Kanderer Brezeln

Kanderer Brezeln •—• von Albert Spycher-Gautschi

Wir sind im Schwarzwaldstädtchen Kandern am Fuss des südbadischen Blauenmassivs, von wo aus in der Sommersaison eine nostalgische Dampfeisenbahn die Verbindung nach Haltingen in Grenznähe von Basel bewerkstelligt (Bild 1, Lokomotive). Zwei alte Gewerbe verhalfen Kandern zu ihrem klingenden Namen - die Töpferei und die Brezelfabrikation. Letztere wurde im Kirchenbuch von 1772 durch Johann Schmit "des Brezeln Becken Sohn" aktenkundig. Als dessen Nachfolger werden die Bäcker Keller, Hanser, Osswald, Lacoste (Bild 2, Backstube Lacoste) und Kramer genannt. Ernst Friedrich Mayer trat 1886 bei Kramer in die Lehre und führte dessen Nachlass als Familienbetrieb weiter. Jahrelang zog "Brezeli-Mayer" mit dem Rückentragkorb durch die Lande, um seine Ware zu verkaufen - je 23 Brezeln zu einem Ring zusammengebunden. Wie beliebt dieses Gebäck in der Bevölkerung war, schrieb der Arzt Adolf Kussmaul, der bei seinen Hausbesuchen in den 50er-Jahren des 19. Jahrhunderts regelmässig mit Kanderer Brezeln und einem Schoppen Markgräfler Wein begrüsst wurde. In der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts entstand aus der Brezelbäckerei Mayer ein Fabrikbetrieb mit Firmennamen MAYKA, wo zeitweilig 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. Als Resultat enstand eine technische Anlage, die heute noch nach den Vorstellungen des Erfinders funktioniert (Bild 3, Fliessband). Mayer profitierte vom Wirtschaftswachstum der 60er- und 70-er Jahre, geriet aber 1981 in Konkurs. Im folgenden Jahr übernahm der ehemalige Suchard-Vertriebschef Norbert Michel den Betrieb und erwirtschaftete zusammen mit Willy Mayer junior die Mittel für die Dislozierung der Firma in die Markgräfler Rebbaugemeinde Schliengen (Bild 4 Mayka-Brezeln).

Eine Rückblende weist nach, dass Produkte wie die Kanderer Brezeln schon in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts weitherum bekannt und beliebt waren. Der Basler Weissbäcker Johannes Knöpf warb mit Inseraten im städtischen "Avis-Blättlein" vom 11. und 18. Januar 1753 für seine "kleinen Brätzelen beym Dotzend oder Hundert mit oder ohne Kümmel zu billichem Preis". Zudem machte sich im süddeutschen Raum das Markenzeichen "Freiburger Brezeln" beliebt (Bild 5 Pflästerung). In jener Zeit führten die Waisenvögte der oberelsässischen Stadt Mülhausen (Mulhouse) während dreissig Jahren Protokoll über Mahlzeiten, die sie nach Abschluss von Vormundschafts- und Erbschaftsangelegenheiten zugute hatten. Am 9. Februar 1784 gab es bei einer solchen "liquidation" gebackene Karpfen, Rehschlegel, geräucherte Zunge, "köstlichen alten Wein" und dazu "Canderer Brezeln" - desgleichen im Februar 1794 zu Hammelstotzen, Schinken und

"Ketterleinsalat" eine Ladung "Canterer Brezeln". Zu Anfang des 19. Jahrhunderts verzeichnete das Haushaltbuch einer Basler Pfarrersfamilie Kanderer Brezeln, für die 8 Batzen und bis zu 2 Gulden ausgelegt wurden. 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 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. Heute führt die Förderanlage der MAYKA Naturbackwaren AG in Schliengen 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- und Verpackungsanlage. Als "Brezeln aus dem Schwarzwald" findet man diese salzigknusprigen Knabberfreuden in Supermärkten. In Kandern selbst stellt die Café-Konditorei Lacoste (Inhaber Michael Niehus) eine feine Kümmelbrezel her, die der Verfasser dieser Zeilen seit Jahr und Tag als "Kanderer Brezel" mit nach Hause nimmt.

Bildlegenden:

- In der Sommersaison unter Dampf - "das Chanderli"

(Foto Tourist-Information Kandern)

- Brezelbäckerei Adolf Lacoste um 1920
(Bild von Hermann Lacoste zur Verfügung gestellt)
- MAYKA-Brezeln vom Fliessband
(Foto Albert Spycher-Gautschi)
- "Brezel aus dem Schwarzwald"
(Foto Albert Spycher-Gautschi)
- Brezel als Pflastersteinmosaik in der Freiburger Altstadt
(Foto Albert Spycher-Gautschi)
- Kümmelbrezel von Lacoste-Niehus in Kandern
(Foto Albert Spycher-Gautschi)

(alle Aufnahmen von Albert Spycher-Gautschi, Basel)

Empfohlene Literatur:

- Adolf Kussmaul: Jugenderinnerungen eines alten Arztes, 1. Aufl., Stuttgart 1922.
- Albert Spycher: Back es im Oefelin oder in der Tortenpfann, 186. Neujahrsblatt GGG, Basel 2008
- Albert Spycher: Des banquets des tuteurs mulhousiens au Livre de cuisine de l'Oberrhein, in: Annuaire Historique 20/2009 de Mulhouse, Riedisheim 2009.

Mit freundlicher Unterstützung von Albert Spycher-Gautschi
Titel: Kanderer Brezeln
Autor: Albert Spycher-Gautschi

Copyright: © by Albert Spycher-Gautschi

gepostet von Albert Spycher-Gautschi am:
Date: 26.03.2010 06:35

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kanderer-brezeln/home.html

---

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED