



Echte Handarbeit setzt die traditionsreiche Reutlinger Mutschel voraus. Auf dem Bild entsteht eine besonders große Variante, verziert mit Zöpfen und »Schnecken«. GEA-FOTOS: KNAUER

**Brauchtum** – Beim Mutscheltag am Donnerstag, 11. Januar, heißt es wieder Spaß haben in ausgelassener Runde

# Das Glücksspiel um die Zacken

REUTLINGEN. Manche verzehren die lecker cross gebackenen Mutschelzacken aus purem Genuss. Andere lieben es, für das Traditionsgebäck um die Wette zu würfeln. In Reutlinger Gaststätten und Vereinsheimen wird am Mutscheltag – traditionell am ersten Donnerstag nach dem »Obersten«, Dreikönig – kräftig gezoxt, geblüfft und um schmackhafte Trophäen gewetteifert.

Gespielt wird ums »Nackts Luisle«, »Mäxle« oder »Der Wächter bläst vom Turm«. Noch zahlreiche weitere Spiele sorgen für Kurzweil und gute Stimmung.

An Stammtischen und im Freundeskreis geht's jetzt also wieder feucht-fröhlich zu, bis entschieden ist, wer welches Prachtexemplar dieses Reutlinger Gebäcks mit nach Hause nehmen oder gar gleich verzehren darf.



Die Spannung wächst, was sagen die Würfel? FOTO: GEA-ARCHIV

Der Reutlinger Chronist Karl Bames schrieb in seiner »Chronica« über den Mutscheltag: »Alle Bäcker backen an diesem Tage Mutscheln, das heißt sternartige mürbe Kuchen von drei Kreuzer an bis zu einem Gulden 30 Kreuzer, und wenn man nur 60 bis 70 Bäcker annimmt, und im Durchschnitt soll ein Bäcker um 30 Gulden backen, so werden an diesem einzigen Tag um 1 800 Gulden Mutscheln (2 000 Gulden langen nicht, ohne den Wein, der getrun-

ken wird) gebacken und in der Mutschelnacht herausgespielt oder auch verzehrt.«

### »Große Becken-Stadt«

Bames nannte Reutlingen auch »große Stadt der Becken«. Die Zahl der Bäcker ging zwar nach und nach zurück, aber der Brauch ist geblieben, und inzwischen ist schon vor Weihnachten in jedem Bäckergeschäft der Achalmstadt das Sternengebäck mit den acht Zacken zu haben. (GEA)

**Rekord** – Mehr als 1 000 Mutscheln entstehen selbst in einer kleinen Backstube

# Alles geritzt!

Kaum zu glauben, aber wahr: Weit mehr als 1 000 Mutscheln der unterschiedlichsten Größen stellt der kleine, noch handwerklich orientierte Bäckereibetrieb Hans Wucherer in der Reutlinger Wilhelmstraße am Mutscheltag von Hand her. Da wird mit vereinten Kräften geknetet, geritzt und geflochten.

Dem Bäckermeister ist das nicht zu viel: »Mutscheln zu backen, ist mir lieber als all das kleine Weihnachtsgebäck«, betont Wucherer. »Der Teig ist sauber und schön fest, man bekommt keine klebrigen Finger!«

Fünf Größen bietet der Reutlinger Bäcker in seinem Geschäft an. Und in allen mürben Sternen steckt das Gleiche: Weizenmehl, Margarine, Milch, Wasser, Hefe, Malz und etwas Salz. Nur die süßen Mutscheln werden leicht verziert, mit Puderzucker oder Glasur. Weitere Varianten lehnt der Chef der Backstube ab, denn Brauchtum ist Brauchtum. Wer hat denn je von gefüllten Mutscheln gehört oder gar von



Bäckermeister Hans Wucherer.

Mohn-Mutscheln? Nicht auszudenken!

Die größte Mutschel, die in den Auslagen liegt, muss bis zu 40 Minuten im Ofen bleiben. Sie gibt's nur auf Vorbestellung. Als Ausstellungsstück wandert sie nach dem Foto-Termin in der bullig-warmen Backstube – da läuft sofort die Linse an – erst einmal ins Schaufenster. Beim Anschauen kommt schnell der Appetit. (kaze)

**Lokalitäten** – Reutlinger Gastronomen sind verstärkt aufgefordert, die Mutscheltradition fortzuführen

# Von den Glanzzeiten der mürben Sterne

VON CHRISTINE KNAUER

REUTLINGEN. »Na, wie heißt das Zauberwort?« Eltern, die ihren Kindern so ein »Bitte« abnötigen wollen, werden wohl umdenken müssen. Denn das Zauberwort des 21. Jahrhunderts wird weder »bitte« noch »danke« oder irgendeine andere Höflichkeit sein. Das Wort, bei dem Augen leuchten und Familien aufatmen, heißt leider heutzutage »Mehr«. Mehr Freizeit, mehr Wohlstand, mehr Mehr – wer will das nicht?

Ein Trend, unfassbar für die Menschen, die vor sechzig Jahren jung waren. Rolf Lachenmann, Alt-Reutlinger und politisch engagiert bei den Freien Wählern, erinnert sich an seine Kindheit.

### Ein großes Ereignis

Zu Beginn eines neuen Jahres fieberte er dem Morgen nach dem traditionellen



Auf in die Kneipen, es wird gemutschelt. GEA-ARCHIV-FOTO: GER

Mutscheltag entgegen: Hatte der Vater gewonnen? Lag zu Hause eine Mutschel auf dem Frühstückstisch?

Als Bub war das Entdecken der Mutschel – die meist ziemlich verhraucht den Weg nach Hause antrat – noch ein wahrhaftiges Ereignis. Heute haben die mürben Sterne an Glanz und Bedeutung verloren, aber die

Tradition des Mutschelns könnte nach Auffassung altingesessener Reutlinger wie Rolf Lachenmann sowie dessen Parteifreund Hans Theurer durchaus etwas neuen Schwung vertragen.

Vor allem die Lokale, Wirtshäuser und Kneipen könnten am 11. Januar nach Ansicht der Initiatoren verstärkt zum Würfelspiel um

das Sternen-Gebäck einladen. Und so sind die beiden Reutlinger losgezogen und haben als Privatleute bei der hiesigen Gastronomie nachgefragt, wer die Gäste dieses Jahr offiziell zum Mutscheln einlädt.

In elf Lokalitäten geht's jetzt richtig rund, die Einladungen zum offenen Mutschelabend liegen aus.

»Auch Zugereiste sollten dabei unbedingt mal mitmachen«, rät Hans Theurer, der selbst in einer Gaststätte aufgewachsen ist und die Tradition des Mutschelns von Kinderbeinen an erlebt hat. Selbstredend sind inzwischen längst beide Geschlechter beim Mutscheln willkommen.

»Früher blieben die Frauen daheim bei den Kindern«, so erinnert sich Lachenmann, »aber mit dieser Tradition brechen wir gerne.«

Männlein und Weiblein amüsieren sich heute glei-

**Reutlinger Mutscheln**  
in vielen Größen, handwerklich und frisch!  
Bestellungen auch tel. unter 0 71 21/30 03 80 möglich!

**Konditorei – Caféhaus**  
**Feine Backwaren**  
Wilhelmstr. 100, RT, bei der Marienkirche  
www.konditorei-sommer.de

Da wo der Kenner seine Mutscheln holt

Hans Wucherer's Backstube  
Wilhelmstr. 9, 07121 338016

Tradition verpflichtet ... auch am

**Mutscheltag**  
mutscheln Sie mit uns in allen Stuben.

**Franziskaner Keller Reutlingen**  
Restaurant, Musik und Tanz  
Wilhelmstraße 40, Müller-Galerie  
Täglich 18 Std. für Sie ohne Ruhetag geöffnet. Tel. 0 71 21/32 05 77  
www.FranziskanerKeller.de

Das Mutschel Büchle zur Geschichte des Reutlinger Mutscheltages mit den gebräuchlichsten Spielen erhalten Sie in allen GEA-Geschäftsstellen und im GEA-ServiceCenter.

1,50 €

**Wir empfehlen**

**mürbe Mutscheln**  
**Vollkorn-Mutscheln**  
**Bio-Vollkorn-Mutscheln**  
gebacken aus Vollkornschrot und Mehl von BIOLAND-Bauern aus der Region in bekannter guter Qualität

**BERGER**

Reutlingen, Wilhelmstraße 127  
Willy-Brandt-Platz (ZOB)  
Storlachstraße 196  
und Marktplatz Pfullingen  
☎ 0 71 21/33 73 87

**MARKTBÄCKER**

**KLUMPP**

In bekannter Qualität

**Original Reutlinger Mutscheln**  
Ihr Bäcker auf dem Wochenmarkt in Reutlingen

**Mutschelverkauf**  
Modehaus Breuninger  
von Di., 9. 1. bis Sa., 13. 1. 2007  
Telefon 0 71 21/4 53 53

**Reutlinger MUTSCHELABEND**

Folgende Lokale helfen in diesem Jahr mit, den Reutlinger Mutscheltag wieder in alter Tradition zu begehen:

<b>Billy Bob's</b> Unter den Linden 1 Tel. 0 71 21/33 85 18	<b>Maximilian</b> Seestraße 6 Tel. 0 71 21/34 02 03
<b>Chocolat</b> Willy-Brandt-Platz 8 Tel. 0 71 21/37 27 66	<b>Nüho bei Janni</b> Nürtingerhofstraße 14 Tel. 0 71 21/33 88 85
<b>En ville</b> Oberamteistraße 27 Tel. 0 71 21/33 02 90	<b>Rebstöckle</b> Gartenstraße 37 Tel. 0 71 21/34 62 60
<b>Goldener Krug</b> Lindenstraße 36 Tel. 0 71 21/32 09 50	<b>Ringelbach</b> Ringelbachstraße 89 Tel. 0 71 21/2 58 86
<b>Jahnhaus</b> Ringelbachstraße 96 Tel. 0 71 21/2 21 61	<b>Uhandhöhe</b> Friedrich-Ebert-Straße 17 Tel. 0 71 21/27 03 18
<b>Spitalhofsaaal</b> Marktplatz Tel. 0 71 21/2 19 43	<b>Wald Ess Lust</b> Mark 7 (Wasenwald) Tel. 0 71 21/24 06 93

Um Tischreservierung wird gebeten.

**Zum Glück gibt's die Original Reutlinger Mutscheln von K&U in großer Auswahl!**