

# SCHMECKT WIE WEIHNACHTEN



**Es ist zitronig, buttrig, süß und weckt Festvorfreude beim ersten Biss: das Mailänderli. Was macht das mürbe Kleingebäck zum Superstar auf Schweizer Guetzlitellern? Ein Besuch in der Basler Bäckerei Sutter.**

Text: Heidi Knoblich



Das einfache Buttergebäck gehört ganz offiziell zum „Kulinarischen Erbe der Schweiz“, ist aber auch in Südbaden ein fester Bestandteil im Weihnachtsbrötli-Backkalender. Der unübertreffliche Butterbrötli- oder Angge-Gutzli-Teig wird ausgerollt, ausgestochen – und goldgelb gebacken. Beim Naschen versetzt das schnörkellose Zusammenspiel der Aromen in festliche Stimmung und freudige Erwartung. Doch was ist das Geschmacksgeheimnis der goldgelben Mailänderli?

„Zuerst schmeckt es zitronig-frisch“, sagt Beat Stohler, Backstubenleiter der Basler Bäckerei Sutter. „Dann kommt das Butterige, dann das Süße und dann im Abgang ein leichtes Vanillearoma. Butter ist natürlich auch eine wichtige Zutat. Butter, Zucker, Vollei, Mehl, Zitronenschale, ein bisschen Vanille. Wir backen das Mailänderli ganz klassisch.“

Vor mehr als 200 Jahren, um 1780, findet sich die Rezeptur des zarten Gebäcks erstmals in einem Basler Rezeptbuch. Unter dem Namen „Gâteau de Milan“, Mailänder Kuchen – im Basler



Diese rohen Teiglinge sind schon eindeutig als Mailänderli zu erkennen: dicke vierblättrige Kleeblätter mit dem typischen Rillenmuster.

Dialekt Gaatoodemyylängli – starten sie ihren Siegeszug auf die Guetzliteller. In Bern tauchen sie im 19. Jahrhundert als Miläanli auf. Nach Südbaden mag das Rezept und seine Varianten einst durch eine Heirat über die Grenze, eine badische Dienstmagd oder einen badischen Konditor gekommen sein, der sein Handwerk in der Schweiz erlernt hatte. Bewiesen ist das nicht, ebenso wenig wie die Herkunft der Rezeptur aus der Stadt Mailand.

In welchem Mengenverhältnis er die Zutaten für die Mailänderli verarbeitet, verrät Beat Stohler nicht. Das ist Betriebsgeheimnis. Aber beim Besuch in der Backstube lässt er sich über die Schulter schauen: „Der Teig muss gut gekühlt sein, damit man die Gutzi schön akkurat ausstechen kann. So bekommen sie ihre wunderschöne Form“, erklärt der 37-Jährige. Er nimmt einen Klumpen gut gekühlten



Mailänderliteigs, lässt ihn von einer Ausrollmaschine kurz ausrollen – die einzige Maschine, die hier bei der Herstellung von Mailänderli eingesetzt wird – und wellt ihn von Hand weiter aus, bis er die richtige Höhe hat. „Das Mailänderli ist rund einen Zentimeter dick bei uns. Das macht es vollmundiger und vertieft das Geschmackserlebnis. Es bleibt zudem viel länger frisch, ist innen ein bisschen weich und außen knusprig – ganz anders, als wenn es so dünn ist. Denn ist der Teig zu dünn, werden die Gutzis beim Backen schnell dunkel. Daraus entwickeln sich starke Röstaromen, unter denen dann die tollen Aromen von Butter und Zitrone verschwinden. Dicker ausgewellt kann man die Mailänderli aber schön golden backen und sie bleiben innen so wunderbar leicht.“

Mit dem Rillholz rollt er mit leichtem Druck das in der Schweiz für Mailänderli typische Rillenmuster in den Teig, bevor er ihn mit einer Eierstreiche einstreicht. „Die dabei entstehenden Höhen bewirken beim Backen zwei verschiedene Farben“, erzählt er. „Da,

wo es höher gesetzt ist, wird es etwas dunkler. An der tieferen Stelle bleibt es ein kleines bisschen heller. Das ergibt ein tolles Farbenspiel.“

Ganz klassisch wie das Rezept sind auch die Förmchen, mit denen Stohler den Teig aussticht. „Wir verwenden das Herzli, kleine Halbmonde und Kleeblätter – die Weihnachtsgutzliformen eben, die man seit jeher kennt.“ Köstlich duftend kommen die Mailänderli aus dem Ofen und gehen, in Tüten verpackt, in den Verkauf – heimelig duftende Grüße aus dem Weihnachtsland.



Beat Stohler beim Mailänderlibacken in der Basler Backstube Sutter.