

Frage: Wann wurde das erste Brot gebacken? oder Wer hat das Brot erfunden?

Frühgeschichtliche Funde lassen vermuten, daß unabhängig voneinander verschiedene Kulturen zu unterschiedlichen Zeitpunkten die „Entdeckung“ des Brotbackens machten. Das älteste Brot, das Archäologen bisher fanden, ist rund 5.500 Jahre alt und stammt aus der Schweiz. Noch einmal rund 2.000 Jahre früher wurde ein Backofen gebaut, der in Anatolien ausgegraben wurde. Da an dieser Stelle jedoch keine Überreste von Brot zu finden waren, ist dieser Backofen kein sicherer Nachweis für die Brotherstellung zu dieser Zeit – ausschließen läßt es sich nicht. Wann und wo immer Menschen Getreide (v. a. Weizen, Roggen oder Gerste) als Nahrungsmittel nutzten, konnten sie entdecken, wie man Brot backt. Die Urform der Getreidenahrung ist der Brei, läßt man diesen auf einem heißen Stein oder in der Asche eines Feuers trocknen, entstehen Fladen, bleibt der Getreidebrei bzw. -teig an einem warmen Ort stehen, kann es zur Gärung und damit zur Lockerung kommen, wird dieser Teig dann in einem geschlossenen Raum unter Feuerhitze gebacken, entsteht Brot. Diese beiden letzten, entscheidenden Voraussetzungen (Sauerteig und Backraum) für die Herstellung von Brot konnten durch Zufall entdeckt und dann durch Beobachten und Ausprobieren zu einer Fertigkeit weiterentwickelt werden. Natürliche in der Luft vorkommende Hefepilze und Milchsäurebakterien lösen einen Gärungsprozeß aus; es entstehen Kohlendioxid-Gase, die den Teig lockern, also aufgehen lassen. Behielt man von diesem sauren Teig ein Stück zurück, konnte man jeden frischen Teig verhältnismäßig rasch zum Gären bringen. Als „Ofen“ dienten tönernerne Gefäße, die man ins Feuer legte, Backglocken, die man über einen Herdstein stülpte oder aus Lehm und Weidengeflecht gefertigte, gewölbte Öfen, die sich von außen verschließen ließen.

Die Technik des Backens wurde seit der Steinzeit weiterentwickelt. Im Alten Ägypten war Brot Grundnahrungsmittel, diente als Naturalwährung und Opfergabe. Es wurden mehrere Backtechniken gepflegt (Backteller, Backtöpfe, Zylinderbacköfen), mit deren Hilfe vielfältige Gebäckformen hergestellt werden konnten. Über die Backgewohnheiten der breiten Bevölkerung ist nur wenig bekannt, doch verschiedene Quellen belegen, daß Hof- oder

Tempelbäckereien eine wichtige Rolle spielten und organisierte Großbäckereien die Pyramidenarbeiter zu versorgen hatten.

Die Griechen übernahmen die Brotkultur der Ägypter, paßten sie ihrem Geschmack bzw. ihren Bedürfnissen an und gaben sie an die Römer weiter. In Rom gab es jedoch erst seit dem 2. Jh. v. Chr. Berufsbäcker, die zugleich Müller waren. Ausgrabungen in Pompeji zeigen die typische Anlage einer römischen Bäckerei mit Kornmühle und Backofen. Die Backofenform der Römer, gekennzeichnet durch ein gewölbtes Mauerwerk, das durch Verbrennen von Holz auf der Herdfläche aufgeheizt wurde, blieb bis in 19. Jahrhundert beinahe unverändert in Gebrauch, bis indirekt beheizbare Öfen entwickelt wurden und neue Bau- wie Heizmaterialien den Anstoß zur Modernisierung der Backtechnik gaben.

Literaturhinweise:

Blümel, Fritz und Boog, Waldemar: 5000 Jahre Backofen. Ulm 1977. Schriftenreihe des Deutschen Brotmuseums e.V. Ulm/Donau Folge 11.(6.2.8-29)

Eiselen, Hermann (Hrsg.): Brotkultur. Köln 1995. (6.1.1-90)

Mohns, Karl: Backofenbau. Vom Backstein zum Backofen. Stuttgart 1926. Nachdruck Leipzig o. J. (6.1.2-320)

Währen, Max: Gesammelte Aufsätze zur Brot- und Gebäckkunde und -geschichte 1940-1999. Herausgegeben von Dr. Hermann Eiselen. Ulm 2000.

Ziehr, Wilhelm: Das Brot. Bauer, Müller, Bäcker. Von der Steinzeit bis heute. Luzern 1984. (6.1.1-49)