

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen  
**Band:** 36 (1965)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Die Symbolik des Weihnachtsgebäcks  
**Autor:** T.H.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-807448>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Die Symbolik des Weihnachtsgebäcks

Wenn wir in dieser Zeit um Weihnachten die süßen und lustig gestalteten Guezli verzehren, dann denken wir kaum darüber nach, was für eine uralte Ueberlieferung an diesen Dingen hängt. Die Formen, die zur Herstellung benutzt werden, sind nämlich oft viel älter als das Weihnachtsfest selbst. Vielfach haben sich hier in Idee und Gestalt Reste heidnischer Kultur bewahrt, die das junge Christentum nur schwer ausrotten konnte und die es deshalb im eigenen Sinne umgedeutet und als eine Tradition erhalten hat.

Die Feier der Sonnenwende, von fast allen Völkern festlich begangen, hat ja nicht nur den Zeitpunkt des Weihnachtsfestes mitbestimmt, sondern auch in den Festsymbolen ihre Spuren hinterlassen, vor allem im Festgebäck. Was bedeuten z. B. die stets wiederkehrenden Tierfiguren anderes als die längst vergessenen Abbilder von Opfertieren. Und die in Schweden üblichen scheibenförmigen, mit Kreisornamenten verzierten Neujahrskuchen sind ebenso wie unsere Neujahrsbrezel Symbole der wiedererstehenden Sonnenscheibe oder auch der Räder des Sonnenwagens, der zu dieser Zeit umhergefahren wurde.

Es ist auch gewiss kein Zufall, dass bei den Formen des Weihnachtsgebäcks Symbole der Fruchtbarkeit auf den kommenden Frühling hinweisen. Der Hahn, auf dem manchmal der Sonnengot im Strahlenkranz reitet, der Storch, der Fruchtkranz, der Engel auf dem Schwan, sie alle kommen häufiger vor als Darstellungen, die sich auf die Weihnachtsgeschichte beziehen. Auch die Figur des Reiters, die bei Weihnachtsgebäcken immer wiederkehrt, bezieht sich viel eher auf Wotan, der sich nach allgemeiner Auffassung zur Sonnenwende unter den Menschen aufhielt, als auf den heiligen Nikolaus.

Immerhin hat gerade der Nikolauskult, eben wie der Martinskult sehr früh in deutschsprachigen Ländern heimisch, die Gestaltung des viel später erst eingeführten Weihnachtsfestes beeinflusst. So kommt es, dass die hübschesten und fantastischsten Weihnachtskuchen gerade in den Gegenden üblich sind, in denen, meist durch Benediktinerklöster angeregt, dieser Heilige ver-

ehrt wurde, in Holland und Flandern, am Niederrhein, im Elsass, in Süddeutschland, aber auch bei uns, wo bis heute noch die Stadt Freiburg unter dem Patronat dieses Beschützers der Matrosen, der Reisenden und der Kinder steht. «Klausemännchen» heissen bis heute diese Figuren aus Pfefferkuchen. «Klaskerle» nennt man sie in Holland und Flandern.

Während bei religiösen Darstellungen, Kreuzigungs- und Marienbildern eine mittelalterliche Tradition oft bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts beibehalten wird, wechseln die Erscheinungen der Zeitgeschichte, die in den Pfefferkuchenfiguren dargestellt werden, ganz deutlich. Da gibt es steife Einzelfiguren in der Tracht des Barocks, auch Paare und Gruppen aus dieser Zeit, prächtige Reiter in der Uniform des Dreissigjährigen Krieges, zierliche Kavaliere mit Lockenperücken und Galanteriedegen, schliesslich ernste Offiziere der napoleonischen Kriege. Selbst Herrscher wie Kaiserin Katharina von Russland oder Napoleon entgingen nicht dem Schicksal, von fröhlichen Kindern verspeist zu werden.

Lokale Eigenart hat natürlich überall eingewirkt. Auffallend ist der Stilunterschied der Schweiz und Süddeutschland einerseits und der nordischen und westlichen Länder andererseits. Im Süden: zierlichste Verarbeitung der Einzelheiten, der Spitzenkragen, der Haartracht, Freude am Fratzenhaften; im Norden: derbe, grobe Ausführen, viel Freude am Grotesken.

Die Einführung der Maschine im Bäckereibetrieb um die Mitte des 19. Jahrhunderts hat den Gebrauch der einfachen Holzformen verdrängt und schien dadurch dem Weiterleben der alten Tradition einen Riegel vorzuschieben. Man ist aber doch an vielen Orten dazu übergegangen, die alten Backformen wieder hervorzuholen und zu benutzen, weil man den Reiz ihrer Ursprünglichkeit zu schätzen beginnt. Man hat auch leicht aktuelle Gestalten, wie typische Filmschauspieler oder Boxer zu lustigen Kuchenmännern geformt, gewiss mit dem gleichen Recht, mit dem der Zuckerbäcker des 17. Jahrhunderts den Landknecht, der des 19. Jahrhunderts die Scherzfiguren der Witzblätter in Kuchenteig nachbildete.

T. H.

## Festliche Menus für die Tage um Weihnachten und Neujahr

Vorschläge von Frau Dr. L. Fischer, Küsnacht

Hühnerbrühe mit Ei und Grünem oder Einlaufsuppe  
Hühnerfricasée im Reising garniert  
mit Pilzen, Tomaten oder andern Gemüsen  
Salat

Halbierte, geschälte Orangen  
(mit Zuckersirup beträufelt und mit gehackten oder in  
Stifte geschnittenen Mandeln und kandierten Früchten  
bestreut)

\*

Tomatensuppe mit kleinen Blumenkohlröschen

Rahmschnitzel mit Champignons  
Nudeln oder andere Teigwaren

Gemischter Salat  
Eistorte

\*

Kleiner Hors-d'œuvre-Teller  
Fisch an Curry-Pilzsauce  
gedämpfte Bohnen und Tomaten  
Kartoffelschnee oder Kartoffelkroquetten  
Ananas-Margritli

\*

Gersten- oder Erbsensuppe  
Rindszunge an Madeira- oder Kapernsauce  
Kartoffelstock  
Gedämpftes Gemüse oder Salat  
Glace