

*Die guten Seiten des Landlebens*

---

# Vom Brot

Geschichten und Besonderheiten  
eines Kulturguts

---

*Marcus Reckewitz*



DORT-HAGENHAUSEN-VERLAG



*Eine kleine Wertschätzung*

## „Ohne Brot ist der Tisch nur ein Brett!“

Ohne Brot ist der Tisch nur ein Brett“, sagt ein russisches Sprichwort. Und es umschreibt damit vor allem: Brot bedeutet seit Jahrtausenden – Nahrung. Und zwar alltägliche Nahrung.

Es begann vermutlich vor ca. 6000 Jahren, als sich erstmals eine von Hefen vergorene Mischung aus gemahlenem Getreide und Wasser zu einem ersten Brot wölbte – vielleicht zufällig auf einem sonnenerhitzten Stein. Seither ist der gebackene Getreideteig aus der Geschichte der menschlichen Ernährung nicht mehr wegzudenken. Und bis heute manifestiert sich der entscheidende Technologiesprung, die Vergärung des Teiges durch ein Triebmittel, in unserer Alltagssprache: Der Begriff „Brot“ geht auf das althochdeutsche „prôt“ zurück, was nichts weiter als „Gegorenes“ bedeutet.

### Elende Getreideknabberei

Was da vor ein paar Tausend Jahren erstmals auf einem Stein „gebacken“ wurde, hatte mit dem, was wir heute Brot nennen, natürlich noch nicht viel gemein. Gleichwohl: Es war ein Kultur-

VORHERGEHENDE SEITE:

*Jan Vermeer: Die Milchfrau (um 1658)*

RECHTS:

*Luigi Bechi: Zwei Kinder mit Brot und Äpfeln bei der Pause (um 1870)*



## Ein Bäcker-„Laden“

*Was uns heute selbstverständlich erscheint, nämlich in einem Bäckerladen, also im Verkaufsraum einer Bäckerei, unser Brot zu kaufen, ist eine noch relativ junge Einrichtung. Ein Ladengeschäft im Sinne eines von der Backstube getrennten Verkaufsraumes setzte sich nämlich erst im Laufe der Industrialisierung im 19. Jahrhundert durch. Bis dahin wurden die Backwaren (wie andere Waren auch) auf Märkten verkauft. Feilgeboten wurde die Ware auf einfachen Brettern, mittelhochdeutsch „lade“, oder auf den einfach heruntergeklappten Fenster-„Läden“ der Bäckereien. Daher rührt auch der Name „Laden“ für Verkaufsraum.*

*Darüber hinaus hielt sich auch noch recht lange ein Service, den man sich für heute wohl zurückwünschte: Die Warenlieferung „frei Haus“. Sie war noch bis weit ins 20. Jahrhundert einer der wichtigsten Vertriebswege für Brot. Mobile Verkäufer verkauften das Brot auf der Straße oder direkt an der Haustür.*

# Die Sehnsucht nach dem guten Bauernbrot

Vincent Klink, Fernseh- und vor allem Sternekoch im Restaurant Wielandshöhe in Stuttgart, beschreibt in seinen Erinnerungen *Sitting Küchen-Bull*, wie er als 7-jähriger Pimpf seinen Vater, einen Tierarzt, bei seinen Ausflügen aufs Land zu den Bauernhöfen begleitete. Die Beschreibung seines Lebens, das ihm als eine einzige „Schule des Geschmacks“ geriet, beginnt er mit der lebhaften Schilderung einer Szene, wie er sie als Kind oft erleben durfte. Nach getaner Arbeit im Stall bei den Tieren saßen sein Vater und er an einem blankgescheuerten Eichentisch in der Küche des Bauernhofes und ließen sich von der Bäuerin bewirten. Auf den Tisch kam, was auf einem Bauernhof Mitte der 1950er Jahre im Schwäbischen eben so auf den Tisch kam.

Um seinen Durst zu stillen, wurde dem Vater „Bieramoscht“, also Birnenmost, eingeschenkt. Dem kleinen Vincent reichte die Bäuerin Quittensaft. Auf ein Holzbrett legte sie sodann Blut- und Leberwürste, die verführerisch nach Majoran und Piment dufteten. Und dann nahm die Bäuerin einen riesigen Brotlaib in den Arm, klemmte ihn unter ihre blau bekittelte Brust und schnitt behände große, dicke Scheiben vom Laib, indem sie ein scharfes Messer mit beängstigender Kraft durch den Laib Richtung Brust zog.

## Die Sehnsucht nach der Rarität

Darum geht es! Um ein klassisches Bauernbrot. Groß, vielleicht ein Vierpfünder, mit dicker Kruste! Naturgesäuert, womöglich auch noch in einem Holzofen gebacken, was dem Brot ein ganz




## Kneten und Ruhen

Auch die Teigbehandlung spielt eine ganz entscheidende Rolle. Wird er maschinell geknetet und wenn ja, von welchen Maschinen? Und wie lange? Geht der Knethaken langsam durch die Masse oder findet eine Intensivknetung im Turbo-gang statt? Oder wird er noch von Hand gewalkt und geknetet wie seit Jahrhunderten? Es gibt Bäcker, die bestimmte Teige nur mit der Hand bearbeiten. Die könne man nicht mit der Maschine kneten, das sei eine einzige Würgerei, weil der Teig zu feucht für die Maschine sei. Und dann die Ruhephasen des Teiges. Das geht in der Regel nicht mit einem Power-napping wie im Büro. Ein Teig braucht Zeit. Der eine mehr, der andere weniger. Ein guter Bäcker weiß aus Erfahrung, wie viel.

## Die Temperatur

Und nicht zu vergessen die Temperatur. Nach der Zeit der wichtigste Faktor für gutes Brot. Nicht nur die Temperatur im Ofen. Nein, erfahrene Bäckermeister schwören für ein echtes Gelingen auf komplizierte Temperaturformeln, in die die Außentemperatur, die Temperatur der Wände, der Backstube, die Temperatur oberhalb des Mehlsacks oder in der Teigschüssel, die Temperatur des Mehls, der Flüssigkeit und aller Backutensilien einfließen. Da wird multipliziert und subtrahiert, dass es eine wahre Freude ist. Von den Temperaturen und der präzise regelbaren Luftfeuchtigkeit in den Hightech-Öfen ganz zu schweigen. Und für die kulinarische Königsklasse, das Brot aus einem holzbefeuerten Ofen, sollte man ebenfalls wissen, was man tut, welches Holz dem Brot welches Aroma verleiht und bei welcher Gluthitze man welches Brot in den Ofen einschließen kann. Und last but not least spielt natürlich auch die Güte des Mehls eine entscheidende Rolle.



## Ich weiß mir eine Müllerin

*Ich weiß mir eine Müllerin,  
ein wunderschönes Weib.  
Wollt Gott ich sollt bei ihr ‚mahlen‘,  
mein Körnlein zu ihr tragen,  
das wär der Wille mein.*

*Der Müller aus dem Holze kam,  
von Regen war er naß:  
„Steh auf, Frau Müllerin stolze,  
mach mir ein Feuer von Holze,  
von Regen bin ich naß!“*

*„Ich kann Dir nicht aufstehn“,  
sprach sich des Müllers Weib,  
„Ich hab die Nacht ‚gemahlen‘  
mit einem Reutersknaben,  
dass ich so müde bin!“*

VOLKSLIED



## Pumpernickel – ein typisch deutscher Fall

*Dass im Roggenland Deutschland dunkle Brote (je mehr Roggen und je gröber gemahlen, desto dunkler) Tradition haben, liegt auf der Hand. Zu den bekanntesten Sonderheiten des deutschen Brotwesens gehört der berühmte Pumpernickel, ein Schwarzbrot, das zu mindestens 90 Prozent aus Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot hergestellt wird. Es wird aber nicht wie Schwarzbrot gebacken, sondern in Dampfbackkammern bei dezenten 100 °C 16–24 Stunden mehr gedämpft als gebacken. Was da am Ende aus den Dampfschwaden gezogen wird, ist ein durch Verzuckerung der Stärke ungewöhnlich süßer, schwarzbrauner, grobkörnig-weicher, sehr kompakter und dennoch etwas brüchiger Kanten Brot, von dem einige sagen, er sei sehr schwer verdaulich. Liebhaber des Pumpernickel bestreiten dies mit Vehemenz, dabei den niederländischen Humanisten Justus Lipsius (1547–1606) höflich ignorierend, der schon 1580 über das Schwarzbrot der Westfalen höhnte: „Welch armes Volk, das seine Erde essen muss.“*

### Der Name – ein weites Feld

*Warum man das schwarze Brot Pumpernickel nennt, ist nicht wirklich geklärt. Ein Hinweis steckt in dem im Namen enthaltenen frühneuhochdeutschen „Pumper“, das nicht nur für „Klopfen“ oder „Schlag“, sondern vor allem auch für „Furz“ oder „Blähung“ steht. Vielleicht ahnte der französische Dragoner, der im Zuge eines militärischen Gastspiels im Dreißigjährigen Krieg mit seinem Pferd Nickel (Nicol) in Westfalen weilte, die verhängnisvolle Wirkung des ihm angebotenen Brotes. Der Legende zufolge antwortete er jedenfalls: „C'est bon pour Nicol“ (Das ist gut für meinen Nickel). Der Volksmund machte daraus die Redewendung „Bonpournickel“, woraus sich schließlich der Pumpernickel entwickelte. So soll das Nickel zum Pumper gekommen sein.*

## Register

- Ägypten 12, 28, 30, 32, 37, 40  
Alarich 36  
Athenäus 33  
Auzet, G. 141  
Azymenstreit 32  
Bäcker 40, 42, 45, 50, 58, 65, 73, 80, 91, 95, 104, 136, 140, 141, 142, 144, 152, 158, 161, 162  
Bäckerei 59, 102, 105, 129, 145, 149  
Bäckerinnung 144  
Bäckerschnupfen 43  
Backferment 71  
Backmittel 102  
Baguette 14, 55, 67, 92, 132, 140, 142, 144, 145  
Baguette Tradition 142  
Bakterien 31, 70  
Balldur, Édouard 142  
Baron Zang 140  
Baudelaire, Ch. 139  
Bauernbrot 54, 60, 103  
Beillevaire, P. 130  
Beurre d'Isigny Sainte-Mére AOC 130  
Bier 13, 27, 30, 70  
Bordier, J.-Y. 130  
boulangerie artisanale 142  
Boulangerie Viennoise 140  
Brecht, B. 17  
Brei 12, 27, 48, 119  
Brezel 20, 42, 44, 94  
Brood, H. 16  
Brotaromarad 160  
Brotvögel 20  
Bruegel d. Ä., P. 117  
Brunero, A. 155  
Bruschette 14, 150  
Bundesforschungsanstalt für Getreideverarbeitung 90  
Burro Beppino Occelli 130  
Busch, W. 85  
Butter 44, 104, 110, 111, 115, 117, 121, 123, 129, 131, 146  
Butterschmalz 114, 119  
Cavallari, A. 153  
Cervantes, M. de 83, 84  
Ciabatta 14, 71, 152, 153  
CMA 128  
Colette 111  
Conpanatico 148, 153, 154  
Crailsheim 23  
Crostini 14, 132, 150  
Cystein 100  
Dalí, S. 146  
Dampfbackofen 49  
Davidis, H. 116  
Demeter 33  
Deutsches Brotregister 90  
Dinkel 68, 71, 92  
Don Quixote 83, 84  
Dreißigjähriger Krieg 15, 46, 96  
Dumas, A. 131, 146  
Dunst 81  
Eilles, J. 46  
Einkorn 68, 70  
Eleusis 34  
Emmer 68, 70  
Ficino, M. 148  
Fladen 12, 27, 30, 32  
Focaccia 20, 132  
Französische Revolution 47, 136, 140  
Germanen 22, 38, 40, 82  
Gerste 26, 48, 70, 111, 140  
Gersterbrot 94  
Gewürze 73, 104  
Goethe, J. W. von 86, 134, 135  
Grand Prix de la Baguette 144  
Griechen 29, 32, 40, 82  
Grieß 81  
Grimmelshausen, H. J. Ch. von 99  
Grissini 154, 155  
Grünkern 68  
Hades 34  
Hafer 70  
Haferbrei 40  
Hanse 115, 121  
Hartweizen 66, 70, 78, 148, 152  
Hasenbrot 124  
Hebräer 31

- Heemskerck, M. van 117  
 Hefe 10, 12, 28, 31, 66,  
 70, 92, 142, 155, 161  
 Hofpfistererei 102  
 Holzapfel, Petra 107  
 Holzofenbäcker 106  
 Holzofenbrot 65, 105  
 Horaffen 23  
 Hostie 20, 32  
 Industrielle Revolution  
 48  
 Johannes der Täufer 20  
 Klink, V. 54, 129  
 Komissbrot 135  
 Kräuter 13, 73  
 La Carta die Musica  
 152  
 Lesueur, P. A. und J. B.  
 137  
 Lipsius, J. 96  
 Locatelli, G. 149, 154  
 Marie-Antoinette 136  
 Matzen 30  
 Mayle, P. 141  
 McDonald's 128  
 Mehl 12, 23, 30, 32,  
 38, 41, 48, 50, 60, 66,  
 70, 73, 78, 80, 86, 92,  
 94, 101, 106, 129,  
 135, 136, 140, 141,  
 142, 145, 148, 152,  
 153, 155  
 Mehlstaubexplosion 82  
 Mesopotamien 26  
 Meuth, M. 58  
 Montagu, J., der  
 Vierte Earl of  
 Sandwich 120  
 Moulin Rouge 88  
 Mühle 38, 41, 76, 78,  
 80, 82, 84, 86, 136,  
 142, 145, 152, 153  
 Mühlenbann 88  
 Mühlenzwang 88  
 Mutterkorn 41  
 Napoleon 155  
 Natur-pur-Siegel 103  
 Neuner-Duttenhofer,  
 B. 58  
 Nikolaus von Myra 20  
 Oblate 32  
 Odenwälder Butter 130  
 Pain de l'Égalité 140  
 Pain Poilâne 146  
 Pain Viennois 140  
 Pane die Altamura 152  
 Panzanella 152  
 Pappa al Pomodoro 151  
 Persephone 34  
 Pessach 30  
 Peter der Große 85  
 Plötzblog 107  
 Poilâne, Pierre 145  
 Pumpernickel 96  
 Reder, H. von 76  
 Reichholz, J. K. 26  
 Roggen 6, 41, 48, 62,  
 67, 71, 78, 92, 92, 94,  
 96, 110, 123, 132,  
 135, 136, 140, 146  
 Römer 32, 36, 42, 82,  
 150  
 Römisches Reich 40  
 Rousseau, J.-J. 137  
 Ruhen 74  
 Salz 22, 46, 66, 73,  
 116, 123, 132, 142,  
 150, 153, 155  
 Salzbutter 119  
 Salzkonservierung 122  
 Salzlauge 62  
 Sandwich 120  
 Sauerteig 12, 28, 30,  
 60, 66, 70, 92, 104,  
 105, 106, 141, 142  
 Schiebebrot 124  
 Schinderhannes 86  
 Schisma 32  
 Schrot 81  
 Schubert, F. 86  
 Schwarzbrot 136  
 Siebeck, W. 158  
 Silone 106  
 Simplicius Simplicissi-  
 mus 99  
 Slowbaking 104  
 Stocker, L. 103  
 Stutenkerle 20  
 Temperatur 74  
 Type 81  
 UNESCO 90  
 Vaerst, E. von 101  
 Vergärung 10, 12  
 Viktor Amadeus II. 155  
 Vollkorn 73  
 Vollkornbrot 48, 67,  
 140  
 Voltaire 136  
 Weizen 28, 29, 30, 48,  
 66, 71, 78, 92, 94,  
 110, 123, 132, 135,  
 140, 146, 148, 152  
 Zentralverband des  
 Deutschen Bäcker-  
 handwerks 90  
 Zeus 34  
 Zunft 40, 42, 44, 95

#### Bildnachweis

Bridgeman Art Library: S. 9, 29, 35, 39, 64, 69, 111, 113, 115, 118, 131, 137, 139  
Fotolia: S. 21, 45, 80, 95  
Google Art Project: S. 31  
iStockphoto: S. 22, 65, 130, 162  
Bildagentur Look: S. 5, 51, 52, 56, 59, 61, 67, 77, 83, 87, 105, 133, 145, 149, 151  
Shutterstock: S. 3, 19, 46, 50, 85, 89, 91, 99, 155  
Stockfood: U1, S. 7, 15, 33, 71, 73, 75, 79, 93, 97, 98, 108, 121, 125, 129, 156, 159, 163  
SZ photo: S. 49, 126  
Ullstein Bild: S. 143  
Wikimedia Commons: S. 11, 17 (The Yorck Project), 23 (Helmut Hahn), 24, 43 (Museum der Brotkultur), 134  
ZHAW (2008): S. 160

#### Zitatnachweis

S. 66 aus: Brot und Butter, ars vivendi 2008; S. 60 ff. aus: Hans Meise, So backt der Bauer sein Brot, Ceres-Verlag Rudolf-August Oetker 1959; S. 111 aus: Brot und Butter, ars vivendi 2008; S. 127 aus: Fritz Eckenga, Jahreshauptversammlung meiner Ich-AG, Antje Kunstmann Verlag 2005; S. 131 u. 147 aus: Alexandre Dumas, Großes Wörterbuch der Kochkunst, Mandelbaum 2002; S. 138 f. aus: Charles Baudelaire, Sämtliche Werke und Briefe, Bd. 8, S. 163–176, Übersetzer Friedhelm Kemp, Hanser 1977; S. 149 u. 154 aus: Giorgio Locatelli, Made in Italy, Das Kochbuch, Christian Verlag 2008

Trotz intensiver Bemühungen war es leider nicht in allen Fällen möglich, den jeweiligen Rechteinhaber ausfindig zu machen. Für Hinweise sind wir dankbar. Rechtsansprüche bleiben gewahrt.

ISBN 978-3-86362-030-1

Gestaltung, Bildredaktion und Satz: Christine Paxmann text • konzept • grafik, München

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlages urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Copyright © 2014 Verlags- und Vertriebsgesellschaft  
Dort- Hagenhausen Verlag- GmbH & Co. KG, München

Printed in Germany 2014

Verlagswebsite: [www.d-hverlag.de](http://www.d-hverlag.de)



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Dort-Hagenhausen-Verlags.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© Dort-Hagenhausen-Verlag, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter [www.d-hverlag.de](http://www.d-hverlag.de).