

Motschellen : alter kirchlicher Karwochenbrauch

Autor(en): **Wagner, Adalbert / Stark, Franz / Zeller, Emil**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Innerrhoder Geschichtsfreund**

Band (Jahr): **43 (2002)**

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-405372>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Motschellen – alter kirchlicher Karwochenbrauch

Adalbert Wagner, Franz Stark, Emil Zeller

Die Mutschelle (Fig. 1), dieses runde, mit je zwei sich parallel kreuzweise schneidenden Kerben versehene Weissbrötchen, gehört zu Appenzell heute noch dem uralten und so vielgestaltigen Brauchtum der Karwoche an. Vor und nach der Frühmesse des Hohen Donnerstags werden in der Kirche die von den Bäckern hergebrachten vielhundert Mutschellen gesegnet und dann von den Gläubigen zu Hause genossen. Sinn und Zweck dieses Brotgenusses am Grünen Donnerstag weisen sinnvoll auf des Abendmahl des Heilandes zurück, und auch die tiefgekerbte Mutschelle trägt deutlich den Charakter des zum Brechen bestimmten Brotes der urchristlichen Zeit.

Tiefere Forschungen nach dem Alter und Ursprung der Gestalt und des Genusses der gesegneten Mutschelle führten uns bis an den Rand der christlichen Urzeit zurück. Die älteste getreue bildliche Darstellung einer Mutschelle, wie sie der Bäcker vor dem Backen formt und kerbt, fanden wir als Wappenbild des vornehmen Schaffhauser Bürgergeschlechtes Oening aus dem Jahre 1449 auf dem grossen Kreuzigungsbild im Allerheiligenmuseum zu Schaffhausen (Fig. 2). Kleine Brötchen in genau dieser Form und Kerbung fand man in verkohltem Zustande in dem im Jahre 79 zerstörten Pompeji. Dieses war aber die Form des gewöhnlichen römischen Brotes, wie sie das Volk in dem frühchristlichen Jahrhunderten als Opferbrot in die Kirche brachte und dort auch als Kommunion empfing.

Abbildungen dieses eucharistischen Brotes mit allen Merkmalen der runden gekerbten Mutschelle treten erst mit der frühmittelalterlichen Buchmalerei auf. Diese äusserst primitiv nur mit der Feder hingezeichneten, jeder plastischen Gestaltung baren Brotformen verraten aber in den auseinandergerückten und eingebogenen Kerben (Fig. 3 a, b und c) das ernstliche Bestreben des Künstlers, das Brötchen in seiner dreidimensionalen Gestalt von oben und zugleich von allen vier Seiten sehen zu lassen. In der Figur der Wiener Otfridshandschrift von 870 (Fig. 3 a und b) ist die Kreuzform der parallelen Kerben klar herausgehoben. Sie verschwindet aber im Bilde des Sakramentars von Autun (9. Jahrhundert) durch das Zusammenfassen der Kerb-Enden (Fig. 3 c).

Im Abendmahlsbild der kostbaren romanischen Kirchendecke zu Zillis (Graubünden) aus dem 12. Jahrhundert scheint das Brot mit den gestreckten, ein Quadrat bildenden Kerben (Fig. 3 d) nicht mehr erhöht, sondern platt gepresst zu sein. Tatsächlich war die Gestaltung des eucharistischen Brotes seit dem 8. bis ins 12. Jahrhundert einer merklichen Wandlung unterworfen, indem es zuerst stark verkleinert und weniger gekerbt, dann von seiner hügeligen in eine münzenartige Flachform heruntersetzt und seit dem 12. Jahrhundert im «Waffeleisen» gebacken wurde.

Nach urchristlichem Brauch blieb das Volk auch im Mittelalter von der Frühe des Hohen Donnerstags bis zur Kreuzverehrung am Karfreitag Tag und Nacht zur Mitfeier der kirchlichen Liturgie in der Kirche. Den Höhepunkt bildete das

Abendmahl am Donnerstag gegen Abend. Das gesamte Volk kommunizierte im Empfang der selber mitgebrachten, auf dem Altare geopfert und konsekrierten Mutschellen. Da die Konsekration so vieler Brote umständlich war und durch das Brechen der Brötchen und das Mitnehmen nach Hause grosse Gefahr der Verunehrung bestand, konsekrierte die Kirche nur noch kleine flache Stücklein («particulae», Hostien) für die Volkskommunion, die mitgebrachten Mutschellen aber, von denen das Volk nicht lassen wollte, wurden nur noch mit einem Segen versehen, der gleichlautend heute noch zu Appenzell verwendet wird. Dieses gesegnete Mutschellenbrot, das schon zuvor neben dem konsekrierten unter dem Namen «Eulogie» bestand und als solches auch unmittelbar vor der Kommunion genossen werden durfte, bildete oft auch einen Bestandteil der Agape, des Liebesmahles, das in altchristlicher Zeit noch vor der Kommunionfeier von den Gläubigen gehalten wurde. Gesegnetes Mutschellenbrot gab man damals auch den Toten ins Grab. So fand man im Jahre 864 im wiedergeöffneten Sarge des heiligen Othmars zu St. Gallen unter dem Haupte und neben der Brust des Heiligen die Eulogien als unversehrte runde Brötchen. Vielleicht dürfen wir auch die lange Reihe runder und viereckiger Brötchen auf dem Abendmahlsbilde in der Hospizkapelle S. Gall am Lukmanier als Eulogien ansprechen und sie, da zwei kleine Engel darüber schweben, hier mit den Worten des Mutschellensegens «panis Angelorum» (Brot der Engel) nennen.

Alte bildliche Darstellungen der Mutschelle aus Appenzell kennen wir nicht, es wäre denn, dass zwei kleine runde Gegenstände, die auf einer Miniatur des Appenzeller Missales (12. Jahrhundert) im leeren Grabe des Auferstandenen zu sehen sind, statt als Salbegefässe, als Eulogie oder eucharistischer Leib zu gelten hätten.

Da es noch im 16. Jahrhundert vorkam, dass die Eulogie mit der Kommunion verwechselt wurde, verbot der heilige Karl Borromäus, den noch nicht kommunizierenden Kindern das geweihte Osterbrot zu geben. Luzern erliess wohl aus ähnlichem Grunde 1604 eine «Ordnung, wie die gesegneten Mutschli am Hohen Donnerstag sollen usgedeilt werden». Schon viel früher aber wurden Mutschellen als nicht gesegnetes Geschenkbrod ausgeteilt, z.B. in Basel 1512 «den jungen Knaben mütschellen, als sy dem nüwen Panner entezogen»; in Zürich 1587 den Schülern zum Examen. In Appenzell, wo einst auch das Geschlecht der Mutscheller blühte und am Hohen Donnerstag auch der Ärmste im Siechenhaus die Mutschelle ass, kannte man durch alle Jahrhunderte nur ein gesegnetes Mutschellen- oder Osterbrot, wie es heute noch in seiner Gestalt und in seiner Zweckbestimmung an die altchristliche Kommunion und Eulogie erinnert.

Adalbert Wagner (1887-1970)

Erstdruck: Die Mutschelle, das Osterbrot der Appenzeller, in: Heimatland. Illustrierte Monatsbeilage des «Vaterland» 11 (1947) Nr. 4 vom April 1947, S. 32-33.

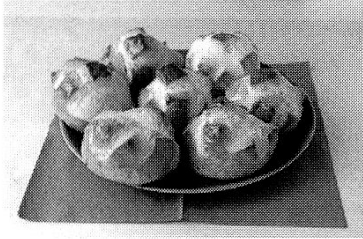


Fig. 1: Motschellen
Osterbrot der Appenzeller

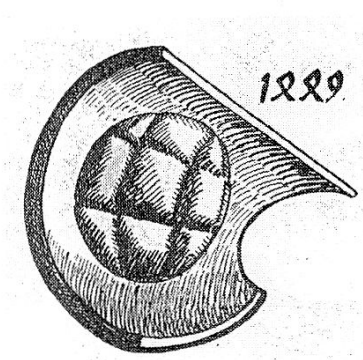


Fig. 2: Wappen der Oening
von Schaffhausen (1449) mit
Muschelle als Wappenbild.

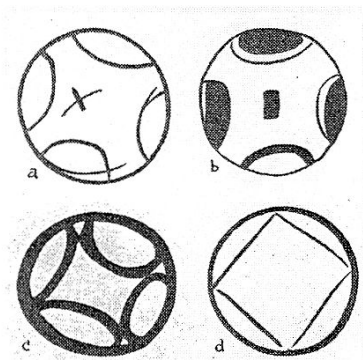


Fig. 3: Abendmahlsbrot
(Mutschelle) in der Wiener
Otfridshandschrift (ca. 870;
a und b), im Sakramentar
von Autun (9. Jahrhundert; c)
und in der romanischen
Bilderdecke von Zillis
(Graubünden, um 1140; d).

Neben dem Agathabrot, das jedes Jahr am Fest der Heiligen, am 5. Februar, in der Kirche gesegnet und ausgeteilt wird, besteht in der Kirche zu Appenzell die Segnung der Motschellen.

Die Segnung wurde früher am Gründonnerstagmorgen nach der Frühmesse um sechs Uhr vorgenommen. Seit der Einführung der neuen Liturgie werden die Motschellen am Vortag des Gründonnerstags gesegnet und nachher in den Bäckereien verkauft. In einigen Bäckereien des Landes werden die Priester zur Segnung in den Backstuben erwartet.

Die Motschellen sind kleine Brötchen, die durch Einkerbung neun würfelförmige Felder aufweisen. Sie sollen die Würfel versinnbildeln, mit denen die Soldaten nach der Kreuzigung Christi dessen Kleider verlost haben. Die Motschellen sind aber auch ein Symbol, das auf die Einsetzung des Altarsakramentes durch Christus am Abend vor seinem Tode hinweisen sollte.

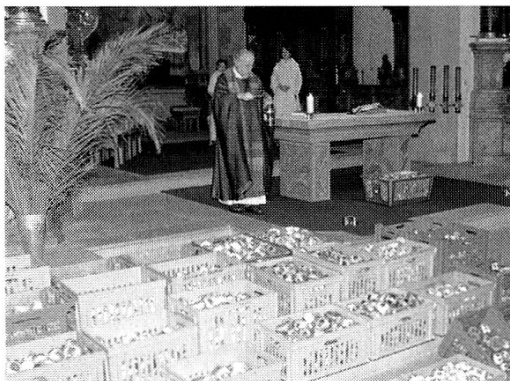
Das Wort «Motschellen», womit wir diese Brötchen bezeichnen, ist eine Dialektbildung des Wortes «Mutschellen», das nach den Ausführungen des «Schweizerischen Idiotikons» auf dem Gebiet der Eidgenossenschaft seit dem Mittelalter bekannt ist. Unter dem Wort «Mutschellen» versteht man ein bestimmtes Brot, das bei bestimmten Anlässen ausgeteilt wurde. So verweist das «Idiotikon» auf eine Verordnung von 1611 im Luzernischen, wonach die gesegneten «Mutschli» am Hohen Donnerstag «sollen usgedeilt werden». Dass man Mutschellen auch in Appenzell gekannt hat, beweist ein Eintrag im Kirchenrechnungsbuch von 1585. Dort ist eine Ausgabe verbucht von «zehn krüzern um mutschellen an der Uffert». Man hat also hier auch am Fest «Christi Himmelfahrt» Mutschellen ausgeteilt. In späteren Rechnungsbüchern finden sich Einträge, wonach an diesem Festtag auch Nüsse und gedörrte Birnen verabfolgt wurden.

Dieser Brauch ist ein Symbol des Textes aus der Festepistel, wo Paulus im Epheserbrief 4, 7 den 68. Psalm zitiert: «Er stieg hinauf zur Höhe und erbeutete Gefangene, er gab den Menschen Geschenke.» Dass der Name «Mutschelle», in Appenzell «Motschelle»

genannt, vom italienischen Wort «mocella» (deutsch: Würfelbrot) abstamme, ist nicht belegbar. Es fällt uns indessen auf, dass in den Verkündbüchern der Pfarrei Appenzell, die seit 1619 mit Lücken vorhanden sind, von keiner Mutschellen-Segnung am Hohen Donnerstag die Rede ist. Hatte sich diese Segnung so selbstverständlich eingelebt, dass sie nicht mehr einer besonderen Erwähnung bedurfte? Auch Johann Anton Manser (1767-1819), Pfarrer in Appenzell von 1803-19, der 1804-05 ein Verzeichnis aller kirchlichen Bräuche und Obliegenheiten der Geistlichen zusammenstellte, hat wohl die Segnung der Agathabrote erwähnt, nicht aber die Brotsegnung am Gründonnerstag. Wir finden auch keine Hinweise, dass die Segnung der Mutschellen einmal abgeschafft und später wieder eingeführt worden wäre. Auch Johann Anton Knill (1804-1878), Pfarrer in Appenzell von 1840-1878, ein geschichtlich sehr kundiger Geistlicher, gibt uns keine Nachricht. Wir müssten diesbezüglich noch die Verkündbücher der beiden Pfarrer Johann Baptist Weishaupt (1767-1836, 1819-36) und Markus Anton Mauriz Hersche (1790-1839, 1836-39) einsehen. Unter den Pfarrern Anton Josef Schläpfer (1834-1902, 1878-88) und Bonifaz Räss (1848-1928, 1888-1908) sind keine Mutschelleneinträge feststellbar. Unter Pfarrer Andreas Anton Breitenmoser (1861-1940, 1908-33) wurden die Gottesdienste der Pfarrei durch Publikation im «Appenzeller Volksfreund» zur Kenntnis der Pfarrkinder gebracht und somit bestätigt, dass der uralte Brauch der Mutschellensegnung heute noch Geltung hat.

Franz Stark (1916-1991)

Nachtrag von Emil Zeller



Pfarrer Stephan Guggenbühl beim Segnen der Mutschellen.

Die Mutschellen werden aus einem speziellen Milch-Brot-Teig zubereitet, geknetet wie gewöhnlicher Teig, liegen etwa eine Stunde zur Aromabildung in der Stockgare (früher Stockmulde) und werden zur Grundform angeschafft. Dann stehen sie in der Stückgare und werden in der Folge mit Eistreiche versehen. Nach dem Abstellenlassen müssen sie das Einschneiden über sich ergehen lassen und werden dann bei ca. 230° während etwa zwanzig Minuten gebacken.

Erstdruck in: Appenzeller Volksfreund 115 (1990) Nr. 58 vom 12. April 1990, S. 2.