Amtliches Publikationsorgan der Stadt Stein am Rhein, AZ 8200 Schaffhausen

Steiner Anzeiger

UNABHÄNGIGE WOCHENZEITUNG DES BEZIRKS STEIN AM RHEIN UND UMGEBUNG

23. Jahrgang, Nummer 43, 28. Oktober 2014 Einzelpreis: Fr. 1.70, erscheint immer dienstags

KOMMENTAR

Der Duft von Magenträss und feinen Wiigueteli

Ich gebe es zu, ich bin ganz vernarrt in Guetsli, vor allem in Wiigueteli, obwohl ich als Glarner diese gar nicht gekannt habe. Denn diese Köstlichkeit wird im Gebiet um Schaffhausen und dort – wohl wegen der Weinzugabe – vor allem in Gemeinden mit einer Weintradition hergestellt. Zum ersten Mal davon probiert habe ich am Steiner Jahrmarkt, wo ich dann auch gelernt habe, dass das Originalrezept aus der ehemaligen Drogerie zum Raben stammt und auch die Steiner Firma Rito AG ein spezielles Gewürz für die Herstellung von Wiigueteli vertreibt. Dass es dieses Gebäck schon länger gibt, habe ich nun auch erfahren. Entstanden ist es in der Schaffhauser Bauernküche. Die Bäuerinnen nahmen zum Backen, was der eigene Hof bot, und im Weinbaugebiet war das auch Rotwein. Früher wurden die Wiigueteli sogar bis zum Frühling und Sommer aufbewahrt, um sie als Zwischenverpflegung auf Feld mitzunehmen. Diese waren recht hart, damit man sie länger aufbewahren und auch besser transportieren konnte.
Übrigens, und somit sind wir wieder bei den Glarnern: Zu Hause hab ich etwas Ähnliches, nämlich Magenträss oder Glarner Gewürzzucker. Damit überrasche ich immer wieder Gäste mit dem würzigen und bekömmlichen Geschmack von Sandelholzpulver und anderen frisch gemahlenen Gewürzen.

Mark Schiesser

Hüterin einer alten Tradition

Karin Müller führt nicht nur eine lange Tradition weiter. Die Steinerin hütet auch das Geheimnis der weit über die Grenzen hinaus bekannten «Wiigueteli-Mischung» aus der ehemaligen Drogerie zum Raben.

Mark Schiesser

Nur sie kennt das Geheimrezept: Karin Müller stellt die Gewürzmischung für das beliebte Schaffhauser Kleingebäck selber her. *Bild Mark Schiesser*

STEIN AM RHEIN Es heisst, dass der Herbst nicht vorbeiziehen darf, ohne dass die Einheimischen ihre «Wiigueteli», eine typisch regionale Spezialität geschmaust haben. Fragt man nach echten Schaffhauser Spezialitäten, dürfte nach der «Bölletünne» oder dem «Schlaatemer Rickli» bald einmal das Wort «Weinguteli» oder «Wiigueteli» fallen. Laut dem Inventar zum «kulinarischen Erbe der Schweiz» – darin wurde das Wissen über die einheimischen Speisen und Getränke von Fachleuten sorgfältig zusammengetragen und aufgeschrieben – handelt es sich um ein Kleingebäck von rötlicher Farbe, welches es durch die Zugabe von Sandelholz und Rotwein erhält.

> **«Ich habe mich dazu verpflichtet, das Originalrezept von 1909 geheim zu halten.»**
>
> **Karin Müller**
> Geschäftsführerin Steiner Wiilädeli

Und genau so wie das angeblich berühmteste Rezept der Schweiz, nämlich das vom Appenzeller Käse, dessen würziger Geschmack von der geheimnisvollen Kräutersulz stammt, ist auch die Rezeptur des verlockenden Kleingebäcks ein wohlgehütetes Geheimnis. Wie es der Name schon sagt, handelt es sich um ein Guetzli oder Gueteli, welches vor allem in den Weinregionen bekannt ist, weil es mit Rotwein hergestellt wird und auch im Geschmack sehr gut zu Kaffee oder einem Glas Rotwein genossen werden kann.

Rare Kostbarkeit

Dass es mindestens 100 Jahre alt ist, beweist die wichtigste Zutat. «Es ist die Gewürzmischung mit der raren Kostbarkeit Sandelholz», erklärt Karin Müller vom Steiner Wiilädeli zum Raben, im selben Gebäude in der Steiner Unterstadt also, in dem der kürzlich verstorbene Steiner Drogist Hans-Peter Schätti Herbst für Herbst seine spezielle Mischung des «Weinguetli-Gewürzes» zusammen stellte. Neben unzähligen Pülverli oder altbewährten Heilmitteln wie etwa dem «Kampfer-Eis», einer häufig verlangten Salbe gegen raue Hände, …

FORTSETZUNG AUF SEITE 2

ANZEIGE

Individuelle Planung, perfekter Service

KÜCHENSTUDIO KURT BUCK

Herrenlandstr. 72, D-78315 Radolfzell,
Tel. +49 77 32 / 5 48 13, www.buck.kuechen.de

«Steiner Anzeiger», Postfach 1275, 8201 Schaffhausen, Telefon 052 633 31 11 **Redaktion:** Telefon 052 633 31 11/Fax 052 633 34 01/
E-Mail berichte@steineranzeiger.ch **Anzeigen:** Anzeigenschluss Montag, 9.00 Uhr, Telefon 052 633 31 11/Fax 052 633 34 02/
E-Mail anzeigenservice@steineranzeiger.ch **Abonnement:** Telefon 052 633 33 66/Fax 052 34 06/E-Mail aboservice@steineranzeiger.ch

Hüterin einer alten Tradition

FORTSETZUNG VON SEITE 1

... Risse und Frostbeulen, war er auch für seine Mischung des «Weingueteli-Gewürzes» bekannt. Rund 100 Kilo pro Jahr habe er hergestellt, verriet er vor zwei Jahren in einem Beitrag im Radio Munot anlässlich der Herbst-Serie «Was isst Schaffhausen», in der das Lokal-Radio auf der Suche nach traditionellen Rezepten war.

Vom Vorvorgänger

Und Drogist Hans-Peter Schätti, der die Drogerie zum Raben über drei Jahrzehnte führte, hatte das Originalrezept schon von seinem Vorgänger Werner Lüscher-Wenger übernommen, nachdem er sich nach 32 arbeitsreichen Jahren 1972 vom Geschäftsleben zurückzog.

Dank guten Verbindungen konnte Karin Müller das wohlbehütete Rezept erwerben. «Die Enkelinnen von Hans-Peter Schätti haben es mir verkauft unter der Bedingung, dass ich alles im Sinne ihres Onkels weiterführe», so Müller. «Ich freue mich, dass ich diese Tradition weiterführen kann», meint Karin Müller, ausserdem hätte sie sich verpflichtet, das Rezept von 1909 geheim zu halten, denn auch die Steiner Firma Rito stellt seit über 100 Jahren eine Wiiguetzli-Mischung her. Auf jeden Fall achtet Karin Müller darauf, dass sie auch weiterhin die Rezeptur genau auf ein Kilo Mehl abgemessen verkauft, damit die vor allem in der Weihnachtszeit sehr geschätzte und verlockende Köstlichkeit dann auch wirklich unvergleichlich schmeckt. Zum Kaffee, zu Glühwein oder einfach so.

Wie eh und je: Die Säckli und die Etiketten mit dem original «Weinguteli-Gewürz» (im Bild mit einem alten Holzmodel) im gewohnten Erscheinungsbild. *Bild Sr.*

Das «Wiigueteli-Gewürz» nach Rezept von 1909 aus der ehemaligen Drogerie zum Raben gibt es nicht nur traditionell am Steiner Jahrmarkt. Es kann neu auch schon bald übers Internet (www.wiilaedeli.ch) bezogen werden.

Politisches und auch visionäres Projekt

Historiker Hans-Peter Bärtschi referierte am Freitagabend beim Historischen Verein Stein am Rhein über das einstige Eisenbahndebakel.

STEIN AM RHEIN Sein 30. Buch, diesmal über die Industriekultur beider Basel, ist soeben erschienen. Mehr als 40 Vereine hat er gegründet, um industrielle Güter zu retten.

Als der Winterthurer Architekt, Technik- und Wirtschaftshistoriker Hans-Peter Bärtschi vor 35 Jahren seine Firma Arias-Industriekultur gründete, war er ein Pionier.

Am Freitagabend war er Gast beim Historischen Verein in Stein am Rhein, wo er ein Referat zum Thema «Die Schweizerische Nationalbahn – ein Winterthurer Drama» hielt. «Ein Männerthema, wenn ich in die Runde schaue, aber auch ein Steiner Debakel», meinte Katharina Läuppi einleitend und ergänzend, denn auch der Steiner Finanzhaushalt wurde beim Konkurs der Nationalbahn schwer in Mitleidenschaft gezogen.

Dass in den 1860er-Jahren auch Stein am Rhein vom Eisenbahnfieber erfasst wurde, belegt die Steiner Stadtgeschichte ausführlich. Mit zahlreichen historischen Aufnahmen zeigte der Referent – er betrieb während fünf Jahren in Stein am Rhein ein Atelier – auf, dass die «Nationalbahn» als Kind einer an Visionen reichen Eisenbahnzeit versuchte, die bestehende Bahnlandschaft auf den Kopf zu stellen und eine neue, möglichst kurze Verbindung vom Bodensee zum Lac Léman zu realisieren.

Stiess auf grosses Interesse: Der Steiner Roland Leuthold (rechts) brachte sein historisches Sammelgut zum Vortrag mit. *Bild Mark Schiesser*

Die nationale Bodensee-Genfersee-Bahn, die mit öffentlichen Geldern als nationale Bahn die bestehenden Monopole der Privatbahnen brechen sollte, blieb unvollendet. Es war laut Bärtschi ein politisches Projekt der soeben an die Macht gekommenen Winterthurer Demokraten gegen die Zürcher Freisinnigen und ihre Nordostbahn. Die Ostsektion der 1875 gegründeten Nationalbahngesellschaft führte von Konstanz und Singen nach Winterthur. Die Westsektion hätte über Zürich in die Westschweiz führen sollen. Die bestehenden Bahnkonzerne reagierten, indem sie Linien konzessionieren liessen, mit denen sie der «Nationalbahn» (SNB) den Weg abschneiden konnten.

Die SNB musste mit einer Überwerfung bei Seebach Zürich umfahren. Inzwischen wurde die Ostsektion mit Geldern der Westsektion vollendet. Neben dem Rheinviadukt bei Hemishofen hatte sie die zweitlängste Eisenbrücke der Schweiz bei Ossingen errichtet, die 1876 an der Weltausstellung in Philadelphia präsentiert wurde. Die durch dünn besiedeltes Gebiet führende Bahn wies extrem schlechte Betriebsergebnisse aus, auch nachdem die Stecke 1877 bis Zofingen verlängert worden war.

Am 20. Februar 1878 wurde das Unternehmen zwangsliquidiert. Die Nordostbahn übernahm die Konkursmasse zu etwas mehr als einem Zehntel der Bau- und Betriebsmittelkosten, was zur allgemein herrschenden Krise in den beteiligten Gemeinden die Not noch verschärfte.

In der anschliessenden Gesprächsrunde trugen die anwesenden Lokalhistoriker ergänzend dazu bei, dass auch Persönlichkeiten wie der frühere Steiner Nationalrat Johann Georg Fuog, der seine Gesundheit und sein ganzes Vermögen der Eisenbahn opferte, nicht in Vergessenheit gerieten und auch weitere Gemeinden im oberen Kantonsteil an der Nationalbahn-Schuld zu kauen hatten. Trotz dem bitteren Ende und laut Bärtschi noch immer mit grossem Forschungsnachholbedarf ein spannendes Thema. *(Sr.)*