

Fastenbrezel nach uralter Tradition

NEU IM PROGRAMM / Erich Kasses will traditionelle Fastenspeise wieder produzieren.

VON HANNES RAMHARTER

THAYA / Ein neues Produkt mit großer Tradition gibt es in der Bäckerei Kasses in Thaya: Fastenbrezel und Fastenringe.

Rund um die Fastenspeise ranken sich viele Geschichten. Bäckermeister Erich Kasses erzählt eine davon: „Die Mönche bekamen einst 40 Ringe an einem Band. Jeden Tag durften sie während der Fastenzeit einen Ring essen und dazu ein Bier trinken.“ Eine andere Geschichte ist, dass ein Ehepaar an beiden Seiten an einem Fastenbrezel anziehen soll. Welcher Partner dann das größere Stück in den Händen hält, soll auch in der Partnerschaft „die Hosen anhaben“.

Die Fastenbrezel sind in der Herstellung sehr zeitaufwändig. Sie bestehen nur aus Mehl, Wasser und Salz, werden zuerst gekocht und dann gebacken und mit Salzlake verziert. „Die Brezel gehen im kochenden Wasser zuerst unter und werden erst abgeschöpft, wenn sie nach oben kommen, das ist so wie bei Knödeln“, erzählt Erich Kasses weiter.

Kasses kennt die Fastenbrezel schon sehr lange aus dem Mühlviertel. Bäckermeister Hohl in Weitra erzeugte viele Jahre lang als einziger im Waldviertel sehr beliebte Fastenbrezel, bis er vor wenigen Monaten in Pension ging. Erich Kasses möchte diese Tradition nun fortsetzen.



Ingrid und Erich Kasses mit den Fastenbrezeln.

FOTO: RAMHARTER