

Helsete in Weisslingen 09

Der alte Brauch, dass zu Neujahr Gotte oder Götti dem Gottenkind eine Helsete überreicht, ist in einer anderen Form noch heute in Weisslingen lebendig. Die Helsete ist ein Gewürzzopf, der aus Mehl, Hefe, Butter, Salz, Zucker, Muskat, Pfeffer und noch anderen streng geheimgehaltenen Zutaten besteht. Der Zopf enthielt einen eingebakenen Batzen. Die Helsete war Ausdruck gegenseitiger Wertschätzung. Gleichzeitig brachte man beim Überreichen seine guten Wünsche in Versform dar.



Heute allerdings fehlt der eingebakene Batzen im Zopf aus allerlei Gründen, wie man sich denken kann. Zudem ist der Spezialzopf auch zu Weihnachten und Neujahr im Volg Weisslingen erhältlich. Gebacken wird der Zopf in der ehemaligen Bäckerei Frei, die drei Generationen lang in Wislig für die Wisliger, die Helsete gebacken hat. Der Volg hat die Bäckerei in Pacht übernommen und Bäcker Bruno Surber ist besorgt, dass die Hel-

sete in gewohnter Qualität zum Kauf bereit ist. Im Jahr 2008 hat er 120kg Gewürzzopf gebacken. Im 2009 sind es 80kg. Der Rückgang spiegelt die Bevölkerungsentwicklung von Wislig. Die Zahl, der alten mit dem Brauch vertrauten Personen nimmt ab.

Elke Heller

Wisliger huus **BECK**

Auch dieses Jahr backen wir für Sie unsere
traditionellen und bekannten



HELSETE

Art-Nr.	Grösse	Preis pro Stück
	Kleine	6.20 Fr.
	Mittlere	8.80 Fr.
	Grosse	14.00 Fr.

Sie sind an folgenden Tagen erhältlich

Donnerstag 17. Dezember 2009 ab ca. 11.00 Uhr
Dienstag 29. Dezember 2009 ab ca. 11.00 Uhr

Ihre Bestellungen nehmen wir gerne bis spätestens
1 Tag im Voraus entgegen.