

Der knackige, zerbrechliche Genuss

Brezeli sind seit über 1300 Jahren bekannt. Noch heute werden sie besonders in der westlichen Schweiz gebacken. Im Kanton Freiburg ist die Vielfalt besonders gross.

Monika Neidhart, Fachjournalistin MAZ / FH

Auch wenn die Brezeli hauptsächlich vom Emmental westwärts in der Schweiz gebacken werden, sind die zerbrechlichen, flachen Guetzli mit charakteristischer Prägung im ganzen Land bekannt. Unregelmässig quadratisch bis rund und in der gelb-bräunlichen Färbung, manchmal auch zu Röhren aufgerollt. Das Gebäck ist über 1300 Jahre alt. Der Ursprung liegt im sakralen Bereich. In Klosterbäckereien wurde aus gesäuertem, ungesüstem Teig Hostien gebacken. Im 11. Jh. sind sie gesüsst als Dessertspeise schriftlich festgehalten. Zu dieser Zeit gab es auch eine Zunft der Waffelbäcker in Frankreich. Es muss unseren Vorfahren bereits gemundet haben. So sehr, dass 1629 in Bern vorgeschrieben wurde, dass allein zwischen Thomastag (21. Dez) bis an Neujahr Brezeli gebacken werden durften.

Brezeli sind eine lebendige Tradition im Freiburgischen

«Brezeli? Welche meinst du, die süssen oder salzigen, die aus dem Sensebezirk oder Bricelets, die mit Doppelrahm hergestellt werden?» Wer mit Freiburgern / Fribourgerinnen über Brezeli spricht, merkt bald, so einfach ist die «Geschichte» nicht. Im zweisprachigen Kanton gibt es eine ganze Vielfalt von diesem knusprigen, zerbrechlichen Gebäck.

Am Fusse des Schloss Greyerz hat Pauline Morier in Epagny ihr Brezeli-, resp. Briceletreich. Das Backen hat sie bei ihrer Waadtländer Grossmutter gelernt. Neben Mehl, Zucker, Eier sowie Saft und Schale von Zitronen und einem Schuss Weisswein, darf für die süsse Variante im Greyerzerland der Doppelrahm nicht fehlen. Im Waadtland wird hingegen Vollrahm verwendet. «Wichtig sind mir lokale Zutaten. Sie sind von super Qualität», ist sie überzeugt. Den flüssigen Teig lässt sie über Nacht ruhen. Beim Backen der Brezeli sieht man die Routine der gelernten Floristin. «Das Einölen der Waffeleisen ist nicht nötig, sofern strikt der gleiche Teig darauf verarbeitet wird. Für die salzige Variante verwende ich andere, weil das Salz das Eisen angreift», weiss sie aus Erfahrung. Kein Teig läuft über den Brezeleisenrand und dennoch ist das geprägte Eisen ausgefüllt. Knifflig kann's besonders beim Rollen direkt auf der Heizplatte werden. Mit einem Spachtel hebt sie den Rand des Teiges an, mit der anderen Hand führt sie einen langen Holzstab, um den sie das dünne Guetzli rollt. «Süsse Brezeli verkaufe ich am wenigsten. Viele Einheimische backen sie zu Hause selber». Mehr Erfolg hat sie mit halbierten Rollen, die sie mit einem Stück Schokolade füllt und die Enden mit flüssiger Schokolade verziert. Ihre flache, salzigen Variante, die sie mit Greyerzerkäse, Kümmel oder Mohn anbietet, geht auf die Waadtländer Tradition zurück, Brezeli zu einem Glas Weisswein zu servieren. Dieser Teig besteht aus Mehl, Butter, Vollrahm,



Vollmilch, etwas Wein und Salz. Seit knapp drei Jahren führt sie ihr Einfrau-Unternehmen «Traditions Gourmandes». Pro Jahr backt sie bis zu 70'000 Brezeli: «70% verkaufe ich über die sozialen Netzwerke, den Rest selber an Marktständen und bei einzelnen Detailhändlern». Früher ging sie vor Weihnachten mit einer grossen, leeren Blechdose zu ihrer Grossmutter. Heute ist es umgekehrt.

Fünf Löcher als Qualitätsmerkmal

Eine ganz andere Art von Brezeli wird im deutschsprachigen Sensebezirk gebacken. Sie unterscheiden sich durch ihre rechteckige, flache Form und ihren Geschmack von den üblichen Brezeli. Sie sind leicht dicker und obwohl sie Zucker enthalten, sind sie salzig. Bäckermeister Hugo Widmer aus St. Antoni hat seine Bäckerei der vierten Generation übergeben. Seisler Brätzele jedoch bleiben seine Domäne. Während er früher die Brezeli an den Feierabenden backte, ist es heute der Mittwochnachmittag. Dann gehört die Backstube ihm alleine. Die Türe bleibt zu. Vier offene Gasflammen, vier Bretzlieisen auf einem Bock. Rechts davon die Bleche mit den vorgefertigten «Tradle» auf Blechen.



Am Vortag hatte er den fertigen Teig aus gleich viel «Nidla» und Mehl, dazu Salz und Zucker vier Millimeter dünn ausgewallt und in ca. 2 cm breite Streifen geschnitten. Eine Fleissarbeit, sie dann zu dünnen Strängen von Hand auszurollen und zu «Tradle», Ovalen zu schliessen. Drei Stunden ist er hochkonzentriert am Backen. Am Schluss sind es 600 Bretzeli, im Jahr bis zu 12'000 Stück.

Und immer dabei deutsche Schlagermusik aus dem Radio. Flink geht es zu und her: Das eckige Waffeleisen mit zwei langen Stielen öffnen. Zwei «Tradle» kreuzweise auf das heisse Eisen legen, schliessen und zurück auf die Gasflamme. Im nächsten ist das rechteckige Brezeli goldbraun und fertig gebacken. Auf der einen Seite sind die Buchstaben «IHS», auf der anderen Seite ein weltliches Motiv eingepreßt. «Fünf Löcher gelten als Qualitätsmerkmal der Seisler Brätzele» erklärt er zwischen dem Handieren. «Und wenn's mal nicht so klappt, kann ich auch «Französisch». Munter parliert er in hohem Tempo im typischen Sensler Dialekt. Er hat schon einiges dank seiner Seisler Brätzele erlebt. Auch ein Fiasko an der Swiss Bakery Trophey in Bulle. Der Bäckermeister mit Herzblut und jahrzehnter Verbandsarbeit bekam erst beim zweiten Anlauf die Goldmedaille. Die Begründung der Experten: «Sie hat einen etwas säuerlichen



Geschmack». Er schüttelt den Kopf: «Das ist gerade das, was ein Seisler Brätzle auszeichnet. Der Käser im Ort säuert mir jeweils extra einen Kübel Rahm an».

Abschluss des mehrgängigen Chilbimenüs

Einen besonderen Höhepunkt erleben die Brezeli im deutschsprachigen wie französisch sprachigen Teil des Kantons während der Chilbizeit, respektive Bénichon. Sie bilden mit weiteren Chilbigebäcken wie Anisbrötli, Croquets und Beignets (wie Fasnachtschuechli) den Abschluss des mehrgängigen Chilbimenüs, das in den Familien oder in Restaurants zelebriert wird. Die Brezeli sind nicht nur an der Chilbi, inzwischen auch das ganze Jahr gefragt. Oder wie Hugo Widmer schmunzelnd meint: «Es gibt immer einen Grund für ein Apéro»



Rezept nach Freiburger Art:

Zutaten:

1 l Doppelrahm

650 g Zucker

7 dl Weisswein oder 5 dl Weisswein und 2 dl Wasser

1 dl Kirsch

rund 900 g Mehl

1 Prise Salz

Rahm und Wein mischen und Zucker durch Rühren auflösen. Salz und Mehl begeben, damit der Teig glatt wird. Teig 1 bis 2 Stunden stehen lassen. Kirsch im letzten Moment begeben. Zum Backen Bretzelieisen verwenden. Bretzeli sofort aufrollen, abkühlen lassen und in einer gut verschliessbaren Büchse lagern.