

Besigheimer Albvereinler zu Gast im Brezelmuseum

Getrud Leba hat Mitglieder und Wandergäste eingeladen und über 30 Besigheimer Albvereinler sind dieser Einladung gefolgt und haben sich für den Besuch des Brezelmuseums in Erdmannhausen angemeldet. Am Freitag, den 19.03.2025 starteten die Teilnehmer pünktlich um 13:00 Uhr in Fahrgemeinschaften in Richtung Erdmannhausen.

Die Brezel ist längst zum Symbol für Erdmannhausen geworden. Angefangen hat alles in einer kleinen Backstube in der Badstraße 8, wo Emil Huober sich auf eine besondere Qualität von Dauerbrezeln spezialisierte. Er probierte sich an Rezepturen, bis ihm schließlich gelang, seine Brezel so neu zu definieren, dass die ganze Brezel qualitativ, wie die Ärmchen, das Mittige einer Brezel war. Im Jahre 1950 gründete Emil Huober die „Erste Württembergische Brezelfabrik, Erdmannhausen“ in der Riedstraße. Schon vier Jahre später wurde diese zu klein und so wagte man den Neubau. Die große Huober Brezel sowie die kleinen Brezeln wurden alle von Hand geschlungen, bis 1958 spezielle Maschinen zum Einsatz kamen, die die Brezeln prägten und stanzen

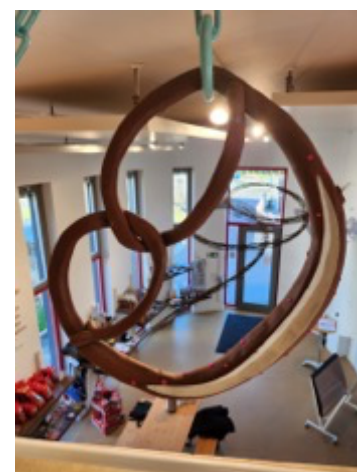
Im 1200. Jubiläumsjahr von Erdmannhausen eröffnete die Janus Stiftung in der ehemaligen Backstube ein Brezelmuseum (www.brezelmuseum.de), in dem man sich voll und ganz der Brezel widmet: als Zunftzeichen der Bäcker, als Gestalt für das Bleibende im Unbeständigen und als ein Lebensmittel im Wandel von der handwerklichen zur industriellen Produktion.

Die Geschichte der Brezel wird im Museum erlebbar gemacht. So werden historische Brezelexponate ausgestellt und Legenden rund um das Rätsel der Brezel in einer mannshohen Brezel greifbar gemacht. Woher kommt sie? Gibt es ein oben und ein unten? Welche sprachlichen Variationen gibt es noch für die Brezel?

In einer eigenen modernen Inszenierung wird die Legende vom Bäcker Frieder, der sein Leben retten konnte, in dem er ein Gebäck backt, durch das dreimal die Sonne scheint, erzählt und verbindet damit den Wandel von Handwerk und Industrie und beleuchtet das Spannungsverhältnis von Industrie und Landwirtschaft.

Alle Teilnehmer konnten nach fachkundiger Führung selbst beim Brezelbacken versuchen. Zunächst gab es eine professionelle Einweisung, vor allem in die Technik. Es wurde Teig gerührt und jeder konnte das Gelernte direkt selbst ausprobieren. Auf jeden Fall waren alle mit viel Spaß und Energie am Werk.

Nach der Führung durch das Brezelmuseum bestand die Möglichkeit, entweder das Museum auf eigene Faust weiter zu erkunden oder sich anschließend bei einer Tasse Kaffee und einer Brezel über das Gehörte auszutauschen.



**„Der Schwaben Klugheit
ist kein Rätsel. Die Lösung heißt:
Die Laugenbrezel!
Schon trocken gibt dem Hirn
sie Kraft, mit Butter wirkt sie
fabelhaft. Erleuchtet mit der
Weisheit Fackel, auch das Gehirn
vom größten Dackel!“**

Manfred Rommel



Hier einige Impressionen unserer Brezeltour:



