



Unser täglich Brot...

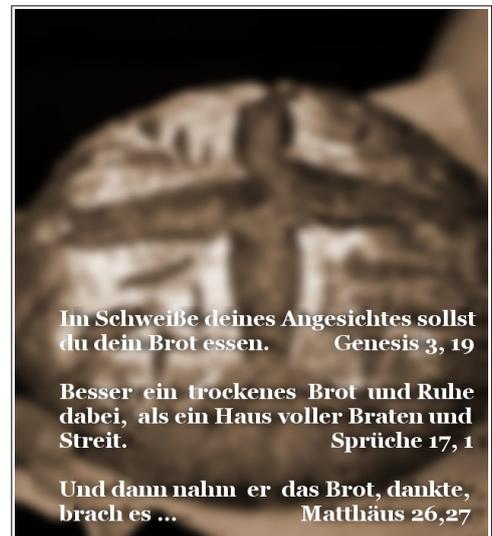
Backes, Brot unn Quetschekuche

Welchen Stellenwert unser Brot hat, ist schon in der Bibel nachzulesen.

Der Kreuzschnitt stellt das Kreuz Jesu dar und das Brot war dadurch besser teilbar.

Die Quellen zu dem Vortrag sind in erster Linie die Aufzeichnungen von Kurt Knebel sowie allgemeine Literatur.

Tausende Jahre zurück in der Jungsteinzeit begannen unsere Vorfahren



Im Schweiß deines Angesichtes sollst du dein Brot essen. Genesis 3, 19

Besser ein trockenes Brot und Ruhe dabei, als ein Haus voller Braten und Streit. Sprüche 17, 1

Und dann nahm er das Brot, dankte, brach es ... Matthäus 26,27

Getreide anzubauen. Damals nämlich vor weit über 10.000 Jahren begann auch die Geschichte des Brotes. Die Ackerbauern pflanzten zunächst Einkorn und Emmer, die Vorfahren unseres Weizens, den sie roh verspeisten. Irgendwann kamen sie auf die Idee die Körner zu zerstoßen und einzuweichen, also einen Getreidebrei anrühren. So matschten sie und kippten irgendwann die Pampe offenbar auf einen heißen Stein und siehe da:

Der Brei trocknete zu einem Fladen, nicht dick aber fest und haltbar, auch gut für die Verpflegung unterwegs.

Übrigens ist der Fladen heute noch die weltweit meist verbreiteste Brotform. Die bekanntesten Variationen sind Pizza, Flammkuchen, Crêpe, Smörebröt, Schüttelbrot, Tortilla, auch die Pita für den Döner.

Richtiges Brot jedoch bekamen wohl erst die Ägypter gebacken. Von deren Erfindergeist kann man sich eine Scheibe abschneiden. Denn in dieser Hochkultur bauten sie erste Bäckereien, backten in Öfen und erhitzten Töpfen und das vor 6000 Jahren.

Vor allem entdeckten sie, wahrscheinlich rein zufällig, wie Brot fluffig wird, indem man den Teig gehen lässt. Ein stehen gebliebener Topf mit aufgeblähtem Teig fand man wohl erst nach einigen Tagen und wollte, weil er nicht unangenehm roch, davon den altbekannten harten Fladen backen. Wie erstaunt war der verblüffte Bäcker, ob diesem dicken lockeren Fladen. Hefepilze und Milchsäurebakterien, die in der Luft ganz natürlich vorkommen sorgten für die Gärung, der Sauerteig war erfunden.

Dieser chemische Prozess ist auch Namensgeber für unser Wort Brot. Es stammt vom Althochdeutschen „prôt“ ab, was soviel heißt wie Gegorenes. Und daraus kneteten die Ägypter schon mehr als 30 Brotsorten, was den Menschen in



Ägypten damals den Spitznamen Brotesser gab.

Dieser Begriff würde heute auch gut zu uns Deutschen passen, gibt es doch hierzulande über 3.000 verschiedene Brotspezialitäten. Doch wo kommt die große Vielfalt bei uns her?

Dann müssen wir noch einmal in die Vergangenheit reisen, diesmal zu den Römern. Über die Israeliten nämlich, die sich die Kunst bei den alten Ägyptern abgeguckt haben, gelangte das Handwerk über Griechenland ins römische Reich.

Hier entstanden dann richtige Großbäckereien. Und so kamen mit den römischen Eroberungen nicht nur die Mühlentechnik, sondern auch deren Backkünste in unseren Raum. Die Menschen backten mit Weizen- und Roggenmehl. So erfanden sie viele neue Rezepte und Sorten, so wurde Brot auch bei uns nach und nach zum Grundnahrungsmittel für alle.

Bis ins späte Mittelalter war bei uns der Fladen die übliche Brotform. Morgens, mittags, abends, zur Suppe, zum Gemüse, zum Fleisch oder Solo, stets wurde Brot gereicht. Je feiner die Gesellschaft, desto heller das Brot. Und überall schmeckte es anders. Denn es gibt einen

weiteren Grund für die Brotvielfalt: Deutschland glich im späten Mittelalter einem Flickenteppich aus zig unabhängigen Städten und Herzogtümern und innerhalb dieser entwickelten sich eigene Sitten und Gebräuche und damit auch die vielen Brotsorten. In den Städten des Mittelalters hatte sich der Berufsstand des Bäckers und der Zünfte etabliert. Größere Bäckereien versorgten die Stadtbevölkerung, während auf dem Lande in einfachen Öfen selbst gebacken wurde.

Die Geschichte der Gemeindebackhäuser begann in unserem Raum vor ca. 400 Jahren. Bislang hatten viele Häuser und Höfe Backöfen in eigenen Räumen oder an Außenwänden angebaut. Dies führte jedoch immer wieder zu Bränden, bei denen sogar große



Teile der Orte zu Schaden kamen, wie in Mengerschied, Altkülz, Argenthal 1796, Laufersweiler um 1830. Auch der große Brand 1666 in London, der 3/4 der Stadt vernichtete, war ein Brand in einem Backhaus die Ursache.

Nach und nach wurden auf Drängen der Obrigkeit Gemeindebackhäuser gebaut. Das hat unseren Urururomas zwar nicht gepasst, aber die Bestimmungen sollten hoheitlich durchgesetzt werden. Dabei haben die Backhäuser laut Anordnung abseits von anderen Gebäuden, am Ortsrand zu stehen. Doch das wurde bei uns offenbar nicht oft eingehalten, weil backen zum Dorfmittelpunkt



Kirmeszug vor dem Unterdorfer Backes um 1954

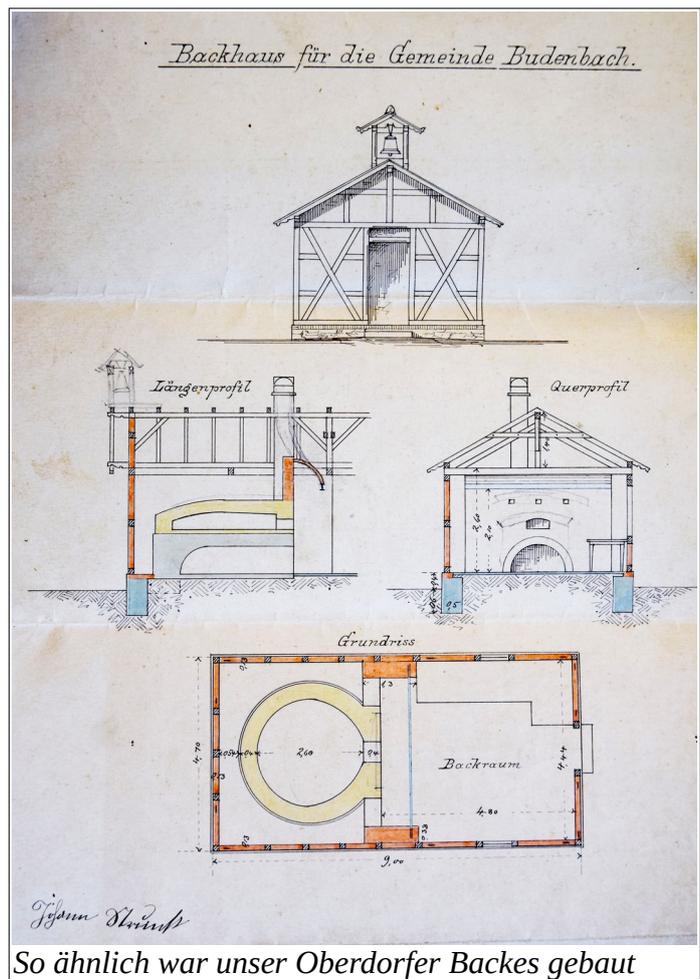
gehörte und dabei auch gerne Neuigkeiten, so wie Klatsch und Tratsch ausgetauscht wurden.

Bemerkenswert sind auch unterschiedliche Bestimmungen für Backesbauten, die sich mit einer ziemlich genauen Grenze zwischen Traben-Trarbach und Kirn unterscheiden. Östlich davon, also auch bei uns, haben sich meist freistehende Versionen durchgesetzt. Westlich davon wurden die Backhäuser überwiegend in den Häusern und Höfen errichtet. Dies ist offenbar auf das Herzogtum Lothringen zurück zu führen, dessen Einfluss weit übers Mittelalter in den Hunsrück hinein reichte.



Unterdorfer Backes mit Manfred Falk

Im Gegensatz zu den Woorder Mühlen ist von unseren Backhäusern nur wenig bekannt. Erst **1870** gibt es eine Eintragung in der Chronik von Arbeiten am Unterdorfer Backes. Der Baumeister Raab aus Bell in der Eifel wird dafür beauftragt. Dieser Ort war damals das Dorf der Backesbauer. Der Tuffstein in dieser Region war der ideale Baustoff für die Öfen. 50 Familienbetriebe entstanden dort um **1800**, die in halb Europa Backhäuser bauten. Als Lohn erhielt er von uns 30 Taler. Das entsprach damals einem Wert von ungefähr 800 Brotlaiben.



Vom Oberdorfer gibt es keine Informationen über die Entstehung. Ein Eintrag in der Chronik von **1817** berichtet von einer sehr schlechten

Getreideernte, man backte Brot aus gemahlener Birkenrinde. Hier muss man wissen, dass im April **1815** der indonesische Vulkan Tambora ausbrach, der die Atmosphäre über lange Jahre belastete.



Oberdorfer Backes, vorne Irene Mähringer

Das Jahr **1816** ging deshalb als Jahr ohne Sommer in die Geschichte ein. König Friedrich Wilhelm III. schickte im Juni **1817** eine größere Menge Korn. Es

wurde unentgeltlich gemahlen und gebacken und das Brot wurde mit 5 Kreuzer günstig abgegeben.

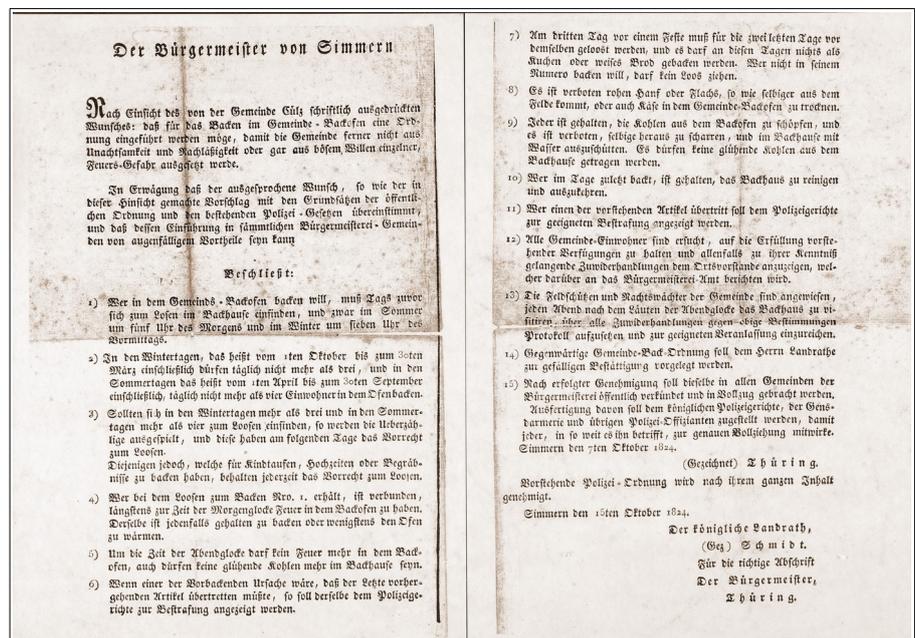
Unser kleines Dorf Woord hatte Anfang des 19. Jahrhunderts 34 Familien, die sich die 2 Backhäuser teilten. Die Grenze der Zugehörigkeit war zwischen Louxe (Unterdorf 15 Familien) und Bohnperersch (Oberdorf 18-19 Familien).

In Krastel gab es nur einen Backes, der aber 2 Öfen hatte. Der linke fürs Ober- der rechte fürs Unterdorf. Anfänglich einstöckig gebaut, wurde er dann für einen Schulsaal aufgestockt, der später als Gemeindesaal diente. Abgerissen wurde er **1964**.



Schul- und Gemeindehaus mit Backes in Krastel

Für ein geregeltes Miteinander sorgte eine Backesordnung. Hier eine Verordnung für den Ort Külz aus dem Jahre **1824**, unterzeichnet vom damaligen „Königlichen Landrath.“ So ein streng amtlich verfasstes Dokument sollte



im Backes ausgehängt werden, war es aber meist nicht. Neben den üblichen Regelungen wurden Konsequenzen bei Nichteinhaltung angedroht. Das wurde jedoch alles nicht so eng gesehen, die Gerichtsbarkeit war ja weit genug weg.

In den Sommermonaten durften max. 4 im Winter 3 Familien backen, ausgelost wurde dies frühmorgens. Oftmals fand sich nur ein

Backwilliger ein, er/sie konnte also sofort anfangen. Für die Auslösung gab es kleine Holzklötzchen in einem Stoffbeutel mit den Hausnummern drauf. Das erste Los hatte leider das Pech den kalten Ofen anheizen zu müssen, was mehr Zeit und Holz erforderte.

„Jetzt sinn äich schun wierer als Erschter dran,“ maulte eine Frau, „datt is jetz schun datt dritte Mool hinnernanner!“

Die Reisigbündel, die Wellen, fertigten die Männer im Winter. Sie wurden in den Ofen geschoben und mit einem Strohwisch angezündet. War der dicke Qualm verzogen und das Feuer niedergebrannt, wurden Kohlen und Asche mit dem Keß heraus gescharrt und in Eimer gekippt. Heiße Kohle durfte das Backhaus nicht verlassen. Mit einem nassen Lappen am Stock wurde der Staub im Backraum eingefangen.

Der Brotteig wurde zu Hause vorbereitet. Ein Rest Sauerteig vom letzten Backen, der getrocknet im Leinenbeutel hing, wurde zerkrümelt, eingeweicht und als Triebmittel genommen. Nun kam er in Körben zum Backes, hier formten die Frauen die Brotteiglinge. Mit dem Schoss wurden sie reingeschoben. Das Gespür fürs Backen benötigte



Quellen Bildarchiv Simmern



viel Erfahrung und wurde meist von der Mutter an die Tochter weitergegeben. Technische Hilfen, wie Thermometer waren noch nicht eingebaut. (In der Pfalz schob man kleine Flammkuchenteiglinge in den Ofen. Wurden diese zu schnell dunkel, war es noch zu heiß für die Brote.) Die Backzeit nutzte man/Frau auch mal für allerlei Schwätzchen. Dann raus mit dem Brot und die nächste war dran, die den Ofen erst wieder auf Temperatur bringen musste.

Gebacken wurde für 14 Tage, je Familie 10-12 Brote. Hartes Brot war also nach einigen Tagen normal. Hier trifft aber folgende Weisheit zu:

„Es gibt kein hartes Brot, **kein** Brot (haben) ist hart.“

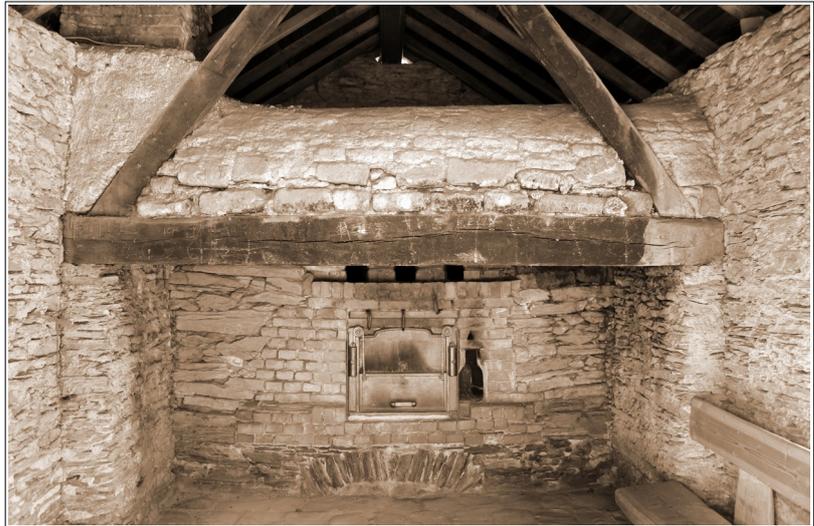
Einem Kind mit trockenem Brot in der Hand wurde Mut

gemacht: „Trocken Brot macht Wangen rot.“ Aber man wusste sich mit hartem Brot zu helfen. Es wurde getunkt, eine Suppe oder Brei davon gemacht. Das Gericht Arme Ritter stammt auch aus entbehrungsreichen Zeiten. Semmelknödel, Brotpudding, Frikadellen oder Kirschmichel waren beliebte Rezepte für altes Brot.

Mit dem Schwarzboll, dem letzten dunklen groben Mehl im Mahlvorgang wurde flaches Brot (Platz) gebacken, das oft auch in die Leberwurst kam.

In der Nazi-Zeit gab es das Winterhilfswerk zugunsten Bedürftiger, hier

eine Brotsammlung um **1935** durch die Woorder Hitlerjungen.



Blick in den Kappeler Backes





Auguste Werner aus Vorewernersch, die "Gust Bas" vor dem Unterdorfer Backes

Sonntags durfte natürlich kein Kuchen fehlen, also trafen sich die Frauen samstags früh. Weil für ein Kuchenblech weniger Platz im Ofen nötig war, haben 4 Familien gleichzeitig backen können. Zwetschgen waren der liebste Belag für den Kuchen.

Bei Feierlichkeiten, Taufen, Konfirmationen, Hochzeiten hatten diese Familien immer Vorrang vor dem Los.

Obstbäume wurden damals gehegt und gepflegt, die Früchte im Backes gedörnt, weil andere Möglichkeiten fehlten.



Obst dörren nach dem Backen



Kirmeszug um 1955 mit Unterdorfer Backes, links altes Haus Jerje, h.r. altes Haus Philippse

Nur noch einige wichtige Daten, wie Grundsteuer und Schornsteinfeger wurden reingeschrieben und die Kosten auf die Genossen umgerechnet. Interessant ist das Jahr **1948**, hier werden die Kosten für die Ofenerneuerung der Firma Raab über 959RM plus Nebenkosten erfasst.

1961 war der letzte Eintrag mit Schornsteinfegerkosten, von **1964** stammt die letzte Auflistung überhaupt. Das war's dann wohl mit Brot aus dem Backes.

Allerdings ging das Selbstbacken schon Ende der 1940er, Anfang der 50er Jahre merklich zurück.

Auswärtige Bäcker, allen voran Franz



Zilles aus Buch kamen ins Dorf und tauschten Brot gegen Mehl. Später nimmt er nur noch Getreide. Für 50kg Roggen gab es 23 Brote plus 20 Pfennig je Brot als Backlohn. Dafür gab er dann Brotmarken aus. Mit der Zeit wurde das Getreide im Raiffeisenlager abgegeben, weil der Bäcker keine Lust mehr auf das Schleppen hatte. Nicht lange danach wurde dann nur noch am Bäckerauto bar bezahlt.

Perersch Heddi und Willi hatten an ihrer Hochzeit **1950** schon in ihrem neuen elektrischen Backofen den Kuchen gebacken. Der Kommentar aus der Nachbarschaft: „Dä Kuche schmackt bestimmt nitt so gut wie ousem Backes!“

1955 wurde der Unterdorfer abgerissen, er war so marode, dass Philippse Maria und Kurt schon zur Hochzeit 1952 den Kuchen im Oberdorfer backten. Auch musste er dem Straßenneubau weichen, weil er zu nah an der Straßengrenze stand.



1967 war es dann auch mit dem Oberdorfer Backes vorbei, er wurde ebenfalls abgerissen. Unser Lehrer Woldt wollte uns noch davon überzeugen ein kleines Museum darin einzurichten. Die Zeit war damals wohl noch nicht reif dafür.

Aus den Vortragsreihen zu Gemeindetagen März 2020 uk ©