



Am Anfang war der Teig noch rund wie eine Kugel. Dann folgte ein Strang, der kunstvoll zur Linzer Brezen geflochten wurde.

Fotos: Volker Wehbold

## „Ein Herz und eine Breze“: Die schöne Wiederentdeckung einer Tradition

Volkskundlerin Elisabeth Schiffkorn ruft das Brauchtum der Linzer Breze in Erinnerung

Von Philipp Braun

**LINZ.** Elisabeth Schiffkorn ist Volkskundlerin und Autorin des Buches „Brot und Brauchtum“. Darin hat sie unter anderem über die historische Linzer Breze geschrieben und redet darüber auch gerne in Vorträgen.

„Ich bin eher durch Zufall auf die Linzer Breze gestoßen“, sagt Elisabeth Schiffkorn. „Mich fasziniert einfach die Vielfalt von Brot und die Verknüpfung mit dem Brauchtum. Brot war schon immer wichtig für die Menschen“, erklärt sie und ergänzt: „Die Breze oder Brezel gilt als eine der ältesten Möglichkeiten, Brot zu formen. Schon die Ableitung des Namens Brezel von brachium, was verschlungene Arme bedeutet, weist auf das hohe Alter dieses Brauchtumsgebäckes hin.“

Nicht ohne Grund erhoben die Bäcker selbst die Brezel zu ihrem Zunftzeichen.“

Beim Nachschlagen im Buch der vergleichenden Volksmedizin (Stuttgart, 1908) von Hovorka und Kronfeld wurde die Autorin im Kapitel „Erkrankungen des Herzens“ auf die Linzer Breze aufmerksam und ließ ihrem Forscherdrang freien Lauf.

„Die Linzer Breze war damals wesentlich häufiger verbreitet und ging wahrscheinlich während der Weltkriege verloren“, sagt Schiffkorn, die das Gebäudrot auch in der Lorcher Basilika ent-

deckt hat. Dort ziert ein herzförmiges Linzer Brezel den Grabstein von Margaretha Prachner aus dem Jahr 1497.

Aus welchem Teig die Linzer Brezen damals hergestellt wurden, ist nicht genau überliefert. In Linz waren Bäcker Franz Brandl und Backstubenleiter Paul Jungreitmayr aber sofort Feuer und Flamme und wollten das

Brauchtumsgebäck wieder zum Leben erwecken. Dabei entschieden sie sich für einen klassischen Briocheartig.

Neben Mehl, Butter, Ei, Zucker, Milch, Wasser, Hefe und Salz, werden auch Bäcker-Bienen-Honig von den eigenen Stöcken und Kartoffeln verwendet. Erdäpfel

waren früher gang und gäbe und dienten als Mehlersatz. Sie schafften die Frische und den Biss im Teig. Somit schien eine Variante zur Wiedergeburt der Linzer Brezel entdeckt und umsetzbar.

So funktioniert es in der Praxis: Mit handwerklichem Geschick, werden zirka 40 Zentimeter lange Rollen gewuzelt. Am jeweiligen Drittelende wird mit den Fingern der Teig genommen, schnell zu zwei Augen oder Schlaufen geformt und an den unteren Enden verknüpft.

Danach bestreicht man das Herz mit Ei, lässt es rasten, pinselt nochmals Ei auf die Masse und bestreut es mit Hagelzucker, bevor es in den Ofen kommt.

180 Grad im Haushaltsofen reichen aus. Dazu sollte man niemals Heißluft verwenden, sondern nur Ober- und Unterhitze. Die Breze benötigt eine ruhende Atmosphäre, damit sie den vollen Geschmack entwickeln kann.

So trifft die Breze voll ins Herz der Genießer. Wie die Briocheknöpfe, Handsemmler und Mohnfleckerl. Aber das ist eine andere Geschichte.

„Die Breze oder Brezel gilt als eine der ältesten Möglichkeiten, Brot zu formen. Nicht ohne Grund erhoben die Bäcker selbst die Brezel zu ihrem Zunftzeichen.“

Elisabeth Schiffkorn, Volkskundlerin und Autorin



Ein genaues Rezept finden Sie unter [nachrichten.at](http://nachrichten.at)