

Blick auf die Entstehung der Stammer Fasnachtsbrote

Zur Fasnacht gibt es ausser den spektakulären Fasnachtsfeuern nach einem alten Brauch auch feine Weggen «frisch vom Beck».

UNTERSTAMMHEIM Es ist Sonntagmorgen, fünf Uhr. Das Stammertal liegt noch im Dunkeln. Das einzige Haus weit und breit, in dem Licht brennt, ist die Bäckerei Ammann in Unterstammheim. Nach geheimem Rezept werden hier die Fasnachtsweggen gebacken. Bäcker Stephan Ammann und ein Lehrbub sind seit drei Uhr auf den Beinen. Die letzten Weggen werden noch in der warmen Backstube abgewogen, geformt und bald darauf in den Ofen geschossen.

Nach und nach treffen die drei Gemeindepräsidenten des Tals ein: Martin Farner, Martin Schwager und Martin Zuber. Auch ein paar Oberstammer Gemeinderäte haben das frühe Aufstehen nicht gescheut. Ebenso steht Hubert Berther aus Oberstammheim schon bereit. Er bringt Weggen ins Altersheim. «Die Fasnachtsweggen für die Senioren sind ein bisschen kleiner und mit mehr Butter zubereitet», verrät Stephan Ammann. Seit zehn Jahren bäckt er das Brot für die Fasnacht. Das Rezept für die Weggen hat sein Vater vom ehemaligen Oberstammer Bäcker Hans Traber weitergegeben bekommen. «Dafür gab es eigens eine Übergabesitzung», sagt Mar-

«Vor der Weitergabe des Rezepts für die Weggen gab es eigens eine Übergabesitzung»

Martin Farner
Gemeindepräsident
Oberstammheim

tin Farner. Nach alter Tradition wird der 500 Gramm schwere Weggen in Oberstammheim an alle Kinder des Tals ausgeteilt. Gebacken ist er zu hundert Prozent aus einheimischem Mehl. Normalerweise holt der Oberstammer Gemeindepräsident die Weggen für die Kinder allein ab. Doch heute hat er, mit der verlockenden Aussicht auf eine Brotzeit in der Bäckerei, die anderen dazu eingeladen.

Als im Jahr 1751 Johann Werli einen Brunnen erstellte, verlangte die Gemeinde Oberstammheim im Gegenzug fürs Wasserrecht, dass er ein Fasnachtsbrot an die Kinder austeile. Nach einigem Drängen kam er diesem Wunsch nach. Die Oberstammer drohten ihm, ansonsten das Wasser zum Brunnen abzudrehen. Werli lieferte allerdings nur das Mehl. Backen mussten die Oberstammer selber. 1818

kaufte sich Werli mit 167 Gulden und 16 Kreuzern ganz von der Verpflichtung frei. Die Weggen, dieses Jahr 410 an der Zahl, werden seither aus der Oberstammer Kasse bezahlt. Beim Verteilen vor dem Oberstammer Gemeindehaus helfen alle Gemeindepräsidenten mit. Das Privileg, am Dienstag vor der Fasnacht bereits einen Weggen zu testen, fällt den Oberstammern allein zu.

Die Reste werden gerecht unter den drei Gemeinden aufgeteilt und jeweils an der nächsten Gemeindegemeinschaft verzehrt. (sb)



Von links: Martin Farner (Oberstammheim), Martin Zuber (Waltalingen), Stephan Ammann (Bäcker), Hubert Berther und Martin Schwager (Unterstammheim)



Grosser Umzug durch

Schlü

Mit dem Maskenball dem grossen Umzug das Fasnachtstreiben in Marthalen zelebriert. Am Abend wurde auf dem Marktplatz ein Feuer der Bööggen

MARTHALEN Um Mittag herrschte in der Marthaler Maskenballmüch. «Wir haben hier die Kartoffellagerhalle und eine ideale Infrastruktur für den Maskenball», betonte der Gemeindevorstand. OK. Die grosse Mehrheit der Teilnehmer verkleidet und maskiert sich dabei auch auf dem Marktplatz. Durch die Stände der Maskenballmüch, wo die einzelnen Masken rund drei Minuten bewertet wurden. Gut bewertet wurden die Masken aus Gäbistorf, Wolfthal und dem Flaachtal sorgen für eine abwechslungsreiche Unterhaltung.

Kurz nach Mitternacht wurde der Maskenballmüch. Das Geheimnis der Sieger wurde erst am Ende der Zusammenstellung der Punkte gelüftet. Wer die meisten Punkte gelüftet werden konnte, siegte die «Pioniermaske» und die «Mini»-maske.