

Pascal Cames

Die Brezel

Eine kleine Kulturgeschichte

Für Markus Burger (1965–2025), Künstler & Koch

Inhalt

- 7 Vorwort
- 10 Sind Sie aus Stuttgart? (Willkommen im Brezeland)
- 17 Was ist eine Brezel?
- 25 Die Brezelsage oder Legenden der Leidenschaft
 - Eine Liebesgeschichte oder so was (Thaddäus Troll)
 - Alles oder nichts – die Brezel als Grenzerfahrung

- 31 Brezel-Geschichte(n) oder die Brezel im Griff der Zeit
- 38 Backen, kämpfen & verkaufen
- 47 Brezelmachen zieht sich – ein Besuch beim Brotbruder in Freiburg
- 54 Niemand ist eine Insel oder Parship für Laugenzwecken
- 58 Was es alles gibt! Die Riesenbrezel und andere Brezelspezialitäten
 - Burger Brezel
 - Süße Brezeln
 - Puddingbrezel
 - Blätterteigbrezel
 - Lebkuchenbrezel
 - Pfannkuchenbrezel
 - Vanillebrezeln
 - Fougasse
 - Soft Pretzel
 - Laugengebäck

- 66 Brezeln sind (k)eine Kunst
- 73 Aufgebrezelt – über fein und grob
gesalzene Brezelsprüche
- 76 Brezel: Bücher, Feste
 - Bücher
 - Feste

- 79 Vierzehnmahl unnützes Brezelwissen
 - Älteste Brezel
 - Brezeladam
 - Brezelampelmännchen
 - Brezelfenster (1)
 - Brezelfenster (2)
 - Brezenreiterglocke
 - Brezel-Sprechtraining
 - Fußballbrezel
 - Goldene Brezel
 - Kate & William
 - National Pretzel Day
 - Pretzel Accident
 - Salz
 - Solinger Brezelweg

- 85 Rezepte
 - Brezelknödel
 - Brezelsuppe
 - Laugenbrezeln
 - Süße Neujahrsbrezel

- 92 Quellennachweis Rezepte
- 93 Anmerkungen
- 94 Dank

Vorwort

Menschen sind sich nie einig. Auch beim Thema Brezel sind nicht alle einer Meinung. Während die einen den Biss auf ein Salzkorn als »Hit« beschreiben, lächeln die anderen selig, wenn sie in die flauschige Krume beißen oder an ein gut gebuttertes Exemplar von Laugenbrezel denken. Nicht zu vergessen das gastrosexuelle Mundgefühl, wenn die Kruste splittert. Nur sehr wenige Menschen lässt eine Brezel kalt.

Gefallen oder nicht gefallen, schmecken oder nicht schmecken wird häufig vom regionalen Standpunkt bestimmt. Auch Kindheitserlebnisse können prägend sein. Sicher ist nur so viel: Die Brezel macht glücklich, sofern man eine hat.

Brezeln sind deutschlandweit das Symbol des Bäckerhandwerks und im Südwesten das Aushängeschild einer jeden handwerklichen Bäckerei. Heißt es über eine Bäckerei: Alles ist gut, aber Brezeln können sie nicht, ist das ein bitteres Urteil. Heißt es aber: Die Weckle geh'n so, aber die Brezeln sind super, sagen die Leute: Alle Achtung. Das können sie!

Brezeln sind up to date, denn sie sind ein Streetfood par excellence. Sie lassen sich einhändig essen und hinterlassen – außer es handelt sich um eine Butterbrezel – keine Fettflecken. Sie sind aber auch Relikt von gestern. Brezeln, Brezn, Brätze gab es wohl schon immer.

Braucht die sogenannte Zeitenwende noch so was »Altbackenes« wie eine Brezel? Unbedingt!

Brezeln sind ein Statement gegen den allgegenwärtigen Druck der Selbstoptimierung. Nährwert? Nicht der Rede

wert. Salz? Womöglich zu viel. Die Form? Nein, da ist auch wenig zu holen. Dieses verschlungene Gebäckstück schaut zwar interessant aus, aber es gehört definitiv zu den Unperfekten im Backsortiment. Eine Brezel kommt (noch nicht) aus dem 3-D-Drucker.

Auch scheint man sich mit der Brezel zu viel Arbeit zu machen. Warum verplempern so viele Bäcker ihre knappe Zeit mit einem Knoten? Wer sagt denn, dass eine Brezel eingeschnitten werden muss?

Fragen über Fragen, die auf den folgenden Seiten nicht geklärt werden. Dafür gibt es ungefragt viel anderes zu erfahren. Die Gebrauchsanleitung für eine Brezel sei vorneweg gestellt: Frisch schmeckt sie am besten und, wer's mag, mit Butter. So einfach ist das. Wer etwas Gutes tun will, teilt sie oder spendiert eine.



Unbekannter Künstler: Bildnis des Bäckers Ulrich Galster, 1465, Hausbuch der Mendel-Landauerschen Zwölfbrüderstiftung in Nürnberg, Stadtbibliothek, Nürnberg, Deutschland. © akg-images

Sind Sie aus Stuttgart? (Willkommen im Brezeland)

Der Bäcker weint. Wenn der gestandene Mann daran denkt, dass er eine fast zweihundert Jahre alte Tradition dem Fortschritt geopfert hat, wird der Mund trocken. Wie das? Es ging nicht anders. Seit jeher standen sie in der Bäckerei in aller Herrgottsfrüh um den großen Tisch zusammen und haben Brezeln geworfen. Eine nach der anderen. Jeder so, wie er's gelernt hat. In Sekundenschnelle. Tausendfach gemacht und geübt. Seit Jahren perfekt. Alle. Während sie so die zwei Stunden zusammenstanden, haben sie geredet, dann wieder geschwiegen. Hatte einer mal einen neuen Witz parat, musste er erzählt werden. Das waren Zeiten! Dann ging einer fort und kam nicht wieder. Aus vier wurden drei. Das Trio hatte jetzt noch mehr zu tun. Es war zu viel. Dann schaute sich der Chef nach einem Brezelroboter um. Es zählte nicht unbedingt die Menge, schnell sind sie alle, sondern, »dass er mir dünne Ärmchen macht!«. Tatsächlich gibt's das, und somit war's geschwätzt. Jetzt haben die drei Mann, ein vierter Bäcker wurde bis heute nicht gefunden, viel mehr Zeit für andere Dinge, die auch wichtig sind. Zum Beispiel für die Teige. Alles gut? Nein, nicht wirklich. Die Stimme des Bäckers bricht ab. Hier ist tatsächlich eine Ära vorbei.

Dann fängt er sich wieder. Natürlich ist seine Brezel immer noch gut, sogar sehr gut. Die Haut ist kross, die Krume fluffig, leicht und locker. Sie ist nur ein bisschen perfekter als früher. Auch diese Brezel macht Spaß und ist mehr als

ein »der Hunger treibt's nei«. Nach wie vor verkauft sie sich wie geschnitten Brot. (Vielleicht noch besser!)

Gejammert, ja manchmal sogar geheult oder geschimpft wird aber auch anderswo im Brezeland. Der Bäckersohn von der Alb, seit Jahrzehnten in Karlsruhe ansässig, sagt, dass »eine Brezel lebt«. Aber die, die er kriegt, leben nicht mehr. Die kommen gefroren in die Bäckereien und werden dort aufgebacken. Und selbst wenn sie handgemacht sind, hat er was auszusetzen. »Die Brezeln müssen ganz dünne Ärmle haben«, sagt er, »wie Salzstängele.« Aber wo bekommt er die? Karlsruhe ist nicht die Schwäbische Alb. Ein anderer, früher Leonberg, heute Freiburg, erinnert sich an seine Kindheit, wenn der Papa in Stuttgart eine bestimmte Bäckerei ansteuerte – ansteuern musste –, um der Verwandtschaft am Hochrhein gescheite Brezeln mitzubringen. Das war ein Fest. »Die kannten das gar nicht!« Und heute? Heute könnte er täglich in der sogenannten Green City in Sachen badische Brezeln abledern. Nur so viel: »Sie ist nicht kross, da wo sie dick ist«, sagt er. »Sollte sie aber sein.«

Auch die Elsässer haben etwas auszusetzen an der Qualität von le oder la brezel. (Die einen sagen es so, die anderen so.) So gut wie alle werden aufgebacken, und die wenigsten werden noch eingeschnitten. »Viele wissen nicht, wie man sie backt, sie sind oft fade, ohne Salz gebacken, und das ärgert mich maßlos«, sagt einer, der über die Brezeln auf der deutschen Rheinseite Bescheid weiß. Im Elsass gibt es sogar Leute, es sind die Zugezogenen aus Innerfrankreich, die sich heute Brezeln kaufen, um sie am nächsten Tag zum Frühstück zu essen! Dabei ist die Brezel im Elsass nie und nimmer ein Frühstücksgebäck (erst recht keine vom Vortag), sondern für den Stammtisch zum Bier oder einen Sektempfang gedacht. Die Butterbrezel ist im

Elsass ganz und gar unbekannt. Wie sehr die Franzosen von der Brezel entfernt sind, zeigt das Beispiel David Foeningos', der in seinem Buch *Das erotische Potential meiner Frau* einen Erstickungsanfall schildert, »obwohl weit und breit keine Brezel war, die ihm hätte die Luftröhre verstopfen können«. Viel mehr unrecht kann man einer Brezel nicht tun. Mittlerweile ticken die Elsässer anders. Sie lieben le oder la brezel. Auf so gut wie allen im Elsass hergestellten Produkten und auf jedem Autonummernschild prangt ein großes rotes A für Alsace, geformt aus einer geschlungenen Brezel in Herzform.

Die Alb, Stuttgart, Leonberg, Karlsruhe, Freiburg, das Elsass ... Das Brezeland geht von den Vogesen bis an die Donau und eigentlich noch weiter bis in die Münchner Biergärten und Zelte auf der Wiesn hinein. Das Herzland – je nachdem, wie man die Brezel schlingt, wird ein Herz draus – ist aber Württemberg, wo es auch zur Hocketse (badisch Hock) Brezeln gibt. Die Württemberger nehmen die Brezel sehr ernst, weil sie angeblich in Bad Urach oder Altenriet erfunden wurde. Lässt man die Bayern, Kurpfälzer und Franken weg, dann ist der alemannische Raum das Brezeland. Der ehemalige Oberbürgermeister von Stuttgart, Manfred Rommel, hält die Brezel »wegen ihrer Hohlräume und Verschlungenheit für ein fast politisches Gebäck.« Sein Brezelgedicht ist nicht nur in und um Stuttgart weltberühmt.¹

Schwäbische Klugheit

Des Schwaben Klugheit

Ist kein Rätsel.

Die Lösung heißt:

Die Laugenbrezel.

Schon trocken gibt dem Hirn sie Kraft.

Mit Butter schmeckt sie fabelhaft.
Erleuchtet mit der Weisheit Fackel,
Den Verstand vom größten Dackel.

Rommel hielt die Alemannen für die Erfinder. In diesem Kulturraum werden Brezel-Wettbewerbe ausgerufen, wird der Frage nachgegangen, wo es im Kreis Ludwigsburg die besten Brezeln gibt, wer gerade zum Brezelkönig gekürt wurde und wie man mit Brezeln das Wetter vorherbestimmen kann. Eine Schokoladenfabrik aus dem Ländle hat eine Schokolade mit Brezelstückchen erfunden, die sogar in Italien unter dem Namen Groovy (die zwei O sind zu einer Brezel verbunden) Crunchy Pretzel erfolgreich ist. Kurz war sie mal weg aus dem Regal, aber jetzt ist sie »back again«.

Manchmal zeigt sich die Liebe zur Brezel auch im Kleingedruckten. Auf dem Parkplatz vor Burg Wildenstein bei Beuron können Kurzparker eine »Brezeltaste« drücken, um gratis zehn Minuten die Karre stehen zu lassen. Anderswo heißt diese Funktion »Brötchentaste«. Und manchmal bringt die Brezel zwei Menschen zusammen. Von einem Paar aus Karlsruhe ist bekannt, dass sie sich beim gemeinsamen Brezeessen (vielleicht war's die letzte in der Bäckerei) kennenlernten. Als sie heirateten, verbeugten sie sich mit überkreuzten Armen voreinander. Brezelliiebe!

Das Brezelland geht weit über den süddeutschen Raum hinaus. In Berlin werden Brezeln (auf-)gebacken, damit die vielen »Schwaben«, gemeint sind auch die Badener, sich ein bissl wie daheim fühlen und auch etwas zu kritteln haben. Der Hang zum Maulen ist ja ausgeprägt. »Unsere sind anarchistischer«, poltert ein bekannter Exil-Schwabe beim Anblick der zu akkurat gesalzenen Berliner Brezeln. Auch im lothringischen Cattenom werden beim dortigen Okto-

berfest Brezeln aufgebacken und geknuspert. Ja, sogar in Málaga gibt es Brezeln, und das ist nun wirklich nicht um die Ecke. Der Wirt der Strandkneipe »Untertürkheim« hat als Tapas Butterbrezeln auf der Karte. Hundert Stück verkauft er pro Monat an seine andalusischen Deutschen. Kommt mal ein Fremder in die Wirtschaft und verlangt nach einer Brezel, fragt er: »Kommen Sie aus Stuttgart?« Verlässt man in Paris den Ostbahnhof (Gare de l'Est), kann man nur hundert Meter weiter bei Schmid sein Heimweh mit Brezeln lindern. Sogar in Springfield, USA, gibt es Brezeln. Einfach Homer Simpson fragen.

Aber zurück in süddeutsche Gefilde. Auch wenn die Lage hoffnungslos ist, wirklich ernst ist sie nicht. Immer noch gibt es den Dorfbeck und den Bäcker mit zwei oder drei Filialen, der natürlich die Brezeln selbst schlingt und dem wegen seiner Kleinheit – ein Brezelroboter lohnt sich (noch) nicht – gar nichts anderes übrig bleibt, als die gute alte Handarbeit in Ehren zu halten. Die Butterbrezel wird natürlich frisch geschmiert. Wenn man aus diesem Dorf kommt und das Glück hat, dort zu leben, dann ist alles fein. Denn Gewohnheit formt bekanntlich den Geschmack. Die schwäbische Devise »No nix nuis!« (Nur nichts Neues!) ist ausnahmsweise mal nicht falsch. Die tägliche Butterbrezel ist so richtig und wichtig wie »an apple a day«.

Aber für alle Zugezogenen beziehungsweise »Nei- oder Reig'schmeckte« ist das natürlich bitter, wenn sie anderswo – Stichwort Diaspora – leben müssen und Brezeln im Sinne von »same, same, but different« essen müssen. Dann sind die Ärmchen zu dick, die Brezel hat zu viel oder zu wenig Salz abgekriegt, die Lauge ist zu fad, und überhaupt ist die Brezel nicht kross. Genau genommen hat's jeder schwer: diejenigen, die aus Tübingen, Bad Urach oder Freudenstadt ins Badische oder Bayerische gegangen sind,

genauso wie die Kurpfälzer, die eigentlich kein Salz auf der Brezel mögen und jetzt in Freiburg oder Offenburg regelmäßig ein Pfund davon abkratzen müssen, und alle anderen sowieso. Erst recht die Bayern. »Die Brezeln in Stuttgart taugen nix!« Wie man's backt, ist's falsch. Außer für die Einheimischen. Nicht umsonst wird den Alemannen eine gewisse Unlidigkeit (hochdeutsch für Unzufriedenheit) nachgesagt. Was die Stimmung wieder ins Lot brächte, wäre eine ofenfrische Brezel, von wem auch immer. »Die Fähigkeit, mehrere sich widersprechende Meinungen gleichzeitig zu haben, ist im südwestdeutschen Volkscharakter besonders ausgeprägt«, wusste schon Manfred Rommel.

Um die Liste zu vervollständigen, müssen wir an diejenigen denken oder ihrer gar gedenken, die sich noch an den Geschmack ihrer Kindheit erinnern, als sie vielleicht während einer langen Autofahrt auf dem Rücksitz saßen und statt an einem Landjäger oder Beißring an einer Brezel schleckten. Was kam im Mund an? Sie war salzig, vielleicht schmeckte sie nach Karamell, sicher nach Lauge. Alles in allem seltsam, aber wiederum so interessant, dass ein süßer Lutscher gar nicht zur Debatte stand. Nicht zu vergessen, dass man auf langen Autofahrten mit der Butter sehr schöne Bilder auf die Fensterscheibe malen konnte ... Hätte Marcel Proust seine Kindheit auf der Alb verbracht, sein Gebäck, um sich zu erinnern, hätte einen dicken Bauch und dünne Ärmchen gehabt.

Manchmal ist dann dieser Geschmack aber für immer weg. Als eine ehrenwerte Bäckerei aus der Ortenau mangels Mitarbeitenden ihr Brezelbusiness auslagerte, war der Zukauf der Anfang vom Ende und sogar einen Zeitungsbericht wert. Wie kann eine Bäckerei keine eigene Brezel im Sortiment haben? Wer aber seine Brezeln, Brätschle oder

Brätschel, Breze, Brezn und Brätze und auch Bratschtalla selbst schlingt, wandelt noch am grünen Ufer des Styx. Die Kundschaft jauchzt! Die mit viel Salz! Für mich die etwas dunkel gebackene! Und noch eine Brezel! Können Sie mir eine Butterbrezel machen? Ja, kommt sofort! Warum denn immer vom Negativen ausgehen und jammern? Die Brezel lebt!

Was ist eine Brezel?

Eine Brezel ist ein herzhaftes Gebäckstück aus Hefeteig, das ungefähr hundert Gramm wiegt und jeden Tag millionenfach verspeist wird. Wenn wir von einer Brezel sprechen, dann sprechen wir von einer Laugenbrezel, die mehr oder weniger mit grobem Salz bestreut ist. Das Wichtigste an ihr ist wohl der Knoten, für den es eine gewisse Übung braucht, um ihn zu schlingen. Das Wort tausendmal wird dabei öfters genannt. Allerdings braucht es keinen Knoten. In manchen Backstuben werden die Enden einfach nur drübergelegt. Aber gefällt das? Nur so viel: Es entspricht nicht der Tradition. Dagegen ist von einer Bäckerei in Reutlingen bekannt, dass sie dort an manchen Tagen – aus einer Laune heraus – einen Doppelknoten schlingen. Wenn es stimmt, was der Volksmund sagt, dass das Auge mitisst, sollte diese Brezel doppelt so gut schmecken.

Was eine Brezel ausmacht, sind verschiedene Geschmackszonen, da sie nicht gleichmäßig dick ist. Sie ist im besten Fall fest, kross, knusprig, aber auch weich, fluffig, feucht. Wenn's mies läuft, sie schlecht gebacken oder mit zu viel Fett oder einfach zu alt ist, dann ist sie trocken, fad, pappig oder knatschig.

Eine große deutsche Zeitschrift erklärt die Brezel als einen »symmetrisch verschlungenen Teigstrang«. Da allerdings in recht vielen Backstuben die Brezel immer noch von Hand geschlungen wird, kann von einer Symmetrie nur oberflächlich die Rede sein. Denn die Ärmchen sind nicht alle gleich dick oder dünn, der Ausbund (da, wo sie eingeschnitten ist) variiert von Brezel zu Brezel und überhaupt, warum ist eine Brezel dicker als die andere? Manche Bre-

zeln sind eher rund, andere oval beziehungsweise herzförmig oder gar eckig.

Immerhin sei so viel gesagt, dass Bäcker und Brotsommeliers, Experten und Kenner, Foodies und Fans an der Form die Herkunft ablesen können. Sind die Ärmchen so dünn wie Salzstängele oder gar noch dünner, kann es sich nur um ein schwäbisches Exemplar handeln. In Bayern aber und bei den Badenern und Elsässern sowieso sind die Arme dick, allenfalls ein bisschen dünner als der Bogen. Dieser ist normalerweise eingeschnitten, nur bei den Bayern nicht, die sparen sich das. Auch der Ansatz der Ärmchen lässt auf die Herkunft schließen. Liegt der Ansatz tief, ist es eine schwäbische Brezel, ansonsten wohl eine badische, bayerische oder elsässische. Wie immer gilt: Ausnahmen bestätigen die Regel.

Manche Brezeln lassen auf die Bäckerei schließen, in der sie gebacken wurden. Besonders dann, wenn der Bäcker besondere Manierismen pflegt, wie zum Beispiel ultradünne Ärmchen, die wie ein Strich den Innenraum der Brezel halbieren. Oder wenn sie einfach zu perfekt ausschauen. Wie aus der Brezelfabrik. Aber will man das? Es geht auch anders. In manchen Bäckereien gibt es Brezeln, die so einzigartig geschlungen sind, dass man meinen könnte, sie stammen aus dem Bastelangebot einer Kita. Auch hier die Frage: Will man das?

Woraus eine Brezel besteht, ist schnell gesagt: Mehl, Fett, Wasser, Hefe und Salz, je nachdem auch Malz für die Feuchtigkeit und Sauerteig. Stammt die Brezel aber aus einer Brezelfabrik, wo sie über Laufbänder läuft, automatisch geknetet, in Form gebracht und dann schockgefroren wird, sind noch Emulgatoren/Stabilisatoren im Spiel. Der Teig gilt oft als trocken, da im Vergleich zu anderen Teigen relativ wenig Wasser eingearbeitet wird. Bäcker nennen das

eine geringe Teigausbeute. Darum klebt ein Brezelteig nie, was das Brezelschlingen einfacher macht. Womöglich lässt sich der Teig auch nur dann schlingen, wenn er trocken genug ist.

Das Gebäck, das ofenfrisch am besten schmeckt, braucht als Teigling seine Zeit in der Kälte (kalte Gare), denn nur so entsteht eine Haut. Keine Brezel ohne Haut. Dass Bäcker Eiswasser oder Crushed Ice für den Teig nehmen, ist normal. So kühlt man die Temperatur runter, die beim Rühren entsteht. Erst recht im Sommer, wenn die eh schon warme Backstube noch ein bissl wärmer ist. Es gibt sogar Bäcker, die ihr Mehl für die Verarbeitung vorher kalt stellen.

Der große regionale Unterschied liegt beim Fett: Die Bayern verwenden drei Prozent für ein Kilo Mehl, die Schwaben sind mit zehn dabei, und die Badener liegen mit sechs Prozent dazwischen. In Speyer ist man ebenfalls bei drei Prozent, was wohl historische Gründe hat, denn Teile der Pfalz waren lange Zeit bayerisch. Es wird von Freigeistern berichtet, die zwanzig Prozent Fett auf ein Kilo Mehl nehmen. Das Ergebnis muss verdammt gut schmecken, weil Fett ein Geschmacksträger ist. Mehr Ähnlichkeiten mit einer Brioche hat die Brezel dann auch. Je mehr Fett, desto flauschiger, lautet die eine Regel. Wobei das Flauschige auch ins Knatschige abgleiten kann. Das ist wiederum verpönt. Die andere Regel lautet: Je weniger Fett, desto knuspriger. Bäcker sprechen dabei von Rösche beziehungsweise röscher Brotkruste. Wer hineinbeißt, spürt die Kruste splintern. Das ist ein besonderes, da seltenes Mundgefühl.

Doch welches Fett wird verwendet? Anfangs war Schweineschmalz gang und gäbe. Fast jeder Haushalt hatte früher ein Hausschwein und die Bauern sowieso, von denen es damals viel mehr gab als heute. Das Fett war im Über-

maß vorhanden und darum billig zu haben. Es macht den Teig geschmeidig, sorgt für einen würzig-pikanten Geschmack und eine tolle Textur.

Manche Bäcker haben es wiederentdeckt, um dann doch davon abzukommen, weil sie lieber vegetarische oder vegane Brezeln anbieten wollen. Als die ersten Bäcker von Schweineschmalz auf Butter umstellten, dachten sie nicht zuletzt an die Gastarbeiter. Die sollten auch auf den Geschmack der Brezel kommen. Zum Fett: Butter, Margarine, Kokosfett oder Palmöl sind möglich. Auch mit Olivenöl soll es gehen. Palmöl wird genommen, weil es fünfmal billiger ist als Butter. Dass durch Palmölplantagen Urwald vernichtet wird, spielt wohl keine Rolle. Auch von Sahne statt Butter hört man. Es soll sogar Bäcker geben, die mit der überschüssigen Sahne von Schwarzwälder Kirschtorten ihre Brezeln backen. Aua, das könnte arg knatschig werden.

Die Farbe ist nicht nur wichtig, nein, sie macht den Unterschied. Von Rotbraun bis ins helle Orange geht sie, sie hat aber auch dunkle, ja kastanienbraune Stellen. Brezeln verdanken ihre Farbe der Natronlauge, in die sie getaucht oder mit der sie übergossen werden. Genau genommen handelt es sich um ein Natron-Wasser-Gemisch, meist im Verhältnis eins zu zehn. Je höher der Wasseranteil, desto heller die Farbe. Pure Natronlauge darf nicht in Trinkflaschen abgefüllt werden, um Verwechslungen vorzubeugen. Die Lauge ist so ätzend, dass sie mit der Zeit den Backstein zerfressen würde. Darum liegt zwischen Stein und Brezel eine wiederverwertbare Teflonfolie oder eine Art Backpapier. In alter Zeit bestand eine Lauge aus einem Gemisch aus Buchenasche, Ätzkalk, Eiern und Zwiebeln, das in kochendem Wasser aufgekocht wurde.

Eine »normale« Brezel hat viele kleine weiße Flecken. Salz. Das Hagelsalz ist das gewisse Etwas, das es sonst beim

Gebäck nur noch beim Salzweck (und hier als Übertreibung) gibt. »Es ist der Hit, wenn man auf ein Salzkristall beißt«, weiß der in England lebende Freiburger Jürgen Krauss, der dort Brezelkurse gibt. Darum: Eine richtige Laugenbrezel muss salzig sein. Bei Brezeln, die schier unter Salz begraben sind, heißt es: Der Bäcker ist verliebt. Oder war's die Bäckerin? Bei anderen Brezeln liegen die Kristalle eng an eng, wie mit einem Pinsel darauf gestrichen, was auf eine Brezelfabrik schließen lässt. Wie Kaffee, Milch und Alkohol hat Salz einen schweren Stand. So lösen die Salzkristalle bei vielen Zeitgenossen pawlowsche Reflexe aus. Sobald die Brezel den Besitzer gewechselt hat, wird das Salz sofort mit einem kaum hörbaren »ungesund« entfernt.

Noch etwas ist wichtig. Das ist die große, nicht zu übersehende weiße Fläche an der dicksten Stelle (Bogen) der Brezel, der Ausbund. Er entsteht, weil ein Bäcker hier mit einer scharfen Klinge einen Schnitt gemacht hat. The first cut is the deepest, denn es gibt keinen zweiten. Dafür hat in einer Backstube keiner Zeit. An dieser Stelle bricht die Brezel während des Backens auf. Würde man sie nicht einschneiden, würde sie im Ofen hier oder anderswo unkontrolliert reißen, damit der inwendig aufgestaute Dampf rauskann. Die Bayern vertrauen dem Zufall und machen es genauso. Gleiches kennt man vom Brot. Die einen mögen es akkurat, die anderen eher wild wie beim Holzofenbrot vom Bauernhof. Besagter Ausbund hat nur eine leichte oder auch gar keine Bräunung, dafür aber einen Stich ins Gelbe, weil hier keine Lauge reinbräunen kann.

Je nach Schnitt lässt der Ausbund tief blicken und die Textur des Hefeteigs erkennen. Hat die Krume Blasen oder Bläschen? Das ist mit bloßem Auge erkennbar. Noch mehr ist zu sehen, wenn man die Brezel anschneidet oder aufbricht.

Gefällt Ihnen dieses Buch? Dann empfehlen Sie es bitte weiter.
Mehr über den 8 grad verlag finden Sie auf www.8gradverlag.de
und in unserem Newsletter.

1. Auflage 2026

© 2026, 8 grad verlag GmbH & Co. KG

Sonnhalde 73 | 79104 Freiburg

www.8gradverlag.de | info@8gradverlag.de

Alle Rechte vorbehalten

Der Verlag behält sich eine Nutzung des Werks für Text- und
Data-Mining gemäß § 44 b UrhG ausdrücklich vor.

Kleine Kulturgeschichten 01

Herausgegeben von Matthias Grüb

Umschlaggestaltung:

Julie August, Buenos Aires/München

Layout und Satz: 3w+p, Rimpär

Lektorat: Marion Voigt, Zirndorf

Herstellung: folio · print & more, Zirndorf

Gesetzt aus der Caslon und der Avenir 45 Book

Papier: Munken Print cream

Einbandmaterial: Peyer, Peyprint honan

Druck und Bindung: Steinmeier GmbH & Co. KG, Deiningen

Printed in Germany

ISBN 978-3-910228-61-0