

Das Bauernmuseum Blankensee informiert

Erst kneten, dann backen – das Objekt des Monats März im Bauernmuseum Blankensee

Ich habe am Wochenende Teig geknetet und Brot gebacken. Das mache ich öfter mal, wenn die ganze Familie Appetit auf ein frisches Brot hat und ich ein wenig Entspannung brauche. Beim ausgiebigen Kneten des Teiges kann man wunderbar nachdenken. Nur dass die Geduld bei den Lieben oft auf der Strecke bleibt und das Brot – kaum aus dem Ofen gekommen – am besten schon verspeist wird. Wie wäre es mit einem selbst gebackenen Osterbrot in diesem Jahr? Dieser Brauch stammt schon aus dem Mittelalter und gilt als christliches Symbol des „Fastenbrechens“. Nach 40-tägiger Fastenzeit darf zu Ostern wieder geschlemmt werden, und so gehört ein süßes Osterbrot traditionell auf den Tisch, das je nach Form und verwendeten Zutaten bestimmte christliche Symbole verdeutlicht. Traditionell deutet zum Beispiel die Zopfform auf die Verflechtung von Gott und Mensch hin. Durch die Zugabe von Safran wird ein runder, gelber Laib zum Symbol für die Sonne als Hinweis auf Jesus als Licht der Welt. Eingebackene Früchte sollen ein fruchtbares Jahr bringen. Aber eines ist gewiss: Sie müssen mit Sicherheit nicht erst Fasten oder auf Ostern warten, um ein leckeres Brot zu backen. Die tiefere Bedeutung ihres köstlichen Kunstwerkes sei ihnen überlassen, denn auch Brote in Hasen- oder Kastenform schmecken vorzüglich. Und Backen selbst ist eine schöne Möglichkeit, mit der Familie etwas gemeinsam zu machen und zu verspeisen. Aber schauen wir in die Zeit unserer Vorfahren auf dem Bauernhof. Das Brot genoss als Nahrungsquelle große Wertschätzung, es stellte ein Grundnahrungsmittel dar und wurde zu fast jeder Mahlzeit gegessen. Der Weg bis zum fertigen Brotlaib war ein langer – in die schwere körperliche Arbeit vom Säen bis zum Drusch des



Getreides war die ganze Familie eingebunden. Das Brotbacken selbst war typische Frauenarbeit und folgte einem meist 14-tägigem Wochenrhythmus, war pure Notwendigkeit und fernab von jeglicher kulinarischen Romantik. Die Familie musste satt und das Brot bis zum nächsten Mal eingeteilt werden. Ein Backtag begann in der Regel in den sehr frühen Morgenstunden, und der vom letzten Backen aufbewahrte Sauerteigrest war Grundlage für den neuen Teig. Die schwere Knetarbeit begann. Dafür nutzte man die Backmölle, eine traditionelle Teigwanne, in der Brotteig gemischt wurde und reifte. Wenn sie in unserer Schwarzen Küche die Backmollen betrachten, erscheinen diese recht unauffällig. Doch welch aufwendigen Herstellungsprozess durchlaufen diese Küchenhelfer, und wie lange sind sie bei guter Pflege haltbar! Wer dazu genau Auskunft geben kann, ist ein Mollenhauer. Einer der letzten seiner Zunft heißt übrigens Jens Hertel, der im thüringischen Rudolstadt seine Werkstatt hat. Er verwendet ausschließlich das leichte Holz der Pappel; als „Mondphasenholz“ kurz vor Neumond und bei Frost geschlagen, weist es eine hervorragende Qualität in Bezug auf Langlebigkeit, Widerstandsfähigkeit gegen Schädlingsbefall und in seinen Eigenschaften beim Quellen und Schwinden auf. Die von ihm in traditioneller Handarbeit gefertigten Backmollen haben – wie die Originale in unserem Museum – ein geringes Eigengewicht und können



auch heute noch langlebige, treue Helfer in der Küche sein. Eine Molle wird seit jeher aus einem Halbstamm herausgearbeitet und durchläuft eine Vielzahl an Arbeitsschritten. Einen ausschlaggebenden Punkt für die spätere Qualität der Molle stellt nach dem Herausfräsen der Mulde das Ruhen und Trocknen des Werkstücks dar. Und dann wird in mühseliger, zeitaufwendiger Handarbeit geschliffen. Während dieses Prozesses glättet und verdichtet sich die Holzoberfläche, was den Widerstand des langfaserigen, belastbaren Pappelholzes zusätzlich gegen Abnutzung erhöht. Hat die Backmölle ihre gewünschte Wandstärke und Form erhalten, wird in einem letzten Schritt das gute Stück mit Leinöl eingerieben. Ein Unikat ist entstanden, was früher auf jedem Gehöft selbstverständlich am Backtag dazu gehörte

und heute mit seinen Fertigungsabläufen aus dem Blickfeld verschwinden würde, gäbe es nicht solche Idealisten wie Jens Hertel. Aber zurück zum Teig: War selbiger fertig, wurde er mit feuchten Tüchern bedeckt und musste aufgehen. Die auf langen Brettern positionierten, geformten Brotlaibe wurden durch den Ort zum Backofen transportiert – eine Arbeit für kräftige Männer. Lange Zeit gab es in den Dörfern gemeinschaftlich genutzte Backhäuser, in ländlichen Regionen waren sie bis in die 1960er Jahre verbreitet. Private Hausbacköfen waren lange wegen der Brandgefahr verboten, was ja insbesondere für Fachwerk- und Holzhäuser zutrifft. Nicht zuletzt waren die durchgeführten Backtage ein wichtiges Ereignis und dienten dem Gemeinschaftsgefühl. Beim Warten auf das fertige Brot konnten prima Neuigkeiten ausgetauscht werden! Bis zum nächsten Backen lag das Augenmerk der Bäuerin vor allem auf der Haltbarkeit und Genießbarkeit des Brotvorrates sowie der richtigen Lagerung, um Schimmel oder sonstigen Schädlingsbefall zu vermeiden. Zaubern sie doch mal wieder ein Brot und erzählen mir bei ihrem nächsten Besuch im Bauernmuseum von ihrem Backerlebnis! Ich warte und freue mich auf sie!

*Ihre Carola Hansche
Bauernmuseum Blankensee*

INFO

☎ 033731-800 11

www.bauernmuseum-blankensee.de

Facebook und Instagram
Öffnungszeiten:

Mi – Fr: 10.00 – 17.00 Uhr,
Sa/So/Feiertag
13.00 – 17.00 Uhr

**Einfach mal reinschauen ...
Bauernmuseum Blankensee**