

## War der erste Grittibänz eine «Grittibänzin»?

**Der 6. Dezember ohne Lebkuchen mit Nikolausbildchen oder ohne Grittibänz – da würde manchen etwas von der vorweihnachtlichen Stimmung fehlen.**

### Kurzbiografie des Grittibänz

Das Dialektwort «gritti» oder «grätti» heisst rittlings und ein Gritti ist ein alter Mann, der mit gespreizten Beinen geht. Der Grittibänz oder -benz, so fasst das Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache (Band II/827) zusammen, ist ein «Backwerk in Gestalt eines Mannes mit gespreizten Beinen». Dabei ist Benz die Abkürzung des einst häufigen Vornamens Benedikt (auch Bernhard) und war als Ausspruch weit verbreitet: Hans und Bänz meinte in früheren Jahrhunderten, wie das heute gelegentlich noch verwendete Hinz und Kunz, einfach alle, jedermann.

Kein Wunder, finden wir Benz auch als Familiennamen oder in zahlreichen Orts- und Flurnamen wieder. Und je nach Ort wird das Gebäck verschieden benannt. So sprechen etwa die Basler vom Grättimaa, im Raum Zürich / Schaffhausen / Thurgau spricht man vom Elggermaa (nach dem ursprünglichen Herkunftsort Elgg benannt), während es in der Innerschweiz mitunter ganz einfach Chlaus heisst.

### Die Karriere des Zopfmannes bzw. der Zopffrau

Seit Jahrzehnten ist der Grittibänz mit seinen Augen aus Rosinen und dem Hagelzucker auf dem Leib weit verbreitet. Er stösst heute während mehrerer Wochen vor Weihnachten auf grossen Anklang. Zeitlich und räumlich fand man den Grittibänz vor 70 bis 80 Jahren noch deutlich weniger. Gebacken wurde er meistens nur für den 6. Dezember und sein hauptsächliches Verbreitungsgebiet war der Raum zwischen Biel und Aarau. Bereits um 1940 bemerkten die Mitarbeitenden des «Atlas der schweizerischen Volkskunde», wie zugezogene Berufsbäcker das Gebäck mitsamt seinem Namen erfolgreich an Orten einführten, wo der Grittibänz bisher unbekannt gewesen war.

Inzwischen ist er weiträumig eingebürgert. Hergestellt wird das süssliche Festgebäck aus einer Art Züpfeteig, dem heute etwa Orangen- und Zitronenschalen beigemischt werden. In Bern wurde der Grittibänz einst aus Lebkuchenteig fabriziert, in Solothurn aus feinem Brotteig.

Der erste Grittibänz könnte aber auch eine Frau gewesen sein. Gemäss Erkenntnissen des Brotforschers Max Währen stellt das älteste eine genaue Jahreszahl aufweisende weihnachtszeitliche Gebäckbrot in Menschenform nämlich eine Nikolausfrau von Zürich aus dem Jahre 1546 dar. Der Grittibänz, wie wir ihn in der Schweiz heute kennen, kann mit dem Namen «Chriddibenz» bis ins Jahr 1857 im Kanton Aargau zurückverfolgt werden.

Stiftung Brotkultur Schweiz