

In Bayern gibt es die besten Laugenbrezen. Das behaupte ich jetzt mal, auch wenn ich nur eine partielle Markttransparenz diesbezüglich habe. Und ich vermute mal, dass das was damit zu tun hat, dass die Laugenbrezen aus dem täglichen Brotkorb nicht wegzudenken sind.

Da, wo ich herkomme, gibt es auch Laugenbrezen – obwohl, Brezen gibt es da überhaupt nicht, sondern Brezeln -, aber die gehören nicht zur täglichen Nahrung.

Vielleicht gibt es aber auch in Bayern die besten Laugenbrezen, weil das Gebäck hier angeblich entstanden ist – im königlichen Kaffeehaus vom Hoflieferanten Johann Eilles. Dort war der Bäcker Anton Nepomuk Pfannenbrenner zuständig für das Frühstück. Dazu gab es Brezeln, die er normalerweise mit Zuckerwasser glasierte. Im Februar 1839 griff er aber aus Versehen in die Lauge, die für die Reinigung der Bleche da stand. Aber das Resultat kam an und der Gesandte Wilhelm Eugen von Ursingen kam zur Ehre, der erste Mensch zu sein, der eine Laugenbrezen verkosten durfte.

Soweit die bayerische Legende, die für sich beansprucht, die wahre Geschichte der Brezel zu erzählen im Gegensatz zu schwäbischen Legende (bisher kannte ich ehrlicherweise nur die 😊).

Nach ihr war ein Bäcker namens Frieder aus Bad Urach beim Grafen Eberhard in Ungnade gefallen und zum Tode verurteilt worden. Eine letzte Chance sollte er aber noch bekommen, um sein Leben zu retten. Sollte er es schaffen, in drei Tagen ein Brot zu erfinden, durch das die Sonne drei Mal scheinen kann, wäre er gerettet. Zwei Tage, so die Legende, ist ihm nichts eingefallen, dann kam ihm die Idee beim Anblick seiner Frau, die ihm mit verschränkten Armen beim Arbeiten zusah. Die Form ihrer Arme bildete er nach und schon war die Form der Brezel geboren. Dann sei die Katze in die Backstube gelaufen, an das Backblech gekommen und die Brezel ins Laugenwasser gefallen. Da es dem Bäcker pressierte, schob er die Teiglinge so in den Ofen, die Laugenbrezel kam heraus, begeisterte den Grafen und der Frieder war gerettet.

Und dann ist da noch die Geschichte vom Mönch, der beim Beten die Arme so verschränkte, dass er sich selber dabei die Hände auf die Schultern legte. Das lateinische Wort „bracchium“ für „Arm“ wurde mit „precita“ oder „brezin“ ins Althochdeutsche übersetzt und daraus wurde dann unsere heute Brezen oder Brezel.

Jetzt fragen Sie sich/Ihr Euch vielleicht: Warum lässt sie sich heute so in epischer Breite über die Brezel aus? Ganz einfach: Am Sonntag ist Brezelsonntag oder, wie es in meiner alten Heimat in meinem heimatlichen Dialekt heißt: Brazzelesonndich. Da merkt man die Nähe zu Luxemburg. Dort ist es Brauch, dass am 4. Fastensonntag, sprich: zur Mitte der Fastenzeit, der junge Mann (so sagt es der Brauch, das ist aber natürlich altersunabhängig) seiner Angebeteten eine Brezel schenkt. Und wenn sie seine Liebe erwidert, bekommt er von ihr an Ostern ein Ei, wenn nicht, einen Korb (jetzt wissen wir also auch woher die Redewendung kommt: einen Korb kriegen). Übrigens: In Schaltjahren geht das Ganze umgekehrt – sie die Brezel für ihn, er das Ei oder den Korb für sie.

Zwei Wochen später kann man den gleichen Brauch dann im Ulmer Raum auch erleben. Am Palmsonntag gibt es dort nämlich die Palmbrezel, die der Mann der Dame seines Herzens schenkt und an Ostern dann wieder ein Ei zurückbekommt (meines Wissens ohne Gefahr zu laufen, einen Korb zu kriegen). Vorher schmückten diese Palmbrezeln die Palmbuschen, die im Gottesdienst gesegnet worden waren.

Wer jetzt sagt: Brezeln in der Fastenzeit, noch dazu süße (bei mit ganz daheim sind es nämlich immer Zuckerbrezeln oder mit Mandeln und Rosinen verzierte) – das geht doch nicht zusammen. Nun: Erstens ist am Sonntag Sonntag, Tag des Herrn, der zu feiern ist und zweitens bringt uns die Brezel einiges ins Bild, was nicht nur gut zur Fastenzeit passt – nebenbei bemerkt: Bis ins 18. Jahrhundert wurden Brezeln in der Regel nur als Fastenspeise gebacken -, sondern zu unserem Christsein überhaupt.

Die Brezel ein besonderes Brot.

Wir brauchen das Brot als Nahrung für den Leib.

Aber wir brauchen auch Nahrung für die Seele: Freundschaft, Zuwendung, Liebe.

Durch dieses besondere Brot scheint dreimal die Sonne.

Das mag uns doch an die Dreifaltigkeit erinnern, uns einladen, wieder einmal genauer auf Gott zu schauen:

- den Vater, der uns aus Liebe geschaffen hat
- den Sohn, der aus Liebe zu uns den Weg durch Leiden zum Kreuz nicht gescheut hat
- den Heiligen Geist, der in uns Glaube, Hoffnung und Liebe stärken will.

Und dann ist da ja auch noch die Form der Brezel.

Wir können darin den Menschen sehen, der ganz bei sich ist, versunken im Gebet.

Und wir können darin die umschlingenden Arme von liebenden Menschen sehen.

So gesehen, können wir in der Brezel doch einiges mehr entdecken, als wir im ersten Augenblick darin sehen, ein leckeres Gebäck, mal salzig, mal süß.

Warum nicht darin eine Erinnerung sehen, nicht zu vergessen, dass da ein Gott ist, der uns liebt, und das da Menschen sind, die uns lieben und die geliebt werden wollen?

Ich finde, das ist doch allemal Grund zur Freude (am Sonntag ist „Laetare“ – Lasst uns uns freuen!) und Brazzelesundich.

Viel Freude und Liebe wünscht Ihnen und Euch

Ihre/Eure Pastoralreferentin Maria Gleißl