Le ou la Bretzel du Nouvel-An allemand

Cette coutume serait pratiquée principalement en Pays de Bade et en Souabe, mais également en Alsace.

Cette bretzel n'est pas salée, mais sucrée.

Elle peut avoir un rayon atteignant plus d'un mètre. Elle est décorée de motifs tressés où apparaît le chiffre de la nouvelle année. Un défi !

On peut aussi la commander chez le boulanger à la grosseur désirée selon le nombre de membres de la famille.

Chacun en casse un petit morceau et fait en même temps un vœu.

En Rhénanie centrale, le filleul va souvent chercher sa bretzel du Nouvel An chez son parrain et elle remplace le pain du petit déjeuner.

Elles peuvent mesurer de 40 cm à un mètre de largeur et peser jusqu'à 2,5 kg , nappées de sucre glace ,décorées d'amandes effilées ou simplement de sucre cristallisé. Elles sont parfois fourrées à la pâte d'amandes.