



Foto: Adobe Stock

Der Unternehmergeist und die Spitzbuben

Liebe Leserinnen und Leser

«Ein Spitzbube, wer dabei Böses denkt!» Die Redewendung wird – oft augenzwinkernd – verwendet, wenn man ausdrücken will, dass man einen vermeintlich harmlosen Vorgang auch anders interpretieren kann – nämlich so, dass der Vorgang oder die handelnde Person in einem zweifelhaften Licht erscheint.

Der Schelm

Denke ich an einen Spitzbuben, so sehe ich ein frech grinsendes Bubengesicht vor mir, mit einem klaren, aufgeweckten Blick und einer Zipfelmütze, welche vom verstrubbelten Haar aus schief herunterhängt. Eine Vorstellung, die sicher auch von Wilhelm Buschs Spitzbubengeschichten geprägt ist. Hinzu kommt aber auch der Gedanke an Jeremias Gotthelfs Brief an Abraham

Emanuel Fröhlich (eidg. Rat) vom Januar 1884. In diesem ist die Rede von «Donners Schelmen und Spitzbuben», von einem miserablen Pack (eidgenössische Räte), welche sich als saubere Eidgenossen ausgeben. Bereits im Mittelalter bezeichnete man Falschspieler und betrügerische Gauner als Spitzbuben. Im 19. Jahrhundert dann wurde das Wort Spitzel als Bezeichnung für einen Spion immer geläufiger.

Das Gebäck

Warum nur wird gerade ein Guetzi – das wir hierzulande paradoxerweise am liebsten für die Weihnachtszeit backen – nach einem Ganoven, durchtriebenen Falschspieler oder Spion benannt? Nun, die grossen Spitzbuben, die es das ganze Jahr über in der Bäckerei zu kaufen gibt, sehen in der Tat wie schelmenhafte Gesichter aus. Beim kleineren, selbst gebackenen Exemplar fehlt jedoch der Platz für das ganze Gesicht. Doch könnte man die in den Teig gestochenen Löcher, sei es als Herz oder andere Form, gut und gern auch als Gucklöcher interpretieren. Das Wort Spitzel oder Spion durch die roten Gucklöcher wäre da namensgebend.

Wie auch immer, liebe Unternehmergeister, spielt uns dies eine Rolle? Denn jetzt wird es Zeit, den Ofen vorzuheizen und uns um eines unserer Lieblingsgebäcke zu kümmern. Wir backen Spitzbuben!

Spitzbuben-Rezept

ergibt ca. 25 Stück:

100 g Zucker
 200 g Butter
 1 Prise Salz
 2 g Vanille
 etwas geriebene Zitronenschale
 70 g Eigelb (3 Stück)
 300 g Weizenmehl
 2 g Backpulver
 Himbeermarmelade zum Füllen
 Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Zuerst verkneten wir die Butter und den Zucker miteinander. Dann geben wir unsere Gewürze (Vanille, Zitronenschale und Salz) in die Zucker-Butter-Mischung, anschliessend kommt das Eigelb hinzu.

Zuletzt kneten wir das Mehl, das wir zuvor mit dem Backpulver versiebt haben, kurz unter das Gemisch. Jetzt aber ab in den Kühlschrank, vorher noch schnell mit Klarsichtfolie abdecken. Am nächsten Tag rollen wir unseren Teig mit etwas Mehl zwei Millimeter dick aus und stechen runde Plätzchen, mit oder ohne Wellenrand, aus. Bei der Hälfte der Plätzchen stechen wir zudem in der Mitte ein grosses rundes Loch aus. Die Guetzi legen wir auf ein Blech mit Backpapier.

Bei ca. 175 °C Umluft im vorgeheizten Ofen müssen die kleinen Plätzchen jetzt zwischen 8 und 12 Minuten ausharren, bis sie schön goldgelb gebacken sind. Dann holen wir sie aus dem Ofen und lassen sie auskühlen. Auf die Unterseite geben wir noch einen Klecks Himbeermarmelade und decken sie jeweils mit den ausgestochenen Biscuits zu. Zuletzt bestäuben wir sie oben mit Puderzucker.

Fertig sind die Spitzbuben.

Mit den besten Wünschen für ein gutes Gelingen und schöne Festtage!

● *Ihr Unternehmergeist*

Der Unternehmergeist im Fokus



Der **Unternehmergeist** ist eine Kolumne von Karl Zimmermann, die auf vergnügliche und dennoch nicht minder klare Art und Weise aufzeigt, wie er, der Unternehmergeist, «funktioniert» – und weshalb ihm in seinem Handeln scheinbar keine Grenzen gesetzt sind.

Karl Zimmermann, der Autor dieser Kolumne, startete seine berufliche Karriere 1974 mit einer Lehre als Metallbauschlosser. Nach zahlreichen Weiterbildungen war er ab 1983 Partner der Karl Zimmermann Metallbau AG, die er 2012 verkaufte. 2006 gründete er zusammen mit Hans und Andreas Weber die KMU-Nachfolgezentrum AG und ist dort seither als Verwaltungsrat und Nachfolgecoach aktiv. Ihr Kerngeschäft ist die Nachfolgeregelung von kleinen und mittleren Unternehmen. Nebst der direkten Beratung engagiert sich das KMU-Nachfolgezentrum in der Öffentlichkeit und will so die Gesellschaft für das Thema Nachfolge sensibilisieren. Zu zahlreichen Mandaten und Mitgliedschaften gesellten sich 1998 der «Bayerische Staatspreis für besondere technische Leistungen im Handwerk» und 2005 der «Deutsche Bundespreis für hervorragende innovatorische Leistungen für das Handwerk» sowie 2006 der Gewerbebär der KMU-Stadt Bern.

www.kmu-nachfolgezentrum.ch
 oder wirmarket.ch > Nachfolgezentrum