

Altenstädter Erzählcafé und Altenstädter Seniorentreffen am 5.7.2014

Vortrag von Willi Gerhold

Altenstädter Erzählcafé - Unser Brot und backen früher

20140705 014Anlässlich eines Seniorennachmittags wurde noch einmal Brot und Kuchen wie zu Großmutters Zeiten im Holzbackofen des Backhausvereins gebacken.

Brot unser wichtigstes Grundnahrungsmittel oder nur ein traditionelles Nahrungsmittel

Allgemeines

Wenn wir über Brot reden wir eigentlich über ein Produkt was seit Jahrtausenden dem Menschen immer irgendwie Heilig war.

Von unseren Vorfahren wurde uns immer gelehrt – Brot wegzuerwerfen oder es nicht ordentlich aufzubewahren das es ungenießbar wird – ist eine Sünde.

Die Kinder wurden besonders zur Wertschätzung des Brotes angehalten.

Dafür gab es einen einfachen Grund – Brot war das wichtigste Grundnahrungsmittel und wurde hoch in Ehren gehalten. Es gab fast keine Mahlzeit wo Brot fehlte.

War das Brot alt oder ausgetrocknet wurde daraus Brotsuppe gemacht.

Gründe dafür waren oft die Erzeugung von Brot von Korn bis zum fertigen Laib.

Die meisten Familien hatten selbst oft sehr kleine Felder, auf denen vornehmlich Korn für den eigenen Bedarf und für die wenigen Tiere (ein Schwein pro Familie) angebaut wurde.

Welche Arbeiten waren notwendig?

- Pflügen mit dem Vieh/Ochsen/Pferdegespann – düngen mit Jauche etc
- Eggen, - säen - wieder aufeggen
- Disteln herausstechen
- Ernten mit Sichel/Sense/Mähwerk am Traktor/ Mähdrescher
- Garben zum trocknen aufstellen
- Ernte mit dem Fuhrwerk nach Hause fahren/ oder gleich zum Drescher

(Unterweiler)

- Dreschen – mit dem Dreschflügel auf dem Scheunenboden als Winterarbeit mit der großen Dreschmaschine wurde oft bis spät in die Nacht hinein „Maschint“

in der Neuzeit übernimmt der Mähdrescher diese Arbeit

- Das Korn wurde zum Müller gefahren – Einige größere Höfe hatten eine eigene Mahlmühle

Korn wurde zum Teil an den Müller verkauft oder als Guthaben beim Müller im Mahlbuch registriert. Dort konnte man dann das notwendige Mehl für das eigene Brot beziehen.

Brot backen aus der Geschichte

Altenstädter Erzählcafé und Altenstädter Seniorentreffen am 5.7.2014

Vortrag von Willi Gerhold

Brot gilt seit Jahrtausenden als die wichtigste Ernährungsgrundlage der Menschen. Man benötigt nur wenige Grundstoffe für eine wertvolle Ernährung. Mehl aus Getreide gemahlen, Wasser, Salz und Treibmittel das kann Hefe oder Sauerteig sein.

Erste Funde von Brot backen stammen aus Ägypten z.B. auf heißen Stein gebacken, über Griechenland setzte sich der Siegeszug weiter und gelangte später zu den Römern. Diese entwickelten das Herstellen von Brot weiter sie entwickelten Backöfen/-häuser und sogar die ersten Bäckereien boten das Brot an.

Als Getreide wird heute vorrangig Roggen und Weizenmehl benutzt in anderen Ländern sind oft andere Getreidesorten üblich.

In Europa werden vorrangig runde Laibe aus verschiedenen Getreidesorten gebacken in anderen Gegenden der Welt sind dagegen die flachen Fladenbrote bekannter und beliebter.

Bevor man die Idee mit dem Bau von Backöfen hatte oder man den heißen Stein als Möglichkeit zum Backen kannte wurde das Getreide gemahlen und mit Wasser vermengt als Brei gegessen. Später wurde der Brei auf heißen Steinen oder in der Asche als Fladenbrot gebacken. Vermutlich sind gebackene Fladen schon frühzeitlichen, nomadischen Völkern bekannt gewesen. Aus wildem Getreide und anderen Zutaten gekochter Brei wurde auf heißen Steinen getrocknet und war so haltbar und transportierbar.

Zwei Erfindungen haben das Brotbacken entscheidend verändert: Die eine war der Bau von Backöfen. Auf den Steinen lassen sich nur flache Brote backen. Ein runder Laib muss beim Backen von der Hitze ganz umschlossen sein, damit er gleichmäßig durchbacken kann. Die ersten primitiven Öfen bestanden lediglich aus einem Topf, der umgekehrt auf den heißen Stein gestürzt wurde (eine Methode, die heute noch gerne von Pfadfindern am Lagerfeuer praktiziert wird).

Die zweite wichtige Entdeckung, die das Brotbacken grundlegend verändert hat, war die Wirkung von Hefen. Solange der Teig nicht gebacken ist und man ihn an der Luft stehen lässt sorgen Hefen für eine Gärung, somit entsteht ein Hefeteig, aus dem sich Brot backen lässt, das lockerer und schmackhafter ist, als das aus nicht gegorenem Teig.

Wichtig war stets und heute immer in aller Munde wenn über Brot backen geredet wird - der Sauerteig.

Eines sollte man wissen – Sauerteig sorgt für Geschmack und Lockerheit. Brot ohne Sauerteig oder Hefe wäre flach und hart – wie etwa Knäckebrötchen. Deshalb ernährten sich die Menschen vorher mit flachen Fladenbröten.

Der Sauerteig

Altenstädter Erzählcafé und Altenstädter Seniorentreffen am 5.7.2014

Vortrag von Willi Gerhold

Sauerteig kann man mit Roggenmehl und warmes Wasser selbst herstellen - alles Weitere besorgen Milchbakterien in der Luft. Innerhalb weniger Tage entsteht eine säuerlich duftende Masse.

Geduldig muss man schon sein wenn man Sauerteig nach Art der Großmutter herstellen will.

Mehl und Wasser ansetzen, über Nacht abgedeckt warm stehen lassen. Diesen Prozess mehrmals wiederholen. Riecht der Teig säuerlich und wird blasig wird wiederum Mehl und Wasser dazu gegeben anschließend wird der Teig im Backtrog sorgfältig um geknetet.

Als noch in den Häusern selbst gebacken wurde war es wichtig vom letzten Rest Teig etwas aufzubewahren dies geschah in der Regel in einem Steinzeug Topf, gut und kühl gelagert geht das durchaus über einen längeren Zeitraum.

Für einmal Backen nimmt man ca. 200 g alten Sauerteig und mischt den mit Roggenmehl und Wasser. Dies lässt man 24 Stunden stehen in dieser Zeit haben sich Milchsäurebakterien so vermehrt und man hat wieder einen Sauerteig, der als Grundlage für den Brotteig diene.

Bei uns im Dorf hat man sich früher gegenseitig mit Sauerteig aus geholfen, er wanderte im Prinzip von Haus zu Haus.

Brot backen

Um Brot backen zu können war erst einmal das Heizen des Ofen angesagt, das begann in der Regel am Vortag damit der Ofen schon einmal richtig vorgewärmt war und die Hitze sich gut in den Steinen verteilen konnte. Bei uns wurde nur Buchenholz verwendet in anderen Regionen wird oft Fichtenholz genutzt. Nach dem Heizen musste der Ofen gründlich ausgekehrt und dann mit einem feuchten Kehrwisch (Huttel) gereinigt.

Die würzigen, knusprigen Brotlaibe mit ihrer braunen Rinde wurden von den meisten Frauen selbst im eigenen Hausbackofen gebacken. In Altenstadt wie in den meisten Dörfern gab es auch Gemeinschaftsbacköfen, es gab auch Backhäuser die von Privatleuten betrieben wurden und die Familien die keinen Backofen hatten konnten gegen Bezahlung, das in der Regel in Arbeitsleistung abgegolten, etwa bei der Feldarbeit oder der Feldbestellung.

Brotbacken war Frauenarbeit also Aufgabe der Weibslute. Der Backtag war – jeweils nach Bedarf nach zwei bis vier Wochen – es war immer ein herausragendes Ereignis. Hier konnte die Bäuerin als "Macherin" – oft war es auch die Großmutter – ihr Können unter Beweis stellen. Sie allein wusste um all die Geheimnisse des überlieferten Hausrezeptes und trug auch die Verantwortung für das Gelingen des gesamten Backvorganges. Auch die Töchter wurden zum Backen herangezogen. Sie und die fleißigen Dienstmägde standen am Backtrog. Sie alle wollten und sollten dieses

Altenstädter Erzählcafé und Altenstädter Seniorentreffen am 5.7.2014
Vortrag von Willi Gerhold

notwendige, nicht zu umgehende Handwerk erlernen, sich die erforderliche Erfahrung aneignen

So sind wir schon direkt im Backprozess

Der Sauerteig entsprechend der Menge die gebacken werden sollte war über Nacht gereift und so wurde dem Sauerteig Mehl, warmes Wasser und Salz zugeführt und verknetet. Dies geschah in der Regel das der Teig mehrmals von der einen Seite des Troges zur anderen geschafft wurde.

Zum locker werden bleibt der Teig eine Stunde stehen

Nun werden die Laibe auf einem mit Mehl bestreuten Brett geformt und mussten nun noch einmal Ruhen (Gehen) ehe sie in den Ofen eingeschossen wurden.

Ist noch ein kleiner Teil Teig übrig wurden Brotlaibchen gebacken teilweise mit einem Apfel gefüllt.

Ich weiß noch wir haben beim langen Schmedd (Ritter) gebacken das Ofenhäuschen stand in der Schmiedegasse über dem Haus Wissemann.

Meine Mutter nahm das Brett mit den Broten auf die Schulter und brachte es so ins Backhaus. Hier war es allgemein üblich das zwei Familien zusammen gebacken haben das Brot kam hinterher in einen Steinkrug um es frisch zu halten. in der Regel wurde nur alle zwei Wochen gebacken.

Aus dem heutigen Sommerweg ist bekannt das da in fast jedem Haus ein Backofen war, was sicherlich daran lag das die Häuser erst später gebaut wurden. In den alten Häusern war das nicht immer möglich da der Schornstein und Räumlichkeiten fehlten.

Backen erforderte viel praktisches Können von den Frauen es war ja nicht nur das Brot formen auch am Ofen musste alles in Ordnung sein insbesondere die Temperatur war wie heute ein wichtiges Element und das ohne Thermostat. Die Hitze durfte auf keinen Fall zu hoch sein denn dann war oft alles umsonst.

Gebraucht wurde ein gutes Gefühl, eine Handvoll Mehl auf Backfläche gestreut konnte man sehen wie die Temperatur war. Verbrannte das Mehl bedeutete der Ofen war noch zu heiß bräunte es oder wurde langsam dunkel - war die Temperatur in Ordnung.

Das eigentliche Backen dauert je nach Größe der Laibe 1 bis 1,5 Stunden

War das Brot gebacken hatte der Ofen noch ordentlich Hitze um diese zu nützen wurde noch Kuchen gebacken. Im Spätherbst wurde auch Obst getrocknet weil es dadurch haltbarer war für den langen Winter..

Aus unseren Dorf gab es weitere Backhäuser u.a. das der Familie Trip auf der Höh.

Bei einer Umfrage stellte sich heraus das in den 50er Jahren in Altenstädt an die 100 Backöfen vorhanden waren.

Altenstädter Erzählcafé und Altenstädter Seniorentreffen am 5.7.2014
Vortrag von Willi Gerhold

Allerdings machte der Fortschritt auch beim Backen nicht halt so hatte sich im Dorf der den älteren noch bekannte Bäcker Knippschild eine Bäckerei eingerichtet. Hier konnten die Leute ihr eigenes Mehl hinbringen, das sie vorher beim Müller Stricker in Ippnghausen (Strickers Mölle im Möllenholze) oder bei Ohlen Naumburg mahlen ließen. So mussten sie nur den Backlohn bezahlen. Die sehr oft wechselhafte Qualität des Mehls sorgte immer für große Schwierigkeiten, ein dadurch nicht so gelungenes Brot wurde dann immer dem Bäcker angelastet. (Wasserstreifen und mehr) Das man mit Brot backen auch gut verdienen konnte zeigte der bescheidene Wohlstand eines Bäckers, über lange Zeit gehörte der BMW „Dixe“ vom Bäcker zu den wenigen Auto`s im Ort.

Sprichworte und Anekdoten

Gibt man warmes Brot aus dem Haus – so geht das Glück mit

Jungverheirateten muss das erste Brot verderben – sonst gelingt die erste Ehe nicht.

Brot das auf der falschen Seite liegt - verliert den Segen

Fällt Brot und Kind hin, so hebt man erst das Brot auf – denn darin liegt der Segen.

Wer Brot schief schneidet – hat gelogen.

Die Magd muss das Brot gleichschneiden (glatt..) – der Knecht den Mist.

Im zweiten Weltkrieg war das Mehl knapp, es war zeitweise Vorschrift, dass dem Brotteig gekochte Kartoffeln zugefügt werden mussten.

Andere haben das Mehl im Wald vergraben – wiederum andere haben es mit durchgesiebten Getreideschrot verlängert.

Saubere Hände - Im Dorf fragte ihre Nachbarin ob sie beim Brot backen helfen dürfe. Das war eine ungewöhnliche Frage – denn Kneten war eine schwere Arbeit. Auf die Frage der Bäuerin warum, war die Antwort:

Ich bin am Sonntag auf eine Hochzeit eingeladen und von Teig kneten bekommt man immer schöne saubere Hände.

Aus Altenstädt wurde bekannt das es Kinder gab die ihren Tag meistens in der Schmidde (Schmiede) ihres Vaters verbrachten dabei gern bei den Leuten beim Backen „aushalfen“, man muss wissen das Backhaus war ganz in der Nähe der Schmidde und da beim Backen der Kuchen als letztes in den Ofen kam musste er vor der Tür abgestellt werden – Eine wunderbare Gelegenheit die Streusel (Krimmeln) schon vor dem Backen zu probieren.

Wenn der Kuchen gebacken war wurde er zum abkühlen vor dem Backhaus abgestellt, die Kinder mussten dann aufpassen dass nicht des Nachbarn Hühner am Kuchen probierten ob er gar war.

Altenstädt im Juli 2014 Willi Gerhold

Altenstädter Erzählcafé und Altenstädter Seniorentreffen am 5.7.2014
Vortrag von Willi Gerhold

Quellen - Wikipedia, Durbach Hilsbach