde Ramsen im letzten «Steiner Anzeiger» leider unscharf. Aus diesem Grund bringen wir es nochmals, samt Zugabe des Adventsfensters.

Bilder zvg

