Zeitschrift: Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel

Herausgeber: Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel

Band: 186 (2008)

Artikel: Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann : Fladen, Kuchen, Fastenwähen und anderes Gebäck

Autor: Spycher, Albert

Kapitel: Ring, Brezel, Ringbrezel, Bierring & Co.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1006770

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Ring, Brezel, Ringbrezel, Bierring & Co.

«Am grünen Donnerstag erinnern wir uns der Einsetzung des H. Abendmahls / dabey aber ebenfalls der Satan sein Werk hat in den Kindern des Unglaubens. Denn da beredet er sie / dass wenn man am grünen Donnerstag Pretzeln ässe / bekäme man dasselbe Jahr kein Fieber nicht.»

Paul Christian Hilscher, 1708[281]

Wort und Sache

Der aus dem mittelhochdeutschen «rinc»[282] auf uns gekommene Gebäckname umfasst sowohl den aus einem Teigling herausgearbeiteten Brotring als auch eine Vielzahl ring- und brezelähnlicher Luxusbackwaren. Zum einfachen Ring wird ein Teigstrang zusammengeschoben oder verknüpft. Mit zwei oder mehreren in einem ersten Arbeitsschritt verzopften Strängen wird ähnlich verfahren. Die Produkte werden als «Ringe», «Rinken», «Kränze» oder «Räder» bezeichnet. Beim Verschlaufen und Übereinanderlegen eines dünn und gegen die Enden wieder etwas dicker gewirkten Teigstranges entsteht als Spezialform des Ringes die Brezel, deren Gestalt mit zwei in Gebetshaltung verschränkten Armen verglichen wird. Hält man einen Ring vor das Gesicht, blickt man durch ein «Fenster», die Brezel zeigt deren drei. Der Name wurzelt im Lateinischen mit *«brachium, brachiolum»* (Arm, Ärmchen). Er übertrug sich mit *«braccia, braciatello»* ins Italienische, wurde mit «brezila, brezitella» im Althochdeutschen als Lehnwort verwendet, woraus sich schliesslich das mittelhochdeutsche «prezile» entwickelte. Auch die Brezel hat viele Namen. Sie wird in Österreich und im Tirol auch «Beugel», in Teilen Deutschlands «Kringel, Brezen» oder «Ringbrezel» genannt.[283]

Die Geschichte der Brezel führt in die Liturgie des frühen Christentums zurück. 217 n.Chr. bestimmte Papst Zephyrin, dass die Priester bei der Papstmesse eine *«corona consecrata»*, ein geweihtes Abendmahlsbrot oder eine Hostie in Form eines Kranzes, empfangen sollten. Dass auch brezelartige Hostien gereicht wurden, zeigt die Darstellung einer Eucharistiefeier auf dem Elfenbeindeckel eines in der Alten Stadtbibliothek Frankfurt aufbewahrten Bucheinbandes aus dem 9. Jahrhundert. Zur Austeilung des heiligen Messopfers an das gläubige Volk setzte sich aber die Oblate, das im Eisen mild gebackene Hostienbrot aus ungesäuertem Weizenteig, durch.[284] So, wie sich aus der Oblate weltliche Genussmittel in Form von «Ofleten», «Hippen», «Gaufres» (in Basel «Gofferen»), «Waffeln» und «Bricelets» entwickelten, waren Brezeln schon im Mittelalter klösterliche Festtags- und Fastenspeisen, wie zum Beispiel als *«bracelli»* in den französischen Abteien von Fleury, Saint-Vanne, Cluny sowie als *«bracchioli»* zu Weihnachten, Ostern und Pfingsten in der belgischen Abtei

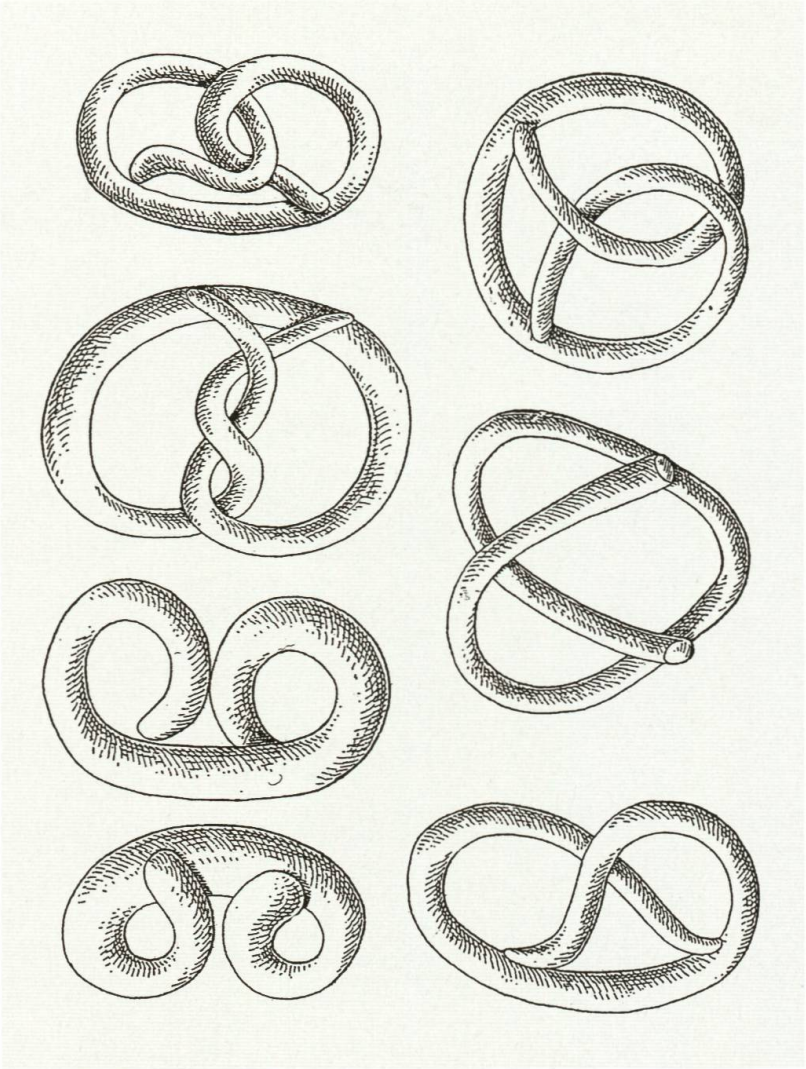

Abb. 50
Brezel- und Kringelformen. Illustration aus Max Höfler: Bretzelgebäck, in: «Archiv für Anthropologie», Bd. 3 (1904).

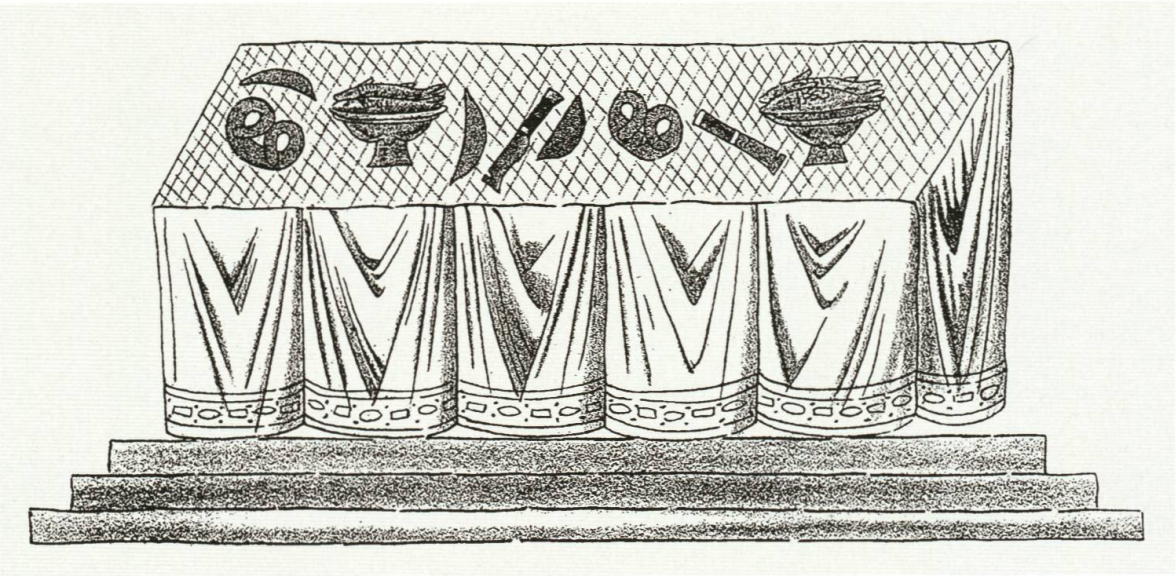

Abb. 51
Festliche Tafel mit Brezelgebäck aus dem «*Hortus deliciarum*» der Herrad von Landsberg, 12. Jahrhundert. Illustration aus Moritz Heyne: «Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten Zeiten bis zum 16. Jahrhundert», Bd. 2, Leipzig 1901.

Abb. 52
Andachtsbildchen mit den Leidenssymbolen Jesu Christi und einer Fastenbrezel, 18. Jahrhundert.

Saint-Trond (Sint Truiden).[285] Aus jener Epoche stammt die bildliche Darstellung von Brezeln auf einer fürstlichen Tafel im «*Hortus deliciarum*» der Äbtissin Herrad von Landsberg (siehe Abb. 51).[286] Ausserhalb der Klostermauern entwickelte sich ein reiches Brauchtum: Ringe und Brezeln zum neuen Jahr, zu den Drei Königen, an der Fastnacht, in der Fastenzeit und Anfang November zu Allerseelen als Patengeschenk und als Liebespfand.

Von einer «Precedella von Mandeln» zu «gesottenen Brezeln» und Brezelschlingmaschinen

Irene Krauss, Publizistin und ehemalige Leiterin des Museums der Brotkultur in Ulm, ist Autorin einer Monografie zur Geschichte der Brezel,[287] weshalb sich dieser Abschnitt auf wenige Beispiele aus der Brezelbäckerei beschränkt. So stellt das «new Kochbuch» des Marx Rumpolt von 1581 mit einer «Precedella von Mandeln

gemacht» eine Marzipanbrezel aus geriebenen Mandeln, zerstossenem Zucker und Rosenwasser vor:[288] Ein «Eyer-Ring von Zucker-Zeug» in Brezelform findet sich im «Nürnberger Kochbuch» vom Jahr 1691:

> «Eyer-Ring von Zucker-Zeug: Machet einen linden Teig von Eidötterlein, schönem Mehl, Rosenwasser und ein wenig Zucker. Man kann auch etwas zerlassene Butter wie zu den Brezeln nehmen. Dieser Teig muss etwas breiter ausgewalchert werden, nachdem man die Eyer-Ring gross oder dick verlanget. Indessen machet eine kräfftige Füll von gehackten Mandeln, Zucker, Gewürz und eingemachten Früchten. Von dieser Füll nun leget etwas auf die Mitte des Teiges, wo er am dicksten ist. Überschlaget den Teig, gebet aber wohl acht, dass das Überschlagene unter sich komme. Alsdann überdrehet beyde Ende und formieret also einen Eier-Ring. Man muss auch beobachten, dass der Teig auf beeden Seiten zu Ende etwas schmäler und gleichsam zugespitzt seye. Man kann ihn auf ein Papier und Blech legen, und also nur etwas in dem Ofen ertrocknen, oder aber nur ein wenig und gantz gemach bachen lassen. Wer will, kanns auch mit einem Ey überstreichen und mit klar-geriebenem Zucker bestreuen.»[289]

Die Krünitz'sche «Ökonomisch-technologische Enzyklopädie» handelt seitenlang von Butter-, Zucker-, Milch-, Rosinen- und spanischen Mandelbrezeln aus Mürbe- und Blätterteig. Zur Gesellschaftsfähigkeit dieser Brezelarten heisst es: «Die Prezeln sind eine Mittelspeise und werden in vielen Häusern zu Weihnachten und zum neuen Jahre gebacken.»[290]

Frühe Nachrichten aus der gewerblichen Brezelbäckerei beschreiben Verfahren zur Herstellung weniger luxuriöser Massenware, vor allem von «Fastnachts-» und «Fastenbrezeln», die je nach Gegend und Tradition salzfrei waren oder in Natronlauge (Laugenstein) getaucht und mit Salz bestreut wurden. Sogenannte «gesottene Brezeln» warf man vor dem Backen in kochendes Wasser. Zedlers «Universal-Lexikon» von 1733 beschreibt das Vorgehen wie folgt:

> «Man machet das Mehl mit Wasser und Hefen ein, bereitet einen festen Teig wie einen Stein, bricht hierauf denselben mit einer Breche, auf welcher ein Beck-Kecht sitzet, und zwey Mann dieselbe ziehen. Der oben sitzet, schläget den Teig immer ein, dass er so glatt ist wie ein Spiegel. Nach diesem schneidet man ihn in kleine Stückgen, welche hernach gewältzet und zusammen geschlossen werden. Man lässt sie alsdenn erst gehen, und wirfft sie darauf in einen Kessel siedendes Wasser. Daselbst lässet man sie eine kleine Weile, schiebt sie in Ofen. Sind sie ungefähr eine halbe viertel Stunde darinnen gewesen, werden sie wieder herausgenommen, und alsdann sind sie zum Essen gut.»[291]

Der Fachbuchautor Erdmann Richard Kietz publizierte 1922 ein entsprechendes Rezept für Fastenbrezeln, die aus einem Teig von 4 Kilogramm Mehl, 1 Liter Wasser und 200 Gramm Hefe noch handgeformt und vor dem Backen in laugenfreiem

Wasser gesotten wurden.[292] Für die «Bier-» oder «Laugenbrezel» folgen wir einem aktuellen Rezept der Bäckereifachschule Richemont in Luzern:

«Hebel (Vorteig): 500 g Wasser, 50 g Hefe, 750 g Weissmehl
Teig: 500 g Wasser, 50 g Hefe, 20 g Malz, 50 g Salz, 100 g Öl, 1500 g Weissmehl

Die Teigzutaten mit dem reifen Hebel, ohne Öl und Salz, zu einem Teig kneten. Nach Dreiviertel der Knetzeit das Öl, und am Schluss das Salz beifügen. Gärzeit 15 bis 20 Minuten.

Nach kurzer Ruhezeit 45 bis 50 cm lange Teigstränge ausrollen und zu Brezeln formen. Die Stränge in der Mitte etwas dicker, dann dünner und gegen die Enden hin wieder etwas dicker wirken. Die Brezel leicht angären lassen und anschliessend an der Kälte abstehen lassen. Vor dem Backen in fünfprozentige Natronlauge tunken, mit grobkörnigem Salz bestreuen und auf Gitter oder Blechen in nicht zu warmem Ofen ohne Dampf gut ausbacken.»[293]

Die Wertschätzung der Brezelbäckerei geht aus einer Bäckerordnung von 1726 hervor, nach der die Herstellung der Fastenbrezel in Mannheim Bestandteil der Meisterprüfung war.[294] Das Maschinenzeitalter machte auch vor dieser Berufssparte nicht Halt. Wer sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts das notwendige Hilfsgerät leisten konnte, brauchte nur noch maschinell vorgefertigte Teigröllchen von Hand in Brezelform zu bringen. Bald darauf folgten Maschinen, deren Walzen stündlich bis zu 5000 ausgestanzte und nur noch brezelähnliche Gebilde ausstiessen. Während

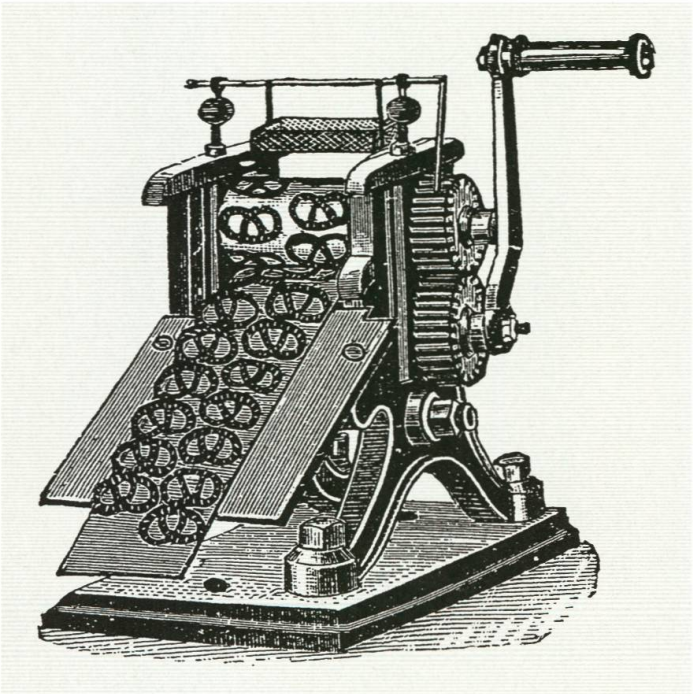

Abb. 53
Brezel-Stanzmaschine für den Grossbetrieb, um 1900. Illustration aus Erdmann Richard Kietz: «Die Zwieback- und Brezelbäckerei im Gross- und Kleinbetrieb», Nordhausen o.J.

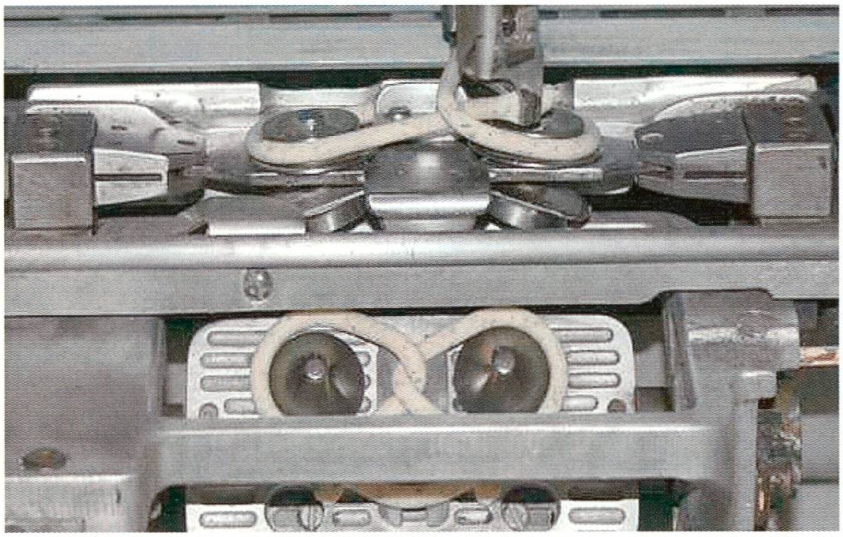

Abb. 54
Moderne automatische Brezel-Schlingmaschine.

heute noch die meisten fabrikmässig hergestellten Party-Snack-Brezeln am laufenden Band ausgestanzt werden, betreibt die Firma Roland Murten AG die bisher einzige Brezelschlingmaschine Europas.

Ringe und Brezeln im alten Basel

«Allzeit rinck»

Wie der Wecken ist auch der Ring ursprünglich unter lateinischem Namen überliefert. Während der Ausdruck «Wecken» erst im Mittelalter latinisiert wurde, bezeichnete *«circulus»* schon zur Römerzeit ein Gebäck aus Mehl, Käse und Wasser.[295] In unserer Stadt konnten Gebühren beim Handel und Wandel im Liegenschaftsverkehr anteilmässig mit Ringen entgolten werden, so zum Beispiel mit *«quatuor circulis simuleis»* (4 Semmelringen) oder mit *«duos circulis panis»* (2 Brotringen).[296] Wohlhabende verspeisten zu Felix Platters Zeiten Ringe etwa so wie heute «Gipfeli» zum Kaffee. Der Basler Stadtarzt erinnerte sich in seinem Tagebuch an eine Frau, die ihm im Sommer 1540 «allzeit rinck» besorgte.[297] Als im Jahr 1586 eine Abordnung aus katholischen Ständen der Eidgenossenschaft die Basler Obrigkeit besuchte, verzehrten sie beim Ehrenmahl «12 Eÿer-Ring» im Wert von 4 Schillingen.[298] Die Bäcker hatten Hochbetrieb, wenn die Zunftherren zu den Ankenwecken Unmengen von Neujahrsringen bestellten. Nach einem Vorgesetzten- und Ratsherrenessen Anfang 1659 bei Kalbsbrust, Fisch und Pasteten rechnete der Stubenknecht zu Weinleuten 3 Schillinge für «4 Ringe» ab, die er von der Brotlaube kommen liess. Am Neujahr darauf wurden «6 Eierringe» zu 7 Schillingen genossen und «300 gemeine Ringe» zu 4 Pfennigen verteilt.[299] Im Dezember 1726 lieferte Weissbäcker Caspar Schlosser der Kleinbasler Gesellschaft zum Rebhaus «6 Dotzend Ringe zum Versenden», wofür er die Bezahlung von 1 Pfund und 17 Schillingen «dankbarlich» quittierte.[300] Massenbestellungen, wie sie Weissbäcker Hans Jacob Faesch für die Schmiedenzunft zu bewältigen hatte, waren keine Seltenheit. Seine an den Herrn Oberschreiber Vetter

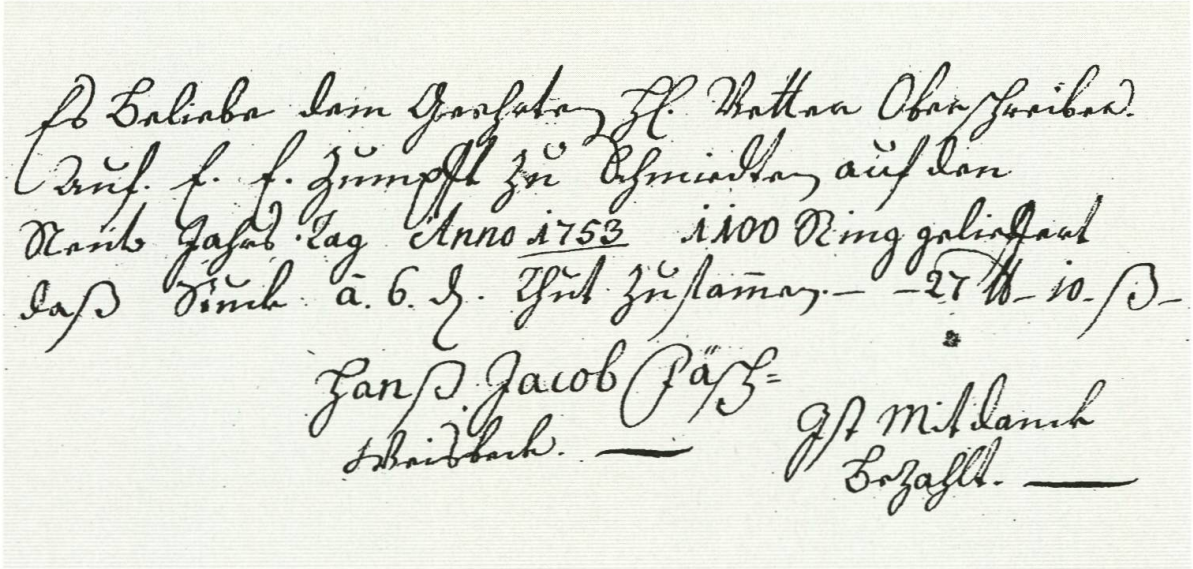

Abb. 55
«Es beliebe dem Geehrten H. Vetter Oberschreiber auf E.E. Zunft zu Schmiedten auf den Neüw Jahrs Tag Anno 1753 1100 Ring geliefert das Stuck à 6 Rappen thut zusammen 27 Gulden 10 Schillinge Hans Jakob Fäsch Weissbeck ist mit Dank bezahlt.»

gerichtete Faktura vom 1. Januar 1753 betrug 27 Pfund und 10 Schillinge für «1100 Ringe zu 6 Rappen».[301] In den Sechzigerjahren des 18. Jahrhunderts waren am Neujahr auch «gesottene» Ringe Mode – 200 Stück bei den Gerbern, 150 bei der Zunft zum Goldenen Stern, 250 bei den Webern und genau gezählte 478 zu 6 Rappen bei der Spinnwetternzunft.[302]

Das alte Basler Bäckerhandwerk hinterliess eine Unmenge von Lieferscheinen und Rechnungen an die Zünfte, kaum jedoch Rezepte. Wir halten uns daher an ein solches aus dem Kloster Lützel von 1671:

> «Eyer-Brodt oder Eyer-Ring: Das allerbeste weiss Mehl in siedig Wasser / so wie ein Suppen gesaltzen / und geschmaltzen / eingerührt / ein truckenen Teyg daraus gemacht / alsdann mit warmen Eyern wol ausgewürckt / gibt gut Eyer-Brodt / Eyer-Wecken / oder Ring. Man bestreichts mit zerklopfften Eyern / und bachts im Bach-Ofen; man mag auch gestossenen Fenchel / Aenis / oder Matten-Kümich darein thun.»[303]

Anna Maria Küeffer schrieb ins Kochbuch, wie sie sich süsse Eierringe vorstellte (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Süsser Eier Ring: Nim ein halb Pfund frischen Anken, ein halb Pfund Weissmehl, ein Viertelpfund Zucker, wohl mit dem Mehl verrieben. Hernach nim 5 Eÿer, ein Viertel Mas Nidlen, 2 Löffel vol haby (Hefe), knätte diesen wohl, lasse es über nacht stehen. Formiere den Teig, bestreiche ihn mit einem Gelben vom Eÿ und bache selben in dem Ofen auf einem Blech.»[304]

(15439) **Neujahrringe und Milchbrod**
sind am Sylvester und Neujahrstage zu haben bei **R. Steffan**, Steinenvorstadt.

Auf Sylvester und Neujahr: (20646)
Frische Butterwecken,
Mandelkränze, Gugelhöpfe und Neujahrsringe,
sowie
feinste Basler Leckerli
empfiehlt **Wwe. Fluck-Payot.**
NB. Bitte die Neujahrsringe reichtzeitig zu bestellen.

(16748) Für Bestellungen auf
Milchbrod, Ankenwecken, Gugelhopf, Neujahrringe, Kränze 2c.
empfiehlt sich bestens (16748) **J. J. Hoch**, Bäcker, obere Rheingasse 13.
Ablage Gerbergasse 3, Marktplatz.

Abb. 56
Der Neujahrsring wurde Anfang des 20. Jahrhunderts vom Zopfgebäck abgelöst. Inserat im «Schweizerischen Volksfreund» vom 30. Dezember 1880.

Grosser Beliebtheit erfreuten sich kleine Eierringe, die Dorothea Respinger und Anna Maria Faesch nach ähnlichen Rezepten ohne Bierhefe backten. Dorothea Respinger ging so vor (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Ringlein: ¾ Pfund Zucker, 12 Loth Anken lassen lind werden, 5 Eyer verklopft, ein gelbs davon behalten. Das obige darein gerührt und Mähl bis genug doch nicht zu dick, ein wenig Salz.»

Mitte des 19. Jahrhunderts begannen Bäcker mit Zeitungsinseraten auf ihre Neujahrsringe und Ankenwecken aufmerksam zu machen. Während sich ältere Berufskollegen nicht an solche Gebäcke erinnern, stellte der Kleinbasler Bäcker-Konditormeister Peter Schneider bis 1990 brezelförmige Neujahrsringe ins Schaufenster, fand jedoch keine Kunden dafür. Seit Grossverteiler nach den Herbstferien das Weihnachtsgeschäft und gleich nach Neujahr die Fasnachtsproduktion lancieren, veränderte sich das Konsumverhalten breiter Kundenkreise unserer multikulturell durchmischten Gesellschaft. Nach Ansicht von Fachleuten könnte die Wiedereinführung des Neujahrsrings scheitern, weil viele Kunden in den Weihnachtsferien der Stadt den Rücken kehren. Auch im solothurnischen Birseck, am Bucheggberg wie im Gäu werden Gutjahrringe und -wecken nur noch selten angeboten. Traditionsbe-

Abb. 57
Wer beim Brezelziehen das grössere Stück in der Hand behielt, hatte gewonnen. Illustration aus Franz J. Bronner: «Von deutscher Sitt und Art», München 1908.

wusste Baslerinnen und Basler wissen sich zu helfen – Neujahrsbrezel gibt es schon in Hegenheim, Saint-Louis, Hüningen, in Weil am Rhein und in Lörrach drüben in jeder Bäckerei. Schliesslich ist auch das Spiel um Ringe und Brezeln in Vergessenheit geraten. Wer früher im Wirtshaus beim «Ringziehen» das kleinere Stück in der Hand behielt, bezahlte die Zeche. Im Aargauischen nannte man Lokale, in denen am Berchtoldstag um Eierringe gespielt wurde, «Brezelschmieden».[305]

Brezel-, Zeug- und Ringbäckerei

Die Suche nach deutschsprachigen Erwähnungen der Brezel führt zu den Domherren im Bischofshof. Laut Küchenrodel verspeisten diese am Samstag vor Laurentius (10. August) 1505 «bretsthellen», in der vorösterlichen Fastenzeit 1506 «bretzellen» und im Jahr 1507 mehrfach «pretzelen», «prezelen» und «prezellen».[306] Der Beruf des Brezelbäckers ist in Basel urkundlich verbürgt und bleibt als historischer Häusername in Erinnerung. «Hugo der Bretzeller» *(Hugo dictus Bretzller)* war im Jahr 1322 Besitzer des «Bretzelers Huus» an der Rheingasse 7 sowie einer «Scheuer» samt Weintrotte an der Utengasse 4. Mit der Zusammenlegung des Bretzlerhauses mit Nachbarliegenschaften zwischen 1457 und 1527 verschwand der Häusername aus den Grundbuchakten.[307] Das Aussehen jener Backwaren zeigen uns Darstellungen auf Wappenscheiben, Gemälden, im Ratsbuch über die Zünfte, auf einem Grabstein und ganz besonders an den im Historischen Museum aufbewahrten Zunftschätzen der Brotbecken. So zeigt das erste Zunftsiegel aus dem 14. Jahrhundert ein Ringgebäck, auf dem ebenfalls aus dem 14. Jahrhundert stammenden Bahrtuch ist eine Brezel zu erkennen.[308] Seit dem 16. Jahrhundert ist nicht mehr von Brezel-, sondern von «Zeug- und Ringbäckerei» die Rede, wobei unter «Zeug» vornehmlich kleines Buttergebäck zu verstehen ist. Laut einem Beschluss der Brotbeckenzunft von 1627

Abb. 58
Der älteste Siegelstempel der Zunft zu Brotbecken zeigt einen Brotring und zwei Spitzwecken.

hatten Bäcker dem Vorstand auf Weihnachtsfronfasten hin anzuzeigen, wenn sie im folgenden Jahr Zeug und Ringe backen wollten. Wer sich für diese Produkte entschied, durfte dafür kein Brot backen, und wer beim Brot bleiben wollte, stellte in dieser Periode kein «Zeugbeckenwerk» her.[309]

Die Archivforschungen zeigten auf, dass der Gebäckname «Brezel» in Stadt und Landschaft Basel nie richtig heimisch wurde – auch dann nicht, als im 19. Jahrhundert mit dem Aufkommen bayerischer Bierhallen die Bierbrezeln in Schwung kamen. Selbst in Gustav Adolf Seilers «Mundartwörterbuch» von 1879 fehlt eine Erwähnung. Ausnahmen bildeten die aus dem Badischen eingeführten «Kanderner» oder «Kanderer Brezeln» sowie die «Salzbrätzeli» des Hauses Singer.[310] Das «Schweizerdeutsche Wörterbuch» zitiert einen Artikel aus den «Basler Nachrichten» von 1898, wonach im Konzertsaal zwischen den Sonaten Glacen geschlürft, im Stadttheater hingegen von Wegglibuben «Bierringe» feilgeboten wurden.[311] An Stammtischen bestellen Eingefleischte heute noch eher einen Bierring als eine Salz- oder Laugenbrezel.

«Bràttschtàlà» und «Brezeln» an der Dreiländerecke

Sundgau

Auf der französischen Seite des Rheins werden die Neujahrsbrezeln aus luftigem Briocheteig hergestellt, mit Hagelzucker bestreut oder mit Zuckerglasur überzogen. Auch in dieser Gegend sind die Zeiten vorbei, als sich Patenkinder den Glücksbringer vom «Geddel» (Paten) mit einem Spruch erheischten:

Abb. 59
Sundgauer «Neyjohrs-Bràtt-schtàlà» mit Blick auf Basel.

«Guada Dag, Vetter und Geddel,
Y winsch au Gligg zum neye Johr!
Y will e Brättschtell gross wie e Schyredoor,
Eh geh y nedd zur Stubdiehr nuss [...].»[312]

In Reiningen bei Mülhausen fiel früher der Dreikönigs- mit dem «Bràtzàlàtag» zusammen, an dem um Neujahrsbrezeln gekartet wurde – heute ist es der erste Samstag im Januar. In Nieder- und Obermagstatt erzählen sich ältere Bewohner von sogenannten «Pfluttenbecken»[313], die mit ihren Kuchen, Wecken und Brezeln die nähere Umgebung sowie die Märkte von Mülhausen und Altkirch belieferten. Das Geschäft blühte das ganze Jahr hindurch – an Familienfeiern, zur Fastnacht und an Ostern, bei Kilchweihveranstaltungen oder wenn am Ende der Erntezeit das «Glückhämpfeli» geschnitten und am 11. November die Martinsgans gebraten wurde.

Südbaden: Brezelstadt Kandern

Zwei alte Gewerbe verhalfen der Stadt am Fuss des badischen Blauenmassivs zu klingendem Namen – die Töpferei und die Brezelfabrikation. Letztere wurde im Kirchenbuch von 1772 durch Johann Schmit «des Brezeln Becken Sohn» aktenkundig, gefolgt von den Bäckern Keller, Hanser, Osswald, Kramer und Lacoste. Ernst Friedrich Mayer trat 1886 bei Kramer in die Lehre, übernahm später dessen Geschäft und führte es als Familienbetrieb weiter. Anfänglich zog «Brezeli-Mayer» mit dem Rückentragkorb aus, um seine Ware zu verkaufen – je 23 Brezeln zu einem Ring zusammengebunden.

In der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts wuchs die Brezelbäckerei Mayer zu einer Fabrik mit Namen MAYKA, in der bisweilen an die 100 Frauen in Handarbeit Brezeln formten. Willy Mayer, der Sohn des Firmengründers, geriet während des Zweiten Weltkriegs in russische Gefangenschaft, wo er über die maschinelle Brezelfabrikation

nachdachte. Nach dem Krieg wurde eine technische Anlage konstruiert, die heute noch nach den Ideen des Erfinders funktioniert. Der technisch versierte Firmeninhaber liess sich nach dem Krieg vom allgemeinen Wirtschaftswachstum tragen, machte jedoch 1981 Konkurs. Ein Jahr später wendete der ehemalige Suchard-Vertriebschef Norbert Michel die Betriebsschliessung ab. Er erwirtschaftete in den folgenden Jahren zusammen mit Willi Mayer jun. die Mittel für die Dislozierung der Firma in die markgräfische Rebbaugemeinde Schliengen.

In ein von Naturfreunden mitgestaltetes Biotop eingebettet, präsentiert sich heute das in Holzständerkonstruktion und mit begrüntem Dach erstellte Fabrikgebäude der MAYKA Naturbackwaren GmbH als Sehenswürdigkeit. Die Firma setzt beim Partygebäck zu einem wesentlichen Teil auf Bioprodukte, wie zum Beispiel Sticks und Minibrezeln aus Dinkelmehl. Das gentechnisch unbelastete Korn wird auf der eigenen Steinmühle geschrotet. Bei sämtlichen Artikeln wird auf die Verwendung künstlicher Backhilfsmittel verzichtet. Das zur Teigbereitung verwendete Wasser erfährt in einer mit Mineralien bestückten Revitalisierungsanlage eine Qualitätsverbesserung, die sich spürbar auf die Endprodukte überträgt. Die Förderanlage führt ein 100 Zentimeter breites und 1 Millimeter dickes Teigband an eine Walze, in der über 500 Brezelstanzformen eingelassen sind. Die Teigrohlinge durchlaufen nach dem Ausstanzen eine Belaugungsvorrichtung, backen während rund vier Minuten im 275 Grad heissen Ofen und gelangen zur computergesteuerten Dosier-

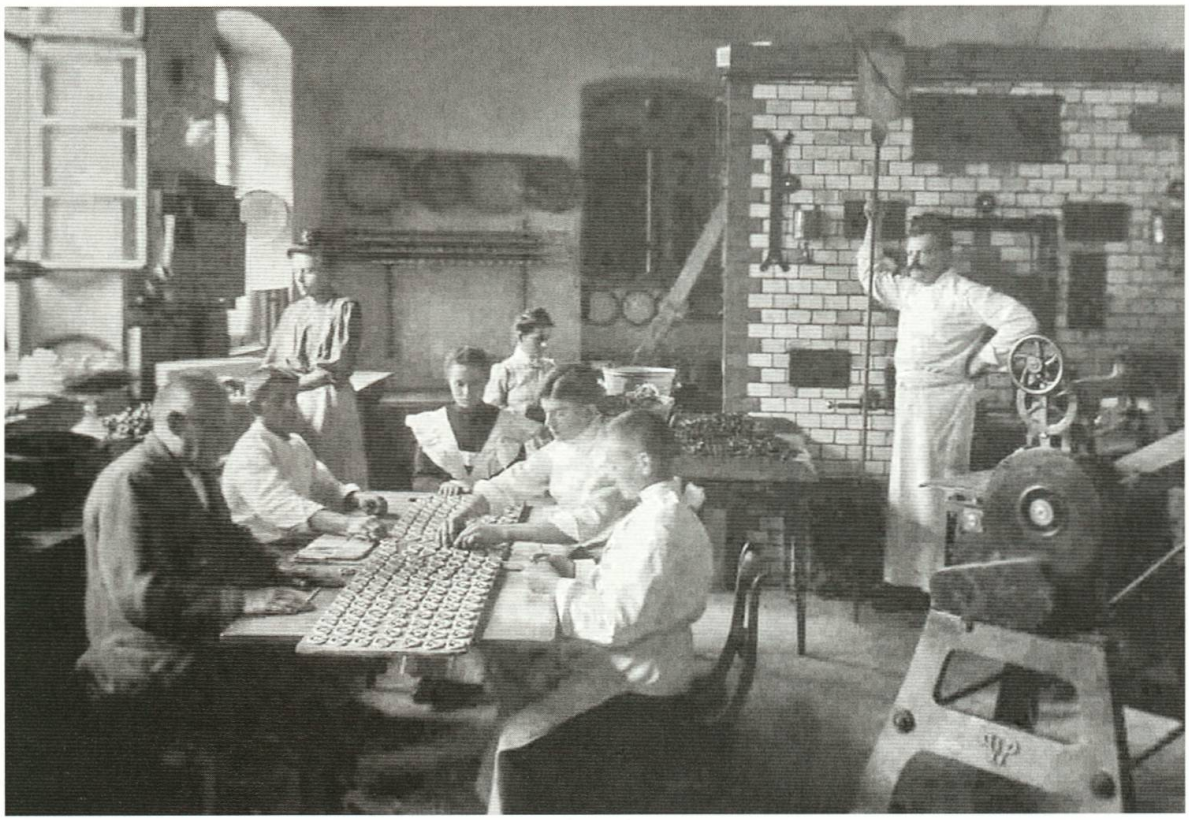

Abb. 60
Backstube der Brezelbäckerei Adolf Lacoste in Kandern, um 1920. Im Hintergrund der Meister.

Abb. 61
MAYKA-Brezel-Produktionslinie. Oben wird der Restteig nach dem Ausstanzen der Brezeln zurückgefahren und rezykliert.

und Verpackungsanlage. Das nach dem Stanzprozess einem Ziergitter gleichende Teigband sowie die mit Druckluft aus den Formen geblasenen Teigreste werden in den Produktionsablauf rezykliert.

Kanderner Brezeln in Basel

Die Kanderner Brezeln waren in Basel schon früh bekannt. Weissbäcker Johannes Knöpf an der Aeschenvorstadt warb mit Inseraten im «Avis-Blättlein» vom 11. und 18. Januar 1753, in denen er seine «kleinen Brätzelen beym Dotzend oder Hundert mit oder ohne Kümmel zu billichem Preis» anpries. In den «Wöchentlichen Nachrichten» vom 8. Januar 1829 konnte man lesen, dass der Fussbote Ludwig Kindler jeden Freitag Kanderner Brezeln in Kommission zu Meister Werdenberg bei der Brotlaube und zu Stockmeyer beim Bläsitor trage, «wo im übrigen auch frische Brezeln zu haben seien». 1910 wetteiferten die Basler Bäckereien um Herstellung und Vertrieb von Brezeln «nach altem Kanderer Rezept». Man konnte aber auch Kanderner Frauen beobachten, die mit brezelgefüllten Körben auf dem Kopf durch Basels Strassen zogen. An jene «importierten» oder in Basel hergestellten Kanderner Brezeln vermögen sich selbst ältere Gewährsleute aus Bäckerkreisen nicht zu erinnern.