



Die Brezel – ein beliebter Imbiss zwischendurch

Ein Feature von Ulrike Lehmann

Es kringelt und windet sich, ist braungebrannt und gespickt mit weißen Körnern. Was kann das sein? Eine Brezel. Sie ist des Menschen liebste Zwischenmahlzeit, gut zu greifen, überall zu kaufen. Geschlungene und geflochtene Teigwürste, weich gebacken, herzhaft im Geschmack – so mögen sie die Schwaben und die Bayern. Das mundige Flechtwerk erfreut sich zunehmender Beliebtheit – auch bei Touristen aus anderen Ländern. Und mehr noch: das stets per Hand geflochtene Laugengebilde ist das häufigste Gebäck und schon seit dem 14. Jahrhundert ist es das Zunftzeichen der Bäcker.

Am Stuttgarter Hauptbahnhof freut sich die junge, blonde Brezelverkäuferin Marianne über ihren großen Kundenstamm. „Ja, hier zu Marianne komme ich immer wieder gern, die Mischung aus bissfreundlichem Material mit herzhaftem „Taste“ ist einfach fabelhaft und eine gute Alternative zu unseren rheinischen Reibe-kuchen“, meint ein Kölner Geschäftsmann am Bahnstandsstand. Ein Schwabe in der Schlange mag dem so gar nicht zustimmen: „Ich nehme gern die trockeneren, die nach Salzstange schmecken. Marianne S. hebt sie extra einen Tag für mich auf“. Und schon entfacht sich ein Gespräch unter Kennern. Ob kross oder weich, bröselig oder zum Reißen geeignet, das wird hier am Stand lebhaft diskutiert und abgewägt. Dabei werden die beiden Herren von einem leckeren Duftgemisch aus Meersalz und warmer Hefe umhüllt.

Damals, als noch viel Zeit war fürs Herstellen der Backwaren und für das Genießen derselben, wurde die Speise aus Hefe, Milch, Ei, Butter, Wasser, Schmalz auch zum Symbol für „sich schön machen“. Das „sich aufbrezeln“ hat sich bis heute im Sprachgebrauch tradiert. Aber auch negative Assoziationen werden mit dem Hefengebäck verbunden. Das Zerreißen der geschlungenen Teigware wurde zur Metapher für einen schweren Sturz oder Unfall, bei dem es einen „zerbrezelt“, die Optik der in sich geschlungenen Arme hingegen steht Pate, wenn damit eine komplizierte Person oder ein schwieriger Sachverhalt bezeichnet wird.

Marianne bindet sich ihre Schürze um. Sie ist erst neulich aus Bayern in die baden-württembergische Hauptstadt gezogen und

weiß, wie sie richtig gemacht werden. Jedes einzelne Laugengebäck produziert sie mit wahrer Wonne. Dabei schauen ihr die beiden Kenner fasziniert und neugierig wie Kinder hinter der Fensterscheibe zu. „Erst rolle ich die Rohmasse zu einer langen Wurst, dann lege ich sie in einer Kreisform. Die Enden drehe ich wieder ein und so kreuzen sich die Ärmchen über dem Bauch“, beschreibt sie hingebungsvoll ihre Tätigkeit - wohlwissend, dass ihr zwei Männer lustvoll beim Verrichten ihres Tagwerks zuschauen, wie der Susanna im Bade.

Das, was Marianne hier langsam zum Mitschauen vorführt, wird sonst in Sekundenschnelle fabriziert. Doch „zum perfekten Gebilde braucht man Jahre“, meint die Verkäuferin aus Leidenschaft und erzählt nebenbei noch die Geschichte des geflochtenen Ringbrotens im bayerischen Dialekt: „I hob mi do moi schlau g'lesen“, beginnt sie und berichtet von einem Bäcker aus Bad Urach, der plötzlich bei seinem Landsherren in Ungnade gefallen ist. Da er jedoch stets zuverlässig seine Dienste ausgeführt hat, wurde ihm noch eine Chance gegeben, die mit der fast unauflösbaren Aufgabe verbunden war: „Back einen Kuchen lieber Freund, durch den die Sonne dreimal scheint, dann wirst du nicht gehenkt, dein Leben sei dir frei geschenkt“, soll der Landsmann befohlen haben. „Jo mei, mir wär dös net eing'falln“, fürchtet Marianne und wendet sich dem nächsten Flechtwerk zu. „Ob's stimmt oder neet, a schene G'schicht iss des scho, odda?“ Und mit einem warmen Lächeln fügt sie hinzu, dass sie bei jeder neuen „Brezn“ an die Sonnen denkt. Ihre Löcher formt sie daher auch gern besonders groß.