Die Geschichte des Backens

Brot war und ist ein Grundnahrungsmittel in den europäischen Gesellschaften. Sein Stellenwert im Speiseplan, aber auch seine kulturelle und symbolische Bedeutung zeigen bereits Redensarten wie das ans Vaterunser-Gebet angelehnte „unser täglich Brot“ oder „sich ein Zubrot verdienen“. Erinnert sei auch an den römischen Dichter Juvenal, der mit der Phrase „Brot und Spiele“ satirisch zum Ausdruck brachte, was dem gemeinen Menschen zum Zufriedensein genügt. Dabei ist die Zubereitung von Brot bis heute eine aufwändige und anstrengende Angelegenheit – von Anbau und Verarbeitung des Getreides über das Rühren und Kneten des Teiges bis hin zum Backen selbst, bei dem viel Energie in Form von Holz verbraucht wurde. Dazu benötigte man einen Ofen, der die Hitze möglichst lang halten und auch aushalten konnte.

Wohin mit dem Ofen?

Backöfen waren in jedem Dorf vorhanden, kein Haushalt kam ohne sie aus. In **Mittel-** und **Oberfranken** herrschten **private Backöfen** vor – wo sie aufgestellt wurden, fiel recht unterschiedlich aus.
Zunächst konnte der Backofen komplett **im Haus** untergebracht sein, wie z. B. im Bauernhaus mit Wirtschaft aus Treuchtlingen (Haus Nr. 89) und im Doppelhaus aus Ochsenfeld (Nr. 100). Voraussetzung war ein ausreichendes Platzangebot. Eine Alternative war das Aufstellen des Ofens direkt **an der Hauswand** wie beim Bauernhaus aus Mailheim (Nr. 27), dem Köblerhaus aus Schwimbach (Nr. 77) und dem Bauernhaus aus Reichersdorf (Nr. 84), so dass der Ofen von der Küche im Hausinnern aus zugänglich war.
Auch **in Nebengebäuden** wie dem mehrfunktionalen Nebenhaus aus Braunsbach (Nr. 61) im Museumsbauernhof oder im Hofbrauhaus aus Kraisdorf (Nr. 40) konnten Backöfen untergebracht werden.
Etwas aufwändiger war die Errichtung von **frei stehenden Backöfen**, die zum Schutz mit eigenen Dächern ausgestattet waren. Das Museum besitzt drei Beispiele: Der 1854 erbaute Backofen aus Haidling (Nr. 69) ergänzt unseren Hopfenbauernhof. Er stammt aus dem Nürnberger Land, wo solche Öfen auf fast jedem Hof zu finden waren. Der Zugang zum Ofen befindet sich unter einem Vordach im Freien. Anders war dies beim 1812 erbauten Backofen aus Badanhausen (Nr. 83), der in einem richtigen Häuschen mit Kalkplattendach und verschließbarem Vorraum untergebracht ist. Schließlich ist der Backofen beim Bauernhaus aus Oberzettlitz (Nr. 73) zu nennen, bei dem es sich um einen Nachbau nach originalem Vorbild handelt.
Die **Lage des Backofens** innerhalb einer Hofanlage konnte sich im Laufe der Zeit ändern, zumal er ohnehin irgendwann erneuert werden musste. Zur Mühle aus Unterschlauersbach (Nr. 55) gehörte bis 1800 ein frei stehender Backofen, danach wurde er ins Haus verlegt, wo er in den Raum der Stube hineinragt. Beim Bauernhaus aus Herrnberchtheim (Nr. 20) verschob man die Küche um einen Raum, weshalb auch der Backofen von einem Anbau am Giebel komplett ins Hausinnere wanderte.

Einer für alle – Gemeinschaftsöfen

Neben den privaten gab es auch gemeinschaftlich genutzte Backöfen, wie sie in weiten Teilen **Unterfrankens** üblich waren. Sie konnten als eigene Gebäude frei stehen oder im Rathaus untergebracht werden, so geschehen im Amtshaus aus Obernbreit (Nr. 43), das bereits zur Bauzeit im 16. Jahrhundert auch ein Bäckeranwesen war. Mancherorts übernahm das Brotbacken ein **Gemeindebäcker**, der sich an einen festen Preis halten musste. Stellten die einzelnen Haushalte ihr Brot selbst her, musste die Reihenfolge des Backens gut geregelt werden, um Streit zu vermeiden. Es gab aber auch Gemeinschaftsöfen, die nur von einem Teil der Dorfbewohner genutzt wurden – also vor allem den Ärmeren, die keinen eigenen Ofen besaßen. Neben der einst im Gemeindebesitz befindlichen Schäferei aus Hambühl (Nr. 8), heute im Freilandmuseum, stand ein Backofen, der dem Hirten zur Verfügung stand.

Hitzblootz und Hudelwisch – der Backtag

Alle ein bis zwei Wochen war Backtag, an dem gleich viele Brote auf einmal gebacken wurden. Bereits am Vortag beschaffte man Holz und stellte den Backtrog und die Zutaten zum Aufwärmen in die Stube.
Für den **Teig** benötigte man **Mehl, Wasser und Salz**. Dazu kamen **Hefe oder** ein **Sauerteig** aus Roggen als Zusatz, damit der Teig locker wurde und nach dem Backen nicht wieder zusammenfiel. Der Sauerteig musste bereits einige Tage vorher angesetzt werden; alternativ konnte er auch am Vorabend aus Teigresten vom letzten Backtag hergestellt werden. Der eigentliche Brotteig musste kräftig geknetet werden [9] und anschließend unter sauberen Tüchern ruhen. Danach formte man etwa gleich große **Laibe**, die auf mit Mehl bestäubten Leinentüchern in geflochtene **Strohnäpfe** gelegt wurden, um dort erneut zu gehen.
Unterdessen musste der Backofen mehrere Stunden lang **vorgeheizt** und anschließend gereinigt werden. Glut und Asche wurden mithilfe eines **Ofenkratzers** ausgeräumt, zur Reinigung der Fläche verwendete man einen nassen Lappen an einem Stiel, auch **Hudelwisch** genannt. Danach setzte man die Teiglaibe mit einem **Brotschieber** in den Ofen. Beim Backen blieb die Ofentür geschlossen. Wann die Brote fertig waren, wussten die Bäuerinnen aus Erfahrung abzuschätzen.
Da der Ofen schon einmal heiß war, konnte man auch gleich noch andere Dinge wie z. B. Kuchen backen oder Obst dörren. Praktische Bedeutung kam dem sogenannten **Hitzblootz** zu, ein ausgerollter Sauerteig mit Speck und Käse, der noch vor dem Brot zum Testen der Ofenhitze gebacken wurde.

BEZIRK MITTELFRANKEN

Backofenfest

im Fränkischen Freilandmuseum
Bad Windsheim

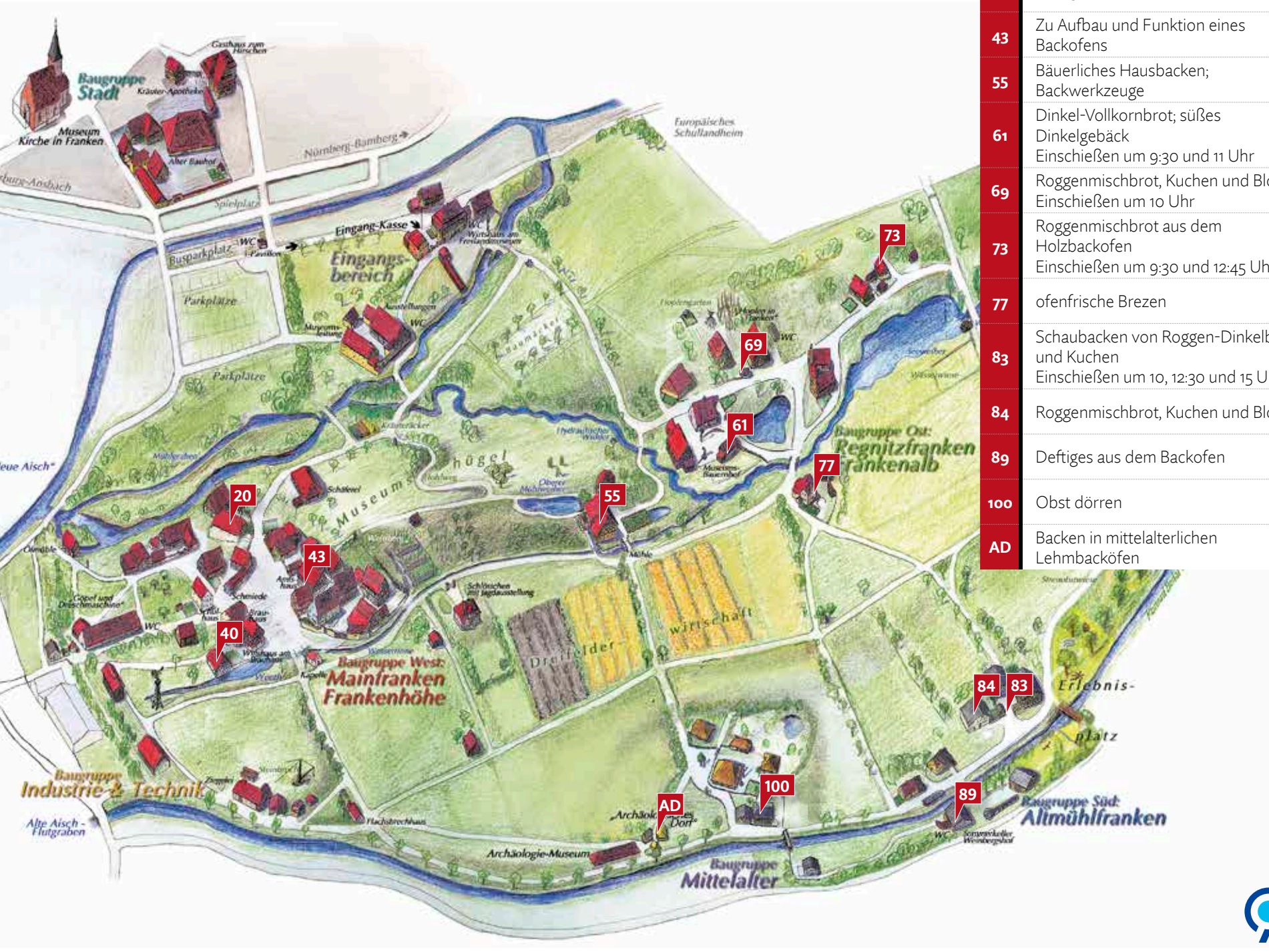


21. Oktober
10 bis 18 Uhr

Fränkisches Freilandmuseum
Bad Windsheim

Programm

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!



20	Backen mit Kindern	Bauernhaus aus Herrnberchtheim
40	Deftiges aus dem Backofen	Backofen aus Kraisdorf
43	Zu Aufbau und Funktion eines Backofens	Amtshaus aus Obernbreit
55	Bäuerliches Hausbacken; Backwerkzeuge	Mühle aus Unterschlauersbach
61	Dinkel-Vollkornbrot; süßes Dinkelgebäck Einschießen um 9:30 und 11 Uhr	Nebenhaus aus Braunsbach
69	Roggenmischbrot, Kuchen und Blootz, Einschießen um 10 Uhr	Backofen aus Haidling
73	Roggenmischbrot aus dem Holzbackofen Einschießen um 9:30 und 12:45 Uhr	Backofen aus Oberzettlitz
77	ofenfrische Brezen	Köblerhaus aus Schwimbach
83	Schaubacken von Roggen-Dinkelbrot und Kuchen Einschießen um 10, 12:30 und 15 Uhr	Backofen aus Badanhausen
84	Roggenmischbrot, Kuchen und Blootz	Bauernhaus aus Reichersdorf
89	Deftiges aus dem Backofen	Sommerkeller Weinbergshof
100	Obst dörren	Doppelhaus aus Ochsenfeld
AD	Backen in mittelalterlichen Lehmbacköfen	Öfen beim Archäologischen Dorf

Klimaneutral
Druckprodukt
ClimatePartner.com/10170-1810-3085