

## Vorwort

Die hier präsentierte Sammlung von Bauernbrotrezepten stellt nur den Bruchteil einer (ansonsten unpublizierten) Dokumentation dar, die ihren Ursprung in meiner und meines Mannes Vorliebe für knusprige Kruste hat. Eines Tages beschloss ich, ein Brot zu backen, das fast nur aus Rinde bestehen sollte – also praktisch einen Fladen, wie man ihn ursprünglich nur in Südtirol, längst aber auch nördlich der Alpen in Gestalt der „Vintschgerl“ (nach dem Vintschgau in Südtirol benannt) kaufen kann, nur noch dünner. Die ersten Erfahrungen mit der Verarbeitung von Sauerteig, den ich mir beim Bäcker besorgte, waren enttäuschend, aber nicht entmutigend.

In Ermangelung von Rezepten hatten jene erste Versuche den Charakter reiner Experimente. Aber das Vordringen in Neuland besitzt ja immer eine große Anziehungskraft, auch wenn sich zunächst keine Erfolge abzeichnen. So einfach, wie ich es mir vorgestellt hatte, schien Brotbacken jedenfalls doch nicht zu sein. Nachdem wir uns eine Weile an meinem kernigen Gebäck die Zähne gestärkt hatten, trat eine gewisse Ermüdung nicht nur der Kauwerkzeuge, sondern auch des Interesses ein. Bis mir eines Tages (es war ein Gründonnerstag) eine Bekannte aus dem damaligen Jugoslawien beiläufig erklärte, sie müsse noch das Brot für den Karfreitag backen – so als sei das die selbstverständlichste Sache der Welt. Ich spitzte die Ohren und dann den Bleistift, um das Rezept zu notieren: Der Grund zu meiner Sammlung war gelegt. Die übrigen Rezepte sind eine auf Reisen durch Europa, bei „Gastarbeitern“ und ethnischen Gruppen aus den ehemals deutschen Ostgebieten zusammengetragene Ausbeute. Rasch zeigte sich dabei, dass dies vielleicht der letzte Moment war, hier und dort uraltes bäuerliches Kulturgut vor dem Vergessen zu bewahren. Immer weniger Bäuerinnen backten das Brot im Haus, und das Wissen, das früher von der Mutter an die Tochter weitergegeben wurde, drohte verloren zu gehen. Manche Rezepturen werden zwar vom Bäckerhandwerk mit veränderter Technologie benutzt, viele Leckerbissen waren jedoch immer auf die häusliche Brotbäckerei beschränkt, sodass abzusehen war, wann es keine Siebenbürgener Krautbrötchen oder keine roggenen Schux'n mehr geben würde. Das „Z'sambrot“ aus dem Bayerischen Wald, eine Art Marmorbrot aus hellem und dunklem Teig, gehört längst der Vergangenheit an (s. S. 51/52). Ein trauriges Beispiel liefert auch das Teufelsmoor bei Bremen; dort hatte man die Hausbäckerei schon vor dem Zweiten Weltkrieg aufgegeben, und niemand konnte sich in den sieb-

ziger Jahren mehr an Einzelheiten des Verfahrens erinnern.

Dass die meisten Rezepte in diesem Buch aus dem süddeutschen und süd- bzw. südosteuropäischen Raum stammen, erklärt sich daraus, dass im Norden anscheinend generell die Hausbäckerei wesentlich früher aufgegeben wurde.

Viele Praktiken des Brotbackens sind zwar in der volkskundlichen Literatur dokumentiert, diese hat aber den Nachteil, dass sie nur einem relativ kleinen Kreis von Lesern zugänglich ist.

Die seit den siebziger Jahren anhaltende Brotrenaissance und Eigenbrötelwelle wurde zu Anfang als nostalgische Modeerscheinung abgetan – zu Unrecht, wie sich erwiesen hat.

Nicht zuletzt der neu erwachten Hausbrotbäckerei ist es auch zu verdanken, dass es heute in vielen Supermärkten ein vielfältiges Mehlangebot gibt, während es sich früher auf Weizenmehl der Type 405 beschränkte. Wer etwas anderes haben wollte, musste sich das schon im Reformhaus oder in einer Mühle besorgen. Allerdings wird man sich auf der Suche nach Schrot (oder ganzem Korn) meist auch heute noch in ein Reformhaus bemühen müssen – es sei denn, man hat selber eine Getreidemühle. Am Rande notiert: In Schweden war Bäckerbrot in den siebziger Jahren so teuer, dass das Selberbacken sogar von staatlicher Seite gefördert wurde.

Natürlich ist es eine gewisse Herausforderung, sein „tägliches“ Brot selber zu backen. Das schaffen wohl die Wenigsten. Aber statt eines Sonntagskuchens ein hausgebackenes Brot oder Semmeln aufzutischen, ist ohne große Umstände möglich.