

„Bauernbrot“ vom Tasseggerhof in Untersinn auf dem Ritten bei Bozen

- 1 kg Roggenmehl, Type 997
- 1 Würfel „Germ“ (Hefe)
- 6 gestrichene Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel gerebelten Brotklee
- 2 Esslöffel Anissaat
- etwa 800 ml lauwarmes Wasser
- 1 Esslöffel Schweineschmalz

Man verfährt wie bei dem Rezept vom Stadlerhof (s. S. 41).

Die Bäuerin, die mir dieses Rezept verrät, ist eine lebhaft junge Frau und erzählt, während wir zu einer Wiese in der Nähe des Hauses wandern, wo sie mir den „Brotklee“ zeigen will, der hier – in etwa 1000 m Höhe – als Unkraut wächst (die Bäuerin sagt nicht „Wildkraut“). Wenn die Samen reif sind, wird die ganze Pflanze getrocknet, gerebelt und so dem Brotteig als Gewürz einverleibt.

Bis in die siebziger Jahre habe man hier noch im Winter gebacken, traditionell aus reinem Roggenmehl, denn das ist das einzige Brotgetreide, das es wegen der kurzen Vegetationsperiode in diesen Höhen bis zur Reife schafft. Als Lockerungsmittel nennt sie nur „Germ“, also Hefe, keinen Sauerteig. Daraus schon erklärt sich die Fladenform, also ein flaches Gebäck, denn die Hefe ist ein stürmisches Triebmittel, dem der Roggen mit seinem geringen Kleberanteil im wörtlichen Sinn nicht standhalten kann (s. S. 14). Um den Teig geschmeidiger zu machen, setzt ihm die Bäuerin ein wenig Schweinefett zu. Gebacken wird im frei stehenden Holzofen.

Die „ziemlich großen“ Fladen, die sie Bauernbrot nennt, wurden in Scheiben geschnitten und mit Butter oder Marmelade gegessen. Bis zum nächsten Backen bewahrte sie das Brot in „Huchten“ auf, (wegen der Mäuse) hoch hängenden Gestellen mit schmalen Fächern.

Weißbrot ist etwas Besonderes, das gibt es, als runden Laib, nur am Sonntag. Zu Ostern wird aus Weizenmehl, Germ, Milch und etwas Zucker der „**Osterfochez**“ gebacken (heute aber eher vom Bäcker bezogen).

Die Bezeichnung *Fochez* verrät uns, dass wir hier, südlich der Alpen, bereits in den Mittelmeerraum hineinschauen. So wie (*Schwarz*)*plente* eine eigenwillige Verformung des italienischen Worts *polenta* ist, so erklärt sich *Fochez* verwandt mit der italieni-

schen *Focaccia* (s. S. 27). Auch im Folgenden zeigt sich das enge Miteinander, ja Durcheinander zweier Kulturkreise: Der restliche Brotteig, erzählt die Bäuerin, wird zu langen Strängen gerollt und diese zu Doppelspiralen (eine jede im Gegensinn verlaufend) geformt. Dieses Gebilde nennt sie „**Radl di Geig**“, was so viel heißt wie Geigenwirbel, das „di“ jedoch dürfte nichts anderes sein als der italienische Genitiv! Noch etwas wird aus dem Restteig gemacht: die „**Klampern**“, einfache hufeisenförmige Klammern.

Ein Teil des restlichen Teigs wurde mit sogenanntem Nachmehl verknetet, einem „sehr dunklen, fein gemahlene Roggenmehl“. Der feste Teig, der wenig aufging, wurde ausgerollt, mit getrockneten Birnen oder anderem Trockenobst gefüllt und zu einem Laib geformt. Darüber freuten sich besonders die Kinder.

Fladenbrot

vom Daxerhof in Neustift bei Brixen

im Original:

- 4 kg Roggenmehl
- 4 kg Weizenbrotmehl („ganz ausgemahlen“, also Vollkornmehl)
- 10 dkg (= 100 g) Germ
- Fenchel (nach Belieben auch Kümmel oder Koriander)
- 4 Hände voll Salz
- lauwarmes Wasser

Für einen Vierpersonenhaushalt genügen:

- je 500 g Roggen- (Type 997) und Weizenvollkornmehl
- 1 Würfel Hefe
- ca. 800 ml Wasser
- 5–6 gestrichene Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Fenchel (oder Kümmel, Koriander)

Die Bäuerin verwendet Roggen- und Weizenmehl, da sie reines Roggenbrot „zu trocken“ findet. Am Vortag verrührt sie zunächst 1 kg Roggenmehl mit der Hefe (Germ) und etwas lauwarmem Wasser zu einem leichten Teig. Mit einem Tuch bedeckt, bleibt dieses „Dampfl“ (der Vorteig) über Nacht in einer Blechschüssel im Warmen stehen. Am nächsten Tag ist er gut aufgegangen, wird in einer ovalen Blechschüssel (früher in einem hölzernen Backtrog) mit dem Gewürz (Fenchel etc.), dem Salz und dem restlichen Wasser vermengt. Erst dann kommt das rest-