

Die Kunst des Brezelbackens

Auf dem Oktoberfest in München darf sie natürlich nicht fehlen: die berühmte bayerische Brezel. Brezeln werden aber nicht nur in Bayern gern gegessen. Das salzige Gebäck mit seiner speziellen Form ist überall in Deutschland beliebt. Dabei ist Brezel nicht gleich Brezel: Vergleicht man etwa die bayerische mit der schwäbischen **Variante**, wird man überraschende Unterschiede feststellen.

Manuskript

SPRECHER:

Der Mensch hat **ikonische** Formen **geschaffen**: die **Pyramide**, das Rad, den **Würfel** und die Brezel! Die Brezel? Ja, die Brezel! In Deutschland **steht** sie wie kein anderes Gebäck **für** das Bäckerhandwerk und ist gefühlt an jeder Ecke zu sehen. Es gibt sie in allen möglichen Varianten und vor allem in Süddeutschland ist ein Leben ohne Brezeln undenkbar.

PERSON 1:

Ich liebe sie.

PERSON 2:

Schon immer gern gegessen.

PERSON 3:

Ohne sie geht's nicht.

PERSON 4:

Das ist **Kulturgut**.

PERSON 5:

Grundsätzlich bin ich Brezel-Fan.

SPRECHER:

Wie die Brezel erfunden wurde und ihre ikonische Form bekommen hat – dazu später mehr. Erst einmal: Wie backt man eine Brezel? Und da geht es schon los. Denn es gibt

die **bayerische** und die **schwäbische** Variante. Welche besser ist? Darüber wird gerne diskutiert. Zunächst zur bayerischen Brezel nach München. Sebastian Brücklmaier backt bereits in der sechsten **Generation** seiner Familie Brezeln.

SEBASTIAN BRÜCKLMAIER (Bäckermeister):

Für mich persönlich ist das die Form, die das bayerische Bäckerhandwerk einfach **widerspiegelt**.

SPRECHER:

Der **Teig** besteht aus **Weizenmehl**, Wasser, **Hefe** und einer Mischung aus Salz, **Malz** und Margarine. Zunächst wird der Teig **portioniert**, dann **gerollt**, in Form **geschlungen** und abschließend von Hand korrigiert. In vielen Bäckereien übernehmen im Alltag Maschinen den Großteil der Arbeit, auch weil es oft an Personal mangelt. Trotzdem gilt:

SEBASTIAN BRÜCKLMAIER:

Ja, ein Bäcker muss **definitiv** in Bayern noch eine Brezel schlingen können, [das] ist auch Teil der **Gesellenprüfung**.

SPRECHER:

Und wie genau funktioniert das? Für den Bäckermeister **keine große Kunst**:

SEBASTIAN BRÜCKLMAIER:

Ich kann Ihnen das in fünf Minuten **lernen**. Das ist nicht so schwierig. Das ist einmal so, dann so und so ... Total **simpel**. Das ist ja eigentlich auch das, was die Leute am meisten **fasziniert**, das Schlingen: Wow!

SPRECHER:

Nachdem die Brezeln **aufgegangen** sind, werden sie **mit verdünnter Natronlauge überzogen**. Daher auch der Name: Laugenbrezel. Doch ist Natronlauge nicht gefährlich?

SEBASTIAN BRÜCKLMAIER:

Lauge ist eigentlich **ätzend**, ja. Aber im Backofen durch die hohe Temperatur **kommt** ein chemischer Prozess **in Gange** und aus dieser **ursprünglichen** Lauge wird ein ungefährliches Salz. **Drum** schmecken auch Laugenprodukte, wenn man nur mal mit

der **Zunge** an die Laugen**oberfläche** geht, leicht salzig, unabhängig vom Salz, **mit** dem wir es dann **bestreuen**.

SPRECHER:

Eine **gleichmäßige** Form, **kastanienbraune** Farbe und natürliche, durchs Backen entstandene **Risse** auf der **Kruste**. Fertig ist die typisch bayerische Brezel. Und **wie steht es um** die schwäbische Variante? Dafür geht es nach Stuttgart zu Harald Dressler, Bäckermeister in vierter Generation.

HARALD DRESSLER (Bäckermeister):

Ich persönlich esse 'ne Laugen... Laugenbrötchen **gerner wie** 'ne Brezel.

SPRECHER:

Kein Problem. Aber heute geht's um die Brezel. Und auch in Schwaben beginnt alles mit dem Teig. Dieser hat einen höheren **Fettgehalt** als der bayerische. Doch vor allem in der Form unterscheiden sie sich. Auf den sogenannten Bauch und die Ärmchen kommt es an.

HARALD DRESSLER:

Das Wichtige ist an der schwäbischen Brezel: die dünnen Ärmchen, dass die nachher **kross** werden und der Bauch, der dann schön, schön **locker** ist und dann auch dann weich ist.

SPRECHER:

Der letzte entscheidende Schritt geschieht, nachdem die Brezel gelaugt wurde.

HARALD DRESSLER:

Jetzt wird's geschnitten und dadurch wird der Bauch, der **Schnitt** bleibt dann hell, weil da keine Lauge hingekommen ist.

SPRECHER:

Und das macht die schwäbische Brezel aus. Noch was vergessen?

HARALD DRESSLER:

Und wenn Sie sie essen, dann **knackt's**.

SPRECHER:

Die Brezelform ist vermutlich schon mehr als 1000 Jahre alt und hat sich im Laufe der Zeit von der **römischen** Ringform zu ihrer jetzigen Form entwickelt. Heute gibt es Brezeln von **herzhaft** bis süß.

SEBASTIAN BRÜCKLMAIER:

Es gibt keine Uhrzeit, wo man keine Brezel isst, **dementsprechend** kann man sie immer essen und isst sie auch immer.

SPERECHER:

In Bayern zum Beispiel zum traditionellen **Weißwurst**frühstück und natürlich während des Oktoberfests. In Schwaben ist sie unter anderem als Butterbrezel zu jeder Tageszeit beliebt. Und auch außerhalb Europas ist sie **begehrt**, vor allem in den USA als „Pretzel“. Deutsche **Einwanderer** brachten sie vor mehr als 300 Jahren ins Land. Nur wo oben und unten bei der Brezel ist, ist **Ansichtssache**.

Glossar

Brezel, -n (f.) – ein salziges Gebäck

Variante, -n (f.) – eine von mehreren Möglichkeiten, wie etwas sein kann

ikonisch – hier: typisch für etwas; kennzeichnend für etwas; so, dass man etwas sofort an etwas erkennen kann

etwas schaffen – dafür sorgen, dass etwas entsteht

Pyramide, -n (f.) – hier: ein geometrischer Körper, der aus dreieckigen Seiten besteht, die oben in einer Spitze zusammentreffen

Würfel, - (m.) – ein geometrischer Körper mit sechs gleich großen, quadratischen Seiten

für etwas stehen – etwas repräsentieren; typisch für etwas sein

Kulturgut, -güter (n.) – etwas, das für eine Kultur sehr wichtig ist (z. B. ein Gebäude, ein Brauch, eine Geschichte)

bayerisch – so, dass etwas aus dem Bundesland Bayern kommt

schwäbisch – so, dass etwas aus der südwestdeutschen Region Schwaben kommt

Generation, -en (f.) – hier: die zeitliche Abfolge von Nachkommen und Vorfahren einer Familie, z. B. Großeltern, Eltern und Kinder

etwas widerspiegeln – hier: ein Symbol für etwas sein; etwas zum Ausdruck bringen

Teig, -e (m.) – eine weiche Masse aus verschiedenen Zutaten, die man kneten kann und aus der Brot oder Kuchen gebacken wird

Weizen, - (m., meist Singular) – eine Getreideart, aus der man z. B. Brot macht

Hefe, -n (f.) – eine bestimmte Pilzart, die z. B. zum Backen und bei der Bierherstellung verwendet wird

Malz, -e (n., meist Singular) – ein Produkt aus Getreide (meist Gerste, aber auch Weizen oder Roggen); ein Hauptbestandteil von Bier

etwas portionieren – hier: etwas in gleichgroße Stücke teilen

etwas rollen – etwas zu einer Rolle formen

etwas schlingen – hier: etwas durch bestimmte Bewegungen in eine gewünschte Form bringen

definitiv – hier: auf jeden Fall

Gesellenprüfung, -en (f.) – eine Prüfung, die ein Handwerker oder eine Handwerkerin nach der Ausbildung ablegt

keine große Kunst sein – nicht besonders schwierig sein

jemandem etwas lernen – regional für: jemanden etwas lehren; jemandem etwas beibringen

simpel – einfach; leicht

jemanden faszinieren – eine solche Wirkung auf jemanden haben, dass er jemanden/etwas toll findet

auf|gehen – hier: so sein, dass Teig (z. B. während des Backens) größer wird

etwas mit etwas überziehen – eine dünne Schicht von etwas auf etwas draufmachen

etwas verdünnen – etwas mit einer Flüssigkeit mischen, damit es dünner wird

Natronlauge, -n (f.) – alkalische Lösung von Natriumhydroxid (NaOH) in Wasser

ätzend – so, dass etwas zerstörend auf etwas wirkt, z. B. bei Kontakt mit der Haut

in Gang kommen – zu funktionieren anfangen; beginnen

ursprünglich – zu Beginn; so wie am Anfang; so, wie etwas war, bevor etwas verändert wurde

drum – umfangssprachlich für: darum; deshalb

Zunge, -n (f.) – der Körperteil (der Muskel) im Mund, mit dem man schmecken kann

Oberfläche, -n (f.) – die äußere Schicht von etwas

etwas mit etwas bestreuen – etwas auf einer Fläche von etwas verteilen

gleichmäßig – so, dass überall gleich viel von etwas ist; symmetrisch

kastanienbraun – braun wie eine Kastanie (eine Nussfrucht)

Riss, -e (m.) – die Stelle, an der etwas gerissen ist

Kruste, -n (f.) – die äußere Schicht, die z. B. durch Backen hart geworden ist

Wie steht es um ...? – Wie sieht es mit ... aus? / Was macht ...?

gerner wie – regional für: lieber als

Fettgehalt, -e (m., meist Singular) – die Menge des Fettes, die in etwas enthalten ist

kross – knusprig; so, dass es ein Geräusch macht, wenn man es isst

locker – hier: nicht hart

Schnitt, -e (m.) – hier: eine längliche Öffnung, die durch das Schneiden entsteht

knacken – ein Geräusch verursachen, wenn etwas zerbrochen oder zerkleinert wird

römisch – hier: wie aus der Zeit des Römischen Reiches

herzhaft – hier: mit würzigem Geschmack; würzig; nicht süß

dementsprechend – hier: deshalb; folglich

Weißwurst, -würste (f.) – eine weiße Wurst, die aus Bayern kommt und meist aus Kalbsfleisch hergestellt wird

begehrt – beliebt; so, dass viele etwas haben wollen

Einwanderer, -/Einwanderin, -nen – jemand, der aus einem Land in ein anderes kommt, um dort zu leben

Ansichtssache sein; etwas ist Ansichtssache – so sein, dass es verschiedene Meinungen zu etwas geben kann

Autor/Autorin: Ruben Kalus, Eriko Yamasaki