

Kleines Brotlexikon

Allein in Deutschland werden mehrere hundert Brotsorten angeboten, dennoch lassen sie sich nach Form und Bestandteilen in einige wenige Brotgruppen einteilen.

Grundsätzlich unterschieden sich die **Sorten** nach ihrem Weizenmehl-Roggenmehl-Verhältnis:

Weizenbrote (z. B. Weißbrot, Toastbrot, Weizenvollkornbrot) bestehen zu mindestens 90% aus reinem Weizenmehl. Zur Teiglockerung verwendet man hauptsächlich Backhefe.

Weizenmischbrote (z. B. Schwäbisches Bauernbrot) enthalten Weizen- und Roggenmehl, wobei der Anteil des Weizenmehls mit 50-89% überwiegt. Sie benötigen keine Säuerung.

Roggenmischbrote (z. B. Frankenlaib) bestehen hingegen aus einem Roggen- und Weizenmehlgemisch verschiedener Ausmahlungsgrade, bei dem der Roggenmehlanteil bei 50-89% liegt. Sie werden meist unter Verwendung von Sauerteig hergestellt.

Roggenbrote (z. B. Berliner Landbrot, Roggenvollkornbrot, Pumpernickel) enthalten wenigstens 90% Roggenmehle in verschiedenen Ausmahlungsgraden. Eine Versäuerung des Mehls oder Schrotes ist stets erforderlich.

Unter der Gruppe der *Spezialbrote* faßt man all jene Brote zusammen, die sich durch besondere Mahlprodukte, Zusätze pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, die Teigführung oder das Backverfahren auszeichnen.

Bei den **Formen** lassen sich grundsätzlich Rund- und Langformen unterscheiden:

Rundformen sind in der Regel freigeschobene Brote. D. h., die Teigstücke werden frei nebeneinander in den Ofen geschoben, so daß sich rundum eine ausgeprägte Kruste bilden kann.

Auch *Langformen* können als freigeschobene Brote hergestellt werden, häufig werden die Teigstücke jedoch eng aneinander in den Ofen geschoben, wobei sich die Seiten berühren. Solche angeschobenen Brote weisen an den Seiten keine Kruste auf.

Krustenlose Spezialbrote (z. B. Pumpernickel) werden in Dampfkammern oder Backröhren hergestellt. Darüber hinaus lassen sich Brote durch Kästen oder Körbe und durch Einschnitten, Eindrücken, Drehen, Flechten, Abstreichen oder Bemehlen abwechslungsreich formen und gestalten.

Hier einige Spezialbrote und deren Geschichte:

Knäckebrötchen: Dieses Brot ist nach dem knackenden Geräusch benannt, das beim Hineinbeißen entsteht. Aus dem schwedischen *knäckebröd* entlehnt, bedeutet das Wort eigentlich „Knackbrot“. Im 20. Jahrhundert kam das Flachgebäck aus Skandinavien nach Deutschland. Knäckebrötchen wird überwiegend aus Weizen- oder Roggenvollkornmehlen hergestellt. Der wasserarme Teig wird häufig nur durch kräftigen Lufteinschlag, gelegentlich auch mit Hefe oder Sauerteig, gelockert und zum Backen auf Blechen flach ausgewalzt.

Das lagerungsfähige Trockenbrot ist vor allem wegen seiner Sortenvielfalt, die durch die Verwendung unterschiedlicher Mehltypen und durch die Zugabe pflanzlicher oder tierischer Produkte erreicht wird, sehr beliebt.

Kommißbrot: Seit dem 16. Jahrhundert ist die umgangssprachliche Bezeichnung „Kommiß“ für eine militärische Truppe belegt. Entsprechend wurde das für die Verpflegung der Soldaten vorgesehene Brot „Kommißbrot“ genannt.

Heute ist mit diesem Begriff ein angeschobenes oder im Isolierkasten gebackenes Roggenbrot gemeint. Sein typisches Aussehen erhält es durch das Wälzen der Teigstücke in Kleie und Feinschrot. Kennzeichnend sind der kräftige Geschmack und die lange Haltbarkeit.

Geschätzt wird es auch wegen seines hohen Nährwerts, der für das in Heeresbäckereien hergestellte Soldatenbrot früher von entscheidender Bedeutung war.

Pumpernickel: Um den Ausdruck „Pumpernickel“ für das westfälische Schwarzbrot, der seit dem 30jährigen Krieg belegt ist, ranken sich zahlreiche Deutungsversuche. Die bekannteste und älteste Anekdote erzählt, daß ein durchreisender Franzose, der nach Brot verlangte, bei dessen Anblick entsetzt ausgerufen haben soll: „*C'est bon pour Nicle!*“; wobei mit Nicle sein Pferd gemeint gewesen sei. Der Duden führt die Bezeichnung dagegen auf die Blähende Wirkung des Brotes zurück. „Pumper“ ist danach eine ältere Form für Furz, während „Nickel“ eine Kurzform von Nikolaus ist. Tatsächlich scheint der „Pumpernickel“ als Schimpfwort auch unabhängig vom Gebäck gebräuchlich gewesen zu sein. Warum und wie er sich mit dem Schwarzbrot verband, läßt sich nicht endgültig klären.

Wie dem auch sei – bei Pumpernickel handelt es sich um ein Brot aus Roggenschrot und Roggenmehl mit geringem Sauerteiganteil, das bei niedrigen Backtemperaturen (100-180 °C)

in speziellen Dampfkammern (oder in geschlossenen Kästen im Wasserbad) 16-36 Stunden gebacken wird. Die westfälische Spezialität wird heute in der Regel industriell hergestellt und ist als Schnittbrot abgepackt im Lebensmittelhandel erhältlich.

Toastbrot: Bereits in der Antike wurde Brot geröstet. Zunächst um es länger haltbar zu machen (vgl. Zwieback), später wegen des besonderen Aromas, das frisch gerösteten Brotscheiben eigen ist. Vor allem im angelsächsischen Raum wurde das Röstbrot (engl. *toast*) im Laufe der Jahrhunderte charakteristischer Bestandteil der Brotnahrung.

Toast ist ein feines Weizenbrot aus einem Mehl mit besonders hohem Eiweißgehalt. Durch den Zusatz von Milch, Fett und Zucker entstehen beim Erhitzen die Röststoffe, die dem Toast den typischen Geruch und Geschmack verleihen. Das Kastenbrot zeichnet sich durch eine nur schwach ausgeprägte Kruste und eine feinporige Krume aus.

Bevor zu Beginn des 20. Jahrhunderts die ersten elektrischen Toaster auf den Markt kamen, wurde Brot vor dem offenen Feuer oder über glühenden Kohlen mit Hilfe von Gabeln, Zangen oder Pfannen geröstet.

Vollkornbrot: Vollkornbrot gilt gemeinhin als besonders ursprüngliches, naturbelassenes Nahrungsmittel. Tatsächlich enthielt Mehl, solange die technischen Möglichkeiten fehlten, Keimling und Randschichten auszusieben, alle Bestandteile des Korns und entsprach damit eher einem Vollkornmehl. Doch die Brotsorte, wie wir sie heute kennen, ist ein Produkt des 20. Jahrhunderts.

An der Wende vom 19. zum 20. Jahrhunderts entstanden in Deutschland Reformbewegungen, die angesichts der fortschreitenden Industrialisierung die Nähe zur Natur suchten. Sie bevorzugten möglichst natürlich, vollwertige Nahrungsmittel, zu denen auch Vollkornbrote wie das Graham-, Steinmetz- oder Schlüterbrot zählten. In Folge des Ersten Weltkrieges spielten Brote aus hoch ausgemahlene Mehlen eine wichtige Rolle, um die Versorgung zu sichern. Seit der Machtergreifung der Nationalsozialisten waren sie Teil einer auf den Krieg ausgerichteten Gesundheits- und Ernährungspolitik. Vollkornbrot wurde als Marke etabliert und mit einem Gütesiegel des Hauptamtes für Volksgesundheit versehen. Aufgrund der Geschichte des Vollkornbrotes als Kriegsbrot verlor es während der 1950er und -60er Jahre an Bedeutung. Erst die Umweltschutzbewegung der 1970er und -80er Jahre, mit ihrem Interesse an einer gesunden Ernährung sorgte für eine Renaissance des Vollkornbrotes.

Zwieback: Die Bezeichnung des Gebäcks ist eine Lehnübersetzung des 17. Jahrhunderts aus dem italienischen *biscotto* oder französischen *biscuit* und bedeutet „zweimal Gebackenes“. Vermutlich wurde der Zwieback in dieser Zeit in Deutschland durch französische Emigranten eingeführt, die bereits erste Fabrikationen gründeten.

Für die Herstellung von Zwieback wird zunächst der sog. Einback, ein Hefeteiggebäck, in langen, eckigen oder runden Blechformen gebacken. Anschließend wird der Einback in gleichmäßige Schnitten eingeteilt und durch nochmaliges langsames Durchrösten im Ofen in einen Zustand starker Rösche und langer Haltbarkeit gebracht.

Aufgrund seiner Nahrhaftigkeit und Bekömmlichkeit wurde und wird Zwieback auch gerne als Krankenspeise und als Notration (Schiffszwieback) verwendet.

Literaturhinweise:

Brot. AID Verbraucherdienst informiert. Herausgegeben vom Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. Bonn 1995.

Brot und feine Backwaren. Eine Systematik der Backwaren in der Bundesrepublik Deutschland und in West-Berlin. Arbeiten der DLG, Bd. 184. Frankfurt 1986.

Eiselen, Hermann (Hrsg.): Brotkultur. Köln 1995.

Kennwort Brot. Ein Brotlexikon. CMA

Pelshenke, P.: Gebäck aus Deutschen Landen. Alfeld 1949. (6.3.1.16)

Ziehr, Wilhelm: Das Brot. Bauer, Müller, Bäcker. Von der Steinzeit bis heute. Luzern 1984.