**Mannele, Männle oder Mannala ?**

**Egal…**  **es ist sowieso lecker!**



**Mannele, Mannala oder Männle – Nikolausspezialität im Elsass**

Mannele, Mannala oder Männle: es ist ein beliebtes Adventsgebäck zu Nikolaus im Elsass. Kleine Teig-Männer, elsässisch Mannala genannt, sind am Nikolaustag in jeder Boulangerie im Elsass zu finden. Wer im Advent [*Urlaub im Elsass*](https://www.elsass-netz.de/150/elsass-urlaub.html) macht, sollte sich nicht wundern, wenn der Vermieter der [*Ferienwohnung im Elsass*](https://www.elsass-netz.de/150/accommodation.html) am 6. Dezember ein solches Mannele, Mannala oder Männle hinstellt. Dies ist eine höfliche Geste und Einladung zum Männle-Essen zu Nikolaus.

Das süße und weiche Elsässer Teigmännle besteht aus meist leicht gesüßtem Hefeteig (in Deutschland: Stuten). Häufig wird das Gebäck, das an Brioche erinnert, mit Rosinen für das Gesicht und die Knopfleiste verziert. Während früher einfacher Brotteig verwendet wurde, hat sich das Hefe-Männle heute zu einer typischen Weihnachts-Backwarenspezialität im Elsass entwickelt.

Besonders gern mögen es die Kinder, wenn der luftige Süße Teig in heiße Schokolade (Chocolat chaud) getunkt werden kann. Oft schon am Nikolaus-Morgen, oder auch zur Kaffeezeit um ca. 16 Uhr, dem „quatre heures“, wird so ein Nikolaus-Männle mit großem Appetit verspeist. Selbst Erwachsene können zu der Elsässer Advents-Spezialität selten nein sagen.

Das Rezept für die Mannele, Mannala oder Männle ist traditionell einfach: Teigart und Form des Gebäcks als Männlein aus Mehl, Zucker, Fett und Hefe oder aus Mehl, Salz, Hefe und Wasser (dt. Wecken).   
Mannele, Mannala oder Männle aus dem Elsass findet man auch in anderen europäischen, vor allem auch in deutschen Regionen. Im Schwarzwald etwa sind die Männle sogar unter der gleichen Bezeichnung oder in der Gegend um Breisach als Baselmann üblich, in Franche-Comté und Lothringen, sowie in [*Südfrankreich*](https://www.suedfrankreich-netz.de/) nennt man die Teigmänner Jean Bonhomme oder nur Bonhomme (Bon – Homme = Guter Mann).

Als Weckmann, auch Weckemann oder Weckenmännchen bezeichnet man die Teigmänner in Teilen Südwestdeutschlands. Im Rheinland findet man vergleichbares Adventsgebäck unter der Bezeichnung Buckmann.

Mannele, Mannala oder Männle werden an der Grenze des Südelsass zur Schweiz zum Grittibänz oder nur Teigmännli, in Basel Grättimaa, im Thurgau Elggermaa, und auch Luxemburg kennt Mannele, Mannala oder Männle unter dem Namen Boxemännchen.