

Der Siegeszug der Breze

Legendär sind bis heute die Brezen vom Bäcker Karl am Platzl. Fragt man alte Münchner, werden diese alle bestätigen, dass hier die besten Laugenbrezen Münchens und darüber hinaus gebacken und verkauft wurden. Bis in die 1980er-Jahre waren Karls Produkte in der ganzen Stadt berühmt. Ihr Geheimnis war: Sie waren immer frisch.

Die Geschichten über die Entstehung der Breze sind ungezählt. Deshalb zunächst ein Blick in die Geschichte. Dabei ist zunächst wichtig, dass Brezen wie Semmeln aus Weizenmehl hergestellt werden. Die Wurzeln des Weißbrotes lagen bei den Römern, die in Bayern - südlich des Limes - eine ganze Menge Kultur hinterlassen haben, darunter auch die Backkultur. Und da sich das Land zwischen den Alpen und der Donau aus Sicht der Besatzer als Kornkammer eignete, führten sie in dieses Gebiet den Weizen ein. Aus diesem hochwertigen Getreide stellten sie ihre „*simila*“ her, die im Althochdeutschen zu „*semala*“ wurden, was nichts anderes als weißes Brot bedeutet.

Genau wie die Semmel ist auch das Wort „Breze“ ein typisch hochdeutsches Wort. Die Breze ist eines der ältesten Gebäckbrote. Darunter versteht man Backwaren in Form von symbolischen Figuren oder Ähnlichem. Die verschlungenen Brezenarme symbolisieren die zum Gebet vor dem Körper verschlungenen Arme. Natürlich kannten die Römer auch die Breze schon und nannten sie „*Armbröt*“ oder „*Ärmlein*“, lateinisch „*bracciatellum*“, gesprochen: „*braziatellum*“, woraus sich das Wort „Breze“ entwickelte. Soweit die Fakten.

Lange Zeit war die Breze eine Fastenspeise. Im Mittelalter wurde sie dann Teil der weltlichen Esskultur. Bereits seit dem 14. Jahrhundert ist die Breze Zunftzeichen der Bäcker und Bestandteil von Wappen. Viele Kirchenfenster zeigten das Gebäck. Und auch in der Kunst war und ist sie ein beliebtes Motiv. Erste Darstellungen finden sich schon auf Bildern von Abendmahlsszenen aus dem 11. Jahrhundert.

An Laetare, das ist der vierte Fastensonntag vor Ostern, soll es da oder dort üblich sein, dass die Burschen den Mädchen zum Zeichen dessen, dass sie ein Auge auf sie haben, Brezen schenken. Lehnt das Mädchen das Gebäck ab, sagt es dem Burschen durch die Blume beziehungsweise durch die Breze, dass er sein Auge gefälligst anderswohin werfen soll. Das hat was mit Liebeszauber zu tun.

In manchen Gegenden hat man um diese Zeit herum unter Zuhilfenahme von Brezen den Winter ausgetrieben, und zwar dergestalt, dass Buben durchs Dorf liefen, die in der linken Hand eine Breze hielten und in der rechten einen hölzernen Degen.

Die Breze ist eine Philosophie mit ungezählten Facetten. Das perfekte Laugengebäck soll außen resch und innen flaumig [= mollig] sein, eben „*mollad*“. Da sind wir wieder bei den Römern, die das Weiche in ihren Broten als „*mollis*“ bezeichneten, woher der bayerische Ausdruck „*Moin*“ kommt.

Unter „*Brezenwerfen*“ versteht man die Kunst, die Teigstriemel so zu legen, dass beim Backen das herauskommt, was man sich unter einer Breze vorstellt. Im Brockhaus von 1882 heißt es dazu, dass „*man den Teig mit der Hand erst in langen, dünnen Stäben ausrollt, dann die beiden Enden derselben kreuzweise übereinander legt, einmal umeinander schlingt und dann, etwas voneinander entfernt, zu beiden Seiten der Mitte des dadurch gebildeten Ringes befestigt*“.

Traditionell wird die Breze in Natronlauge getaucht, die für die resche Kruste sorgt. Übergestreutes Salz ist ebenfalls wichtig. Es darf nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig sein.

Da auch die beste Breze nicht lange knusprig bleibt, muss sie immer frisch sein. Im Bäckerladen soll sich eine Breze maximal zwei

Stunden lang aufhalten. Ein handwerklich hergestellter Teig wird frühestens am Vorabend zusammengedrückt und gekühlt, damit die Hefe nicht aktiv wird und den Teig zum Gehen bringt. Maximal dürfen nur ein paar Stunden vergehen, bis der Teig im Ofen landet.

Eine Breze braucht im Backofen zwölf Minuten, eine große Biergartenbreze etwa 20. Dass die Krume, also das Innere des Gebäcks, eher fluffig ist, liegt daran, dass der Brezenteig im Vergleich zum Semmelteig sehr fest ist und nicht so lange gebacken wird.

Die Breze gehört zum Oktoberfest wie das Bratendl. Nach dem Ersten Weltkrieg gingen die sogenannten „*Brotfrauen*“ an, am Eingang der Bierzelte Brezen zu verkaufen. Es waren oft alleinstehende Mütter oder Kriegswitwen. Für die „*Festbreze*“ gibt es Vorschriften: Sie muss mindestens 250 Gramm schwer sein (eine durchschnittliche wiegt 85 Gramm), und nur zwei Bäckereien auf dem Festgelände dürfen sie backen.



Bäckerei Karl am Platzl nach dem Krieg



Der Kampf um den Salzgehalt der Breze

Das Wort „Breze“ findet sich auch in anderen Zusammenhängen. So zum Beispiel im „Brezel-Käfer“, der in den 1950er-Jahren auf deutschen Straßen fuhr. Der VW hieß so, weil er ein zweigeteiltes kleines Heckfenster mit einem Mittelsteg hatte, das an das Laugengebäck erinnert. Die Teilung des Fensters war nötig, weil damals gebogenes Glas für einen Kleinwagen einfach zu teuer war.

Eine schöne Münchner Geschichte ist jene vom „Brezendreiter“, die auf das Jahr 1318 zurückgeht. Der durch den Handel mit Salz zu einem beträchtlichen Vermögen gekommene und einflussreich gewordene Kaufmann und Münchner

Bürger Burkhard Wadler und seine Frau Heilwig riefen am 12. Juli 1318 die „Wadlerspende“ ins Leben, eine der ersten historischen und namentlich erwähnten weltlichen Stiftungen. Aus den Einnahmen ihrer Saline in Hall in Tirol und den Pachteinnahmen ihrer Münze stiftete das Ehepaar 63 Pfund Pfennige an das Heiliggeist-Spital in München. Mit dieser Spende „auf ewig Gült“ konnten die Armen im Spital einmal pro Woche zusätzlich gespeist werden.

Damit auch die anderen Münchner von dieser Stiftung etwas hatten, ließen die Wohltäter einmal im Jahr, am Tag des Evangelisten Johannes, in der Nacht den „Brezendreiter“ auf einem Schimmel durch die Straßen Münchens ziehen, um die Ausgabe der Brezen anzukündigen. Das weiße Pferd war im Dunkeln gut zu erkennen. Damit ihn die Stadtbewohner hören konnten, wurden dem Ross drei Hufeisen gelockert. Bei seinem Ritt durch die Stadt rief er: „Ihr jung und alte Leut, geht's hin zum Heiligen Geist, wo's die Wadler Pretzen geit!“ Rund 3.000 Brezen wurden im Spital verschenkt.

So ging das bis zum Jahr 1801. Da dem Brezendreiter das Laugengebäck ausging, wurde er von den Stadtbewohnern so übel zugerichtet, dass der Brauch noch im selben Jahr durch die Obrigkeit abgeschafft wurde. Erst seit 2007 reitet er wieder am Stadtgeburtstag.

Bayerische Kinder lieben die Breze, weshalb sie zur Grundausstattung eines bayerischen Kinderwagens zählt. Sie liegt gut in der Hand und schmeckt auch in Halbliegeposition. Schädlich ist die Breze für gesunde Kinder nicht. Nur: Brezen sind im Vergleich zu Vollkornprodukten arm an Vitaminen und Mineralstoffen.

Ein weiterer Begriff, der sich auf das verschlungene Laugengebäck bezieht, ist „aufbrezeln“. Das Wort stammt aus dem bairisch-österreichischen Sprachraum und kann mit „sich aufhübschen, sich auftakeln, sich herausputzen, sich schick anziehen“, aber auch „sich stadtfrein anziehen“ übersetzt werden. Was das mit der Breze zu tun hat? Erst wenn diese knusprig gebacken ist, sieht sie gut aus. Und das wollen - nicht nur Frauen - schließlich alle. Ob man bei der Partnersuche oder nur sich selbst gefallen will, spielt dabei keine Rolle.



Die letzte Brezn vom Bäcker Karl

Der erste mir bekannte Beleg stammt aus der Fernsehserie „Monaco Franze * Der ewige Stenz“ von Helmut Dietl und Patrick Süskind aus dem Jahr 1983. Dort heißt es: „Sie ist richtig aufgebrezelt, geschminkt, trägt ein knallrotes, mit Pailletten besticktes Glitzerkleid, ein Handtaschl aus dem gleichen Stoff und eine schwarze Lackmütze“. Das Wort wurde im Jahr 2000 im Duden aufgenommen und somit zum offiziellen Wort des Standarddeutschen erklärt.

Dieses besser ausschauen als man eigentlich ist, findet sich nicht nur, aber häufig in Politiker*innen-Kreisen. So im Europa-Wahlkampf des Jahres 2009, wo die CSU

wieder einmal angetreten war, die „Regulierungswut“ der „bösen Bürokraten“ in Brüssel zu bekämpfen. Eigentlich ging's der CSU, die sich als „die Stimme Bayerns in Europa“ bezeichnet, aber nur darum, ein paar Wählerstimmen mehr zu bekommen. Die bayerische, staatstragende Partei verbreitete in ihren Fake News, dass die EU das Salz in und auf der Breze verbieten möchte, weil es ungesund ist.

Ministerpräsident Horst Seehofer gelobte „zu verhindern, dass die EU über den Salzgehalt unserer Brezen beschließt“, Europakandidatin Monika Hohlmeier sprach sich dafür aus, dass „jeder Bäcker in Deutschland selbst entscheiden soll, wie viel Salz er zum Backen benötigt“ und für die CSU-Europaabgeordnete Anja Weisgerber ging es um nichts Geringeres, als um die „Rettung des traditionellen deutschen Brotes“.

Doch was war wirklich geplant? Im Jahr 2006 haben sich die EU-Mitgliedsstaaten darauf geeinigt, dass die Nahrungsmittelindustrie Verbraucher in der Werbung nicht mehr mit falschen Gesundheitsversprechen in die Irre führen darf. Was zu fett, zu süß oder eben zu salzig ist, soll nicht mehr als „fettarm“, „ballaststoffreich“ oder „natürlich“ beworben werden. Dazu legte die Europäische Lebensmittelbehörde 2009 Richtwerte für den Fett-, Salz- und Zuckergehalt von gesunden Lebensmitteln fest. Gegolten hätten die Grenzwerte theoretisch auch für die Brezen-Werbung. Wäre ein Bäcker also auf die Idee gekommen, in seinem Geschäft Werbung für „gesunde Brezen“ zu machen, hätte er darauf hinweisen müssen, dass sie viel Salz enthalten. Da aber im Allgemeinen ohnehin kein Hersteller versucht ist, dem Salzgebäck eine gesundheitsfördernde Wirkung zuzusprechen, hätte sich für Brot und Brezen nichts geändert - sie hätten wie bisher verkauft werden können.

Unter anderem wegen des Drucks der CSU auf die EU-Kommission wurde entschieden, dass für Grundnahrungsmittel, wie Brot, Milch, Eier und Obst keine Nährwertprofile erstellt werden. So wurde die geplante Verordnung ganz im Interesse der Lebensmittel-Großkonzerne aufgeweicht. Sie können für die von der Regelung ausgenommenen Produkte weiterhin behaupten, sie seien „gesund“.