



Schüblig-Zischtig

Der "Schüblig-Zischtig" nennt man den Dienstag vor Aschermittwoch im Zürcher Oberland. Die jahrhundertealte Tradition geht auf Vorschriften der mittelalterlichen katholischen Kirche zurück. An diesem Tag durfte nochmals tüchtig geschlemmt werden, bevor es in die vorösterliche 40-tägige Fastenzeit ging. An diesem Dienstag bot sich damit für längere Zeit die letzte Gelegenheit einen richtig dicken Schüblig zu verspeisen. Gebrochen wurde diese Kirchenregel vor rund 500 Jahren in der Druckerei Froschauer in Zürich. Froschauer druckte Zwinglis Predigten und veranstaltete denn auch in Anwesenheit Zwinglis am ersten Sonntag in der Fastenzeit ein Schübligessen, was für die Stadt- und Kirchenobrigkeit eine gehörige Provokation bedeutete. Vermutlich hat diese Episode das ihrige dazu beigetragen, dass der "Schüblig-Zischtig" bis heute erhalten geblieben ist.

Mit der Reformation sind die kirchlichen Fastengesetze gefallen. Uns Oberländern ist die Tradition des Schüblig-Essens am Vortag des Aschermittwochs, Gott sei Dank, erhalten geblieben.

Der "Schmutzige Donnerstag", der den Beginn der Fasnacht markiert, geht auf einen ähnlichen Brauch zurück. Schmutz oder Schmotz bedeutet in allemannischen Dialekten fettig oder feiss. Am Donnerstag vor dem Aschermittwoch wurde vor der österlichen Fastenzeit letztmals geschlachtet was für längere Zeit die letzte Gelegenheit für eine ausgiebige Schlemmerei war.

Zubereitung Schüblig

Je nach Grösse 20 - 30 Minuten im 80°-90° heissen Wasser ziehen lassen.

Mit Kartoffelsalat servieren.



