



36

Videos, Lösungen und weitere Infos unter www.globus.de/entdeckerwelt



WAS IST LAUGENGEBÄCK?

Warum hat Laugengebäck eigentlich eine glatte braune Kruste, während andere Backwaren so blass aussehen? Für die Farbe und den typischen Geschmack der Brötchen und Brezeln sorgt eine chemische Reaktion. Vor dem Backen baden die rohen Teiglinge nämlich kurz in einer sogenannten Lauge. Diese stellt man aus Natriumsalz, kurz Natron, und kochendem Wasser her. Im heißen Ofen reagiert die Lauge dann mit der Teigoberfläche und es entstehen die typische braune Kruste und der einzigartige, leicht salzige Geschmack.

JEDER, WIE ER MAG

Brezel ist nicht gleich Brezel. Hierzulande hat die Brezel in den verschiedenen Regionen nicht nur unterschiedliche Namen, sondern wird auch anders zubereitet. Zum Beispiel haben die schwäbischen Brezeln dünne, knackige Ärmchen und einen aufgeschnittenen Bauch. In Bayern hingegen sind die Ärmchen etwas dicker und der Schnitt fehlt. Außerdem gibt es blasse Fastenbrezeln, süße Neujahrsbrezeln oder knackige Salzbrezeln. Gemeinsam haben sie alle ihre besondere Form.

Wow!

Die größte Brezel, die jemals auf der Welt gebacken wurde, wog 784 Kilo.



Der Name Brezel kommt vermutlich vom lateinischen Wort „bracchium“, was „der Arm“ bedeutet. Denn das Gebäckstück ähnelt verschränkten Armen.



ES WAR EINMAL...



Wer zum ersten Mal eine Laugenbrezel gebacken hat, ist leider nicht bekannt. Klar ist aber, dass man die Form schon seit über 900 Jahren kennt. Es gibt viele Legenden über das geflochtene Gebäck mit der braunen Kruste. Zum Beispiel sollte einst ein Bäcker aus Schwaben ein Gebäckstück formen, durch das dreimal die Sonne hindurchscheint, um seiner Verurteilung zu entgehen. Inspiriert durch die verschränkten Arme seiner Frau formte er eine Brezel. Eine andere Geschichte besagt, dass ein Bäcker seine Brezeln statt mit dem üblichen Zuckerwasser mit Lauge bestrich. Das Ergebnis war eine überraschend leckere Laugenbrezel.