

# Viele neue Eindrücke rund um die Brezel

**Wanderfreunde Höpfigheim** Diesmal stand eine Werksbesichtigung bei der Firma Huober Brezel und der Besuch des Brezelmuseums in Erdmannhausen auf dem Programm.

**Steinheim-Höpfigheim** Die Wanderfreunde Höpfigheim haben sich kürzlich im Schlosshof zur Fahrt nach Erdmannhausen für die Besichtigungstour bei der Firma-Huober Brezel und für den Besuch des Brezelmuseums getroffen. Herr Zillmann und Frau Klein haben die Gruppe empfangen und in die Firmengeschichte eingeführt.

Die Firma Huober Brezel ist aus der Idee des Bäckermeisters Emil Huober hervorgegangen, aus rein natürlichen Zutaten durch gleichmäßiges Durchbacken eine knusprige Laugenbrezel zu backen, die „immer frisch und knusprig“ schmeckt. Das knusprigste an der üblichen Laugenbrezel, die so genannten „Ärmchen“ in der Mitte, wo sich die Brezel verschlingt, wurde als Qualitätsmaßstab für das ganze Gebäck neu definiert.

Huober Brezel ist in der Gebäckindustrie tätig. Spezialisiert hat sich das Unternehmen auf die Herstellung von Brezeln, die unter dem Markennamen Huober Brezel vertrieben werden. Des Weiteren findet sich im Sortimentsumfang aber auch Stangengebäck. Angeboten werden die Produkte in verschiedenen Größen, unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Bestreuungen.

Zu finden sind die Dauerbackwaren im Lebensmittelhandel, dazu zählt auch der Naturkostfachhandel. Einen weiteren Stellenwert hat für das Unternehmen die Herstellung der Waren auf Grundlage von regional angebautem Getreide, Hauptabsatzmarkt von Huober sind Deutschland und der europäische Raum. Jedoch sind die Produkte auch weltweit zu finden.

Die Geschichte der Huober Brezel beginnt 1950 in Erdmannhausen, wo sich bis heute der Stammsitz befindet. Damals wurden die Brezeln zunächst von Hand geformt, im Jahr 1958 wurde diese Herstellungsweise durch Maschinen abgelöst. 1982 begann die Orientierung auf den Naturkosthandel und auf Reformhäuser, seit 1996 wird das gesamte Traditionssortiment des Familienbetriebs in Bio-Qualität produziert.

Nach diesen Informationen ging es durch den Betrieb der Brezelproduktion.



*Die Wanderfreunde haben diesmal einen Ausflug nach Erdmannhausen unternommen.*

Foto: Wanderfreunde Höpfigheim

Auffällig war, dass noch viele Menschen, insbesondere bei der Verpackung, im Einsatz waren.

Das Mittagessen wurde in der Kantine der ErdmannHAUSER, dem Schwesterbetrieb von Huober Brezel eingenommen. Bei strahlendem Sonnenschein nahmen die Wanderfreunde die Wegestrecke zum Brezelmuseum zu Fuß auf, das Museum befin-

det sich auf der ehemaligen Brezelfabrik von Emil Huober.

Dort erwartete uns die Museumsleiterin Frau Hart und gab uns tiefgreifende Einblicke in das schwäbische Traditionsgebäck: von Geschichten und Sagen um das Gebäck, durch das dreimal die Sonne scheint, über die Firmengeschichte bis hin zu einer Licht- und Toninszenierung, die in der Le-

gende vom Bäcker Frieder Parallelen zu aktuellen Fragen der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion zieht und Denkanstöße zum Irrsinn der industriellen, Gentechnik einsetzenden Landwirtschaft gibt. Mit vielen neuen Eindrücken im Gepäck, ging es wieder auf die Heimreise, mit einer Einkehr in Steinheim, nach Höpfigheim.  
Dieter Göhrich