

Brauchtumsgebäcke (Teil 11)

Von der Fastenbrezel zum Bierring

Der Beitrag in «panissimo» 48 vom 2. 12. 2016 handelte von bis zu pfunds schweren und entsprechend umfangreichen Eierteigbrezeln, die früher als «Neujahreringe» verkauft wurden und deren Brauchtum vielerorts in Vergessenheit geraten ist. In dieser Nummer geht es um Geschichtliches zur Brezel in Wort und Sache.

Der Gebäckname wurzelt im lateinischen «brachium» beziehungsweise «brachiolium», steht seit Alters her für Sinndeutung des zum Gebet verschränkten Armes oder Ärmchens. Bildliche Darstellungen der Brezel sind seit dem frühen Mittelalter neben der Oblate auch als Hostie beim Abendmahl wie auch bei fürstlichen Tafelfreuden mehrfach erhalten geblieben. Laut Küchenrodel des Bischofshofs zu Basel 1507–1508 verspeisten die Domherren verschiedentlich «bretstehlen» und «prezellen» innerhalb und ausserhalb der Fastenzeit. Im kirchlichen wie im weltlichen Leben entwickelte sich ein reiches Brauchtum um Brezeln zu Neujahr, Drei Königen, in der Fastenzeit, zu Allerseele wie auch als Liebespfand, Patengeschenk und im Alltagsleben.

Das verbreitete Aufkommen des Brezelgebäcks begründete im 13. und 14. Jahrhundert einen Spezialberuf im Bäckereifach, den «Bretzeler». In Basel erinnert ein auf das Jahr 1332 zurückgehender Häusernname an «des Bretzellers Huus» und

an einen «Hugo, der Bretzeler». Bei den Basler Brotbecken zeigen Zunftwappen, Zunftsiegel und Bahrtuch das Brezelmotiv. Zeugnisse aus der berufsmässigen Brezelbäckerei beschreiben die Herstellung von Fasten- und Fastenbrezeln, die je nach Gegend und Gebräuchlichkeit salzfrei waren oder in Natronlauge getaucht und mit Salz bestreut wurden. Wie man mit «gesottenen Brezeln» verfuhr, bezeugt Zedlers «Universal-Lexikon» von 1773:

«Man machet das Mehl mit Wasser und Hefen ein, bereitet einen festen Teig wie einen Stein, bricht hierauf denselben mit einer Breche, auf welcher ein Beckknecht sitzt, und zwey Mann dieselbe ziehen. Der oben sitzt, schlägt den Teig immer ein, dass er so glatt ist wie ein Spiegel. Nach diesem schneidet man ihn in kleine Stückgen, welcher hernach gewälzt und zusammen geschlossen werden. Man lässt sie alsdenn erst gehen, und wirft sie darauf in einen Kessel siedendes Wasser. Dasselbst lässt man sie eine kleine Weile, schiebt sie in den Ofen. Sind sie ungefähr eine halbe viertel Stunde darinnen gewesen, werden sie wieder herausgenommen, und alsdann sind sie zum Essen gut.»

War zu Anfang des 18. Jahrhunderts das handgefertigte Brezelbacken laut einer Mannheimer Bäckerordnung Bestandteil der Meisterprüfung, verlor sich diese Berufssparte im Industriezeitalter des 19. Jahrhunderts mit Maschinen, deren Walzen stündlich bis zu 5000 ausgestanzte, nur noch brezelähnliche Teiglinge ausstießen.

Vielfalt an Gebäckarten

In unserem Land ist die Vielfalt an Laugengebäckarten allgegenwärtig. Als lokales Brezel-Brauchtum erinnert man sich im Aargau an Lokale – sogenannte Brezelschmieden –, in denen man am Berchtoldstag um



Brezelziehen. Buchillustration aus J. Bronner, «Von deutscher Sitt und Art», 1908.

Eierringe spielte. In Bayern war es das «Brenz-Ziehen» oder «Brenz-Hagkeln» (Foto oben): Wer von den Brautleuten das grössere Ende zog, hatte in der Ehe das Sagen. Nach anderer Regel bezahlte die Zeche, wer das kleinere erwischte. Werden dort zu Lande «Weisswurst und Brezn» in einem Atemzug genannt, sind es im Elsass «bretzels sucres, salés» oder «au fromage», in der vom Aussterben bedrohten Mundart «Brätschtäl» genannt. Früher wurde in Reiningen bei Mulhouse der Dreikönigstag als «Brätzältag» begangen und dabei um Neujahrsbrezeln gekartet. Heute ist es der erste Samstag im Januar. Dem Schreibenden schmecken bretzels am besten in der Boulangerie Marx im Weinbaustädtchen Eguisheim an der Route du Vin. Dort kommen sie im Stundentakt zart knusprig und nicht zu salzig aus dem Ofen und sind zusammen mit dampfendem Beinschinken im Brotteig aus der Charcuterie Edel ein herrliches «Elsässer Znacht». Ennet des Rheins machten im Töpferstädtchen Kandern am

Fuss des südbadischen Blauenmassivs einige Bäckerfamilien mit Brezelbäckerei von sich reden. Ihre Erzeugnisse gelangten Mitte des 18. Jahrhunderts im Rückentragkorb bis zu den Mulhouser Zunft-Oberen hinüber und später in Ringen zu je 23 Stück zusammengebunden nach Basel, wo noch um 1910 Basler Bäckereien Brezeln «nach altem Kanderer Rezept» feilboten. Vor dem Zweiten Weltkrieg wuchs die Brezelbäckerei Mayer zu einer Fabrik, in der bisweilen an die 100 Frauen in Handarbeit Brezeln formten, heute als Mayka Naturbackwaren GmbH in Schliengen aktiv.

Am Rheinknie besorgten sich Generationen von Liebhabern Salzbrezeln «vom Singer». Niemandem wäre es in den Sinn gekommen, jener und der heutigen marktüberschwemmenden Party-Snack-Fabrikware «Salzring» zu sagen. Das waren und sind «Salzbräzeli». Zieht aber der eingefleischte Basler eine Laugenbrezel vom Ständer, ist das ein «Bierring».

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Andachtsbildchen mit Leidenssymbolen Christi und Fastenbrezel aus dem 18. Jahrhundert (Privatbesitz).