

Die Brezel ist ein Gebäck, das seit vielen Jahrhunderten handwerklich von Bäckern gebacken wird. Sie zählt zu den traditionellen Backwaren. Dabei hat sie einen solch hohen Stellenwert bei den Bäckern, dass sie bereits im 12. Jahrhundert nach Christus im Wappen der Bäckerzunft auftauchte.

Nicht ganz einig ist man sich darüber, woher die Brezel ihre Form hat. Einst war die Brezel eine christliche Fastenspeise. So kann die Form einem Mönch nachempfunden sein, der zum Beten seine Arme vor der Brust überkreuzt hat.

Eine andere Geschichte erzählt von einem Bäcker in Urach, der bei seinem Graf in Ungnade fiel und zum Tode verurteilt wurde. Der Graf machte ihm ein Angebot, um der Todesstrafe zu entkommen: Der Bäcker solle ihm in drei Tagen ein Brot backen, durch das die Sonne dreimal scheint. Am dritten Tag sah er seine Frau mit verschränkten Armen im Türrahmen stehen, durch den die Sonne schien. Die Form der verschränkten Arme übernahm er in sein Gebäck. Schnell waren einige Exemplare auf dem Blech.

Unglücklicherweise sprang die Bäckerskatze auf den Tisch und warf das Blech zu Boden. Dort hatte die Bäckersfrau zuvor eine Wanne mit Lauge hingestellt, die damit Fisch und Suppe würzen wollte. Der Bäcker wollte schon alles wegwerfen. Doch seine Frau überzeugte ihn, die Brezeln doch noch zu backen. Davor verzierten sie die Brezel noch mit grobem Salz. Beide staunten nicht schlecht, als die Brezeln aus dem Ofen kamen. Braun gebrannt mit knusprigen Ärmchen und weichem Bogen. Dem Grafen schmeckten die Laugenbrezeln so gut, dass der Bäcker natürlich begnadigt wurde. Die Frau des Grafen durfte den Namen aussuchen. Sie war gebildet und nannte das lateinische Wort für Ärmchen „bracchia“ und für zwei verschlungene Hände „Brazula“. Für den Bäcker waren diese Worte nur schwer auszusprechen. So nannte er sie nach Vorgabe des Grafen „Brazel“. Die Laugenbrezel war erfunden und der Bäcker konnte damit sein Leben retten.