

60 Aspekte

IN ERDMANNHAUSEN ÖFFNET
DAS ERSTE BREZELMUSEUM DEUTSCHLANDS

Von Petra Mostbacher-Dix



In Erdmannhausen bei Marbach, zwischen den Flüssen Neckar und Murr gelegen, hat Karl Huober das erste Brezelmuseum Deutschlands verwirklicht.

Der Schwaben Klugheit ist kein Rätsel. Die Lösung heißt: die Laugenbrezel! Schon trocken gibt dem Hirn sie Kraft, mit Butter wirkt sie fabelhaft. Erleuchtet mit der Weisheit Fackel, den Verstand vom größten Dackel!« Es war

Ausflugs-
Tipp

BREZEL
MUSEUM



Auch Regisseur Alfred Hitchcock ließ sich gerne Brezeln schmecken – ein Blick in die Kunstausstellung.

Linke Seite: Das BrezelMuseum – ein ovales Anbau mit Holzlamellenfassade empfängt die Besucher des ersten Brezelmuseums des Landes.

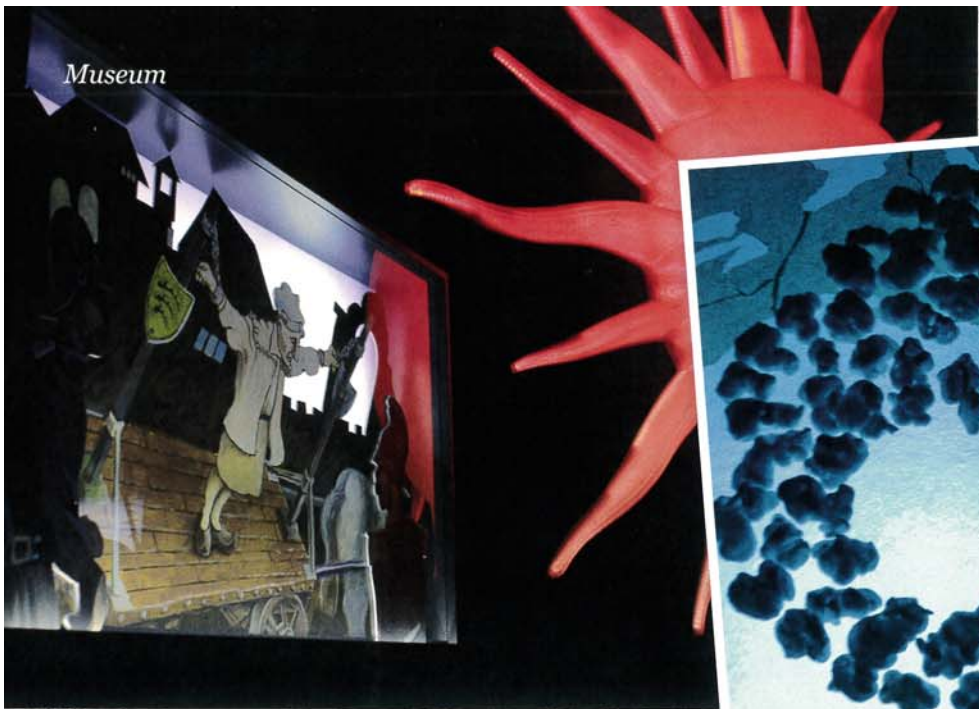
Manfred Rommel, einstiger Oberbürgermeister Stuttgarts, der zu des Schwaben liebstem Gebäck einst diese Verseilen reimte. Obwohl in seiner Doppeldeutigkeit nicht unbedingt ein hohes Lied auf den Verstand des Schwaben, prangt das Zitat – unter einer schwebenden Metallbrezelskulptur des Künstlers Wolfgang Schaible – dunkelrot an der Wand im Foyer des ersten Brezelmuseums Deutschlands in Erdmannhausen bei Marbach am Neckar. Das moderne, langgestreckte Oval mit seinen rotgerahmten Fenstern und seiner Holzlamellenfassade, das die Besucher empfängt, wird im Juli erstmals seine Türen für die Besucher öffnen.

ANGEDOCKT IST ES an betagte Mauern: In der Badstraße 8 gründete Bäckermeister Emil Huober 1950 die »Erste Württembergische Brezelfabrik«, die Huober Brezel GmbH. Zweieinhalb Jahre wurden die Bestandsgebäude nun liebevoll saniert. Zunächst war unklar, ob Karl Huober, der Sohn des Fabrikgründers, das Museum in den Räumen, in denen er als Kind ein und aus ging, verwirklichen würde. Doch schließlich konnte der Sozialwissenschaftler und Philosoph das Haus von den Erben der Nachbesitzer erwerben. Und die hatten glücklicherweise manches beim Alten gelassen.

In der Backstube wird gezeigt, wie einst die Brezeln hergestellt wurden – vor den originalen Fliesen der »Ersten Württembergischen Brezelfabrik«.

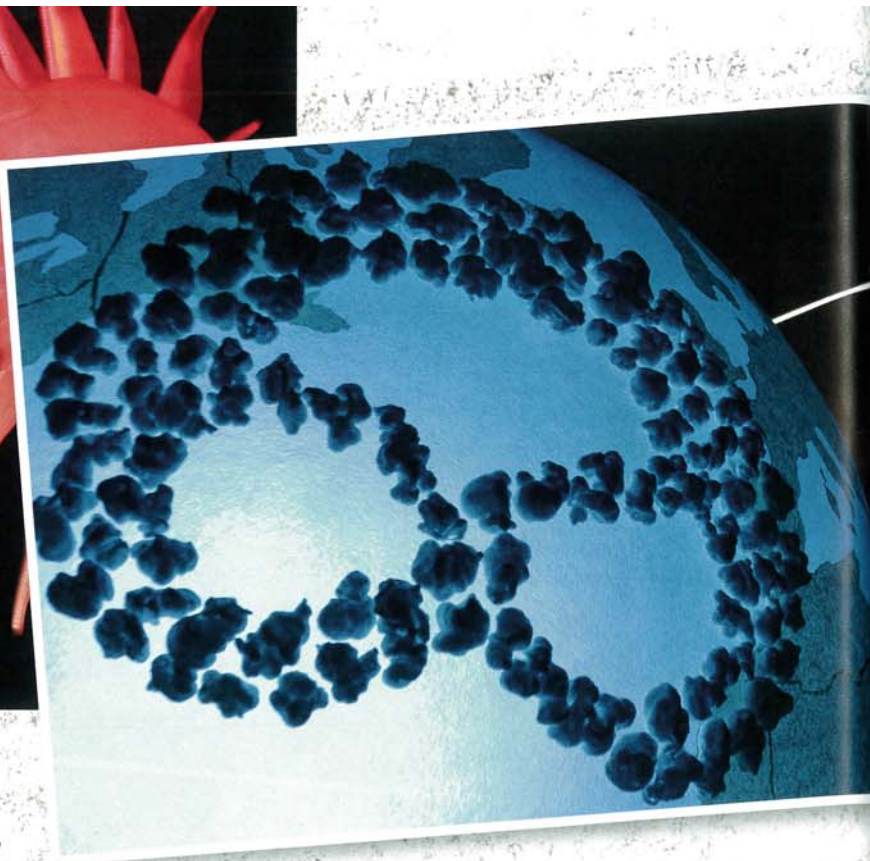
Alle Fotos: Peter William Dix





Nach einer Legende soll der Hofbäcker des Grafen von Urach das Gebäck, durch das drei Mal die Sonne scheint, erfunden haben.

Rechts: »Brezlige Fragen – Was geht mich die Brezel an«: Eine Licht- und Ton-Inszenierung zeigt, wie Nahrungsmittelproduktion, Wirtschaft, Umwelt und Klima der Erde zusammenhängen.



Wein- und Kultur- tage Bottwartal

Die Wein- und Kulturtage auf Burg Schaubeck in Kleinbottwar, ganz in der Nähe des neuen Brezelmuseums gelegen, zählen zu den schönsten Wein- und Kulturfesten Deutschlands. Hier trifft sich, wer erlesene Weine, erstklassige Küche, Musik und Kultur in einer ganz besonderen Atmosphäre genießen will. Alle zwei Jahre locken die Veranstalter mit hochkarätigen Musikern und Bestem aus Küche und Keller nach Kleinbottwar. In diesem Jahr von Donnerstag, 14., bis Montag, 18. Juli. Jazz trifft hier auf Oper, Blues auf Rock und Malerei auf Skulptur. Kulinarische Weinproben und Vergleichsverkostungen setzen Akzente nicht nur für Weinnasen. Kultur, Speis und Trank werden in einer einzigartigen Atmosphäre unter den uralten Baumriesen im Park von Burg Schaubeck dargeboten.

i Weitere Informationen:
Wein- und Kulturtage Bottwartal
Info-Telefon (0 71 48) 96 00-0
www.wein-und-kulturtage.de

»Die Wandfliesen der Backstube erkannte ich gleich wieder, ein besonderes Gefühl«, erinnert sich Huober.

Eine Backstube mit historischer Waage und Schiebeföfen ist dort nun wieder eingerichtet. Danach zeugen ein Portionierer oder einer der ersten Durchlauföfen davon, wie im Bäcker- und Metzgergewerbe die Mechanisierung und Industrialisierung Einzug hielt.

Auch interaktiv sollen die Besucher Geschichte und Geschichten erleben: In einer Nische, die ein Foto mit fröhlichen, Brezel schlingenden Bäckern in weißen Kitteln und Häubchen ausfüllt, können sie selbst Hand am Teig anlegen. »Den fotografierten Tisch führen wir mit einem realen Tisch im Raum weiter. An diesem können die Besucher selbst Brezeln schlingen«, beschreibt Huober das Konzept. Dieses hat der freischaffende Kulturwissenschaftler Frank Lang in engem Dialog mit dem Seniorchef erstellt. In den Bau überführt hat die Ideen die Architektin Isolde Osterlein.

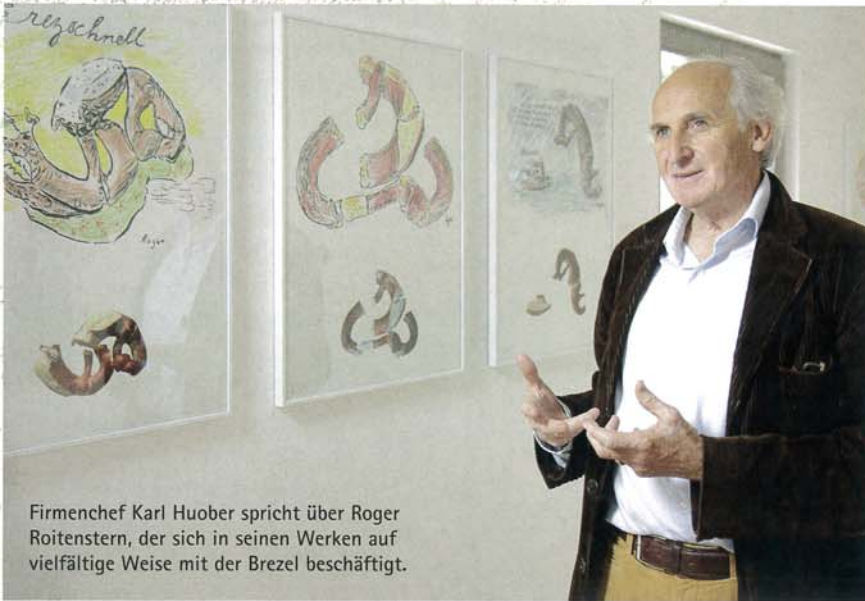
DIE BREZEL – DAS ZEICHEN FÜR DAS BÄCKERHANDWERK

Auf der Ausstellungsfläche von rund 350 Quadratmeter soll die lange Kulturgeschichte der Brezel, die wohl in Süddeutschland entstand, und ihre tiefe Symbolkraft vermittelt werden. So ist das Haus in neun Abteilungen gegliedert. »In 66 Aspekten wird die Brezel, das Gebäck, durch das drei Mal die Sonne scheint, betrachtet«, schildert Sonja Hart, Ansprechpartnerin für das Museum.

Der naturfarbene Raum – Erdfarben aus der Region – in mystischer Beleuchtung präsentiert allerlei Preziosen

hinter Glas: Stuhl, Ofenplatte, Bierkrüge, eine enorme Gallionsfigur, Teller, Becher, Zunftkanne aus mehreren Jahrhunderten mit Brezelmotiven, vieles davon Leihgaben des Ulmer Brotmuseums. Das älteste erhaltene Siegel mit Brezel, so ist zu erfahren, stammt aus Basel und dem Jahr 1300. Seitdem gelte es als Zeichen für das Bäckerhandwerk im deutschen Raum. »Die Brezel ist eine der ältesten Dauerbackwaren«, weiß Karl Huober.





Firmenchef Karl Huober spricht über Roger Roitenstern, der sich in seinen Werken auf vielfältige Weise mit der Brezel beschäftigt.

Der Bezug zur Gegenwart wird wiederum auf der anderen Seite der Schatzkammer geschaffen. Dort zeigen zeitgenössische Künstlerinnen und Künstler, die sich mit dem schwäbischen Laugengebäck beschäftigen, ihre Werke. Beispielsweise Roger Roitenstern: Der Franzose setzt seit vielen Jahren die Brezel in allerlei Beziehungen. Auf einer Tuschzeichnung wird sie etwa zum Rettungsring, auf einem popartigen Siebdruck korrespondiert sie mit dem Mercedes-Stern. Freilich sind in der künstlerischen Dauerausstellung auch Objekte und Fotos anderer zu finden, wie eines des Regisseurs Alfred Hitchcock, lustvoll in eine Brezel beißend. Doch es ist Brezelformkennner und -erforscher Roitenstern, der als Erster den Raum für Sonderausstellungen im Obergeschoss bespielen darf; mit seinen Drucken, die von humorvollen Perspektiven und analytischen Brechungen der Form erzählen.

»Auch ihm geht es wie uns um die Um- und Verwandlung«, erklärt Karl Huober. »Roitenstern hat die Grundidee der Brezel erfasst und in sich aufgenommen. Inspiriert von

traditionellen Brezeln verwandelt er in seinen Werken ihre äußere Erscheinungsform. Trotz der festen Form der Brezel, die produziert wird, werden Ideen wach, die nach Verwandlung suchen, nach Wahrfähigkeit.« Und so geht es denn auch gleich hinter der Backstube an multimedialen Stationen in »20 Rätseln um die Brezel«. So ist ein Leuchtkasten mit der bislang ältesten Brezel-darstellung zu sehen, eine Abbildung aus dem liturgischen Buch des Salzburger Klosters St. Peter, wohl aus dem Jahr 1050: ein Heiliges Abendmahl, bei dem das Brot auf dem Altar wie eine Sechseck und Doppelsechseck gestaltet ist. »Die Brezel ist keine Naturform, sondern vom Menschen erfunden, eine Kulturform«, so Huober. Er betont, dass sie auch stets mit Jubiläen oder Erneuerung zu tun habe, etwa bei der traditionellen Neujahrsbrezel.

UND HUOBER wäre nicht Huober, wenn im Museum nicht auch kritische Fragen zur Ernährungskultur, der industriellen Nahrungsmittelproduktion und ihrem Verhältnis zur heimischen Landwirtschaft angesprochen würden. In der Licht- und Ton-Inszenierung geht es unter dem Motto »Brezlige Fragen – Was geht mich die Brezel an« auf Zeitreise. Die

Legende des Grafen von Urach, der 1477 seinem wegen Betrugs zum Tode verurteilten Hofbäcker die Chance gab, sein Leben zu retten, wenn er ein Gebäck erfände, durch das drei Mal die Sonne scheint, wird mit Ereignissen der Klimaerwärmung und der aktuellen Nahrungsmittelproduktion verknüpft.

Huober war Pionier, als er 1983 den Betrieb auf Bio-Produkte umzustellen begann. 1989 gründete er mit dem Ehepaar Annegret und Klaus Werder die Firma ErdmannHAUSER als Verarbeitungspartner biologisch-dynamisch arbeitender Landwirte. Ihm ist es ein Anliegen, Zusammenhänge bewusst zu machen. Wie etwa auf dem Getreideschaugarten im Erdmannhäuser Ried. Auch in der Huober-Janus-Stiftung, die derzeit gegründet wird und Träger des Museums sein wird, geht es darum, im Sinne eines neuen Bildungsbegriffs initiativ zu werden. »Wir sehen unser Geschäft als Brücke zwischen landwirtschaftlicher Urproduktion und dem modernen Verbraucher. Bio ist nicht Luxus, Bio ist die Basis«, betont Huober. »Das Museum soll daher auch Ort der Identifikation für Mitarbeiter und Besucher sein: mit der Stadt, der Region, der Tradition und einer verantwortungsvollen Zukunft.«

BrezelMuseum Erdmannhausen

Das BrezelMuseum in Erdmannhausen soll ab 3. Juli 2016 für die Öffentlichkeit zugänglich sein.

i Weitere Informationen:
 BrezelMuseum Erdmannhausen
 Badstraße 8, 71729 Erdmannhausen
 Öffnungszeiten: Samstag
 und Sonntag 11 bis 17 Uhr
 Telefon (0 71 44) 8 88 25 65
www.brezelmuseum.de