

Brezel in der Pfalz

Schlagwörter: [Bäckerei](#)

Fachsicht(en): [Landeskunde](#)



Brezel in der Pfalz
Fotograf/Urheber: Pixabay



Brezel ist ein Gebäck, das in der Region Pfalz in unterschiedlichen Varianten, salzig oder süß, verbreitet ist. Basis der Brezel ist eine verschlungene Teigstange, die in der leicht erkennbaren Form bereits lange schon existiert. Die Formen der Brezel unterscheiden sich vor allem durch die Dicke der Arme. Die oberdeutsche und bayerische Variante ist die mit etwa gleicher Fülle, während in Schwaben die Brezel mit dickem Unterteil und dünnen Armen verbreiteter ist.

[Herkunft](#)

[Name](#)

[Symbol](#)

[Wappen oder Logo](#)

[Geschichten](#)

[Neujahrsbrezel](#)

[Verkauf](#)

[Feierlichkeiten](#)

[Speyerer Brezefest](#)

[Internet](#)

Die Wurzeln der Brezel liegen in einem römischen Ringbrot, das in frühchristlicher Zeit zunächst Fastenspeise war. Im Mittelalter wurde die Brezel dann zum Alltagsgebäck weiterentwickelt, von dem sich in der Pfalz viele historische Spuren finden, beispielsweise an der Sandsteinwand der spätmittelalterlichen Stiftskirche in Neustadt an der Weinstraße. Durch ihre starke Verbreitung in der Kurpfalz und Pfalz sowie aufgrund des Speyerer Brezefests hat die Brezel in der Region einen Kultstatus.

Der Name verweist auf die Form. Der leitet sich aus der lateinischen Sprache ab: brachium bzw. braccium (lat.: Der Arm). So werden Form und Name der Brezel bildhaft auf verschränkte Unterarme zurückgeführt. Bereits im Althochdeutschen entstanden Begriffe wie brezzila und brezzita, die heute Wurzel der unterschiedlichen Dialektvarianten sind. Aus der brezzila entwickelte sich besonders am Oberrhein die Variante Brezel, bei der meist das erste „e“ kurz gesprochen wird. Im norddeutschen bzw. niederdeutschen Sprachraum wurde und wird das „e“ lang gesprochen. Im Schwäbischen existiert heute noch die auf brezzita zurückgehenden Varianten Brezet, Bretzg oder Bretzga. Im 13. Jahrhundert ist die Schreibweise brezin belegt, woraus sich das bayerische Brezn ableitet. Weitere Bezeichnungen, die vom Althochdeutschen brezzilla abgeleitet werden, sind das österreichische

Breze oder Brezerl sowie das alemannische Bretschl. Zur heute üblichen femininen Bezeichnung „die Brezel“ gab es früher auch die maskuline sowie eine Variante mit dem Neutrum.

Als Symbol wird die Brezel seit den Anfängen des Zunftwesens im Mittelalter verwendet. Sie diente dort bereits als Zunftzeichen. Seit etwa 1300 ist das Brezelsymbol das Zunftzeichen der Bäcker im deutschsprachigen Raum. So war die Brezel mit ihrer Form von Norddeutschland bis Südtirol auch als Bildmotiv verbreitet. Die Bäckerinnung verwendet das Symbol Brezel noch heute. In der Pfalz sind mehrere historische Brezelsymbole belegt, beispielsweise mehrere Ritz-Abbildungen an der Marktseite der spätmittelalterlichen Stiftskirche zu Neustadt an der Weinstraße, die auf Bäcker-Stände auf dem Marktplatz hinweisen (siehe Abbildung in der Mediengalerie).

Die Brezel hat auch eine heraldische Bedeutung, denn viele Orte, aber auch eine ganze Region führen sie als Wappen oder Logo. Seit 1790 ist die Brezel als Wappen für Bretzenheim bei Mainz belegt, dann ab 1920 als Wappen für den Stadtteil Mainz-Bretzenheim. Ebenso haben die Brezel im Ortswappen Orte wie Altenriet, Bretzenacker, Traisa, Pattern, Standenbühl und Nörten-Hartenberg. Auch bei Namenswappen spielt die Brezel eine Rolle, so in Wappen der Familiennamen Beck und Becker. 2012 hat eine Umfrage ergeben, dass die Brezel allgemein auch Symbol für das Elsass sein soll. Daher wurde ein Logo in Form einer Brezel entwickelt (www.badische-zeitung.de).

Legenden, wie die Brezel erfunden wurde, bestehen viele. So rühmt sich der Brezelort Altenried auf der Schwäbischen Alb als Erfinderdorf, während eine andere Variante sowohl im Elsass, als auch in Bad Urach erzählt wird: Ein Bäcker soll zum Tode verurteilt worden sein. Der Landesherr wollte ihm mit folgendem Spruch seine Leben schenken: „Back einen Kuchen lieber Freund, durch den die Sonne dreimal scheint, dann wirst du nicht gehenkt, dein Leben sei dir frei geschenkt.“ Durch die Erfindung der Brezel wurde dann der Legende nach das Leben des Bäckers verschont. Der Volkskundler Viktor Carl aus Hainfeld hat diese Freiheitslegende ebenfalls überliefert, auf die Pfalz übertragen und mit dem Neujahrstag verbunden.

Neben der alltäglichen Salzbrezel gibt es in der Pfalz die Tradition der süßen Neujahrsbrezel. So erhalten beispielsweise im Pfälzerwald rund um Hauenstein Kinder von ihren Patentanten, der Goot, am Neujahrsmorgen eine süße Brezel aus Mehl, Butter, Zucker, Hefe und Milch. Ein altes Gedicht, das beim Abholen der Neujahrsbrezel vorgetragen wurde, lautete:

*Proscht, gemoie im Nei Johr!
(Isch wünsch' Eisch)
e Brezel wie e Scheierdoor,
e Kuche wie e Waansraad.
Doo wer' mer all' minanner satt!*

Im Buch „Die Pfalz im Jahr“ hat Viktor Carl mehrere dieser Verse aus den unterschiedlichen Regionen der Pfalz und Saarpfalz zusammengetragen, die bei den Taufpatinnen und Taufpaten aufgesagt wurden. Im 1896 entstandenen „Pfälzischen Bauernkalender“ des Dernbacher Heimatkundlers Lukas Grünenwald wird von einer Tradition berichtet, dass Jungs von Haus zu Haus zogen, ein Lied vortrugen und dafür einen Kuchen oder eine süße Brezel erhielten.

Der Brezelverkauf findet heute meist über Bäckereien statt. In Mannheim, Heidelberg und in Speyer gibt es eigens Verkaufsstände für Brezel, vornehmlich in Fußgängerzonen, die dadurch auch die Bedeutung der Brezel als Alltagsgebäck demonstrieren. Dass früher Brezelverkäuferinnen und Verkäufer in der Stadt präsent und bekannt waren, demonstriert in der Fußgängerzone von Kaiserslautern die Bronzefigur des Brezeladam. Dieses Werk des Künstlers Werner Bernd dient der Erinnerung an den Brezelverkäufer Adam Schmadel (1892 bis 1967), der von den Kaiserslauternern als „Original“ verehrt wird (siehe Abbildung in der Mediengalerie).

Brezelfeste gibt es viele, da die Brezel in vielen Regionen populär ist. So werden beispielsweise im Württembergischen am Palmsonntag zwei große traditionelle Brezelfeste gefeiert. Bei Heldenfingen nahe Ulm findet seit 1844 der bereits 1533 erstmals erwähnte Brezgenmarkt am sogenannten Hungerbrunnen statt, mit rund 35.000 Teilnehmenden an etwa 200 Ständen. Altenriet bei Esslingen richtet den Altenrieter Brezelmarkt aus, der erstmals 1675 erwähnt wird. Nur alle drei Jahre findet seit 1883 in

Kirchhellen / Bottrop, der Partnerstadt Speyers, im September das Brezelfest statt. In dessen Rahmen wird ein Brezelkönig ermittelt, der mit einem Holzknüppel eine Riesenbrezel von einer Stange werfen muss und danach Herrscher über rund 2.000 „Brezelaner“ ist.

Im Bundesland Rheinland-Pfalz findet in Bretzenheim, einem Stadtteil von Mainz, 2023 das 45. Brezelfest statt. Im Rahmen des Festes wird auch eine Brezelkönigin gekürt.

In der Pfalz links und der Kurpfalz rechts des Rheins hat die Brezel an unterschiedlichen Orten eine besondere Bedeutung. Auf Sommertagsumzügen rund um die Osterzeit, oft drei Wochen vor Ostern am Sonntag Lätare, werden süße ungelagerte Sommertagsbrezel auf die Spitze eines Steckens gesteckt und bei der Prozession präsentiert – beispielsweise in Mannheim, Heidelberg und Ladenburg. Erwähnt werden diese Umzüge bereits in den Briefen der Liselotte von der Pfalz im 18. Jahrhundert.

Das Speyerer Brezelfest hat unter den Festen rund um die Brezel eine herausragende Bedeutung. Es ist eines der größten Volksfest der Pfalz und am Oberrhein, mit rund 300.000 Gästen. Mit sechs Tagen von Donnerstag bis Dienstag ist es auch das Brezelfest mit der längsten Dauer. Es findet jährlich am zweiten Juli-Wochenende statt. Seine Tradition reicht auf das Jahr 1910 zurück. Der damalige Verkehrsverein Speyer initiierte das Fest, um die damals notleidenden Brauereien und Bretzelbäckereien zu unterstützen. Auch heute noch organisiert der Verkehrsverein mit vielen ehrenamtlichen Mitarbeitenden die Organisation und Durchführung des Festes. Auf dem Festplatz gibt es während dieser Zeit viele Fahrgeschäfte und Imbissbuden, es finden Konzerte und weitere Events statt. Am Festzug, an dem über 100 „Zugnummern“ mit Festwagen, Musikgruppen etc. teilnehmen, werden über 20.000 Brezel unter den Zuschauern verteilt. Im Rahmen des Festes wird auch der Brezellauf mit einer Strecke von etwa 8,2 Kilometern durchgeführt, wie auch weitere, teils kuriose Wettkämpfe, bei denen Weltrekorde aufgestellt werden. Beispielsweise fand 2014 die längste Lederhoden-Dirndl-Polnaise der Welt mit 2679 Teilnehmenden statt. Ein Brezelfest-Künstlerbild wird im Rahmen einer gemeinnützigen Aktion für einen caritativen Zweck versteigert. Auch gibt es einen Trachten-Gottesdienst im Bierzelt. Traditionell wird das Speyerer Brezelfest mit einem Feuerwerk beendet.

Eine Besonderheit auf dem Speyerer Brezelfest ist die Brezelsupp. Trockene Brezeln vom Vortag werden in kleine Scheiben geschnitten und angeröstet. Diese werden dann in einen Sud aus Pfälzer Riesling, Gemüsebrühe, Butter, Mehl und Sahne sowie Gewürzen und Schnittlauch gegeben. Passend dazu wird Pfälzer Riesling serviert.

(Michael Landgraf, Neustadt an der Weinstraße, 2023)

www.heimat-pfalz.de: Gedicht zur Neujahrsbrezel (abgerufen 24.10.2024)

www.marque.alsace: Die Brezel als Marque Alsace (abgerufen 24.10.2024)

www.badische-zeitung.de: Logo in Form einer Brezel (abgerufen 24.11.2024)

Brezel in der Pfalz

Schlagwörter: Bäckerei

Fachsicht(en): Landeskunde

Empfohlene Zitierweise

Urheberrechtlicher Hinweis: Der hier präsentierte Inhalt ist urheberrechtlich geschützt. Die angezeigten Medien unterliegen möglicherweise zusätzlichen urheberrechtlichen Bedingungen, die an diesen ausgewiesen sind.

Empfohlene Zitierweise: Michael Landgraf, „Brezel in der Pfalz“. In: KuLaDig, Kultur.Landschaft.Digital. URL: <https://www.kuladig.de/Objektansicht/SWB-345405> (Abgerufen: 17. Februar 2026)

Copyright © LVR

