

STANDARDTEXT

Museum der Brotkultur

In dem Bewußtsein, daß die Geschichte des Brotes ein elementarer Teil der Menschheitsgeschichte ist, sammelten der Ulmer Unternehmer Dr. h.c. Willy Eiselen und sein Sohn Dr. Dr. h.c. Hermann Eiselen seit 1952 alles zum Thema » Brot «. Im Jahr 1955 entstand so das erste Brotmuseum weltweit als »Deutsches Brotmuseum« in Ulm; ein aus privater Initiative gegründetes Museum, welches bis heute unabhängig geblieben ist. Im Jahr 2002 wurde es umbenannt in »Museum der Brotkultur«, um seinen gewandelten Inhalt besser gerecht zu werden. Das Museum hat sich zur Aufgabe gemacht, historischer Belege aller Art, die zum Thema gehören, zu sammeln, wissenschaftlich zu erschließen, zu bewahren und auszustellen. Damit wird die Bedeutung von Getreide und Brot für die kulturelle Entwicklung der Menschheit anschaulich vor Augen geführt. Das Museum trägt zur Erforschung der Geschichte des Backens und des Brotes bei und festigt das Ansehen der brotschaffenden Berufsstände in der Öffentlichkeit. Mit Nachdruck wird auf die kritische Welternährungslage hingewiesen und daran erinnert, dass Mangel an Brot im Sinne von Nahrung gleichbedeutend ist mit Hunger. Das Ziel ist letztlich, zum Nachdenken über die Grundbedürfnisse des Menschen und den Wert der Nahrung anzuregen. 1991 übernahm die bereits seit 1978 bestehende gemeinnützige Vater und Sohn Eiselen-Stiftung die Trägerschaft des Museums. Neben dem Unterhalt des Museums der Brotkultur widmet sich die Stiftung der Forschungsförderung mit dem Ziel, den Hunger in der Welt zu lindern.

Sammlung

Das Museum der Brotkultur ist ein themenbezogenes Spezialmuseum, es dient der Vermehrung und Vertiefung des Wissens rund um das Brot. Heute umfasst die Sammlung des Museums ca. 18.000 Stücke aus verschiedenen Kulturen und vielen Teilen der Welt. Rund 700 Exponate sind dauerhaft auf 1.150 Quadratmetern auf drei Stockwerken des Ulmer Salzstadels ausgestellt. Die Sammlungsgebiete umfassen die Themen Getreide und Getreideanbau, die Technikgeschichte des Mahlens und Backens sowie die Selbstrepräsentation des Bäcker- und Müllerhandwerks in den Zünften. Besonderes Interesse gilt der kulturellen Bedeutung von Brot von den frühen Hochkulturen des Mittelmeerraumes bis zu den Reiskulturen Asiens und den Maiskulturen Lateinamerikas, zentral ist hier die Symbolfunktion des Brotes im jüdisch-christlichen Glauben. Grabbeigaben, bildliche Darstellungen und vielfältige Relikte der Erinnerungskultur vermitteln ein Bild von der meist unsichtbar bleibenden und doch ständig drohenden Gefahr des Hungers in der Geschichte des Menschen, aber auch Informationen über die aktuelle Welternährungslage unter Einbeziehung von hungerbedingten Migrationsbewegungen werden gesammelt. Eine Besonderheit der Sammlung macht die Einbeziehung von Werken der bildenden Kunst aus. Beispielhaft sind die sozialkritischen Werke so herausragender Künstler wie Ernst Barlach, Max Beckmann, Georg Grosz, Käthe Kollwitz und Pablo Picasso zu nennen. Ein weiterer Schwerpunkt bildet die Malerei des 17. Jahrhunderts mit religiösen und profanen Werken von Pieter Brueghel d. J., Jan Flegel, oder Frans Francken. Schließlich hat sich ein beachtlicher Bestand zeitgenössischer Werke gebildet, der belegt, in welchem Maße sich Künstler wie Man Ray, Salvador Dalí, Joseph Beuys oder Markus Lüpertz mit dem Thema auseinandergesetzt haben.

Dauerausstellung

Aus Korn wird Brot

Der erste Teil der Dauerausstellung lenkt den Blick zunächst auf die Voraussetzungen der Brotherstellung von der frühzeitlichen Kultivierung verschiedener Getreidearten über die landwirtschaftliche Produktion bis zu den verschiedenen Mahlverfahren. Hier wie auch im Bereich der Teigbereitung und des Backens wird immer wieder deutlich, daß sich diese Herstellungsprozesse über Jahrtausende nur wenig geändert haben. Brot entsteht damals wie heute indem die Zutaten gemischt, der Teig gelockert, geformt und schließlich in einem geschlossenen, erhitzten Raum gebacken werden. Die technischen Innovationen vor allem des 19. und 20. Jahrhunderts haben zur Vereinfachung und Verbesserung der einzelnen Arbeitsschritte geführt. Während auf dem Land das Brot für den Eigenbedarf meist selbst gebacken wurde, spielte der Verkauf von Brot in den Städten seit jeher eine wichtige Rolle für die Versorgung der Bevölkerung. Entsprechend wichtig war deshalb auch immer eine gewisse Kontrolle und Organisation der Bäcker. Wie andere Handwerker schlossen sie sich im Mittelalter vielerorts zu Zünften zusammen, die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Einfluß gewannen, und deren Selbstbewußtsein sich in zahlreichen, oft prächtigen Zunftgegenständen widerspiegelt. Der Rundgang wendet sich schließlich dem Brot als Nahrungsmittel zu; vor allem Informationen zu seiner Qualität und Vielfalt sowie Ernährungshinweise lassen sich hier finden.

Der Mensch und das Brot

Brot hat eine Bedeutung, die weit über seinen Wert als Nahrungsmittel hinausgeht. Im jüdischen und christlichen Glauben ist das Brot ein Symbol für das Leben geworden. Dieses religiöse Verständnis von Brot findet Ausdruck in Gemälden und kultischen Geräten. Bis vor 250 Jahren war der Mangel an Brot gleichbedeutend mit Hunger, da kaum andere Grundnahrungsmittel – wie Kartoffeln, Mais oder Reis – zur Verfügung standen, auf die ausgewichen werden konnte. Die Ausstellung zeigt in verschiedenen Epochen – Altes Ägypten, Antike, Mittelalter und Neuzeit – die Bedeutung von Hunger, dessen Ursachen und den Umgang der Menschen mit dieser Bedrohung auf. Doch der Hunger ist nicht allein ein Phänomen der Vergangenheit, sondern bedroht weiterhin mehr als 800 Millionen Menschen. Deshalb ist ein Teil der Ausstellung auch der gegenwärtigen Welternährungslage gewidmet. Schließlich bietet eine Auswahl aus der Kunstsammlung des Museums dem Besucher einen Einblick in die Geschichte des Brotes als einem selbständigen Gegenstand der Kunst.

Sonderausstellungen

In zahlreichen Sonderausstellungen präsentiert das Museum die verborgenen Bestände aus den Depots und bietet vertiefte Darstellungen zu Themen der Dauerausstellung. Hierzu gehört auch die Übernahme ernährungsgeschichtlicher oder naturkundlicher Präsentationen anderer Institutionen. Regelmäßig werden außerdem Ausstellungen zum Jahresbrauchtum oder zu kulturellen Besonderheiten rund um Brot und Gebäck erarbeitet. Schließlich versteht sich das Museum als Forum für zeitgenössische Künstler, die sich mit den Themen Hunger und / oder Brot auseinandersetzen.

Museumspädagogik

Die verschiedenen museumspädagogischen Angebote richten sich an Besucher aller Altersklassen. Für Kinder im Vorschulalter eignen sich spielerisch konzipierte Führungen, bei denen sie von einer Fantasiefigur wie dem »Bäcker Paule« oder der »Museumsmaus Adelheid« begleitet werden. Im Dialog mit der jeweiligen Figur erfahren die Kinder Wissenswertes über ihr Nahrungsmittel Brot. Für Schulklassen sind Führungen mit verschiedenen Themenschwerpunkten gedacht: Zur Herstellung des Nahrungsmittels Brot, zur Bedeutung von Brot im christlichen Glauben, zu verschiedenen Ernährungsgewohnheiten und Ernährungssituationen auf der Welt und zur Problematik des Hungers in Geschichte und Gegenwart. Die Führung »Vom Korn zum Brot« korrespondiert dabei mit dem Lehrplan der Grundschule. Speziell für den Geschichtsunterricht werden Zusammenhänge zwischen

Brotversorgung, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft herausgearbeitet. Die Kunstsammlung wird Kindern aller Altersgruppen durch die eingehende Bildbetrachtungen ausgewählter Kunstwerke erschlossen. Darüber hinaus werden regelmäßig Backaktionen für Kinder angeboten. Hier haben die jungen Besucher Gelegenheit, nicht nur jede Menge über das Backen zu erfahren, sondern auch selbst Gebäcke herzustellen. Erwachsene erwartet ein vielfältiges Führungsprogramm durch die Dauerausstellung. Unterschiedliche Schwerpunkte können nach Wunsch gesetzt werden (Bäckerei, Sozialgeschichte, Kunst). Auch die Möglichkeit, historische Backtechniken unter Anleitung nachzuvollziehen, wie etwa das Ausformen der beliebten »Springerle« mit dem richtigen Teig, richtet sich vornehmlich – aber nicht ausschließlich – an erwachsene Besucher. Jährlich finden verschiedene Aktionstage, Museumsfeste und eine traditionelle Erntedankveranstaltung statt, begleitend zu Ausstellungen außerdem Vorträge, Lesungen und andere Veranstaltungen.