



Suchergebnisse: Breze

-15 – Römer bringen Weizen, Semmeln und die Breze

Land südliches des Limes * Mit der Eroberung des Landes südlich des Limes durch die römischen Legionen beginnt im Gebiet des heutigen Bayerns eine schrittweise Romanisierung. Die Römer hinterlassen zahlreiche kulturelle Spuren – darunter auch ihre Backkultur. Da sich das Land zwischen Alpen und Donau aus ihrer Sicht hervorragend als Kornkammer eignet, führen sie den Weizen in die Region ein. Aus diesem hochwertigen Getreide backen sie ihre simila. Im Althochdeutschen wird daraus semala – die Vorläuferin der heutigen Semmel. Das Wort bedeutet ursprünglich nichts anderes als „weißes Brot“. Auch das Wort Breze hat seine Wurzeln in dieser Zeit. Die Breze zählt zu den ältesten sogenannten Gebildbrotten – Backwaren, deren Form eine symbolische Bedeutung trägt. Ihre verschlungenen Arme erinnern an die vor der Brust zum Gebet gekreuzten Arme. Bereits die Römer kennen dieses Gebäck. Sie bezeichnen es als bracciatellum („Ärmchen“ oder „Armbrot“), ausgesprochen etwa braziatellum. Aus diesem lateinischen Begriff entwickelt sich im Laufe der Jahrhunderte das deutsche Wort Breze.

1300 – Die Breze wird zum Zunftzeichen der Bäcker

Deutschland * Die Breze etabliert sich als Zunftzeichen der Bäcker und ist spätestens um 1300 urkundlich nachgewiesen.

12. Juli 1318 – Die Wadlerspende und der Brezenreiter

München * Der wohlhabende Kaufmann und Münchner Bürger Burkhard Wadler und seine Frau Heilwig gründen mit der Wadlerspende eine der ältesten namentlich überlieferten weltlichen Stiftungen Münchens. Ihren Wohlstand verdankt die Familie vor allem dem Salzhandel. Aus den Erträgen ihrer Saline in Hall in Tirol sowie den Pachteinnahmen ihrer Münchner Münze stiftet das Ehepaar dem Heiliggeist-Spital 63 Pfund Pfennige. Mit den Erträgen dieser auf Dauer angelegten Stiftung können die Armen des Spitals fortan einmal pro Woche zusätzlich gespeist werden. Damit auch die übrigen Münchner an der Stiftung teilhaben, kündigt jedes Jahr am Fest des Evangelisten Johannes der „Brezenreiter“ die traditionelle Brezenausgabe an. In der Nacht reitet er auf einem weißen Schimmel durch die Straßen der Stadt. Das helle Pferd ist im Dunkeln gut zu erkennen. Damit die Menschen sein Kommen schon von Weitem hören, werden dem Schimmel



drei Hufeisen gelockert. Während seines Ritts ruft der Brezenreiter: „Ihr jung und alte Leut, geht's hin zum Heiligen Geist, wo's die Wadler Pretzen geit!“ Anschließend werden im Heiliggeist-Spital rund 3.000 Brezen an die Münchner Bevölkerung verteilt.

1727 – Der Brezenreiter im Asam-Fresko

München-Graggenau * Der Barockmaler Cosmas Damian Asam verewigt den „Brezenreiter“ im Deckenfresko der Heiliggeistkirche. Das monumentale Fresko zeigt die Gründung des Heilig-Geist-Spitals sowie die Werke der Barmherzigkeit. Als Sinnbild für das Speisen der Hungrigen ist auch der Brezenreiter dargestellt. So bleibt die jahrhundertealte Tradition der Wadlerspende bis heute in einem der bedeutendsten Münchner Barockkunstwerke erhalten.

24. Juni 1801 – Das Ende des Brezenritts

München * Der jahrhundertealte Brauch des Brezenreiters endet. Als dem Reiter während der Brezenausgabe das Laugengebäck ausgeht, wird er von der enttäuschten Menschenmenge bedrängt und übel zugerichtet. Die Vorfälle veranlassen die Münchner Obrigkeit, den Brezenritt noch im selben Jahr zu verbieten. Damit endet eine fast 500 Jahre währende Tradition.

1874 – Bäckerei Karl in einem Haus mit jahrhundertealter Geschichte

München-Graggenau * Im Münchner Adressbuch von 1874 findet sich der bislang früheste bekannte Nachweis der Bäckerei Karl am Platzl 2. Der Eintrag lautet: „Karl - Bäcker und Melber - Platzl 2.“ Damit ist die Bäckerei an diesem Standort erstmals eindeutig belegt. Im Laufe der folgenden Jahrzehnte entwickelt sie sich zu einer der bekanntesten Bäckereien Münchens und wird unter dem Namen „Bäcker Karl“ weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Die Bäckerei befindet sich im Haus Platzl 2, einem der ältesten erhaltenen Bürgerhäuser Münchens. Sein mittelalterlicher Kern reicht bis in das 13. oder 14. Jahrhundert zurück. Umbauten aus der Renaissance und dem Barock prägen das Erscheinungsbild bis heute. Gemeinsam mit dem benachbarten Haus Platzl 3 zählt das Gebäude zu den bedeutendsten historischen Bürgerhäusern der Münchner Altstadt.

1882 – Der Brockhaus erklärt das Brezenwerfen



Deutsches Reich * Das „Brezenwerfen“ bezeichnet die Kunst, einen „Teigstriemel“ [= Teigstrang oder Teigrolle] so zu schlingen, dass beim Backen die typische Brezenform entsteht. Wie dieses Handwerk funktioniert, beschreibt der Brockhaus von 1882: „Man rollt den Teig mit der Hand erst in langen, dünnen Stäben aus, legt dann die beiden Enden kreuzweise übereinander, schlingt sie einmal umeinander und befestigt sie, etwas voneinander entfernt, zu beiden Seiten der Mitte des dadurch gebildeten Ringes.“ Damit hält eines der bedeutendsten Nachschlagewerke des 19. Jahrhunderts die traditionelle Technik des Brezenwerfens schriftlich fest.

1900 – Die Dampfbäckerei Franz Karl am Platzl

München-Graggenau * Um 1900 firmiert der Betrieb als „Dampfbäckerei und Mehlhandlung Franz Karl“. Aus dieser Zeit sind mehrere Reklamemarken erhalten. Sie tragen die Aufschrift „Älteste Bäckerei am Platze“ und belegen, dass das Unternehmen gezielt mit seiner langen Tradition wirbt. Auch wenn sich diese Werbeaussage heute nicht eindeutig überprüfen lässt, deutet sie darauf hin, dass die Familie Karl ihre Bäckerei bereits um die Jahrhundertwende als alteingesessenen und traditionsreichen Handwerksbetrieb versteht.

27. Dezember 1945 – Der „Brezel-Käfer“

Wolfsburg * Volkswagen beginnt mit der Serienproduktion des später so genannten „Brezel-Käfers“, der bis März 1953 gebaut wird. Seinen Spitznamen verdankt das Modell dem geteilten Heckfenster mit Mittelsteg, dessen Form an eine Breze erinnert. Die Fensterteilung hat jedoch einen praktischen Grund: Gewölbtes Heckglas ist in der Nachkriegszeit für einen Kleinwagen noch zu aufwendig und zu teuer. Deshalb besteht das Heckfenster aus zwei flachen Glasscheiben. Die Bezeichnung „Brezel-Käfer“ ist keine offizielle Modellbezeichnung von Volkswagen. Sie setzt sich erst später unter Sammlern und Oldtimerfreunden als gebräuchlicher Name für diese frühe Käfer-Generation durch.

1972 – Franz Karl erfindet die Olympia-Brezn

München-Graggenau * Zu den Olympischen Spielen in München entwickelt Kultbäcker Franz Karl eine außergewöhnliche Idee: Er verbindet fünf Laugenbrezen zu den Olympischen Ringen und schafft damit die „Olympia-Brezn“. Das ungewöhnliche Laugengebäck wird zum Publikumserfolg und macht den Bäcker Karl weit über München hinaus bekannt.



1980 – Die Breze ist der Klassiker im Kinderwagen

Freistaat Bayern * Die Breze gehört längst zum bayerischen Alltag – und für viele Familien auch zur Grundausstattung eines Kinderwagens. Sie liegt gut in kleinen Händen, lässt sich leicht knabbern und gilt als der klassische Snack für unterwegs. Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht spricht gegen eine Breze für gesunde Kinder grundsätzlich nichts. Allerdings besteht sie überwiegend aus Weißmehl und liefert im Vergleich zu Vollkornprodukten deutlich weniger Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Als gelegentlicher Snack ist sie unproblematisch, als regelmäßige Grundlage der Ernährung jedoch weniger geeignet.

1983 – „Aufbrezeln“ wird zum geflügelten Wort

München * Das Verb „aufbrezeln“ stammt aus dem bairisch-österreichischen Sprachraum und bedeutet so viel wie sich herausputzen, sich schick machen oder sich besonders elegant kleiden. Die Redewendung leitet sich von der Breze ab: Erst wenn sie goldbraun gebacken ist, zeigt sie sich von ihrer schönsten Seite – so wie Menschen, die sich für einen besonderen Anlass geschniegelt und geschniegelt präsentieren. Einer der frühesten bekannten Belege findet sich 1983 in der Fernsehserie „Monaco Franze - Der ewige Stenz“ von Helmut Dietl und Patrick Süskind. Dort wird eine Frau so beschrieben: „Sie ist richtig aufgebrezelt, geschminkt, trägt ein knallrotes, mit Pailletten besticktes Glitzerkleid, ein Handtaschl aus dem gleichen Stoff und eine schwarze Lackmütze.“ Seither gehört „aufbrezeln“ weit über Bayern hinaus zum deutschen Sprachgebrauch und wird für Frauen wie Männer gleichermaßen verwendet.

27. April 1984 – Abschied vom Bäcker Karl

München-Graggenau * Nach mehr als einem Jahrhundert schließt der legendäre Bäcker Karl am Platzl 2, schräg gegenüber dem Hofbräuhaus, seine Backstube und den Verkaufsladen. Anlass ist die umfassende Sanierung der historischen Häuser am Platzl sowie die Neugestaltung des Areals zu den heutigen Platzlgassen. Mit der Schließung verschwindet eine der traditionsreichsten Bäckereien der Münchner Altstadt. Heute befindet sich an ihrer Stelle ein Irish Pub.

2000 – „Aufbrezeln“ steht im Duden

Bundesrepublik Deutschland * Das Verb „aufbrezeln“ wird in den Duden aufgenommen und



gehört damit offiziell zum Wortschatz des Standarddeutschen. Es bedeutet „sich besonders schick machen“, „sich herausputzen“ oder „sich geschniegelt präsentieren“ und hat seinen Ursprung im bairisch-österreichischen Sprachraum. Mit der Aufnahme in den Duden findet eine ursprünglich regionale Redewendung bundesweite Anerkennung und etabliert sich endgültig als Bestandteil der deutschen Standardsprache.

20. Dezember 2006 – Die EU beschließt Nährwertprofile

Brüssel * Die Europäische Union verabschiedet die Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln. Ziel ist es, Verbraucher vor irreführender Werbung zu schützen. Lebensmittel, die zu viel Zucker, Fett oder Salz enthalten, sollen künftig nicht mehr allein durch Aussagen wie „fettarm“, „ballaststoffreich“ oder „natürlich“ einen besonders gesunden Eindruck erwecken können. Dazu verpflichtet die Verordnung die Europäische Kommission, bis zum 19. Januar 2009 sogenannte Nährwertprofile festzulegen. Sie sollen bestimmen, unter welchen Voraussetzungen Lebensmittel überhaupt mit gesundheits- oder nährwertbezogenen Angaben beworben werden dürfen.

16. Juni 2007 – Der Brezenreiter kehrt zurück

München * Beim 848. Münchner Stadtgeburtstag reitet der „Brezenreiter“ nach mehr als 200 Jahren erstmals wieder durch die Münchner Altstadt. Die historische Figur erinnert an die mittelalterliche Wadlerspende und die jährliche Brezenausgabe des Heiliggeist-Spitals. Mit der Wiederbelebung des fast vergessenen Brauchs kehrt ein Stück Münchner Stadtgeschichte ins öffentliche Bewusstsein zurück und wird seither regelmäßig beim Stadtgründungsfest und anderen traditionellen Veranstaltungen gezeigt.

19. Januar 2009 – Frist für die Nährwertprofile läuft ab

Brüssel * Bis zu diesem Tag soll die Europäische Kommission nach dem Willen des EU-Gesetzgebers sogenannte Nährwertprofile festlegen. Sie sollen bestimmen, unter welchen Voraussetzungen Lebensmittel mit gesundheits- oder nährwertbezogenen Aussagen beworben werden dürfen. Grundlage dafür sind wissenschaftliche Empfehlungen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu Fett-, Zucker- und Salzgehalten. Die geplanten Grenzwerte würden grundsätzlich auch für Brezen gelten – allerdings nicht für deren Herstellung oder Verkauf, sondern ausschließlich für ihre Werbung. Würde ein Bäcker seine Brezen beispielsweise



als „gesund“ oder mit vergleichbaren gesundheitsbezogenen Aussagen anpreisen, müsste das Produkt die festgelegten Nährwertprofile erfüllen. Da Brot und Brezen in der Regel ohnehin nicht mit Gesundheitsversprechen beworben werden, hätte sich für ihren Verkauf und ihre Rezeptur praktisch nichts geändert. Die Nährwertprofile werden jedoch trotz der gesetzlichen Frist nicht eingeführt – und fehlen bis heute.

20. Januar 2009 – Streit um die Nährwertprofile

Brüssel * Nach Ablauf der Frist für die Einführung der Nährwertprofile sorgt deren Ausgestaltung für heftige Diskussionen. Die Europäische Kommission arbeitet an Entwürfen, die unter anderem Grenzwerte für den Salzgehalt von Brot und Backwaren vorsehen – allerdings ausschließlich für den Fall, dass diese mit gesundheitsbezogenen Aussagen beworben werden. Das deutsche Bäckerhandwerk befürchtet, traditionelle Brotsorten und Brezen könnten dadurch benachteiligt werden. Kritiker warnen vor einer übermäßigen Regulierung, während Verbraucherschützer die Nährwertprofile als wirksames Mittel gegen irreführende Gesundheitswerbung begrüßen. Tatsächlich geht es in der Debatte weder um ein Verbot von Brot oder Brezen noch um Vorschriften für deren Rezepturen, sondern allein um die Voraussetzungen für gesundheitsbezogene Werbeaussagen.

26. Februar 2009 – Widerstand gegen die EU-Nährwertprofile

Brüssel * Mehrere CDU-Europaabgeordnete, darunter Renate Sommer und Peter Liese, sprechen sich öffentlich gegen die geplanten EU-Nährwertprofile aus. Sie warnen, die vorgesehenen Grenzwerte könnten traditionelle deutsche Backwaren wie Brot und Brezen benachteiligen, und kritisieren die Pläne als überzogene Regulierung. Die Auseinandersetzung entwickelt sich rasch zu einem Thema des bevorstehenden Europawahlkampfes. Obwohl die geplanten Nährwertprofile ausschließlich gesundheitsbezogene Werbeaussagen betreffen und weder Rezepturen noch den Verkauf von Brot oder Brezen regeln sollen, entsteht in der öffentlichen Debatte vielfach der Eindruck, die EU wolle traditionelle Backwaren verbieten oder ihren Salzgehalt vorschreiben.

April 2009 – Die Breze wird zum Wahlkampfthema

Freistaat Bayern - Brüssel * Im Europawahlkampf macht die CSU die geplanten EU-Nährwertprofile zu einem Symbol für die angebliche „Regulierungswut aus Brüssel“. Dabei



entsteht in der öffentlichen Debatte vielfach der Eindruck, die Europäische Union wolle den Salzgehalt von Brezen und Brot vorschreiben oder das Salz auf der Breze verbieten. Ministerpräsident Horst Seehofer kündigt an, „zu verhindern, dass die EU über den Salzgehalt unserer Brezen beschließt“. Europakandidatin Monika Hohlmeier fordert, „jeder Bäcker in Deutschland [solle] selbst entscheiden, wie viel Salz er zum Backen benötigt“. Für die CSU-Europaabgeordnete Anja Weisgerber geht es um die „Rettung des traditionellen deutschen Brotes“. Tatsächlich beziehen sich die geplanten EU-Nährwertprofile ausschließlich auf gesundheits- und nährwertbezogene Werbeaussagen. Weder die Rezeptur noch der Verkauf von Brot und Brezen stehen zur Debatte. Die Breze wird dennoch zu einem der bekanntesten Symbole des Europawahlkampfes 2009.

7. Juni 2009 – Europawahl

Bundesrepublik Deutschland * Die Deutschen wählen ihre Abgeordneten für das Europäische Parlament. Im bayerischen Europawahlkampf gehört die Debatte um das angebliche EU-„Brezenverbot“ zu den bekanntesten Themen. Mit Warnungen vor einer Brüsseler Vorschrift zum Salzgehalt von Brezen und Brot macht die CSU die geplanten EU-Nährwertprofile zum Symbol für eine vermeintliche Überregulierung durch die Europäische Union. Tatsächlich geht es bei den geplanten Nährwertprofilen ausschließlich um die Voraussetzungen für gesundheitsbezogene Werbeaussagen – nicht um die Herstellung, Rezeptur oder den Verkauf von Brezen.

8. Juni 2009 – Die Nährwertprofile verschwinden in der Schublade

Brüssel * Nach der Europawahl verfolgt die Europäische Kommission die Einführung der gesetzlich vorgesehenen Nährwertprofile nicht weiter. Der Widerstand aus Teilen der Politik sowie der Lebensmittelwirtschaft ist groß. Insbesondere die geplanten Grenzwerte für traditionelle Lebensmittel wie Brot sorgen für anhaltende Kontroversen. Die ursprünglich bis Januar 2009 angekündigten Nährwertprofile werden deshalb nie verabschiedet. Damit entfällt auch die vorgesehene Einschränkung, gesundheits- und nährwertbezogene Werbeaussagen an die Gesamtzusammensetzung eines Lebensmittels zu knüpfen. Hersteller können daher – sofern die jeweiligen gesetzlichen Voraussetzungen erfüllt sind – weiterhin mit einzelnen Aussagen wie „ballaststoffreich“ oder „reich an Vitamin C“ werben, auch wenn ein Produkt insgesamt viel Zucker, Fett oder Salz enthält. Die Nährwertprofile, die die Europäische Union bereits 2006 beschlossen hatte, sind bis heute nicht eingeführt.



2010 – Die Brezen-Debatte geht weiter

Brüssel * Die Diskussion um die geplanten EU-Nährwertprofile lebt erneut auf. Vertreter des Bäckerhandwerks warnen abermals vor angeblichen Plänen aus Brüssel, traditionelle Brote und Brezen zu benachteiligen. Tatsächlich geht es auch diesmal weder um ein Verbot von Brot oder Brezen noch um Vorschriften für deren Rezeptur oder Salzgehalt. Gegenstand der Debatte sind ausschließlich die Voraussetzungen, unter denen Lebensmittel mit gesundheits- und nährwertbezogenen Aussagen beworben werden dürfen. Obwohl die Nährwertprofile nie eingeführt werden, hält sich das Bild vom angeblichen „Brezenverbot aus Brüssel“ noch lange in der öffentlichen Diskussion.

2022 – Brezelbacken als immaterielles Kulturerbe anerkennen

Berlin * Als Bundeslandwirtschaftsminister ergreift Cem Özdemir die Initiative, das traditionelle Brezelbacken als immaterielles Kulturerbe anerkennen zu lassen. Dabei betont er zugleich, dass die Breze ein gemeinsames Kulturgut des süddeutschen und mitteleuropäischen Raums sei.

Januar 2026 – Die Breze wird zum Wahlkampfsymbol

Baden-Württemberg * Im Landtagswahlkampf greift Cem Özdemir die Bad Uracher Brezensage mit einem Augenzwinkern immer wieder auf. Demnach soll 1477 die Breze in Özdemirs Geburtsstadt Bad Urach erfunden worden sein. Das verleitet ihn zur Aussage: „Die beste Brezel ist schwäbisch.“ Der Grünen-Politiker nutzt die Uracher Sage bewusst als Symbol seiner regionalen Verbundenheit. Bei einzelnen Wahlkampfveranstaltungen wurde eine abwaschbare Brezel als Tattoo verteilt bzw. aufgetragen.
