

**Zeitschrift:** Jahrbuch / Zürcher Unterländer Museumsverein  
**Herausgeber:** Zürcher Unterländer Museumsverein  
**Band:** 22 (1981-1982)

**Artikel:** D Tüne  
**Autor:** Huber, Fritz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1095762>

### **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:** 28.04.2026

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

## D Tüne

Die grossen, tellerartig ausgewallten Kuchen mit niederem Rand, die meistens mit Früchten, Gemüse oder Käse belegt werden, nennt man im Knonaueramt, im Zürcher Unterland, im Rafzerfeld, im Weinland und im Stammheimertal «Tüne». Ferner galt diese Benennung auch am oberen, linken Zürichseeufer. Im Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache wird für Richterswil «s Hambizgi uf der Barile(Aprikosen-)tüne» als charakteristischer Spruch aufgeführt. In Wädenswil inserierte 1843 ein Bäckermeister: «Ferner sind bei mir frischgebackene Dünen jeden Tag zu haben.» Für die Stadt Zürich wird «Tüne» durch eine Tagebuchnotiz der Gattin Heinrich Pestalozzis belegt. Sie schrieb, dass zwei ihrer Brüder sie und ihre Freundinnen «bei unserer Dünen erwischten». Nur für das rechte Zürichseeufer und für das Zürcher Oberland fehlen Belege für die Benennung «Tüne». Heute ist im Kanton Zürich «Tüne» weitgehend durch das Synonym «Wëe» verdrängt. Als ich vor Jahren in einer Zürcher Konditorei ein Stück «Bariletüne» verlangte, gab mir die Aufwärterin schnippisch zur Antwort: «Ich wäiss nüd, wa das ischt.» «Dän frööged Si halt am Büffee», gab ich zurück. Ich erhielt mein Stück «Tüne», allerdings betont unfreundlich.

Die Bezeichnung «Tüne» für die tellerartigen Kuchen kennt man aber auch in den Kantonen Aargau, Schaffhausen, Thurgau (neben «Tündle» und «Tüle»), Appenzell (neben «Tönnele») und St.Gallen. In den Ackerbaugebieten, in denen man früher das Brot im eigenen Haushalt buk, gab es bei jeder «Bachete» auch «Tüne». In den andern Gebieten war die «Tüne» ein Festgebäck, das an Neujahr, Fastnacht, Kirchweih oder einem andern Festtag auf den Tisch kam und meistens dem Bäcker zum Backen übergeben wurde. Eine «Silvästerbachete» im eigenen Haushalt schildert der Zürcher Oberländer Lehrer und Schriftsteller Ruedi Kägi.

In meiner Heimatgemeinde im Zürcher Unterland war zu meiner Jugendzeit vor 70 Jahren die Bezeichnung «Tüne» für die aus Brotteig hergestellten runden Kuchen allgemein gebräuchlich. Wenn es hiess: «Es gid Tüne z

Imbis», freuten wir Kinder uns; denn «Tüne» war doch ein gefreutes Essen als etwa «Späk und Schlämpechabis». Ich hielt es mit jenem Thurgauerbuben, der zu seiner Mutter sagte: «Mueter, bach luuter Tüne und nu aa Broot.» Nach einer landläufigen Redensart kann man mit «Tüne» das Brot sparen. Am Backtag strich ich immer um die «Muelte» herum, die in der Stube zwischen Kachelofen und «Chöischtli» stand. Das Auswallen der «Tüneböde» mit dem «Tröölholz», das Formen der Teigrollen, die als «Röiff» auf den Rand der «Tüneböde» aufgesetzt wurden, das Belegen der «Tüneböde» mit dem «Aass» waren Arbeiten, die ich mit grossem Interesse verfolgte, fiel doch hie und da ein Apfelschnitz oder eine entsteinte Zwetschge für mich ab; auch durfte ich etwa, wenn die Mutter die Arbeit beendet hatte, den «Idel»-(Rahm-)löffel abschlecken.

Da gab es, je nach der Jahreszeit, «Rabarbere-, Chriesi-, Zwätschge-, Öpfel-, Hërdöpfel-, Binätsch-, Chruud-, Zucker- und Ideltüne». Nach einem Beleg des Wörterbuches der schweizerdeutschen Sprache erhielten die Schnitter eines Gehöfts in Werikon bei Uster zum Abendessen eine gewaltige «Nidel-tüne». Im Frühling war die «Rabarberetüne» wegen ihrer erfrischenden Säure, aber auch wegen des Staubzuckers, der über die Rhabarberwürfelchen gestreut war, von uns Kindern besonders geschätzt. «Öpfeltüne», die mit den Schnitzen der «Murrenete» (Pariser Rambour-Reinette) belegt war, mundete mir am besten. Die «Binätschtüne» schätzte ich wegen der Speckwürfelchen, die auf dem Spinat lagen. Im Sommer, wenn der Spinat rar wurde, trat das «Chruud» (Mangold) an seine Stelle. Dass die «Chruudtüne» weniger geschätzt war als die «Binätschtüne», ersieht man aus der Redensart: «Wän s e Chruudtüne wëer, gëëb i em au devuu.» Auf die neugierige Frage «Wä gid daa?» erhalten etwa Kinder die ausweichende Antwort: «E Hanthebi an e Chruudtüne.» Für die «Hërdöpfeltüne» wurden die gekochten und geraffelten Kartoffeln mit Rahm vermischt, sie galt deshalb als besonders «gfuerig». In Albert Bächtolds «Hannili Peter» bringt ein Kind ein Stück «Böletüne» als Znüni in die Schule. Dann fehlte natürlich im Herbst die «Zwätschgetüne» bei keiner «Bachete». Ein alter «Stürchel» eines Zwetschgenbaumes, der neben dem mächtigen Berikerbirnbaum hinter dem Haus stand, lieferte bis

Ende Oktober süsse Hauszwetschgen. Später gab es im eigenen Haushalt «Barile-, Müneli-» (Mirabellen-) und «Chëestüne» und bei den Schweizer Kolonisten in Argentinien «Pfirsich-, Truube-, Fyge-, Tomate- und Wuurschttüne».

Das Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache erwähnt noch die mit einem Eieraufguss belegte «Aiertüne» (Baden, AG), die mit Speck und Kümmel belegte «Füürtüne», deren Teig man in den Ofen schob, während hinten das Feuer noch brannte (Neerach), die mit den zarten jungen Spitzen des Rainfarns belegte «Rëifaretüne» (Rüdlingen, SH), die spärlich belegte «Faschtetüne» (Baden, AG) der katholischen Orte, die mit Butterstückchen und Zucker belegte «Braachtüne» (Bülach), die mit den Rückständen der ausgepressten Nüsse belegte «Fladertüne» (Richterswil) und die «Zipäärtli-tüne» aus kleinen Pflaumen (Schaffhausen).

Wie früher singende Kinder sich bei einer «Metzgete» eine Gabe erbettelten, so auch bei einer «Bachete». In einem Bettellied aus Stallikon heisst es: «Es lüüet Mittaag, d Stäi ligged hinderem Haag, s Ärbsmues isch im Chübel, es hungeret mi übel. Gämer e Stuk Tüne, dän hungeret s mi nüme.» «Tüne» schickte man etwa Befreundeten als «Helsete», wie aus einem Beleg aus Neukirch TG ersichtlich ist: «Do schiggt d Mueter o no öpis zum Guetjoor, es sind dräi Tüne, e Chëestüne, e Nidletüne mit Chröömlitäigg und aani mit tüere Bire.»

In den katholischen Gegenden ist «Tüne» ein Fastengericht; aber auch bei uns gibt es in vielen Familien einen «Tünetaag», der ja nicht auf einen Freitag fallen muss. Zur «Tüne» trinkt man gewöhnlich Milchkaffee. In meinem Elternhause hatten wir einen Knecht, dem, wie er sagte, der Milchkaffee «z staarch aahängki» und der seine «Tünestuk» mit einer Halben (drei Viertelliter) Wein herunterschwemmte.