

**Sommerserie  
Firmenmuseen**Von unserem Redaktions-  
mitglied Franziska Türk

Wappensymbol, heiliges Abendmahlgebäck, Kunstobjekt – wer das im Juli eröffnete Brezelmuseum in Erdmannhausen besucht hat, wird beim Biss in die nächste Brezel mehr in ihr sehen als ein schnödes Gebäck, das bei Hunger den Magen füllt. Für Karl Huober, den Geschäftsführer von Huober Brezeln, ist sie ein wesentliches und symbolträchtiges Nahrungsmittel. Und er möchte über den Wert von Lebensmitteln nachdenken. Deshalb hat er der Brezel ein Museum gewidmet, und zwar genau dort, wo sein Vater Emil 1950 die „Erste württembergische Brezefabrik“ gegründet hat. In neun Abteilungen auf 350 Quadratmetern Ausstellungsfläche können sich Besucher auf die Spuren des Gebäcks begeben, das Huober bis heute in alle Welt exportiert.

**Symbolkraft** Und sie können lernen, dass die Brezel seit jeher das Wappensymbol der Bäckerzunft ist und lange als heiliges Abendmahlgebäck galt. Klar, weil sie so schön knackt, wenn man sie bricht – zumindest die gleichmäßig durchbackenen Dauerbrezeln, wie Huober sie produziert. Bis ins 18. Jahrhundert durften diese deshalb nur in der Fastenzeit gebacken werden. Vom Abendmahlstisch fand die Brezel schließlich ihren Weg in die Wirtsstuben.

Obwohl sie das Bäckerwappen in ganz Mitteleuropa ziert, ist sie in der Auslage von Bäckereien außerhalb von Deutschland selten. „Wenn Sie durch Norwegen fahren, finden Sie dort keine Brezeln“, sagt Huober schmunzelnd, „außer vielleicht Dauerbrezeln von uns“. Welchen Symbolcharakter das Gebäck hat, kann im Museum auf Siegelringen der Bäckerzunft, Bierkrügen und Stühlen mit Brezelmotiven nachvollzogen werden.

Leuchtstäbe formen einen Raum weiter eine Pyramide, goldene Ähren leuchten in der Dunkelheit, eine Stimme tönt aus dem Off. Sie erzählt in einer Licht-Ton-Inszenierung nach der Idee von Kurator Frank Lang die Sage von der Entstehung der Brezel. Auch wenn es davon viele Versionen gibt, so wird hier natürlich die Uracher, die schwäbische Variante, berichtet. Die vom Bäcker Frieder, der seine Brötchen mit Sägemehl streckte und daraufhin vom Herzog von Württemberg zum Tode verurteilt wurde. Und der sich nur retten konnte, wenn er ein Gebäck erschuf, „durch das dreimal die Son-



Nicht nur konsumieren, sondern auch Fragen stellen – das will Huober mit der Inszenierung „Brezlige Fragen“ erreichen.

Foto: Huober

# Mehr als nur Gebäck

**ERDMANNHAUSEN** *Neu eröffnetes Brezelmuseum erzählt künstlerisch die Geschichte der Knabberei*

Auch für künstlerische Interpretationen der Brezel ist im Museum Platz.



Das Museum entstand dort, wo früher produziert wurde. Fotos: Franziska Türk



Lage

HST-Grafik

ne scheint“. Zwischendurch ploppen immer wieder Szenen aus der heutigen Zeit auf. Verdorrte Erde, hungernde Menschen, Rohstoffknappheit. „Auch du kannst etwas tun, streng dich an!“, so der offene Appell an die Besucher. Denn Huober geht es nicht darum, seine Produkte in einem Firmenmuseum zu vermarkten. „Ich will, dass über Kulturverhältnisse nachgedacht wird“, sagt er, „wo kommt es her, wo geht es hin?“. Dass das gesamte Sorti-

ment seiner Firma Bio ist, ist die logische Konsequenz.

**Früher** Aber wie entstanden die Brezeln früher eigentlich? Nebenbei können die Besucher einen Blick in einen alten Brezelbackofen werfen und das Brezelschlingen selbst üben. Bis 1958 entstanden die Knabbereien nämlich in Handarbeit. „Aber es war schwierig, Leute zu finden, die das gleichmäßig machen“, erzählt Huober – am Ende über-

nahm doch die Stanzmaschine. Die Vorrichtung ist im Museum ebenso zu sehen wie alte Fotos der Brezelschlingerinnen mit Schürze und Häubchen. Auf Tafeln werden die Unterschiede zwischen schwäbischer, badischer und bayerischer Brezel erläutert und die Besucher können ein Rätsel lösen, ein „Brätzel“, wie Huober es nennt. Eine viel diskutierte Frage will aber auch er nicht beantworten: Gehört der Bauch der Brezel denn jetzt nach

**Daten**

Das Brezelmuseum in der Badstraße 8 in Erdmannhausen ist **Samstag und Sonntag** von elf bis 17 Uhr geöffnet. Gruppenführungen können telefonisch unter 07144 33893 vereinbart werden. Für Erwachsene beträgt der Eintritt fünf Euro, ermäßigt drei Euro. Familien bezahlen zwölf Euro. Die Brezel wird in neun verschiedenen Abteilungen unter 66 Aspekten betrachtet. *ftk*

oben oder nach unten? „Da gibt es verschiedene Ansichten“, sagt er schmunzelnd.

**Pop-Art** Weil die Brezel jahrelang ein Symbol der Handwerkskunst war, ist auch jede Menge Kunst zu sehen. Die erste Darstellung einer Brezel auf einem Gemälde des Abendmahls aus Salzburg um das Jahr 1050 etwa. Daneben Pop-Art und die Sonderausstellung 2016, „Brezelbrüche“ von Roger Roitenstern – er interpretiert zerbrochene Brezeln. Das Museum in Erdmannhausen ist nicht nur das erste Brezelmuseum, sondern auch das einzige weltweit – zumindest weiß Kurator Lang von keinem anderen. Aber Huober winkt ab. „Man muss ja nicht immer angeben. Wir sind ein Brezelmuseum. Das reicht.“

**@ Nächster Serienteil**  
Mercedes-Benz-Museum in Stuttgart