

# Der Dreikönigstag wird zum Neujahrsbrezel-Backerlebnis

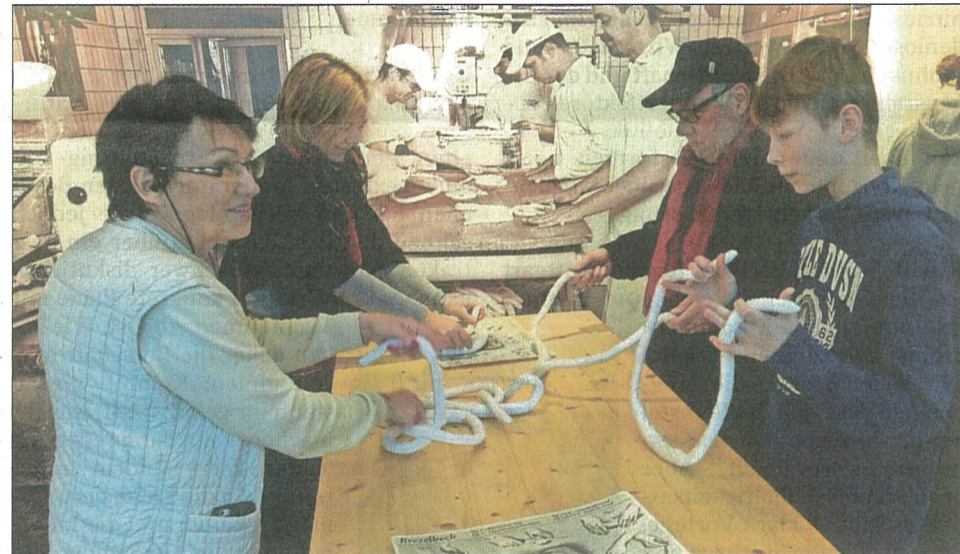
**Erdmannhausen** Gut 100 Besucher haben im Brezelmuseum den Dreh raus und bringen vorzeigbare Resultate hervor. *Von Cornelia Ohst*

Die als Glücksbringer geltende Neujahrsbrezel wird traditionell zum Jahreswechsel gebacken. Das wegen seiner Zopfmuster und andere Verzierungen aufweisende Hefengebäck zählt zu den Gebädbrotten und wird gerne als Mitbringsel und Neujahrsgruß verschenkt. Und natürlich kann man die süßlich schmeckende Brezel auch selber backen. Wer, wenn nicht Sonja Hart, wüsste das. Die Museumsleiterin des neuen Erdmannhäuser Brezelmuseums hat die Gunst der Stunde genutzt und zum ersten öffentlichen Brezelbacken eingeladen. Bislang nämlich kamen nur Teilnehmer von Führungen oder angemeldete Gruppen in den Genuss, Brezeln dort zu schlingen, wo das Stammhaus der Firma Huober seine Erfolgsgeschichte aufnahm. Heute macht das Museum den gebackenen Schwabenlieb-ling in vielfältiger Form zum Thema.

„An Neujahr wäre wohl kaum jemand zu uns gekommen“, kombinierte Sonja Hart und machte aus dem Neujahrsbrezelba-

cken ein Event am Dreikönigstag. Doch schien sie erfreut und überrascht zugleich, wie stark die Nachfrage tatsächlich war. „Schon beim Start gegen 11 Uhr wurden wir beinahe überrannt“, lachte die Leiterin glücklich darüber, dass die Idee von den Besuchern so gut angenommen wurde. Dabei gab es zuvor ein kleines Missgeschick mit den Teiglingen: am Vortag geknetet, wurden sie über Nacht in einer zugedeckten Schüssel im Auto gelagert. Der extreme Temperatursturz hat den Teig aber beinhardt werden lassen. „Wir hatten ordentlich zu tun, die in Kugeln geformten Teiglinge wieder weich zu bekommen“, so Hart, die das Ganze jedoch gelassen nahm. Ein Bäcker muss eben kräftig mit den Händen arbeiten.

Das erfuhren auch die Besucher: Diese wurden nicht nur geduldig angewiesen, den Teigbollen zu kneten und zu einer langen Wurst zu rollen, sondern ihn auch kunstvoll zur Brezel zu schlingen. „Zweimal rasch drehen und dann auf den Tisch



*Unter der Anleitung von Sonja Hart fällt es den Teilnehmern am ersten öffentlichen Brezelbacken leicht, ihren Teig in Form zu bringen.*

Foto: Cornelia Ohst

fallen lassen“, so die Anweisung der Fachfrau. Und schlussendlich müssen die Enden noch fest an den Brezelkörper gedrückt werden.

Besonders Kinder gaben sich viel Mühe beim Ausarbeiten des Schlingengebildes.

Hagelzucker, Salz oder Sesam standen zur Verfügung, um die Brezeln nach eigenem Belieben zu verzieren. Und dann ab in den Ofen. Bei 200 Grad wurde es nicht nur dem Gebäck rasch warm, sondern auch den Gästen, die aus der Kälte kamen.