

# Bütschella

Bitschella, Butschella, Butschala, Eier-Pitte, Pitte, Pitta, Pan dutsch (Unterengadin), Engadiner Biscutin, Biscutins grass, Laventada

## Das Wichtigste in Kürze

Die Bütschella ist ein rundes, süsses Hefeteigbrot mit Rosinen, das mit Hagelzucker bestreut ist. Sie ist überall im Kanton Graubünden verbreitet und wird sowohl zu Hause als auch in Bäckereien gebacken.

Die Tradition der Bütschella in Graubünden reicht weit zurück. Seit mehr als 400 Jahren werden die «Eierbrötchen» dort hergestellt. Die älteste Quelle aus dem Idiotikon von 1598 bezeichnet die Bütschella als «Eierbrot in Tellerform». Die flache Form liegt wohl am Fehlen der Hefe, die erst ab der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts vermehrt zum Einsatz kam.

Der Name Bütschella stammt vom lateinischen Wort buccella «kleines Brot», die Pitte/Pitta vom rätoromanischen petta «Kuchen». Man findet sie unter vielen verschiedenen Bezeichnungen: In Mittelbünden heisst sie Pitta oder Eierputte, in einem Teil des Engadins Bütschella, Bitschella oder Butschella, im Unterengadin ist es das Pan dutsch, auf romanisch Laventada. Die Bütschella ähnelt dem Rosinenweggli, dieses ist jedoch länglich, besteht aus ungezuckertem Teig und

wird immer mit Milch hergestellt. Bei der Bütschella verwendet man meist Wasser, bei der Pitte Milch oder Milchwasser. Auch zur Glarner Ankezalte gibt es Ähnlichkeiten, jedoch ist diese flach und mit Zimt gewürzt.

Quellen ab dem 19. Jahrhundert nach, ist die Bütschella ein traditionelles Festgebäck. Vor allem an Ostern, Weihnachten und Neujahr werden in Graubünden Bütschellas aufgetischt, im Engadin auch am Chalandamarz. Ähnlich wie in der übrigen Schweiz um die Weihnachtszeit «gegüetzlet» wird, gehört das Bütschellabacken vor allem in der Neujahrszeit zu den Bräuchen im Jahreslauf. Auch zu Taufen, Hochzeiten und Geburtstagen wird das süsse Hefebrot gerne gebacken. Gegessen wird die Bütschella meist «leer» oder wie ein Stück Zopf.



## Kultur und Geschichte

Was machte die Bütschella so besonders? Wahrscheinlich ihre Zutaten: Weissmehl, Rosinen, Butter, Zucker und Eier. Heute alltäglich, waren sie bis ins 20. Jahrhundert wertvolle Luxusprodukte. Weissmehl galt laut Dicziunari rumantsch selbst in den 1940er Jahren als «besseres Mehl». In den hochgelegenen Bündner Tälern wuchs kein Weizen, er musste teuer aus Italien importiert

werden. Auch Zucker war bis ins 19. Jahrhundert kostbar und wurde nur sparsam verwendet. Rosinen – ein klassisches Importprodukt – verliehen dem Gebäck Exotik. Butter und Eier, obwohl auf Bauernhöfen produziert, waren ebenfalls keine Selbstverständlichkeit, da sie oft als wichtige Handelswaren verkauft wurden.



«Es ist immer ein süsser Hefeteig mit oder ohne Rosinen, einige bestreichen die Pitta mit Ei, andere streuen Zucker, Hagelzucker und Mandelblättchen oben drüber.»

Bütschella

## Aus persönlichen Erinnerungen von Dorothea Mattli zu der Pitta-Tradition in Schanfigg.

«Auch im Schanfigg war Pitta früher etwas Besonderes und wurde vor allem an Festtagen gebacken, Neujahrs-Pitta, Bsatzigspitta. An der Bsatzig gab es immer einen Fähnrich, welcher den Festumzug mit der Gemeindefahne anführte, und eine Fahnenjungfer mitnahm. Dann folgten die Behördenmitglieder. Die Fahnenjungfer musste die Pitta mitbringen und der Fähnrich hatte dann den Wein zu bezahlen am Mittag. Ebenfalls nahm jede Familie ihre Pitta mit und diese wurde dann zum Zmittag nach den Wahlen gegessen, mit gekochtem Schinken oder sonstigem Trockenfleisch. An der Bsatzig wurden die Gemeindebehörden gewählt.

Bei meinen Vorfahren im Sapün kannte man auch die Aufheuer-Pitta. Wenn man das letzte Heu eingebracht hatte im Sommer, gab es diese Pitta, auch mit Schlagrahm. Jede Familie ihr eigenes Rezept. (...) Früher hat man übrigens Würfelzucker zerkleinert und oben draufgelegt. Es gab ja nicht so viele verschiedene Zucker wie heute. Die einen machen den Teig etwas trockener, die anderen etwas flüssiger. Oder fügen ihm noch geheime Zutaten bei.»

Kulinarische Schätze

## Herstellung der Bütschella

Für eine gute Bütschella braucht es Zeit und Geduld. Bei Produkten mit viel Fettstoff wie der Bütschella muss der Teig lange ruhen, damit das Produkt einen guten Geschmack hat. Die Rosinen werden vor der Beigabe in Wasser eingeweicht, so verbinden sie sich besser mit dem Teig. Varianten der Pitta werden mit Dörrbirnen, Kirschen oder Weissdornbeeren hergestellt.

Der Teig wird mindestens für eine Stunde am Stück ruhen gelassen – im Bäckerjargon nennt man diesen Prozess Stockgare. Sobald die Bütschellas geformt sind, werden sie – diesmal in der Stückgare – nochmals ruhen gelassen. Mindestens eine Stunde sollte es sein, denn je länger der Teig ruhen kann, desto besser entwickeln sich die Aromastoffe. Wird die Ruhezeit des Teigs verkürzt, schmeckt das Brot nur gut, wenn es ganz frisch aus dem Ofen kommt. Bis am Abend verliert es an Geschmack und wird trocken.

Hier finden Sie das Rezept:



[graubuendenviva.ch/buetschella-rezept](https://graubuendenviva.ch/buetschella-rezept)

Verein graubündenVIVA  
Alexanderstrasse 2  
7000 Chur

[www.graubuendenviva.ch](http://www.graubuendenviva.ch)  
[info@graubuendenviva.ch](mailto:info@graubuendenviva.ch)

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite [graubuendenviva.ch/schaetze](https://graubuendenviva.ch/schaetze) und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.