

de Wisliger

DAS MITTEILUNGSBLATT DER  GEMEINDE
WEISSLINGEN

GZA 8484 Weisslingen
November 2021 | NR. 1257

8 Gemeindeversammlung am 13. Dezember

Genehmigung des Budgets und
Festsetzung des Steuerfusses.
Eine Anmeldung ist erforderlich.

9 Hauswirtschaft im neuen Gewand

Neuer Name für das einstige Fach
Hauswirtschaft und Anpassungen im
Unterrichtsalltag.

15 Einladung zur Sonntags- schulweihnacht

Die Weihnachtsgeschichte – auf
besondere Art erzählt.

19 Die Wisliger Fasnacht findet statt!

Die Glungephoniker organisieren
sowohl den Umzug mit Spass und
Spiel wie auch die Guggепarty.

28 Adventsfenster in Neschwil und Theilig

Eine Übersicht zeigt, wer was in den
beiden Dorfteilen anbietet.

32 Portrait

Martina Zeindler mag keine
halben Sachen und sucht stets
neue Herausforderungen.



Bäckermeister Bruno Surber mit frisch gebackenen Helseten. Diese werden in der Wisligzällер Huusbäckerei nur einmal im Jahr zubereitet.

Kein Weihnachten ohne Wisliger Helsete

(sic) In der Wisligzällер Huusbäckerei wird jeweils kurz vor Weihnachten eine alte Tradition hochgehalten: In viel Handarbeit und unter der Beigabe einer geheimen Würzmischung entstehen kleine und grosse Helseten. Diese speziell geflochtenen Backwaren sehen nur auf den ersten Blick aus wie herkömmliche Butterzöpfe und wurden schon in alter Zeit speziell an Weihnachten und Neujahr verschenkt.

Montag, 21. Dezember 2020: Es ist sechs Uhr morgens, kalter Nebel wabert über die Töss. Rundherum ist noch alles dunkel, so kurz vor Weihnachten sind um diese Zeit noch nicht viele Menschen auf der Strasse unterwegs. In der Wisligzällер Huusbäckerei in Kollbrunn brennt Licht. Hier wird schon seit Stunden gearbeitet, die meisten

Backwaren für den heutigen Tag wurden sogar bereits abgeholt. Die grosse Arbeitsplatte ist voller Mehl, gerade werden verschiedene Brote und Bötchen aus Semmelteig für den nächsten Tag vorbereitet. Die Stimmung ist gut, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten schnell und mit geübten Handgriffen. In Windeseile ent-



Die Teiglinge sind fertig und werden nun portioniert und weiterverarbeitet.

stehen da unter flinken Fingern die verschiedensten Brotkreationen.

Für heute steht noch etwas ganz Besonderes auf dem Programm: die Helsete. Die Teiglinge dafür hat Bäckermeister Bruno Surber vor einer Stunde gemischt. Schon der Duft ist speziell und passt perfekt in die Vorweihnachtszeit. Zimt, vermischt mit einem Hauch Gewürznelken und verschiedenen anderen Gewürzen. Surber fährt

prüfend mit der Hand durch den dunkel gesprenkelten Teig im riesigen Chromstahlbottich und nickt zufrieden. Alles ist bereit.

Das Rezept ist und bleibt geheim

Welche Gewürze Surber für die Helsete-Teiglinge verwendet, verrät er nicht. Er lächelt geheimnisvoll. «Das Rezept habe ich damals von Bäckermeister Heinz Frei erhalten», erklärt er, «das war, als die Traditionsbäckerei Frei von der Wisligzäller Huusbäckerei gepachtet wurde.» Seither ist viel Zeit vergangen, und Bruno Surber hat das geheime Rezept für die Helsete für sich behalten. Bis heute werden die Gewürzöpfe jeweils kurz vor Weihnachten gebacken und dann zu Weihnachten oder Neujahr verschenkt – so will es der Brauch.

Bruno Surber erklärt, was es mit der Helsete auf sich hat: «Früher erhielten Kinder von ihren Paten jeweils zu Neujahr eine Helsete. Darin eingebacken wurde meist ein Batzen fürs Kässeli.» Beim Überreichen der Helsete wurden Glück- und Segenswünsche vorgetragen, dies meist in Versform.

Geld wird heute nicht mehr eingebacken, und beim Überreichen der Helsete werden auch kaum noch Verse aufgesagt. Der Brauch, über die Festtage eine Helsete zu essen, ist jedoch erhalten geblieben – zumindest in Wislig. «Zum Glück», findet Bruno Surber, «denn es wäre wirklich schade um diese Tradition.» Die Käuferinnen und Käufer des süssherben Gebäcks sind jedoch meist schon älter, die jüngere Generation kennt den Helsete-Brauch kaum noch.

Trotzdem: Gerade für dieses Jahr sind wieder mehr Bestellungen eingegangen. Rund 136 kg Teig verarbeiten Surber und sein Team heute zu Helseten in verschiedenen Grössen. Da die Nachfrage über die Jahre stetig gesunken ist, wird seit einigen Jahren nicht mehr vor Weihnachten und Neujahr gebacken, sondern nur noch einmal, und zwar jeweils um den 20. Dezember herum.

Ähnlich und doch irgendwie ganz anders

Die Helsete sieht einem normalen Butterzopf ziemlich ähnlich. Geflochten wird sie jedoch ein bisschen anders. «Man braucht zweieinhalb Stränge», erklärt Surber, und zeigt gleich selbst wie das genau geht. Der kurze Strang erhält an einem Ende einen kleinen «Gupf», der dann oben aus der Helsete herauschaut. Dann geht alles ganz schnell und die erste Helsete dieses Winters liegt fertig auf dem Backblech. Wenn man den Bäckern so bei der Verarbeitung der Helsete zuschaut, würde man kaum glauben, dass sie diese lediglich einmal pro

Ich möchte eine Helsete bestellen

__ Stk. Kleine (6.90 Franken)

__ Stk. Mittlere (9.50 Franken)

__ Stk. Grosse (14.60 Franken)

**und hole Sie am
Dienstag, 21. Dezember
ab ca. 11 Uhr
im Wisliger Märt ab.**

Vorname, Name

Adresse

Schneiden Sie die Bestellung aus und geben Sie sie im Wisliger Märt ab oder senden Sie sie uns per Mail (wislig.maert@wisligzaeller.ch). Sie können das Bestellformular auch online auf www.wisligermaert.ch herunterladen und ausfüllen.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung bis zum 19. Dezember.



Die Helsete sieht einem Butterzopf zwar ähnlich, wird aber ein bisschen anders geflochten. Charakteristisch ist dabei der «Gupf» an einem Ende.





Schon bald ist Feierabend: Bruno Surber holt die fertig gebackenen Helseten aus dem Ofen.

Jahr herstellen. Das sieht so einfach aus! Surber lacht: «Ganz ehrlich – ich muss jeweils auch wieder in meinem Gedächtnis kramen, wie das Helsete-Flechten genau geht!»

Während es draussen langsam hell wird, entstehen in der Huusbäckerei kleine, mittlere und grosse Helseten sowie Knöpfe für den kleinen Hunger. Die grossen Helseten werden mit einem kleinen Zöpfchen verziert.

Zwei Stunden später sind die Helseten bereits fertig gebacken und kühlen auf grossen Holzgittern aus. Wie das duftet! Richtig weihnachtlich wird einem zumute. Ich darf einen noch warmen Helsete-Knopf probieren – das lasse ich mir natürlich nicht entgehen. Schon beim Hineinbeissen schmecke ich die warme Süsse von Zimt

und Zucker, das Aroma von Lebkuchengewürz und Gewürznelken klingt etwas länger nach und müsste meiner Meinung nach nicht unbedingt sein. Naja, ich gebe zu: Gewöhnungsbedürftig ist sie schon, die Helsete. Ich kann mir aber gut vorstellen, dass genau dieses vorweihnachtliche Aroma durchaus seine Liebhaber findet. Bruno Surber nickt und lächelt. Er vertraut mir an, dass auch ihm eine Helsete pro Jahr meistens vollauf genügt und er dann gut wieder ein Jahr auf den Verzehr verzichten kann. Wir lachen beide.

Eine schöne Tradition ist es trotzdem und ich finde prima, dass sich ein solches Weihnachtsgebäck über all die Jahre halten konnte. Da heute kein Geld mehr eingebacken wird, riskiert man immerhin auch keinen Zahnschaden beim Hineinbeissen.

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Die Tage werden kürzer, langsam aber sicher neigt sich das Jahr seinem Ende zu. Bald schon entzünden wir die erste Kerze auf dem Adventskranz.

Passend dazu findet am Sonntag in einer Woche der Wisliger Weihnachtsmarkt und Sonntagsverkauf statt.

Damit Sie sich bereits jetzt auf diesen besonderen Anlass einstimmen können, haben wir Ihnen im neuen Wisliger den Marktführer beigelegt.

Die Auswahl der feilgebotenen Artikel kann sich durchaus sehen lassen: Drechselarbeiten, Seifen, Schmuck, Selbstgeähtes etc. – dazu kulinarische Köstlichkeiten aus aller Welt und verschiedene Attraktionen für Kinder wie Rösslireiten, Karussellfahrten, Lebkuchenverzieren und vieles mehr – nutzen Sie die Gelegenheit und stimmen Sie sich mit einem gemütlichen Marktbummel auf die Vorweihnachtszeit ein.

Zum Glück sind Anlässe wie der Wisliger Weihnachtsmarkt nach der langen Durststrecke im letzten Jahr wieder möglich. Höchst erfreulich ist auch, dass die vorhandenen Marktstände in Rekordzeit vergeben werden konnten – es wurden sogar einige zusätzliche Standplätze ermöglicht.

Obwohl uns die lange Zeit der Einschränkungen vorsichtig haben werden lassen, ist es doch nun wirklich an der Zeit, wieder einmal zusammenzukommen und sich gemeinsam mit dem ganzen Dorf auf Weihnachten zu freuen.

Wenn wir übrigens schon bei der Vorfreude sind: Nach dem Weihnachtsmarkt ist vor der Gewerbeschau 2022. Deshalb hier nochmals der Hinweis für alle Wisliger Gewerbetreibenden, sich und ihren Betrieb unbedingt anzumelden. Auch wir von der Redaktion des Wisligers werden mit einem Stand vor Ort sein und freuen uns jetzt schon darauf, Sie alle persönlich kennenzulernen.

Sina Chiabotti

Gewerbeschau im April 2022

**Frühbucher-Aktion verlängert:
Bis Freitag, 3. Dezember Standplatz
sichern und von 20% Rabatt profitieren.
Dank Rücktrittsklausel ohne Risiko!**

Mehr Infos auf
gewerbeschauwislig.ch

