

Das Haus der Brezeln feiert zweiten Geburtstag

Marbach Die Mitarbeiter des Brezelmuseums haben zum Backen, Kunst erleben und zu Führungen eingeladen. *Von Cornelia Ohst*

Es ist ein Haus, in dem sich zahlreiche Objekte befinden, durch die alle „dreimal die Sonne scheint“, wie einst die Brezel definiert worden war. Am Sonntag hat dieses Haus sein zweijähriges Bestehen gefeiert. Das Brezelmuseum in Erdmannhausen zeigte sich dabei von 14 Uhr besonders offen - für den Gedankenaustausch, für die Betrachtung von Kunst und für die Lust am Backen. Denn wie eine Brezel schmeckt, das wissen hierzulande viele Menschen. Doch wie sie richtig geschlungen wird, das ist dann doch nicht ganz so einfach, wie sich manch einer vielleicht dachte.

Zu ihnen gehören auch Kalle und Lukas, beide elf Jahre jung. Die Erdmannhäuser Jungen übten zuvor nicht am Tisch, wo gestrickte Wolle-Stränge dazu einladen, die geworfene Schlingtechnik der Brezel zu studieren. Ein Motiv, das dort auf einem Schild als „sympathisches Motiv“ beworben wird. Vielmehr haben sie gleich mit dem extra für die Besucher vorbereiteten Teig begonnen, der darauf wartete, in den Ofen geschoben zu werden. „Wir mussten den Teig mehrfach wieder zusammenkneten und einen neuen Strang ausrollen, bevor wir es geschafft haben“, erklärte Kalle

das Prozedere, eine typische Brezel zu formen. Vorbilder gibt es im Museum genug zu betrachten. „Rollen Sie am besten von hier nach da“, empfahl etwa Duygu, eine der freundlichen Helferinnen, die das Brezelbacken betreuten. „Oh je, ich mag zwar dünne Ärmle, aber die hier sind entschieden zu dünn“, sagte eine Besucherin, die kräftig am Ausrollen war. Für die Thailän-

derin Natty, die für drei Monate zu Besuch in Deutschland ist, schien es jedoch eine Leichtigkeit zu sein. Zwar schlang sie die Stränge nicht in der Luft; sie aber hatte dem Gebäck rasch das charakteristische Aussehen gegeben.

Charakteristisch in der Form sind zwar die Brezeln von Jürgen Roesner auch, doch typisch sind die verfremdeten Brezelgebilde dennoch nicht. Dem Künstler macht es stattdessen vielmehr Spaß, die Brezel neu einzukleiden und ihr ein verblüffendes Aussehen zu geben, etwa im Tannenzapfenkleid, als Teddybrezel oder verirrt im

Dickicht wie bei Hänsel und Gretel. Die Sonderausstellung, die seit Ende April die Werke Roesners im Museum zeigt, „ist inzwischen gut angenommen worden“, wie die Museumsleiterin Sonja Hart im Gespräch mitteilte: „Auch einige Schulklassen sind schon hier gewesen“. Dass die Brezel bei Kindern um die zehn Jahre besonders gut ankomme, hat die Mitarbeiterin inzwischen auch erfahren. Für angemeldete Gruppen öffnet das Museum auch in den Sommerferien. Außerdem gibt es bei diversen Sommer-Ferienprogrammen Angebote, bei denen die Kinder im Museum backen können oder „Legenden und Geschichten zur Brezel kennenlernen können“, wie es die Besucher auch am Sonntag bei zwei Führungen erleben konnten.

Mit ein wenig Glück wird im Kellergeschoss des Hauses bald noch mehr Platz geboten. Der schöne, große Raum soll die Besucher-Gruppenbetreuung erleichtern, mehr Platz zum Backen bieten sowie neue Möglichkeiten schaffen. „Denn im Gewölbekeller gleich daneben könnten auch Lesungen oder Weinverkostungen stattfinden“, hofft Heiko Fieresch, der Leiter des Finanz- und Rechnungswesens bei Brezel Huober, der die Räume ganzjährig nutzen möchte. Zuvor aber muss das Museum in die Obhut der Huober-Janus-Stiftung gegeben werden, die sich vor allem der Bildung widmet. Bis Ende 2018 soll das Umwandlungs-Verfahren abgeschlossen sein.



Beim Brezelschlingen ist noch kein Meister vom Himmel gefallen.

Foto: avanti