

## Laugengebäck – Unverwechselbarer Geschmack, aber richtig gesalzen!

Laut Überlieferungen entpuppt sich die erste Laugenbrezel eher als Zufall, denn als geplante Rezeptur: Im Jahre 1839 servierte man einem königlichen Gesandten versehentlich dieses erste Salzgebäck zum Frühstück. Der kulinarische Zwischenfall ereignete sich im königlichen Kaffeehaus eines Hoflieferanten in der Münchner Residenzstraße.

Der Bäcker Nepomuk Pfannenbrenner soll die rohen Brezeln versehentlich mit Natronlauge anstatt mit Zuckerwasser glasiert haben. Natronlauge wurde damals eigentlich ausschließlich zum Reinigen der Backbleche verwendet. Der Bäcker hatte jedoch nichts zu befürchten: Dem hohen Gast schmeckte es vorzüglich!



Kein Wunder, denn noch heute wird Laugengebäck als herzhaft Variante für Zwischendurch geschätzt und nach Lust und Laune mit verschiedenen Belägen kombiniert.

Übrigens, die typische Form verdankt die Brezel einem in Ungnade gefallenen Bäcker.

Um den Bäcker nicht zum Tode verurteilen zu müssen, dachte sich der Graf, der das Urteil zu fällen hatte, eine besondere Aufgabe für den Bäcker aus: Er sollte dem Grafen innerhalb von drei Tagen ein Brot bringen, durch das dreimal die Sonne scheinen konnte.

Die Aufgabe stellte sich jedoch als sehr schwierig heraus. Am letzten Tag hatte der Bäcker immer noch keine zündende Idee. Da sah er seine Frau schon ganz verärgert mit verschränkten Armen im Türrahmen stehen... Das war es! Schnell formte er einige Teigstücke und legte sie zu der uns bekannten Form des Brezels zusammen. Die Form erinnerte nun an die verschränkten Arme der Frau und es konnte an genau drei Stellen die Sonne durch das Brot scheinen. Der Bäcker war gerettet und die typische Brezel- Form, wie wir sie noch heute lieben entstanden.

[zurück](#)