

Weißes Gold und starke Oberarme – Das Objekt des Monats Dezember im Bauernmuseum Blankensee

Wenn man sich in die Zeit fehlender Küchenmaschinen, Edelstahlschüssel oder Koch-Apps zurückversetzen möchte – die Zeitmaschine für diese Reise gibt es schon! Kommen sie einfach in unser Bauernhaus-Museum und schauen sie sich gründlich in der Schwarzen Küche um. Häufig kommt bei den Gästen die Frage auf, WIE denn eigentlich gebacken wurde - es gibt ja nur die offene Feuerstelle. Und WAS wurde eigentlich gebacken? Die vorhandene Napfkuchenform aus Steingut verrät nicht viel dazu. Grund genug, sich ein wenig auf die historischen Spuren von Backgeräten und -zutaten zu begeben.

Fraglos ist, dass vor 200 Jahren nicht ansatzweise so viel Kuchen gebacken und verzehrt wurde wie heute. Das zentrale Backhaus im Ort mit Holzfeuerung gab es in vielen Gegenden bis in die 1960er Jahre hinein und wurde in erster Linie für Brote genutzt, im Nachgang für Kuchen. Oder man gab die vorbereiteten Teige beim Bäcker zum Abbacken ab. Erst ab dem 19. Jahrhundert kamen Backöfen in die gehobenen Haushalte, erst mit Holz befeuert, später mit Öl und Gas. Viele bevorzugten inzwischen den Elektroherd.

Wir schätzen heute die multifunktionale Küchenmaschine, deren Siegeszug, mit ihren Vorgängermodellen, erst in den 1960er Jahren begann. Früher war alles Handarbeit. Wir kennen den Holzquirl, aber auch das Birkenzweigsbündel, was das Aufschlagen von flüssigen Zutaten ermöglichte, häufig nur von Abbildungen. So konnte das Herstellen von Eischnee gem mal eine gute halbe Stunde dauern. Das Nudelholz wurde schon 300 v.Chr. nachgewiesen. Es ist bis heute für das Backen unverzichtbar, auch wenn sich Aussehen und Handhabung regional unterscheiden.

Die noch heute bekannte Topf- oder Napfkuchenform hat ihren Namen der ursprünglichen Anwendung von Töpfen, Kesseln und Näpfen zum Backen zu verdanken. Ihr heutiges Aussehen entwickelte sich erst Ende des 17. Jahrhunderts, ebenso das der Springform. Zu (Ausstech)Formen kann allgemein festgestellt werden, dass sich deren Aussehen - im Gegensatz zur heute vorhandenen Vielfalt - noch im 18. Jahrhundert lediglich als Stern, Blume oder Kreis darstellte. Kommen wir zu den Zutaten, die sich für Hefe-, Biskuit- und

Rührkuchen grundsätzlich bis heute erhalten haben. Wir kennen alle das Kinderlied „Backe, backe Kuchen...“ – wir können 7 Zutaten zählen. Zucker und Salz waren bis in das 19. Jahrhundert ein Luxusgut, worüber heute niemand mehr nachdenkt.

Zucker konnte ab 1850 industriell aus Zuckerrüben günstig hergestellt werden – ein Grund für den enormen Zuwachs der Kuchen- und Tortenvielfalt und deren Dekoration, erst recht in den einfachen Haushalten.



Eine Prise Salz ist für das gute Gelingen eines Kuchens unabdingbar. Salz war lange Zeit als „weißes Gold“ bekannt und wurde sogar als Zahlungsmittel eingesetzt. Erst im 19. Jahrhundert fiel der Salzpreis, da der industrielle Abbau aus dem Zechsteinmeer möglich wurde. Wenn früher ganz selbstverständlich Schmalz in Kuchenteigen verarbeitet wurde, nutzen wir heute – bis auf wenige Ausnahmen - eher Butter, Öl oder Margarine. Egal welchen Ursprungs, Fett ist in fast jedem Kuchenteig Geschmacksträger und für die Elastizität wichtig.

Für den Halt eines jeden Kuchens sorgen die Eier, da sie beim Erhitzen ihre Konsistenz ändern. Haltungsform der Hühner und die Beschaffenheit des Futters wirken sich unmittelbar auf die Qualität der Eier und die daraus gezauberten Kuchen aus. Das wussten auch schon unsere Vorfahren. Das Gleiche gilt für die Zugabe von Milchprodukten. Richtig spannend wird es noch einmal, wenn wir uns die Entwicklung der Backtriebmittel anschauen.

Unsere Vorfahren gaben Natron, Weinstein, Hirschhornsalz oder Pottasche in den Teig. Hirschhornsalz besteht aus geriebenem Hirschgeweih und ist im Handel erhältlich. Auch Pottasche wird noch immer in Lebkuchenteigen verwendet und besteht aus mit Wassergemischter und erhitzter Holzasche. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelte sich das Backpulver, als Geburtsstunde des Backpulvers gilt 1833 dessen Entdeckung durch den Chemiker Justus Liebig. 1898 schaffte es Dr. Oetker's „Backin“ mit der Patentierung zum Haushaltsprodukt. Übrigens finden sich im Backpulver noch immer Natron und Weinstein als Grundsubstanzen.

Und die Hefe? Unumstritten ist, dass ohne Backtriebmittel ein Teig niemals aufgehen und ausgekühlt steinhart werden würde. Ein vergorener Teig wird größer, weil Kleinstlebewesen ihr Werk verrichten. Das zu erforschen, war mit der Erfindung des Mikroskops im Jahr 1676 möglich, denn Hefepilze sind fleißige Mikroorganismen, die durch die Zersetzung der im Mehl enthaltenen Stärke blubberndes Kohlendioxid produzieren.

Lust auf's Backen bekommen? Dann tun sie das unbedingt, denn Kekse und Kuchen sind unverzichtbarer Bestandteil der gemütlichen Vorweihnachtszeit. Ob Klassiker oder neue Sorten - Naschen ist erlaubt. Eine freundliche und entspannte Zeit mit ihren Lieben!

*Ihre Carola Hansche
Bauernmuseum Blankensee*

INFO

Tel. 033731-800 11
www.bauernmuseum-blankensee.de
Facebook und Instagram
Öffnungszeiten:
Mi – Fr: 10.00 – 17.00 Uhr
Sa/ So/ Feiertag
13.00 bis 17.00 Uhr

*Einfach mal reinschauen ...
Bauernmuseum Blankensee*