

ERDMANNHAUSEN

In Erdmannhausen öffnet das Brezelmuseum

Die erste württembergische Brezelfabrik bekommt ein Museum. Sein Gründer Karl Huober erzählt darin die Geschichte eines legendenumwobenen Gebäcks.

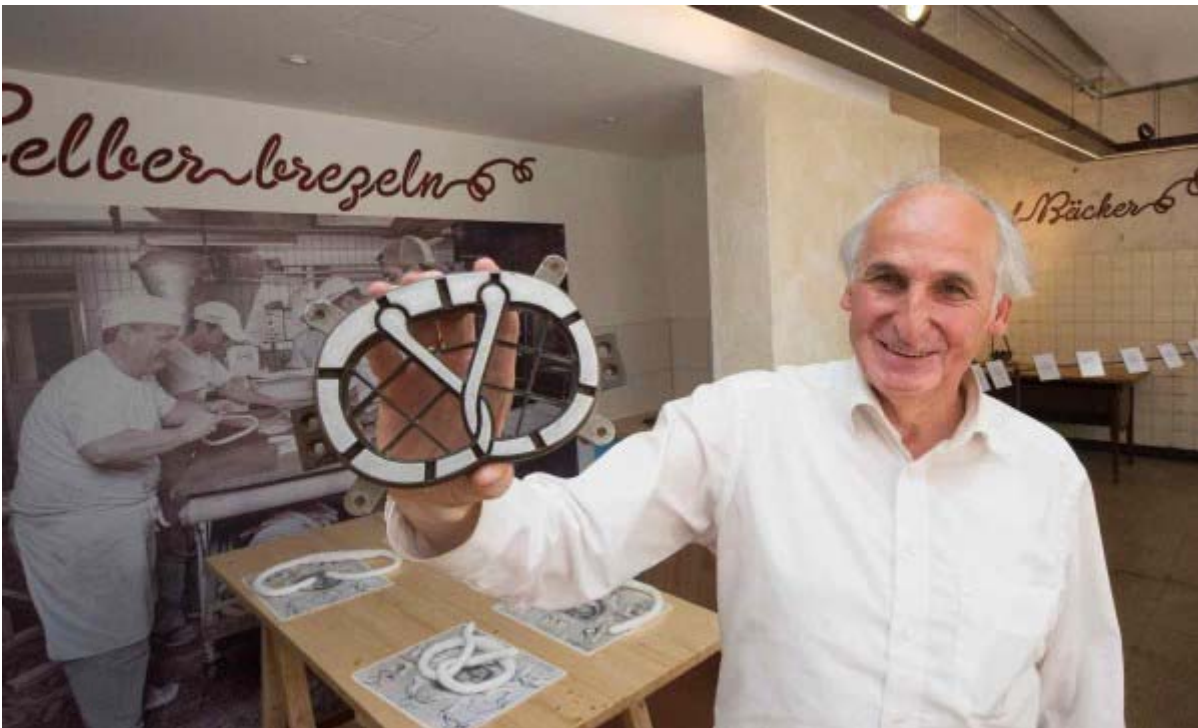


Foto: Martin Kalb

Karl Huober im Brezelmuseum.

Am Sonntag, 3. Juli wird in Erdmannhausen (Landkreis Ludwigsburg) dort, wo vor 65 Jahren die ersten industriell hergestellten Brezeln geschlungen und gebacken wurden, ein Museum eröffnet. Es erinnert an die Geschichte des salzigen Laugengebäcks. Die ist immerhin etwa 1000 Jahre alt. Wer den Museumsstifter kennt, weiß, dass ihn mehr erwartet als historische Exponate und Jahreszahlen.

Karl Huober ist der Sohn des Firmengründers Emil. Der Bäcker war 1950 aus Stuttgart in die kleine Gemeinde knapp hinter Marbach am Neckar gekommen, um dort in den Räumen des heutigen Museums eine neuartige Backrezeptur auszutesten. Mit Erfolg: Huobers Spezialität war und ist bis heute nicht die Brezel mit dickem Bauch, sondern das dünne durchgebackene Laugengebäck. Das Dauergebäck bleibt lange essbar und fehlte früher auf keinem Wirtshaustisch – für den kleinen Hunger zwischendurch. Heute gehört die kleine Salzbrezel in jedes Party-Knabberei-Sortiment.

Für Karl Huober ist die Brezel aber mehr als eine Knabbererei. Sie ist nach seiner Auffassung ein wesentliches Lebensmittel. Und dies nicht nur, weil die Brezel früher beim Abendmahl gebrochen wurde, also ein heiliges Symbol war. Ende der 1990er Jahre hat er seinen Betrieb komplett auf Öko umgestellt. Huober denkt nachhaltig und hat einen Namen in der Bio-Bewegung. Er spricht von Industriefraß und leblosem Mehl, aus dem die Discounterbrötchen gemacht werden. Seine Museumskonzeption nimmt Rücksicht auf diese Befindlichkeit. Im größten

Raum wird multimedial eine der sieben Legenden über die Erfindung der Brezel nacherzählt. Die Geschichte soll sich im 15. Jahrhundert in Bad Urach abgespielt haben. Bäcker Frieder panschte seine Backwaren mit Sägemehl. Die bekam auch Graf Eberhard vorgesetzt. Der drohte Frieder mit der Todesstrafe – sollte er nicht binnen dreier Tage ein Gebäck kreieren, durch das dreifach die Sonne scheint. Drauf schuf Frieder die Brezel.

Industrienahrung heute und Sägespäne damals – für die Museumsmacher besteht da durchaus ein Zusammenhang, den sie in dem siebenminütigen medialen Theaterstück wahrnehmen lassen. Das Museum ist aber auch für Menschen, die sich nur fürs Brezelbacken interessieren. Es gibt eine Backstube, in der Besucher aktiv werden können. Zuvor kann man, den Teig zu einer Brezel schlingen, an einem Strick üben. Eine Kunstaussstellung mit Brezel-Motiven ergänzt die Präsentation.

Info: Das Museum in der Badstraße 8 ist an den Wochenenden zwischen 11 und 17 Uhr geöffnet, Gruppenbesichtigungen nach Absprache. Der Eintritt kostet fünf bzw. drei Euro. Alle Informationen sind unter www.brezelmuseum.de abrufbar.