

Der Theaterraum ist ein echter Hingucker – und die „Brezligen Fragen“, in denen es um Aspekte der Welternährung geht, sollte man sich nicht entgehen lassen.

Fotos: Raubold Fotografie

**DER FOTOGRAF**

**DIE AUTORIN**



Für Fotograf Michael Raubold ist eine frische warme Brezel mit Butter ein guter Ersatz für die hier schmerzlich vermissen Thüringer Rostbratwürste.



Redaktionsleiterin Karin Götz liebt Brezeln. Beim Versuch im Museum selbst eine zu schlingen, ist sie allerdings kläglich gescheitert. Und zwar mehrfach.

## Wo ist oben und wo ist unten bei der Brezel?

**Erdmannhausen** Das Anfang Juli eröffnete Brezelmuseum erschließt neue Zugänge zu des Schwaben liebstes Gebäck. *Von Karin Götz*

**G**anz einfach zu finden ist das Brezelmuseum nicht. Zwar weist ein großes Schild an der Erdmannhäuser Durchgangsstraße den Weg, doch dann kann es leicht passieren, dass der ortsunkundige Besucher den Abzweig verpasst und im Wohngebiet eine Weile nach dem erst im Juli eröffneten Museum sucht. Frank Lang, der die Ausstellung konzipiert hat, weiß um die Problematik: Doch die Lösung des kleinen Problems ist in Sicht. „Die Beschilderung der Kommune kommt“, versichert Lang.

Wer schließlich den kleinen Fußweg Richtung Museum läuft, kann sich aber schon nach dem ersten Blick sicher sein, dass er richtig ist. In den Treppenstufen eingelassene Brezeln, ein großes Schild über der Eingangstür am kreisrunden Anbau und eine 16 Meter hohe Stahlskulptur, die eine Getreideähre darstellt. Das muss es sein, das neue Brezelmuseum. Paul Fuchs, ein in Italien lebender Künstler, hat die Skulptur für Museumsinhaber Karl Huober geschaffen. Wer unter ihr gen Himmel blickt, sieht wie sich beim Drehen der oberen Enden Brezeln bilden. Des Schwaben liebsten Laugengebäck ist an diesem Ort allgegenwärtig.

Mit dem Museum ist Karl Huober, Firmenchef der Unternehmung Huober Brezel und Erdmannhäuser, wieder an den Ursprung der Unternehmensgeschichte zurückgekehrt. Denn hier in der Badstraße 8 gründeten seine Eltern Grete und Emil Huober die „Erste Württembergische Brezelfabrik“. Heute hat die Firma ihren Sitz im am Ortsrand der Gemeinde gelegenen Gewerbegebiet. Mit dem Bau des Museums hat Karl Huober etwas Einzigartiges ge-

schaffen. „Meines Wissens nach gibt es so etwas woanders nicht“, sagt Museumsleiterin Sonja Hart. Sie fühlt sich wohl an ihrer neuen Wirkungsstätte. Das ist spürbar – und verständlich. Denn das Museum verbindet auf eine ganz besondere Weise Tradition und Moderne. Wie lange gibt es eigentlich schon Brezeln? Welche Legenden ranken sich um das geliebte Laugengebäck? Wie wird es hergestellt? Wo ist unten und wo ist eigentlich oben bei der Brezel? Und was unterscheidet eine schwäbische von einer badischen oder einer bayerischen Brezel? Fragen über Fragen, auf die der Besucher beim Gang durch die Räume im Erdgeschoss des neuen Museums jede Menge Antworten bekommt. Spielerisch, künstlerisch aber auch praktisch.

Seit 25 Jahren plant Frank Lang Museen und Ausstellungen. Für das Projekt in Erdmannhausen hat er ein paar Jahre über das Phänomen „Brezel“ geforscht. Im Studium habe ich

zwar Lebensmittelforschung gemacht, aber auf die Brezel bin ich durch die Aufgabe hier gestoßen“, erzählt er. Ein umfassendes Nachschlagewerk zum Thema ist das im Silberburg erschienene und im Museumshop erhältliche Buch „Gelungen geschwungen – das große Buch der Brezel“, das bald neu aufgelegt wird und in dem dann auch das Erdmannhäuser Museum seinen Platz finden wird.

„Gelungen geschwungen“ ist auch das Motto, das über dem zweiten Raum der Ausstellung stehen könnte. Denn hier erfährt der Besucher nicht nur, wie der Teig für die Brezel hergestellt wird, sondern kann sich auch selbst am Schlingen des Gebäcks üben – mit einer Strickbrezel wohlgernekt. Frank Lang hat bereits Übung darin. Nur zwei Versuche und auf dem Backbrett liegt eine fertige Brezel. Museumsleiterin Sonja Hart braucht ein paar mehr Anläufe. „Produziert“ wird in stichlehter Umgebung, denn die Gerätschaften – eine Ausstechmaschine aus dem Jahr 1963 etwa – sind ebenso original wie die Fliesen an der Wand. Der Produktionsraum bildet einen gelungenen Kontrast zu der sonst so modernen Ausstellung.

Ein Zimmer weiter können verschiedene Rätsel um die Brezel gelöst werden. „Es gibt zahlreiche Legenden, um die Erfindung der Brezel“, weiß Frank Lang. Per Knopfdruck lässt man sich die Geschichten erzählen. Da konkurriert die Geschichte des Uracher Bäckers, der die Brezel erfand, mit der Geschichte über den italienischen Mönch, der die erste Brezel gebacken hat. Nur ein paar Schritte weiter kann mit Hilfe einer Lichtinstallation versucht werden, mit den eigenen Armen das geschlungene



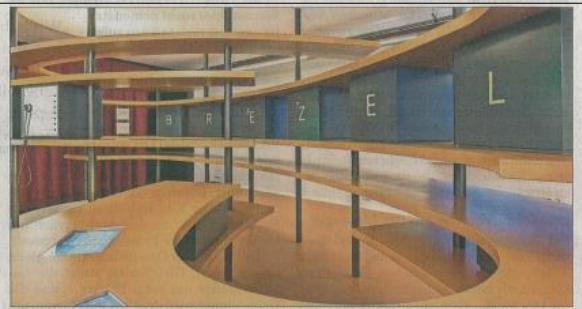
Im zweiten Raum können die Besucher in die Herstellung der Huoberschen Brezeln eintauchen – mit Maschinen aus der Anfangszeit.



Eine Brezel aus Weidenruten ist der Blickfang im Museumsshop.



Das Museum befindet sich in dem Gebäude, in dem die „Erste Württembergische Brezelfabrik“ von Gretel und Emil Huober gegründet worden ist.



Um die Entstehung der Brezel ranken sich viele Legenden. Einige können sich die Besucher per Audiodatei anhören.



Museumsleiterin Sonja Hart und Kurator Frank Lang freuen sich über die gelungene Sonderausstellung im Obergeschoss.

Rund, durch das die Sonne dreimal scheint, an die Wand zu werfen.

Nicht entgehen lassen sollte man sich ein Verweilen im Theaterraum. Auf kleinen Holzbockern wird Platz genommen, um über Lautsprecher in die Zeit von Herzog Eberhard von Württemberg versetzt zu werden. Per Knopfdruck kann die Lichtinstallation und Audiodatei gestartet werden. In dem von Lang selbst geschriebenen Stück wird der Bogen vom „schwäbischen Bäckersegg“, der Sägemehl in die Wecke mischt, ins Jetzt geschlagen, wenn ein Nachrichtensprecher die drängenden Fragen von Ernährung, Weltthun, Gentechnologie und Kinderarbeit thematisiert.

Im Obergeschoss des Museums zeigt eine Ausstellung Werke von Künstlern die sich mit Brezeln beschäftigen. „Es gibt tatsächlich einige, die das tun“, sagt Frank Lang. Die Präsentation rundet die Gesamtkonzeption gelungen ab. Das neue Museum eröffnet den Besuchern den Zugang zu des Schwaben Lieblingsgebäck und bettet es ein in das große Thema Ernährung.

**Das Brezelmuseum** hat samstags und sonntags von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Weitere Informationen gibt es unter [www.brezelmuseum.de](http://www.brezelmuseum.de). Gruppenbesichtigungen sind in Absprache auch wochentags möglich, ebenso wie Führungen; Telefon 0 7144 / 88 82 565.