

**Fragen: Wer hat die Brezel erfunden?**

**Und wo ist bei der Brezel eigentlich oben und wo unten?**

**I. Die Entstehung der Brezel**

Gleich vorweg: Die Brezel wurde nicht "erfunden", sondern ihre heutige Form hat sich allmählich im Lauf der Jahrhunderte entwickelt. Die Ursprünge der Brezel liegen im Ringbrot, das zu kultischen Handlungen bereits im antiken Rom eingesetzt wurde. Bereits im 2. Jahrhundert übernahmen die frühen Christen die ringförmige Brotform (in kleinerem Maße) als Eucharistiebrot, also für das Abendmahl.

"Damit erhielt das vormalige ringförmige Kultbrot aus Rom einen eucharistischen Charakter, den das Gebäck bis nach dem Mittelalter beibehielt. Im Laufe der Zeit wandelte sich allerdings sein Aussehen: ausgehend von der mehr oder weniger runden Urform über die Öffnung des Ringbrottes zu einer 6er-ähnlichen Form, der Verdoppelung und der Gegenüberstellung zweier 6er-Formen bis hin zum Ineinanderschlingen der inneren Brezelarme zu einem Knoten." (aus: Krauß, 2003, S. 18)



(Abb. aus: Kosler und Krauß, 1993, 14)

Da die Entwicklung der Brezel für lange Zeit nicht mehr bekannt war, bildeten sich viele Legenden, um dieses Phänomen zu erklären. Eine Geschichte beschreibt beispielsweise, daß es

sich bei der Brezel um die Darstellung der zum Gebet gekreuzten Arme eines Mönches handle. Eine andere, weit weniger fromme Geschichte erzählt von dem Bäcker Frieder, der in Urach bei Graf Eberhard in Ungnade fiel und zum Tode verurteilt wurde. Frieder bekam jedoch die Gelegenheit sein Leben zu retten, wenn er innerhalb von drei Tagen ein Gebäck zu bringen vermöge, durch das dreimal die Sonne scheinen könne. Auch hier sind gekreuzte Arme des Rätsels Lösung, als Frieders Frau mit verschränkten Armen im Türrahmen steht, nachdem ihr Mann fast drei Tage in Panik damit verbracht hatte, ein entsprechendes Gebäck zu erfinden. Als dann auch noch die Katze versehentlich das Blech mit der endlich entworfenen neuen Backkreation herunterwirft und alles in einer Laugenwanne landet, ist der Schreck groß und Frieder ist langsam alles nur noch egal. Er schiebt die verlaugten Teiglinge einfach in den Ofen. Doch das Ergebnis läßt sich sehen: Die Laugenbrezel soll so erfunden worden sein, und Frieder konnte damit sein Leben retten. – Die heutige Form der Brezel war allerdings bereits im späten 12. Jahrhundert bekannt, also schon ca. 200 Jahre bevor Graf Eberhard (1445-1496) in Urach lebte.

Die Brezel wurde schnell durch ihre außergewöhnliche Form zum Wahrzeichen der Bäcker. Bereits um 1300 findet man sie auf deren offiziellen Zunftsiegeln. Dies ist bis heute so geblieben.

## **2. Oben und unten**

Die Brezel gehört zu der Familie der sogenannten Gebildbrote, einer Gebäckart, die mit der Hand frei geformt ein Gebilde ergibt (wie z.B. auch der Zopf). Bei der Frage, wo oben und wo unten bei der Brezel ist, erhält man gewöhnlich zwei verschiedene Antworten: Die eine Gruppe behauptet, die Ärmchen sind unten, die andere Gruppe ist davon überzeugt, daß die Ärmchen nach oben gehören und der Bauch nach unten. Tatsächlich gibt es aber auch Zunftwappen, auf denen die Ärmchen zur Seite zeigen! Wie rum gehört denn die Brezel nun eigentlich wirklich?

Statistisch gesehen ist die Brezel bei den meisten Bäckerzünften und -innungen im Wappen mit dem Bauch nach oben und den Ärmchen nach unten dargestellt. Wo oben und wo unten ist, ist aber nicht festgelegt.



(Abb. aus H. Eiselen, 1995)

Allein der deutsche Bäckerverband hatte in seinem stilisierten "Sympathiezeichen" der 1970er/80er Jahre die Ärmchen der Brezel oben. Als das Zeichen aber in den 1990er Jahren modernisiert wurde, war die Brezel andersherum gedreht.

Im übrigen ist die Brezel normalerweise dazu da, mit Genuß verspeist zu werden, und dann wird die "richtige" Ausrichtung des Gebäcks zur ganz persönlichen Geschmacksache...

Literaturhinweise:

Krauß, Irene: *Gelungen geschlungen. Das große Buch der Brezel. Wissenswertes – Alltägliches – Kurioses*, Tübingen 2003

Kosler, Barbara/Irene Krauß: *Die Brez'!. Geschichte und Geschichten*, München 1993

Eiselen, Hermann: "Verwandlung eines Berufszeichens", in: *Brotkultur*, Hermann Eiselen (Hrsg.), Köln 1995, S. 218

Fröhlich, Irene/Roni Pruckner: *Brezelgeschichte(n) – witzig und wissenswert*, Reutlingen 1993

*Wappen und Siegel des Bäckerhandwerks*, Diamalt-Aktien-Gesellschaft (Hrsg.), München [1912]