

# Unser tägliches Brot gib uns heute

Juli 2020

Buseck hatte in der Nachkriegszeit fünf Mühlen und vier Backhäuser. Wer sein Brot nicht selbst backen konnte, kaufte bei der Bäckerei Zorn in der Bahnhofstraße oder der Bäckerei Kuhn an der Unterpforte.



Wir buken unser Brot im Backhaus an der Oberpforte, dort stehen jetzt die Glascontainer vor dem Kulturzentrum.

Viele Kinder haben keinen Einblick mehr über den Weg vom Korn zum Brot. Mit meiner Schulklasse der Goetheschule besuchte ich deshalb 1987 die Spitzmühle. Dort sahen die Kinder, wie das Korn zu Mehl gemahlen wurde.



Mit einem Sack voll Mehl kehrten wir in die Schule zurück, wo uns erfahrene Omas den Brotteig ansetzten. Die Hefen des Sauerteigs produzieren CO<sub>2</sub>, das den Teig aufbläht und lockert.

Großen-Buseck im Blick



Folge 142



Geflochtene Körbchen, in denen Geschirrtücher liegen, geben dem Brot die Form.

Der Backofen muss angeheizt werden. Dies erfordert viel Brennstoff in Form von „Reisern“ (Äste vom Baumschnitt).



Das Backhaus wurde die Woche über ununterbrochen genutzt. Daher behielt der Ofen eine gewisse Grundtemperatur. Am Sonntag blieb der Ofen aus, deshalb kühlte er ab. Wer am Montag die erste Schicht zum Backen hatte, benötigte erheblich mehr Brennstoff für die „Ohetz“ (Anhitze).



Beim „Backspiel“ legten die Frauen fest, in welcher Reihenfolge die Familien backen durften. Dabei wurde beachtet, dass die „Ohetz“ gerecht verteilt war. In Folge 118 berichte ich, wie der „alte Flett“ die „Ohetz“ für meine Schüler machte.

Manfred Weller

War das Holz im Backofen abgebrannt und hatte seine während des Wachstums aufgenommene Sonnenenergie als Wärme an den Ofen abgegeben, wurde die Restglut ausgeräumt. Jetzt war die Kontrolle der Temperatur nötig.



An einer Stange befestigte man eine Ähre und hielt diese in den Backofen. Wurde sie schön braun, hatte der Ofen die richtige Temperatur erreicht.



In den Backofen am Anger passen 50 Brotlaibe.

Die Resthitze im Backofen wurde oft für das Backen von Kuchen genutzt. Bei uns gehörte der Lohplatz (Schmandkuchen) dazu.



Lothar Pfeiffer prüft den Lohplatz, bevor er bei einem der vielen Angerfeste unter die Leute kommt.

Wir buken alle zwei Wochen, so lange musste das Brot reichen und auch haltbar sein. Es war meist Roggenbrot, das in Leinentücher eingewickelt in einer Holzkiste aufbewahrt wurde.

Manfred Weller

Vierorts wurden Backhäuser restauriert. Heimatvereine heizen sie bei Veranstaltungen an. Beim Backhausfest in Kirch-Göns spielte sogar das amerikanische Musikkorps, als die Ayers-Kaserne noch von dem amerikanischen Militär genutzt wurde.



In Deutschland gilt die Redewendung „tägliches Brot“ für die meisten Menschen. 2019 wurden für die privaten Haushalte 1.610.926 Tonnen Brot gebacken. Bundesweit gibt es etwa 3.000 Brotsorten.

In Supermärkten und bei Discountern wird Brot aus Fabriken angeboten. Trotzdem kaufen fast die Hälfte der Deutschen handwerklich gefertigtes Brot vom Bäcker. In Lebensmittelmärkten ist meist im Eingangsbereich eine Brottheke von einer Bäckereifiliale.

In kleineren Orten, in denen es keine Lebensmittelgeschäfte mehr gibt, kommt oft ein Brotauto oder der sogenannte „Eiermann“.



Ich habe als Kind miterlebt, wie viel Arbeit es machte, von der Vorbereitung des Ackers, der Aussaat, der Ernte, dem Weiterverarbeiten des Getreides, bis das Brot auf unserem Tisch lag. Es wurde kein Krümel Brot weggeworfen, denn es war aufgrund der vielen Arbeit sehr wertvoll.



Großen-Buseck im Blick