

# Vom Ursprung der Willisauer Ringli

Autor(en): **Meyer, Willy**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatkunde Wiggertal**

Band (Jahr): **30 (1972)**

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-718379>

## **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.

# Vom Ursprung der Willisauer Ringli

Willy Meyer, Sursee

*Nach einem Vortrag, gehalten in Mundart an der Tagung  
der Heimatvereinigung Wiggertal am 10. November 1946*

Wer an das Märchen glaubt, daß die Willisauer Ringli seit uralten Zeiten in der luzernischen Landstadt hergestellt wurden, der wird von diesem Bericht enttäuscht sein.

Obwohl die Fabrikation der Ringli zu den einträglichsten Industrien von Willisau gehört, wissen heute nur wenige, wer dieses knusperige Gebäck zuerst in den Handel brachte und ihm den Namen gab.

Auf der Sonnseite der Hauptgasse von Willisau befindet sich ein Haus, an dem der Spruch steht:

Hier werden gemacht nach altem Brauch  
Willisauer-Ringli zum Verkauf.  
Es ist bekannt in hiesigen Landen  
Allhier sie ihren Ursprung fanden.

Diese Verse kann man seit den Siebzigerjahren des vorigen Jahrhunderts an diesem Hause gegenüber dem mittleren Stadtbrunnen lesen, genauer gesagt, am untern Teil des Hauses, der an den ehemaligen Gasthof zum Rößli grenzt. Als sie an das Haus gemalt wurden, war allgemein bekannt, daß hier der erste Fabrikant lebte und wirkte, und nie wurde diese Tatsache angezweifelt. Als er 1882 starb, wurde das Haus von seinem einzigen Sohn übernommen. Dieser verpachtete es 1890 an den Bäckermeister Moritz Amrein, der es 1895 erwarb. Dessen Erben kauften dazu das Nebenhaus und bauten es mit dem Bäckerhaus zum heutigen behäbigen Bau zusammen. Durch den Spruch blieb der Ort des Ursprungs bekannt, auch als die Ursprungs-Ringli lange Zeit nicht mehr hier hergestellt wurden. Wer aber machte ihn dazu?

Der erste, der die Willisauer Ringli in den Handel brachte und ihnen den Namen gab, war der Bäckermeister *Heinrich Maurer*, genannt der Berner-Beck.

Heinrich Maurer stammte nicht, wie sein Zuname anzudeuten scheint, aus dem heutigen Bernbiet, sondern aus dem Gebiet des alten bernischen Staates, aus dem Ruedertal im Aargau. Hier wurde er am 19. Dezember 1819 geboren. Sein Vater war der Bauersmann Jakob Maurer von Schmiedrued, wo die Familie auch Murer genannt wird. Seine Mutter Susanna war

die Tochter des Gemeindeammanns Friedrich Müller von Schöftland. Der Vater wünschte, daß ihm sein Sohn Heinrich auf dem Hofe folgte. Der aber überließ diese Aufgabe seinem Bruder und wurde Pfister.

Seine Bäckerlehre machte er in Kulm. Gutem Brauch gemäß begab er sich nachher auf die Wanderschaft. Ein Wanderbuch gibt darüber Auskunft.

Als Neunzehnjähriger kam Heinrich Maurer zuerst nach Huttwil. Darauf war er ein Jahr in Moosleerau tätig und hierauf in Menziken. Am 24. Juni 1840 kam H. Maurer zum ersten Mal nach Willisau und blieb hier zwei Jahre. Dann kehrte er heim. Er hielt es aber im stillen Ruedertal nicht lange aus. Er wanderte nach Solothurn und machte von da einen Abstecher ins Welschland, über Bern, Freiburg und Bulle nach Lausanne. Wieder heimgekehrt, machte er sich zum zweiten Male nach Willisau auf, wo er von 1843—45 blieb. Dann ging er wieder weg. Aber schon ein Jahr darauf ließ er sich dauernd im Hinterland nieder. Im Jahre 1846 kaufte er von den Erben des Niklaus Peyer das Haus No. 26 an der Hauptgasse. Das Recht der Pfisterei-Ehehafte wurde ihm 1851 übertragen.

Am 22. Februar 1846 reichte ihm eine Willisauerin aus altem Geschlecht die Hand zum Ehebunde, Fräulein Anna Peyer. Sie hatten drei Kinder, von denen das eine früh starb. Die einzige Tochter Wilhelmine verließ in blühendem Alter diese Welt. Die Gattin Anna Peyer starb am 18. April 1857.

Am 9. Februar 1858 verehelichte sich Heinrich Maurer zum zweiten Mal. Eine nahe Verwandte der ersten wurde seine zweite Frau, Martha Peyer, die 1872 ins Grab stieg.

Mit der Herstellung der Ringli begann Heinrich Maurer wahrscheinlich schon in den Fünfziger-Jahren. Er gab ihnen die gute Zusammensetzung, welche die Maurer-Ringli auszeichneten und er gab ihnen auch den Namen: Willisauer Ringli. Sie sollten den Namen des kleinen Städtchens weit bekannt machen. Heinrich Maurer war damit der Vater der Willisauer Ringli, sein Rezept war das Urprungsrezept.

Heinrich Maurer starb am 11. September 1882. Seine Erben brachten das Rezept sogleich in Sicherheit. Der einzige Sohn Robert verfaßte zwar den Spruch am Vaterhause, überließ aber die Herstellung der Ringli seiner Gattin Kunigunde Brun. Diese war im Nebenhause aufgewachsen, heiratete 1877 den Nachbarssohn und ihr Schwiegervater unterrichtete sie als einzige über den Ursprung des Rezeptes, das als Geschäftsgeheimnis gehütet wurde. Sie machte die Teigmischung mit Hilfe einer Apothekerwaage und unter Mithilfe von zwei treuen Angestellten. Die Ringli mußten schön braun sein und weiße Tupfen haben.

Großrat Robert Maurer starb im Jahre 1922. Seine Witwe und die vier Töchter verkauften am 10. Juni 1923 das Originalrezept an Moritz Am-

rein. So kam es wieder in das Ursprungshaus zurück, wo man unterdessen von der Hand- zur Maschinenfabrikation eigener Ringli übergegangen war.

In Willisau hatten im Laufe der Zeit viele Bäcker und auch Private angefangen, Ringli herzustellen. Sie unterschieden sich alle und ein Kenner konnte sie den Herstellern zuweisen. Es gab Bäcker, die behaupteten, sie hätten das Originalrezept abgeschrieben und entwendet.

Wie Heinrich Maurer auf die Idee kam, die Ringli herzustellen, wußte allein Kunigunde Maurer-Brun. Sogar ihren Töchtern war nur bekannt, daß die zweite Frau Heinrich Maurers so eine Art Ringli als Hausgebäck hergestellt hatte. Heinrich habe dann das Rezept so zusammengesetzt, daß die Ringli als Spezialität in den Handel gebracht werden konnten. Wie Martha Peyer zum Rezept kam, war unbekannt. Man sagte, es stamme aus Solothurn oder aus einem Kloster. Andere glaubten, die Familie Peyer habe das Hausgebäck schon lange hergestellt. Das konnte aber nicht stimmen, denn sonst hätte Heinrich Maurer schon durch seine erste Frau Kenntnis davon haben müssen, während es sicher ist, daß die zweite Frau ein Ringli-Rezept mitbrachte.

Die bestimmte Kunde über die Herkunft des Ringli-Rezeptes der Martha Peyer gab Frau Kunigunde Maurer in hohem Alter dem Schreibenden als ältestem Enkel. Sie bestätigte, daß das Rezept von Frau Martha Maurer-Peyer stammte. Diese und ihre Schwester Josefa hätten es von einer Tante erhalten, bei der die beiden lange als Hausdamen lebten. Herkunftsort sei das Schloß Heidegg. Martha und ihre Schwester hätten zuerst zusammen Ringli für den Hausgebrauch hergestellt, dann für die Bäckerei.

Dieser Bericht schien vorerst rätselhaft. War doch keine Tante bekannt, die in Betracht gefallen wäre. Bei der Untersuchung des Peyer-Stammbaumes stellte sich schließlich heraus, daß die geheimnisvolle Tante nicht eine Schwester ihres Vaters, sondern dessen Cousine war. Es handelte sich um Elisabeth Dula, die mit Alphons Pfyffer von Heidegg verheiratet war, der 1798 Mitglied des helvetischen Direktoriums war. Er hatte Elisabeth Dula offenbar kennen gelernt als er Stadtschreiber (1783—89) von Willisau war. Vater der Elisabeth war der Sternwirt Josef M. Dula, der zwischen 1783 und 1798 abwechselnd mit seinem Schwiegervater Ulrich Anton Peyer und seinem Schwager Anton Peyer Schultheiß von Willisau war. Schultheiß Josef Dula hatte Katharina Peyer, eine Tochter von Ulrich Anton und seiner Gattin M. Elisabeth Barth geheiratet. Die Verbindung von Martha Maurer-Peyer mit Heidegg ergibt sich aus folgender Darstellung:

Joh. Ulrich Anton Peyer (Mohrenwirt)  
1707—1787  
Pannerherr, Schultheiß von Willisau 1750—1786  
oo 1736 mit Elisabeth Barth † 1785

---

weitere Kinder

Katharina Peyer  
1743—1821 † Luzern  
oo 1766 mit Josef Dula  
Schultheiß 1772—1798

Elisabeth Dula \* 1766  
oo mit Alphons Pfyffer v. Heidegg  
1783—89 Stadtschreiber von Willisau  
1798 Mitglied des  
helvetischen Direktoriums

Joh. Balthasar Jos. Peyer  
1744—1789  
Mohrenwirt  
oo Martha Gödlin

Anton Peyer  
1779—1851  
Mohrenwirt, Spitalpfleger  
oo 1802 mit Katharina Peyer

Martha Peyer  
1812—1872  
oo 1858 mit Heinrich Maurer  
1819—1882  
oo in 1. Ehe mit Anna Peyer

Damit war die vorerst überraschende Nachricht von Kunigunde Maurer über die Herkunft vom Schloß Heidegg, das heißt von der Familie Pfyffer von Heidegg, bestätigt.

Die Ringli waren ein Hausgebäck in dieser Familie. Sie wurden der Martha Peyer durch den langjährigen Aufenthalt in der verwandten Familie bekannt und von ihr hergestellt. Sie brachte das Rezept ihrem Gatten Heinrich Maurer, der es als Bäcker in eine Form brachte, daß es sich für die Fabrikation eignete. Und er gab den Ringli schließlich den Namen seiner Wahlheimat Willisau.