

## Dossier – Essen

Fortsetzung von Seite 17

Diese modernen Öfen des Mittelalters erleichterten das Backen insofern, als sich Brot und Feuer nicht mehr innerhalb einer Kammer befanden, wodurch sich das Entleeren eines etwa tausend Brote fassenden Klosterofens etwas ungefährlicher gestaltete.

„Ein gutes Brot muss mehrere Düfte haben“, erklärte Lionel Poilâne, der französische Star unter den Bäckern. „An der Oberfläche von gegrilltem, geröstetem Mehl, innen ist der Geruch von gebackenem Teig, und auf der Unterseite riecht es nach heißem Stein. In meiner Bäckerei wird Brot rund um die Uhr gebacken, und das riecht immer gut. Die Japaner sagen, wenn sie kommen, dass sie ‚sich die Lungen füllen‘. Der Geruch von Brot ist multikulturell. Roggenbrot hat einen starken und intensiven Duft wie einige holländische Tabaksorten. Kleiebrot ist voller Weizenschale und riecht nach Heu. Bei Weizenbrot mit trockenen Rosinen und Nüssen mischen sich zwei Düfte. Das ist wie Zauberei. Und reines Weizenbrot ist das Werk des Menschen, ein humanistischer Geruch.“

**Mehl im Blut**

Erst wenn das Brot beim Klopfen hohl klingt, ist es fertiggebacken, meinen Bäcker, denen nachgesagt wird, dass sie Mehl im Blut haben. Jeder von ihnen besitzt seine eigenen Arkana für die Zubereitung seines Brotes. Im Büchlein *Geheimnisse eines französischen Bäckers* verrät Gérard Auzet: „Ausnahmslos jeder ist in der Lage, ein schmackhaftes Brot zu backen. Man muss nur Zutaten von bester Qualität verwenden und in der Lage sein, bis 56 zu zählen. Denn die Temperatur von Küchenluft, Mehl und Wasser sollte zusammengekommen 56 Grad ergeben.“ Sinkt die Raumtemperatur um zwei Grad, muss das Wasser um ebendiese zwei Grad mehr erwärmt werden.

Die Zunft der Bäcker entstand in Österreich um 1227, zumindest fand damals ihre erstmalige Erwähnung in Wien statt. Die gewerbliche Vereinigung geschah nicht nur aus wirtschaftlichen und sozialen Gründen, sondern auch aus kulturellen. Die Zünfte regelten jahrhundertlang das Leben ihrer Mitglieder. Wenn ein Bäcker beispielsweise zu kleines oder schlechtes Brot verkaufte, wurde er zum sogenannten Bäckerschupfen verurteilt. Diese öffentlich bekannt gemachte Demütigung erfreute vor allem die unteren Volksklassen, wenn der Bäcker in einen hölzernen Käfig gesperrt mehrmals bis über Kopf unter Wasser getaucht und schnell wieder emporgehoben wurde. Letztmals geschah dies übrigens nachge-



**Brot als Kultfaktor: „Bernd das Brot“ mischt als Moderator im Kindersender Kika mit und vermittelt medial die enorme Bedeutung dieses Lebensmittels. Das begeistert dank später Sendezeit vor allem die Eltern der Zielgruppe.** Foto: ZB-Zentralbild/Jens Wolf

wiesenermaßen im Jahr 1773. Die Franzosen züchtigten ihre Bäcker stattdessen mit Stockhieben, um die Qualität ihres Brotes zu verbessern, mit dem hehren Ziel, dass sich die Bäcker kein weiteres Mal am Volke „versündigen“.

Ebenfalls überliefert ist die Geschichte von der Erfindung der französischen Nationalspezialität Croissant, die ihren Ursprung in Wien hat. Am 26. August 1683 vernahm eine Gruppe von Bäckern während ihrer Frühschicht verdächtige Geräusche, die aus der Erde unter ihnen zu kommen schienen. Sie schlugen Alarm, und eine Suchmannschaft nahm eine Gruppe türkischer Soldaten gefangen, die gerade einen Tunnel unter der Stadtmauer graben wollte. Damit war die Niederlage der Türken besiegelt, und zur Siegesfeier beschlossen die Bäcker von Wien, kleine Brote in Form einer Mondsichel – zugleich das Wahrzeichen der türkischen Flagge – zu backen.

**Brot – Mittel zum Leben**

„Wenn sie kein Brot haben, sollen sie doch Kuchen essen!“ Diese adelige Antwort diente im 18. Jahrhundert als einer der Auslöser für die Französische Revolution, als das Volk hungerte und nach Brot verlangte. Und auch zu Weihnachten 1945 erschien eine Scheibe Brot als nobles Geschenk. In seiner be-

rühmten Rede zur ersten Nachkriegsweihnacht sagte der damalige Bundeskanzler Leopold Figl: „Ich kann euch nichts geben, kein Stück Brot, keine Kohle zum Heizen, kein Glas zum Einschneiden.“

Das Brot als Symbol von Gemeinschaft und Nächstenliebe zeigt zugleich den zentralen Stellenwert sowie seine Bedeutung in Religionsgemeinschaften. Brot miteinander zu essen, war und bleibt das Zeichen für Einigkeit, denn es steht für die Fähigkeit zu teilen. Die im Gebet „Vaterunser“ ausgesprochene Bitte „unser tägliches Brot gib uns heute“ wurde zu Zeiten extremer Hungersnöte wie ein täglicher Hilfescrei verstanden. In der Bibel finden sich Dutzende Stellen, wo von Brot – oft in gleichnishafter Weise – die Rede ist und auch die dem Brot innewohnende Leben spendende Kraft zum Ausdruck kommt. Neben dem letzten Abendmahl mit dem Brechen des Brotes erhält es bei der Speisung der 5000 eine zentrale Bedeutung. Und Fronleichnam, das Fest des Brotes, gilt als machtvolle Demonstration des christlichen Glaubens, dient zugleich aber auch als Verweis auf die Bescheidenheit der einfachen Speise Brot.

Auf Bauernhöfen in ländlichen Gegenden will der Mensch durch die Weihung des Brotes am Göttlichen, am ewi-

gen Leben teilhaben. Als christliche Heilszeichen dienen das Kreuzzeichen sowie diverse Brotstempel, die vor dem Backen in den Brotteig gedrückt werden.

Bräuche rund ums Brot orientieren sich am Jahreslauf. In der Vorweihnachtszeit etwa spielt die Produktion von feinem Backwerk mit kandierten Früchten eine wesentliche Rolle. In entlegenen österreichischen Alpentälern wird das mit einem Getreidekastenschlüssel verzierte Thomasbrot als letztes Brot des alten Jahres gebacken, ehe der Ofen bis zur Dreikönigs-Rauhnacht kalt bleibt, um sich so vor Kobolden, Hexen, Druden und Perchten zu schützen.

**Brot und Spiele**

Heutzutage bleiben aus diesen Epochen, wo der Brotkorb etwas höher hing, vor allem einige Redewendungen überliefert wie „sich seine Brötchen verdienen“, „wes’ Brot ich ess’, des’ Lied ich sing“, „sich die Butter vom Brot nehmen lassen“, „mit jemandem Brösel haben“ oder „mit Zuckerbrot und Peitsche arbeiten“.

Zeitgemäße, heimische Backbetriebe versuchen, sich ein Zubrot durch neue Maßnahmen zu erwirtschaften. Der *Brotway* (Der Mann) ist ein Besuchergang im Backzentrum im 23. Wiener Gemeindebezirk, der den Weg vom Korn zum Brot

nachzeichnet, während in Petzenkirchen im September dieses Jahres die *Wunderwelt des Backens* (Haubi’s) mit einer Ausstellungsfläche von 2500 Quadratmetern eröffnet wurde.

Weitere außergewöhnliche Leistungen rund ums Brot lieferte im November 2003 die aus Hamburg stammende Bäckerei, indem sie das längste Brot der Welt buk. Das fast 13 Meter lange Backwerk bestand aus einem Teig mit Zutaten aus allen Kontinenten. Es verwundert nicht weiter, dass im Kinderfernsehen inzwischen „Bernd das Brot“ moderiert oder eine Hamburger Hip-Hop-Formation sich „Fettes Brot“ nennt, um mit ihren Hits den Beweis anzutreten, dass brotlose Kunst wohl anders klingt.

Ebenfalls aus Hamburg stammt Broder Drees, der sich der Herstellung von Brotturnen für Seebestattungen verschrieben hat. In einem Zeitungsinterview brachte er seine Sichtweise auf den Punkt: „Brot gehört zum Leben, zum Leben gehört der Tod.“ Mehr als 3000 Personen nehmen so jährlich Abschied vom irdischen Dasein und finden wohl ebenso Gefallen daran, dass eine äußerst stabile Brotturne sehr schnell und rückstandsfrei abgebaut wird. Die Fische wird’s hoffentlich freuen, und den Würmern muss es egal sein.

Michael Liebming