

## Herzförmige Gebäcke für den Muttertag

**Am zweiten Sonntag im Mai wird der Muttertag gefeiert. Zusätzlich zum Festessen, den Blumen und einem für alle Mütter von Hausarbeiten freien Tag gehört auch eine Torte oder ein anderes feines Dessert dazu.**

Ein Vorläufer des Muttertags soll der englische «Mothering Sunday» sein: ein seit dem 17. Jahrhundert belegtes Familienfest mit kleinen Geschenken für die Eltern, wobei die Mutter die «Queen of the Feast» war. Aus England soll dieser Muttertag um 1900 nach Amerika gelangt sein. Wahrscheinlicher ist hingegen, dass der Muttertag direkt aus den USA «importiert» wurde.

Anna Reeves Jarvis, Gattin eines Methodistenpredigers in West Virginia und Mutter von elf Kindern, gründete Frauenvereine und lud zu «Mothers Day Meetings», um aktuelle Themen zu diskutieren. Zum Gedenken an deren Tod organisierte ihre Tochter Ann Jarvis erstmals am 12. Mai 1907 ein «Memorial Mothers Day Meeting». Im folgenden Jahr fand, wiederum am zweiten Sonntag im Mai, bereits ein «general memorial day of all mothers» statt, an dem Ann Jarvis tausend Nelken an Mütter verteilen liess.

In christlichen Kreisen wurde der Muttertag rasch beliebt und 1914 in den USA zum landesweiten Feiertag erhoben. Nach Kanada und Australien fand der neue Brauch seinen Weg nach Europa: seit 1914 in England, 1918 in Norwegen, 1919 in Schweden und 1922 in Deutschland.

In der Schweiz waren es seit 1914 religiöse Gruppierungen in der Westschweiz und seit 1917 auch die Heilsarmee, die erste Muttertagsfeiern im privaten wie im öffentlichen Rahmen durchführten. In breiten Bevölkerungsschichten durchsetzen konnte sich der Muttertag aber erst 1930, als sich Floristen, Gärtner und Konditoren an der Propaganda beteiligten.

Der flächendeckende Erfolg des Muttertags setzte im Verlauf der 1960/70er Jahre ein. Die Bäckereien-Konditoreien-Confiserien begannen der Botschaft des Festes entsprechend Produkte in Herzform herzustellen, nebst Zöpfen und Patisserie auch Pasteten sowie die für den Muttertag typischen Erdbeertorten. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Stiftung Brotkultur Schweiz