

Einer Tradition auf der Spur

Haben Sie Lust mal Reformationsbrötchen selber zu backen? - Ja schon, aber was bitte sind Reformationsbrötchen? - Was, Sie wissen nicht was Reformationsbrötchen sind? Keine Panik, dann gehören Sie zur überwiegenden Mehrheit in Franken, denn das ist eine hierzulande wenig bekannte Tradition.

Diese stammt nämlich aus Luthers Heimat und das ist bekanntlich Sachsen/Sachsen-Anhalt. Dort wird, wie der Name schon sagt zum Reformationstag, dieses Gebäck angeboten. Aber wie kam es zu dieser Tradition? Das weiß heute keiner mehr so genau und die Gelehrten streiten sich, was überhaupt so ein Reformationsbrötchen ausmacht und wie es genau aussieht.

Fest steht nur, dass der Reformationstag erst 1667, also 150 Jahre nach dem Thesenanschlag Luthers an die Wittenberger Schlosskirche, in Sachsen durch Kurfürst Georg II. offizieller Gedenktag wurde. Und um diesen Gedenktag auch kullinarisch etwas aufzuwerten hat wohl ein Bäckermeister zu Ehren Luthers dieses Gebäck irgendwann kreiert und das ganze weitete sich zur Tradition aus.

Aber wie ehrt man Luther mit einem Brötchen?

Ursprünglich sollten die Reformationsbrötchen die Lutherrose darstellen. Auf dem Katharinenportal am Lutherhaus in Wittenberg kann man die Lutherrose, das Familienwappen von Martin Luther betrachten. Herz (blutrot) mit Kreuz (schmerzvoll schwarz) in engelweißer Rose umschlossen von goldenem Ring (göttliche Allgegenwart), dazwischen Himmel (blau).

Die Reformationsbrötchen erinnern also an die Person des großen Kirchen-Reformators Martin Luther.

Um die Ähnlichkeit der Brötchen mit der Lutherrose herzustellen, werden in neueren Veröffentlichungen Rezepte mit Verzierungen in den Farben der Lutherrose angeboten. Dort werden Marmelade (rot), Lakritz (schwarz) und Zuckerguß (weiß) verwendet.

Doch auch über den Teig gibt es die unterschiedlichsten Meinungen. Im Erzgebirge ist es ein leichter (Mandel-)Stollenteig, der wohl einen Vorgesmack auf den reichhaltigen Stollen in der Weihnachtszeit geben soll. Dort werden die Brötchen vor dem Backen kreuzweise eingeschnitten und dann mit Puderzucker bestäubt serviert. Damit ist hier das Kreuz aus der Lutherrose und die Farbe weiß der Rose vorhanden.

In anderen Quellen herrscht die Meinung, ein Hefeteig mit Mandeln und viel Rosinen wäre das Original. Dort werden die Teigecken umgeschlagen und mit Erdbeermarmelade in der Mitte dekoriert. Auch hier wird mit Staubzucker bestäubt.

Aber eigentlich ist das doch alles egal, Hauptsache es schmeckt gut. Da es sich um eine Tradition handelt, nimmt sowieso jeder das ihm bekannte überlieferte Rezept aus Großmutter's Zeiten. Und wer diese Tradition für sich selber entdecken möchte, kann es ja mal mit diesem Rezept hier probieren. Gutes Gelingen und viel Freude auf den Spuren einer alten Tradition.

REZEPT FÜR REFORMATIONSBRÖTCHEN

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
50 g Zucker
250 ml Milch
50 g Butter
1 Msp. Salz
100 g grob geriebene Mandeln
wenig Rosinen
1 Pckch. kleingehacktes Zitronat
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten und gehen lassen. Nochmals durchkneten und Brötchen von ca. 50g formen. Kreuzweise einschneiden, nochmals gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Min. backen lassen. Am Schluss mit Puderzucker bestreuen.

hell.wach.evangelisch.