

Rollen, schlingen, backen und genießen

Erdmannhausen Im Brezelmuseum haben Besucher die Möglichkeit genutzt, das Gebäck selbst in Form zu bringen. *Von Sabine Armbruster*

Brezeln gibt es in allen möglichen Variationen, doch die typische Form mit den einander umschlingenden „Ärmchen“ ist allen gemeinsam. Dass es gar nicht so einfach ist, das knusprige Gebäck herzustellen, davon konnten sich am Dreikönigstag zahlreiche große und kleine, junge und ältere Besucher im Brezelmuseum in Erdmannhausen überzeugen.

Zwischen 13 und 16 Uhr hatten sie die Gelegenheit, aus vorbereiteten Teiglingen erst lange, in der Mitte dickere Würste zu rollen und diese dann zu einer Brezel zu schlingen. Unsichere wickelten die beiden Enden sorgfältig umeinander, bevor sie sie an dem Mittelteil festdrückten, doch die Bäcker machen es anders, wie Museumslei-

terin Sonja Hart an den gestrickten und mit Füllmaterial gestopften „Übungswürsten“ vorführte: „Beide Enden in die Hände nehmen, Arme überkreuzen, den unteren Arm schwungvoll zur Gegenseite bewegen und eine Schlinge formen, dann die Arme wieder parallel ausrichten.“ Fertig ist die typische doppelte Brezelschlinge. Die echten Profis, verriet sie nebenbei, schaffen es sogar, beide Schlingen mit einer geschickten Drehung in der Luft zu formen.

Vor allem die jüngsten Besucher taten sich etwas schwer damit, unter Anleitung von Isabell Glück die recht zähen Teigstücke in eine Wurstform zu bringen. Da mussten Mama, Papa, Oma oder Opa dann ein wenig mit anpacken. Die neunjährige

Miriam und ihre drei Jahre jüngere Schwester Jessica haben es aber auch ohne Hilfe von Oma Elisabeth Steng geschafft. „Es war schwer, aber man kriegt es hin“, sagte Miriam. Alle drei übten das Schlingen noch mit den Strickwürsten, während ihre mit Namen versehenen und mit Zucker oder Sesam bestreuten Kunstwerke schon im Ofen knusprig wurden. Weil das gut zehn Minuten dauerte, nutzten sie wie die anderen Besucher die Gelegenheit, durchs Museum zu gehen und Interessantes und Kurioses über das Gebäck zu erfahren.

Richard und Dorothea Wagner waren aus Ludwigsburg zum Brezelbacken gekommen. „Ich hab mir das ein bisschen anders vorgestellt, auch vom Teig her“, sagte Dorothea Wagner. „Die Brezeln, die man bei Ihnen kauft, sehen ja ganz anders aus.“ Sonja Hart erklärte, dass der Teig, um geschlungen werden zu können, eine andere Konsistenz brauche als der der Dauerbre-



Groß und Klein haben gleichermaßen Spaß am Teigformen.

Foto: avanti

zeln. Im Brezelmuseum gehe es zudem nicht nur um die Huober-Brezel, sondern um die Brezel an sich.

Die Brezeln, die nach und nach aus dem Backofen wieder zum Vorschein kamen, trugen die Handschrift ihrer Hersteller. Mal dick, mal dünn, mal ein wenig schief

zeigten sie vor allem eines: Eine echte Brezel ist auch heute noch Handarbeit. Denn, so erklärte Sonja Hart: „Für die kleineren Bäcker lohnt sich die Anschaffung einer Maschine nicht.“ Im Keller des Museums soll übrigens schon bald eine richtige Brezelbackstube für die Besucher entstehen.