



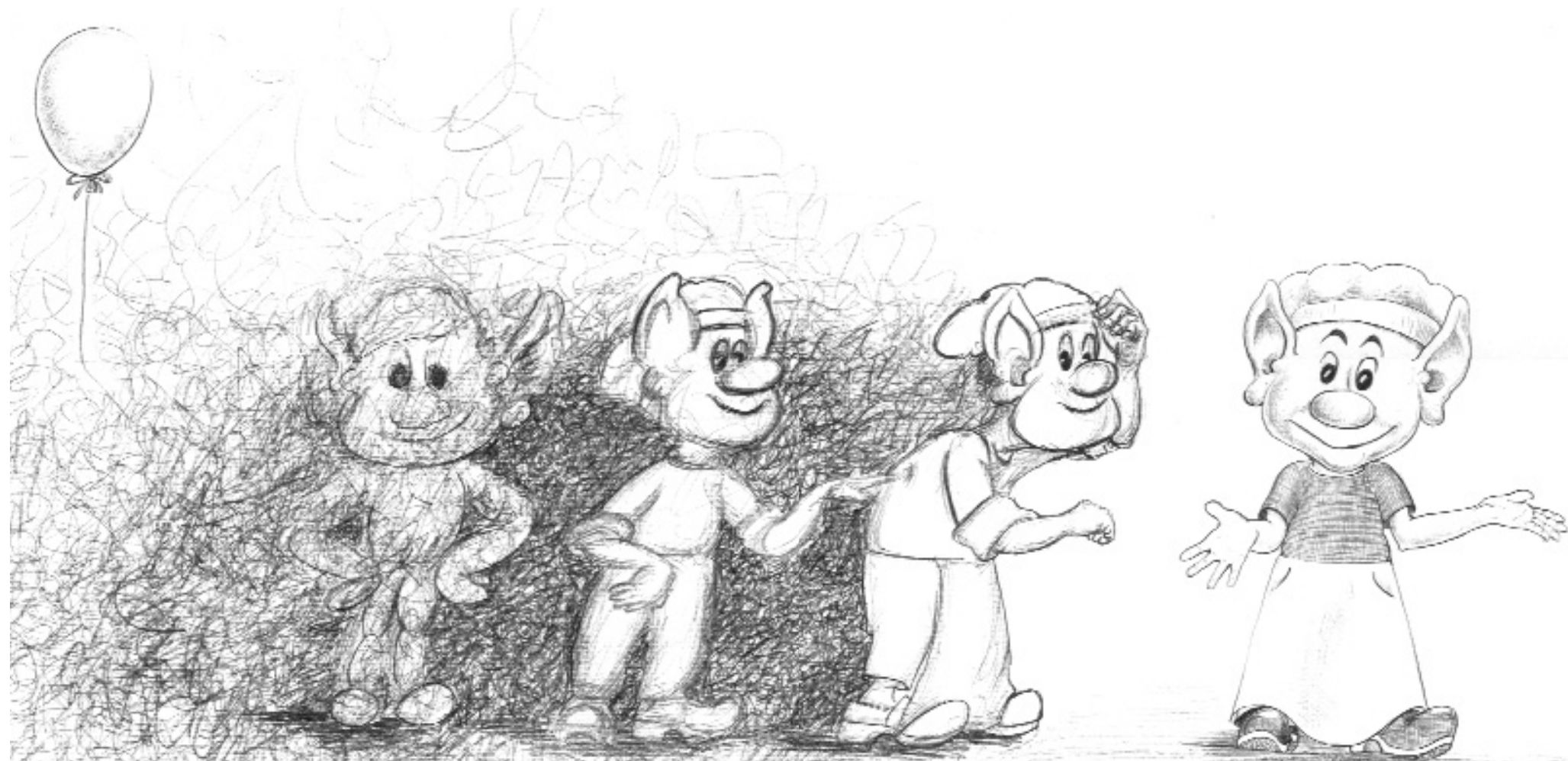
# Der Bäcker Ruetz

Die Ruetzsaga

---

Ein Märchenbuch zum Anmalen.





Aus einem Kitzzi Kratzi  
wurd ein Patzi Tatzli,  
aus einem Putzli Futzi  
dann ein Ruetzli.

Die Ruetz Gründungsgeschichte hat uns inspiriert,

Nächte lang spinndisiert und philosophiert,  
mit Fantasie dann auch notiert,  
doch die Bilder nur skizziert,  
wird euch nun das Ergebnis präsentiert.

Von euch vielleicht noch rezitiert  
und wenn ihr Lust habt, koloriert.

Viel Spaß mit der Ruetzsaga  
wünschen euch

Der  
Bäcker  
Ruetz

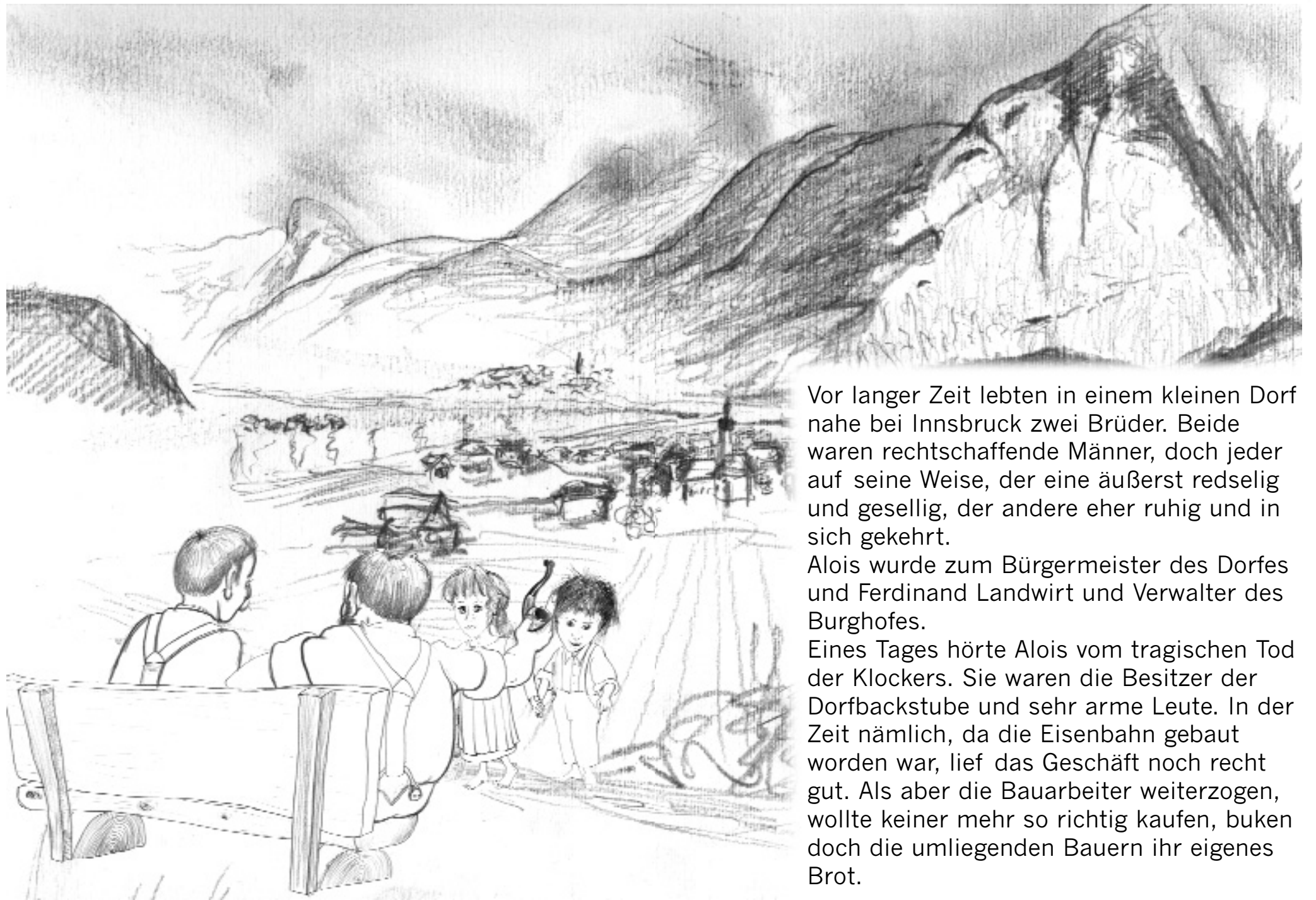


*Thomas De Lorenzo*



*Bergflunkerer*





Vor langer Zeit lebten in einem kleinen Dorf nahe bei Innsbruck zwei Brüder. Beide waren rechtschaffende Männer, doch jeder auf seine Weise, der eine äußerst redselig und gesellig, der andere eher ruhig und in sich gekehrt.

Alois wurde zum Bürgermeister des Dorfes und Ferdinand Landwirt und Verwalter des Burghofes.

Eines Tages hörte Alois vom tragischen Tod der Klockers. Sie waren die Besitzer der Dorfbackstube und sehr arme Leute. In der Zeit nämlich, da die Eisenbahn gebaut worden war, lief das Geschäft noch recht gut. Als aber die Bauarbeiter weiterzogen, wollte keiner mehr so richtig kaufen, buken doch die umliegenden Bauern ihr eigenes Brot.



Nun hinterließ das Ehepaar aber zwei reizende Kinder.

Der Winter war bereits ins Land gezogen und die Beiden brauchten eine warme Stube. Also lastete die Verantwortung auf den Schultern des Bürgermeisters.

Weil aber die Dorfkassa genauso leer war, wie die Mägen der Waisenkinder, suchte Alois nach einem Ausweg.



Ihm fiel sein Bruder ein, der schon seit langem den Burghof verwaltete und dessen Traum ein eigenes Haus war. Als bald trafen sich die Brüder und Alois machte Ferdinand den Vorschlag, er solle sich der Klocker-Waisen annehmen und als Gegenleistung würde ihm Haus und Hof der Familie überschrieben.

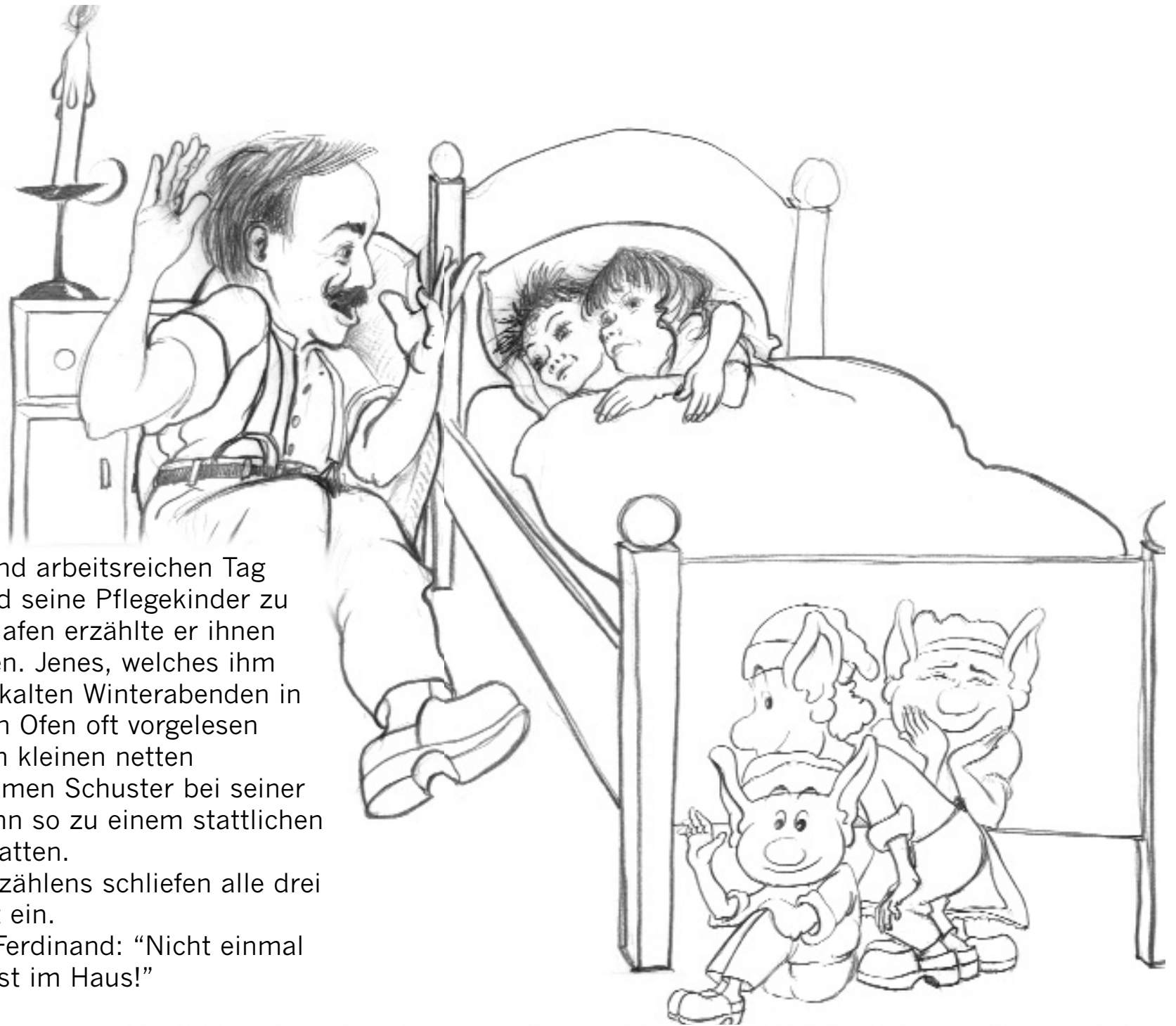
Nach einigem Zögern willigte Ferdinand ein, aber nicht des Hauses wegen, sondern weil ihm die Kinder leid taten.



Die Kinder schickte er mit dem restlichen Getreide aus der Vorratskammer zum nahen Müller. "Lasst es mahlen, damit wir morgen den Ofen ausprobieren können."

Schon am folgenden Tag kümmerte sich Ferdinand um die Klocker-Waisen und begutachtete neben dem Wohnhaus auch die Backstube. Der Backofen stand schon so lange still, dass aus der Ofentür die Brennesseln heraus wuchsen.

"Ein Ofen muss funktionieren, sonst hat er keinen Wert", dachte Ferdinand bei sich und nahm den Besen zur Hand, fegte die Backstube, putzte den Ofen und reparierte kaputte Teile.



Nach einem langen und arbeitsreichen Tag brachte nun Ferdinand seine Pflegekinder zu Bett. Vor dem Einschlafen erzählte er ihnen aber noch ein Märchen. Jenes, welches ihm seine Großmutter an kalten Winterabenden in der Stube am warmen Ofen oft vorgelesen hatte. Es handelte von kleinen netten Kobolden, die dem armen Schuster bei seiner Arbeit geholfen und ihn so zu einem stattlichen Kaufmann gemacht hatten. Noch während des Erzählens schliefen alle drei aneinandergeschmelt ein. Im Schlaf murmelte Ferdinand: "Nicht einmal Brot für's Frühstück ist im Haus!"



Am nächsten Morgen, in der Nacht war reichlich Schnee gefallen und der Raureif glitzerte im Schein der aufgehenden Sonne, sprang Ferdinand erschrocken auf. Er hatte verschlafen, den Hahn nicht gehört, die Kühe nicht gemolken und den Stall nicht ausgemistet. Doch als er die zwei friedlich schlummernden Kinder im Bett sah, fiel ihm wieder alles ein. Er wollte Brot für das Frühstück besorgen.


Schnell warf er sich seinen dicken Umhang über, wickelte sich in seinen langen Schal und schlüpfte in die hohen Stiefel. Auf der Suche nach seinen Handschuhen kam er am Eingang der Backstube vorbei.

Plötzlich blieb er stehen, hob wie ein Hund seine Nase und sog ganz langsam und genüsslich Luft ein. Was war da für ein köstlicher Duft. Es war wie zu jener Zeit, als er noch klein war. Da roch es oft nach frischem Brot und Bäckereien. Neugierig betrat Ferdinand die Backstube, sie war warm, als hätte in der Nacht jemand gearbeitet. In der Mitte auf dem schweren Eichentisch stand ein Korb, gefüllt mit allerlei Köstlichkeiten.

Ferdinands Mund blieb lange, wirklich lange weit offen. Er wollte seinen Augen nicht trauen. Erst ein Kinderschrei riss ihn aus seinem Staunen. Es war das Mädchen, welches an ihm vorbei in die Stube lief, hin zu den Köstlichkeiten.

Mit großen Augen bewunderte sie das Wohlduftende, das vor ihr lag und Tränen kullerten über ihre Wangen.

“So gute Sachen habe ich noch nie gesehen! Woher kannst du so toll backen?” fragte sie Ferdinand. Er wusste nicht, was er sagen sollte und blieb stumm, zuckte mit den Schultern und schickte sich an Tee und für sich einen starken Kaffee zu kochen.



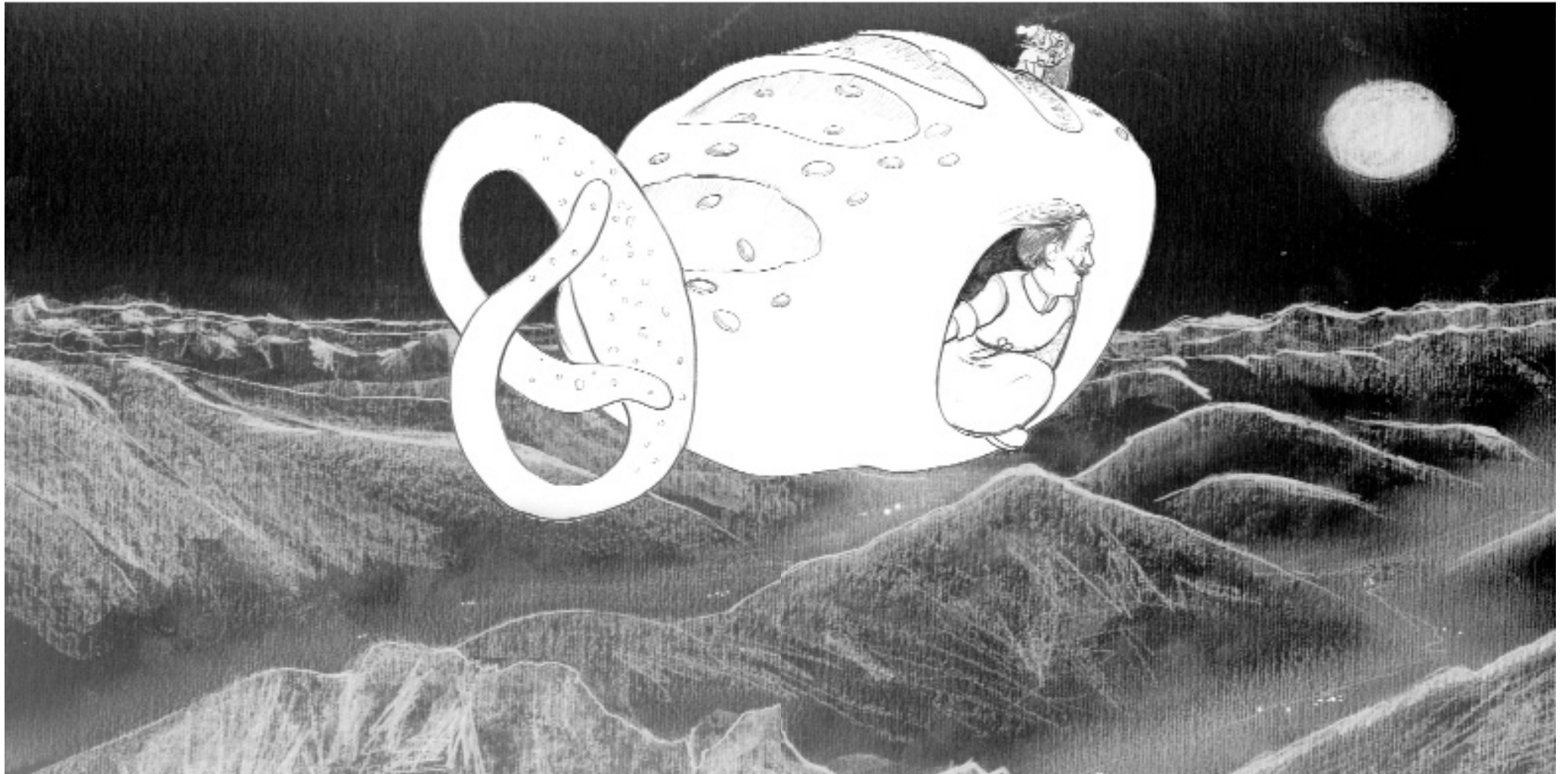
Während des Tages überlegte Ferdinand immer wieder, woher denn das Gebäck gekommen sein könnte. Auch sein Bruder hatte keine Ahnung und an Heinzelmännchen glaubten beide nicht. Ferdinand war von je her gewohnt, die Dinge selbst in die Hand zu nehmen und so stöberte er in den alten Büchern, die er in der Backstube gefunden hatte.

Bis zum Abend lernte Ferdinand einiges über die Kunst, Brot zu machen. Welche Zutaten man verwendet, wie man den Ofen beheizt und die Brote hinein schiebt, vor allem aber wann man sie wieder heraus zieht, denn eines wusste er, in seiner Backstube kommt keine Goldmarie vorbei, die diese Arbeit rechtzeitig für ihn erledigt.

Spät in der Nacht, die Kinder waren an diesem Abend allein zu Bett gegangen, ohne ihn zu stören, legte sich Ferdinand müde vom Lesen auf die kleine Bank neben dem Ofen. Er wollte nur ein wenig rasten, wie er meinte, und dann für das nächste Frühstück selber sorgen.

Kaum eingeschlafen, träumte Ferdinand.  
Er bestieg einen riesigen noch warmen Laib Brot,  
der sich wie ein Luftschiff langsam in den  
schwarzen Nachthimmel erhob. Von oben erblickte  
er im Mondlicht die umliegenden Dörfer und  
Berggipfel. Nach und nach nahm er große Säcke,  
gefüllt mit Broten und Gebäck, wie er es am  
Morgen vorgefunden hatte und warf es hinunter

zu den Häusern und Höfen.  
So würden die Menschen, wenn sie frühmorgens  
aufstehen, frisches, warmes Gebäck vorfinden. Es  
war eine lange und mühselige nächtliche Reise,  
Tal auf und Tal ab, teilweise sogar über die  
hohen Berge, in Dörfer und Städte. Als Ferdinand  
aber frühmorgens die Augen aufschlug, verspürte  
er ein Gefühl der Zufriedenheit.



Frohen Mutes wollte er mit seiner Arbeit loslegen, da bemerkte er, dass der Tisch schon wieder reichlich gedeckt war und zwar in einer solchen Fülle, dass er an jenem Tag beschloss, einen Teil der Köstlichkeiten an die umliegenden Bauern zu verschenken.

Die wollten aber nichts umsonst, sondern tauschten mit ihm. Gebäck gegen Eier, Mehl, Milch, Zucker, Salz und so mancherlei Gewürze.

Die Frauen in der Nachbarschaft begannen mit Ferdinand sogar ein wenig zu diskutieren, welche Zutaten sie verwendeten.

Ferdinand erfuhr so allerlei Interessantes über die Backgewohnheiten der Dorfbewohner.

Vor ihnen bewahrte er aber Stillschweigen über den nächtlichen Segen. Nicht einmal seinen Pflegekindern gegenüber verlor er ein Wort darüber und begann mit ihnen zu backen, was den beiden natürlich sehr viel Freude bereitete. Welches Kind nimmt nicht gerne ein Stück Teig zur Hand, formt daraus Brötchen und allerlei andere Dinge.



## Liebe Kinder!

Versucht es doch selbst einmal!

Für unsere Köstlichkeiten verwenden wir :

500 Gramm Weizenmehl, 200 ml Milch, 2 Eigelb, 1/2 TL Salz, 2 TL Zucker, 4 EL Margarine, 1 Würfel frische Hefe

und so machen wir Ruetzl unser süßes Brot:

Die Mehlruetzl schütten das Mehl in eine große

Schüssel. Dann löst der Heferuetzl die frische

Hefe, indem er in einer Tasse die Hefe mit dem Zucker verrührt bis das Ganze weich wird.

Dann gießt er das "Dampfl" mit etwas warmer Milch in ein Grübchen im Mehl. Nun singen wir ein Lied.

Ihr werdet euren Augen nicht trauen, wie die Hefe plötzlich anfängt kleine Blasen zu bilden und wächst.

Jetzt haben die Knetruetzl einiges zu tun. Sie

schütten den warmen Milchmix aus Milch mit Eigelb, Margarine und Salz in die Schüssel bis sie einen klebrigen, aber festen Teig erhalten. Jetzt wird im Rhythmus gestampft und geknetet.

Das ist immer recht lustig und laut. Es dauert so

lange, bis sich der Teig selbst von der Haut löst.

Dann singen wir ein paar Lieder, nicht zu laut, weil der

Teig nun in der Schüssel etwas schlafen sollte, so eine

halbe Stunde. Genau so wie ihr braucht er Ruhe, um

zu wachsen oder besser gehen, wie wir zu sagen

pflegen. Aber ihr müsst keine Angst haben, dass er

euch durch die Küchentüre davon läuft.

Manchmal kneten wir in den Teig ein paar

Rosinen, dass das Brot so richtig süß wird.

Ist der Teig genug gegangen, formt unser

Laibruetzl Brotlaibchen oder kleine Ruetzl

und dann schieben die Ofenruetzl diese in den

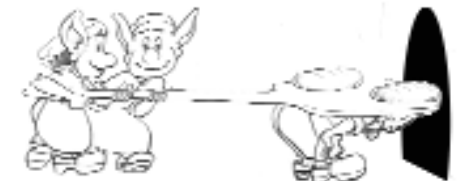
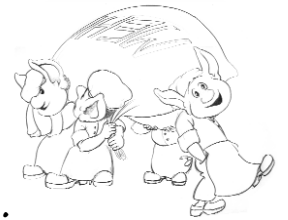
Ofen.

Wir wünschen euch gutes

Gelingen und viel Spaß

eure

Ruetzl



Nach und nach gewöhnten sich die Bauern in der Umgebung an ihren neuen Bäcker. Es war schon ein Genuss, neben großen, saftigen, würzigen Scheiben Bauernbrot auch frische duftende Brötchen im Frühstückskorb liegen zu sehen.

Einige Zeit später wurde Ferdinand stolzer Vater eines leiblichen Sohnes und erreichte so alles, was er sich in seiner Jugend erträumt hatte. Darüber hinaus erlangte er und seine Familie großes Ansehen im Dorf und nach seinem Tod sogar über die Landesgrenzen hinaus als

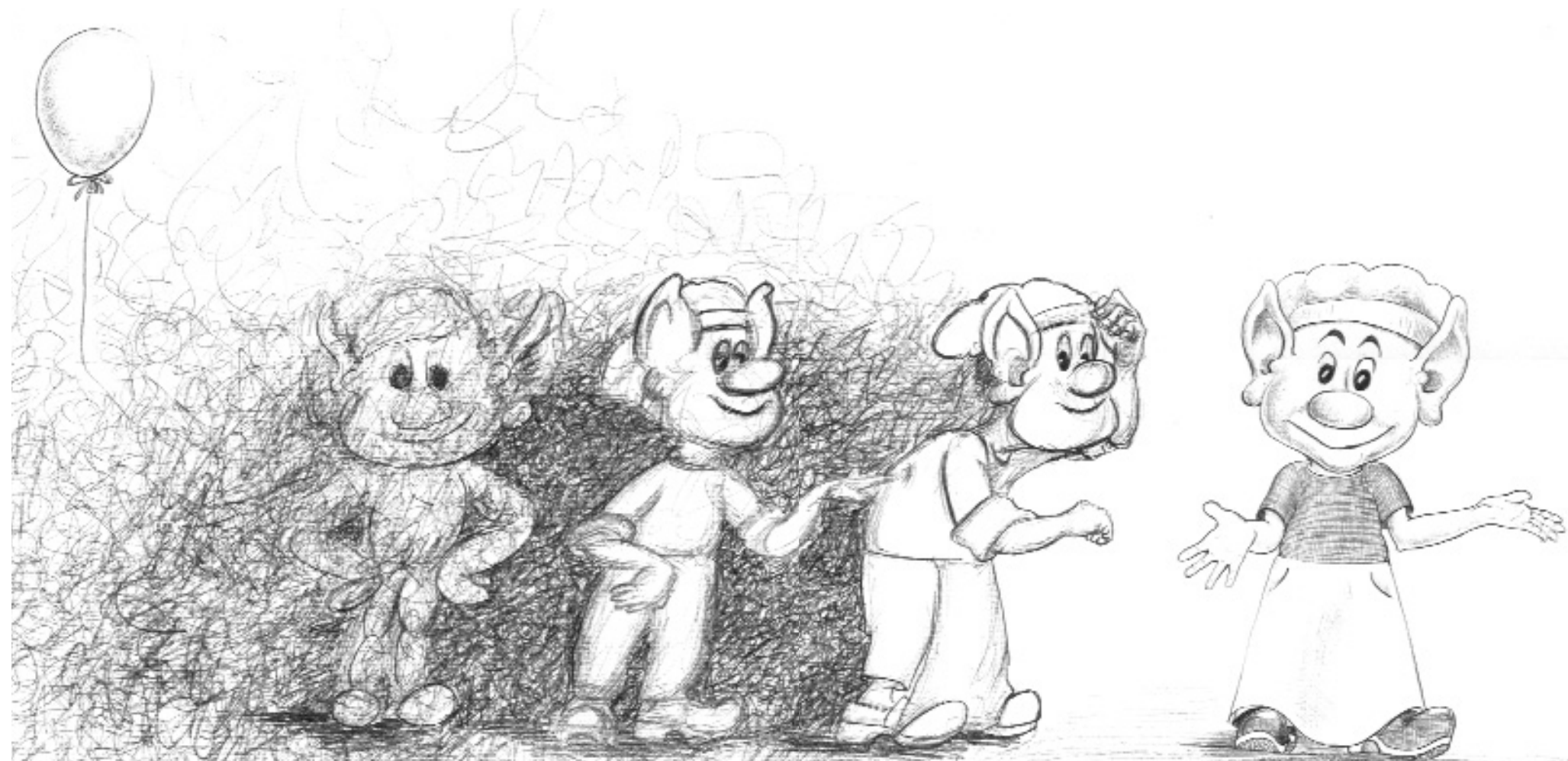
### *Der Bäcker Ruetz .*





Eines möchte ich aber noch verraten. Es war in einer der ersten Nächte, als Ferdinand wieder einmal während seiner Bücherstudien eingeschlafen war. Irgend etwas oder irgend jemand hatte ihn an seinem linken großen Zehen gekitzelt. In jenem Socken war nämlich ein riesiges Loch. War es ein Traum oder Wirklichkeit, aber Ferdinand hörte zarte Stimmen. Nur ein wenig öffnete er seine Augen und sah in der Backstube eifrig kleine Männchen herumlaufen, die fröhlich miteinander plauderten, Teig kneteten, allerlei formten, den Ofen beheizten und befüllten. Ab und zu sangen sie auch, allerdings war nur schwer zu verstehen was. Ferdinand ließ seine Helfer in Ruhe weiterarbeiten, denn er wollte sie durch nichts verlieren. Bis heute wird gemunkelt, dass des Nächtens aus dem "Ruetz Backhaus" Lieder zu hören sind. Allerdings, ob sie von den kleinen Wichteln stammen, man nennt sie heute auch Ruetzln, oder doch von den vielen Angestellten der Firma Ruetz, das hat noch keiner so recht herausgefunden.





Aus einem Kitzzi Kratzi  
murd ein Ratsi Tatzli,  
aus einem Rutzli Futzi  
dann ein Ruetzl.



## Es duftet aus der Kinderbackstube im Ruetz Backhaus



Kneten, Formen, Backen, Geburtstag feiern  
auch für Schulen, Kindergärten und Kleingruppen.

Anmeldung und Auskünfte unter:

Ruetz Backhaus Kematen  
A-6175 Kematen  
Tel: +43/5232/2208-0

Ruetz Backhaus Arlberg  
A-6574 Schnann  
Tel: +43/05447/20027-12