

# Zum Schweizer National – Feiertag: 1. August Weggen

Er ist ein paar Jahrtausende älter als die Eidgenossenschaft; und er ruhte ursprünglich in der Hand der Götter. Der Weggen, den wir am Geburtstag unserer Nation verspeisen, hat eine bewegte Vergangenheit. Der älteste Weggen, ein Opferweggen, ist auf 900 bis 600 v. Chr. datiert.

Der berühmte Berner Brotforscher Max Währen, mittlerweile 85-jährig und kein bisschen müde, lacht, als er die Frage nach der Abstammung des 1.-August - Weggens hört. «Der 1.-August-Weggen ist natürlich eine neuzeitliche Erfindung, es gibt ihn etwa seit Mitte des letzten Jahrhunderts.» Den Weggen aber, den gibt es schon sehr viel länger.

Währen, Laienhistoriker, ehemaliger Versicherungsangestellter, der 1979 von der ETH mit einem Ehrendokortitel ausgezeichnet wurde, studiert seit 60 Jahren als Hobby die Geschichte des Brotes in der Welt. Er machte unter anderem Furore, als er ein 5700 Jahre altes Brot identifizierte oder als er beweisen konnte, dass das Gipfeli schon gut und gerne 2000 Jahre vor Christus in Südmesopotamien genossen wurde. Kürzlich erregte er Aufsehen mit der Meldung, dass bereits die helvetischen Pfahlbauer Währen assen. Die gleichmässig dünnen Teigflächen lassen auch schon auf die Existenz eines Wallholzes schliessen.

Der älteste Weggen, den wir dank Währens leidenschaftlichen Forschungen kennen, ist ein Spitzweggen mit gebogenem Einschnitt. Es zeigte sich im Röntgenbild, dass dieser Ur - Weggen mit einem Stücklein Eisen «gewürzt» war: Das Brot wurde auf die Früheisenzeit datiert, auf 900 bis 600 v. Chr. Und es wurde als Opferweggen oder Donarweggen identifiziert. Donar, bei den Nordländern Thor genannt, ist der Gott des Ackerbaus, des Regens und des Gewitters und der Gott der Fruchtbarkeit. Sein Name bedeutet Donner, und von Donar leitet sich auch unser Donnerstag ab. Der Herr über Gewitter, Blitz und Donner trug in seiner Hand den Donarshammer, einen Keil, der im Althochdeutschen und Indogermanischen Weggen genannt wurde. Der Donarshammer wurde den germanischen Frauen bei der Eheschliessung in den Schoss gelegt. Was wir hier nicht weiter deuten wollen. Später nahm das Weggen - Brot seine Stelle ein. Dass im Laufe von Jahrtausenden aus dem martialischen Fruchtbarkeitssymbol ein hübscher Weggen und ein freundlich rundliches Weggli geworden sind, zeigt, wie friedlich die Welt sein kann, wenn man ihr nur genug Zeit lässt. Was alle Weggen aller Jahrtausende miteinander verbindet, ist die Tatsache, dass sie immer aus weissem Weizenmehl sind. Ein Weggen ist ein Weissbrot. Möge er nun in der Originalform als Spitzweggen oder daraus abgeleitet als Knaufweggen (mit kugelförmigen Enden) oder als Zickzackweggen (mit einem Zickzackeinschnitt in der Längsachse) auf den Tisch kommen. Erst im letzten Jahrhundert änderte sich auch der Sprachgebrauch, mit der Zeit wurde das Wort Weggen zu einem Sammelnamen für alle möglichen Brotformen aus Weissmehl, so auch für geflochtene Exemplare.

Jetzt machen wir noch einen raschen Abstecher in die Welt der Legenden. Da trafen sich im Jahre 1291 drei bärtig – ehrwürdige Vertreter der drei Waldstätten Uri, Schwyz und Unterwalden auf der Rütliwiese, um ein Verteidigungsbündnis gegen die Österreicher zu schliessen. Um dies zu besiegeln, schworen sie den Rütli Schwur. Dass Rütli Schwur und Bundesbrief und Schillers Wilhelm Tell zu einer munteren Vermischung geführt haben, sozusagen Fusion History, die darin gipfelt, dass wir am 1. August die Entstehung der Eidgenossenschaft feiern, stimmt mit den historischen Tatsachen wenig bis gar nicht überein. Das wissen mittlerweile auch die glühendsten Patrioten.

Dass der 1. August aber nicht nur ein Feiertag, sondern auch ein freier Tag ist, haben just den Patrioten zu verdanken. Zum jährlich stattfindenden Feiertag zur Geburt der Eidgenossenschaft wurde der 1. August erst 1899. «Zunächst blieb der schweizerische Nationalfeiertag ein gewöhnlicher Werktag», lesen wir im Historischen Lexikon der Schweiz, «und man verstand es als dem schweizerischen Charakter angemessen, dass auch an einem solchen Tag normal gearbeitet würde. Dann gingen einzelne Kantone dazu über, im Rahmen der gesamtschweizerischen Feiertagsordnung den 1. August entweder nachmittags oder ganztägig zum Feiertag zu erklären. Eine im Vorfeld des Jubiläumsjahrs 1991 lancierte Volksinitiative, die am 26.9.1993 zur Abstimmung gebracht und mit 83,8 Prozent angenommen wurde, erklärte den 1. August gesamtschweizerisch zu einem arbeitsfreien Tag.»



## Zutaten für 1 grosses Brot oder 4 kleine Brötchen

- 500 gr Mehl
- ½ TL Salz
- 21 gr Hefe
- 65 gr Butter
- 2,5 dl Milch
- 1 Ei, verquirl
- 0,2 dl Milch zum Bestreichen
- Fähnchen zum Dekorieren

## Zubereitung

**Mehl und Salz in einer tiefen Schüssel mischen und eine Mulde formen. Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln und mit wenig Milch auflösen. In die Mulde giessen, mit wenig Mehl bestäuben und gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.**

**Butter in einem Pfännchen schmelzen, vom Feuer nehmen und mit der Milch ablöschen. Mit dem Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.**

**10 - 15 min. kneten, bis Teig elastisch ist. 1 grosses oder 4 kleine Brötchen formen und auf 1 mit Backpapier belegtes Blech setzen. Bei Raumtemperatur 15 min. gehen lassen. Anschliessend 15 min. kühl stellen.**

**Mit Milch bestreichen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen je nach Grösse 20 - 30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.**