



Die Mutschel ist eine Spezialität der Stadt Reutlingen, gelegen am Fuße der Schwäbischen Alb, mairisch eingebettet zwischen Achalm und Georgenberg. Die Großstadt Reutlingen befindet sich 40 km südlich von Stuttgart inmitten des Biosphärengebiets Schwäbische Alb.

In Reutlingen verbindet sich die vielfältige Kultur vergangener Jahrhunderte mit der Moderne eines fortschrittlichen Wirtschaftsstandortes.

Wer die Stadt erkundet, entdeckt zwischen mittelalterlichem Fachwerk, gotischer Kirchenbaukunst und moderner Stadtarchitektur viel Einzigartiges.

Von der 707 Meter hohen Achalm genießt man einen wunderbaren Blick auf die gesamte Stadt, unter anderem auf die Marienkirche, die engste Straße der Welt und die ehemaligen Stadtmauerhäuser.

DIE HEIMAT DER REUTLINGER MUTSCHEL



SPIELVARIANTE: „DER WÄCHTER BLÄST VOM TURM“

Beim Spiel der „Wächter bläst vom Turm“ wird mit drei Würfeln gespielt. In den Becher werden zwei Würfel gelegt und dann umgestülpt, die Würfel bleiben verdeckt liegen. Der dritte Würfel wird oben auf den Becher gelegt und vom Spieler herunter gelassen. Man kann nun entweder die Augen aller drei Würfel zusammenzählen, wobei die niederste Zahl einen Strich erhält; oder aber es wird die Zahl der Augen unter dem Becher mit der Augenzahl des Würfels auf dem Becher multipliziert.

Schließlich gilt auch noch die Rechnung „hoch mal hoch durch nieder“. In diesem Fall werden die Augen des geblasenen Würfels mit sich selbst multipliziert (z. B. $4 \times 4 = 16$) und die so erhaltene Zahl durch die Gesamtzahl der vorher verdeckten Würfel dividiert. Der niederste erhält den Strich.

Wer zuerst eine gesetzte Punktzahl erreicht, hat das Spiel gewonnen.

Viel Freude beim Spielen!



KREATIVE VARIATIONEN



@karin__lenz mag ihre Mutschel am liebsten mit Wurstsalat und herzhaft belegt.



@im_forsthausgarten probiert gerne neue Mutschelkreationen. Im Bild ist die Olivenmutschel zu sehen.



@vollmerkathleen mutschelt jedes Jahr mit ihren Schützlingen im Kinderhaus im Gmindersdorf Reutlingen.



StaRT – Stadtmarketing und Tourismus Reutlingen GmbH
 Marktplatz 2 · 72764 Reutlingen
 Telefon 07121 93 93 53-53

#erlebReutlingen  
 www.tourismus-reutlingen.de

REUTLINGER MUTSCHEL

EINFACH SELBST GEBACKEN

Das Grundrezept:

1 kg Mehl | 1/2 l Milch | 150 g weiche Butter
 15 g Salz | 10 g Zucker | 80 g Hefe

Alle Zutaten in einer Schüssel verkneten und zugedeckt 30-40 Minuten gehen lassen. Danach Mutscheln formen, mit Eigelb bestreichen und ca. 25 Minuten bei 180°C backen.



DIE GESCHICHTE(N) DER REUTLINGER MUTSCHEL

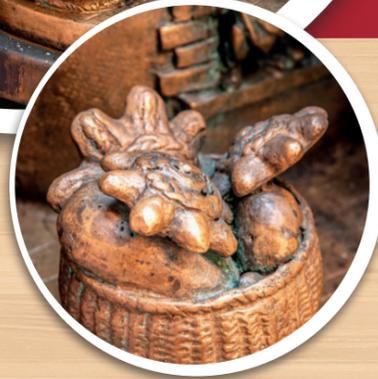
Kein offizieller Veranstalter organisiert ihn, er steht in keinem normalen Kalender und doch fällt er nie aus: **Der Mutscheltag**. Doch wo kommt er her, dieser lebendige Brauch und das Gebäck, um das es sich dreht?

Während der Mutscheltag einzigartig ist, kommt der Begriff „die Mutschel“ im deutschsprachigen Raum häufig vor. Sie bezeichnet immer eine Art Weißbrot, unterschiedlich geformt. In der bis 1802 von den Zünften dominierten Reichsstadt Reutlingen spielte das Gebäck vor allem zur Zeit der Wahlen eine Rolle – als Geschenk an die Kinder. Auch die Form verweist auf diese

Zeit: Sie erinnert an das Mühlrad, das etwa auf der Fahne der Müllerszunft zu finden ist. Die zweite Spur führt zur Schützentraktion Reutlingens, denn dass um die Mutschel geschossen wurde, ist bis ins 18. Jahrhundert belegt. Einer dieser Wettbewerbe begann immer am Donnerstag nach den heiligen drei Königen.

Als Reutlingen den Status der Reichsstadt verlor, das Schießen untersagt war und die Wahlen wegfielen, wurde das Würfeln – ebenfalls eine Tradition der Schützen – zu einer neuen Form der Geselligkeit. 1848 wird der Donnerstag nach Dreikönig schließlich erstmals als Mutscheltag erwähnt: Statt zum Schießen luden die Bäcker zum „Mutscheln“ ein.

Heute begegnet man dem Backwerk in Reutlingen nicht nur in seiner essbaren Form. Die Mutschel ziert das Wappen und den Zunftbrunnen; es gibt sie als Seife und als Maskottchen. Zum Probieren bekommt man sie traditionell, aber auch mit Pudding gefüllt oder als Praline. So oder so: **sie ist ein echtes und einzigartiges Stück Reutlingen**.



MUTSCHELN IM STADTBILD

Ein beliebter Stopp unserer Stadtführer ist der Zunftbrunnen gegenüber dem Eingang der Marienkirche. Eine der wichtigsten Zünfte war die Bäckerzunft. In der Darstellung durfte das Hausgebäck der Reutlinger nicht fehlen.

Während der Sommerferien laden die Mutschel und die Bäckerin am 3D-Fotopoint auf die Kinderspielfläche „Spiel und Spaß im Bürgerpark“ ein.



#erlebReutlingen im Bürgerpark



#erlebReutlingen in der Burgstraße 9

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts begannen die Reutlinger die Mutschel als repräsentatives Symbol von Tradition und Geschichte zu verwenden. Über einem Fenstersturz am Haus in der Burgstraße 9 gestaltete ein Stuckateur eine Mutschel, wenn auch mit 12 statt 8 Zacken.



MODERNE INTERPRETATION

Paul Sommer, Café Konditorei Sommer: „Ich wollte die Mutschel aus der Winterzeit holen, sodass man sie ganzjährig als Mutschel-Praliné genießen kann“.

Annette Lachenmann, Juwelier Lachenmann:

„Als alteingesessenes Familienunternehmen fühlen wir uns mit der Stadt und ihren Traditionen verbunden, da lag es nahe die Mutschel auch als Schmuckstück zu gestalten“.

Hubert Berger,

Bio Bäckerei Berger:

„Die Mutschel kann man süß oder salzig genießen. Meine Lieblingsvariante ist mit Butter und Gsälz“.



#erlebReutlingen lässt dich strahlen



#ReutlingerMutschel frisch aus dem Ofen