



*Um 1935 Försterstraße 21
Bäckerei und Kolonialwarenhandlung Wilhelm Stremer*

Januar 1999

<i>Montag</i>		<i>4</i>	<i>11</i>	<i>18</i>	<i>25</i>
<i>Dienstag</i>		<i>5</i>	<i>12</i>	<i>19</i>	<i>26</i>
<i>Mittwoch</i>		<i>6</i>	<i>13</i>	<i>20</i>	<i>27</i>
<i>Donnerstag</i>		<i>7</i>	<i>14</i>	<i>21</i>	<i>28</i>
<i>Freitag</i>	<i>1 Neujahr</i>	<i>8</i>	<i>15</i>	<i>22</i>	<i>29</i>
<i>Samstag</i>	<i>2</i>	<i>9</i>	<i>16</i>	<i>23</i>	<i>30</i>
<i>Sonntag</i>	<i>3</i>	<i>10</i>	<i>17</i>	<i>24</i>	<i>31</i>

“Unser täglich Brot gib uns heute”

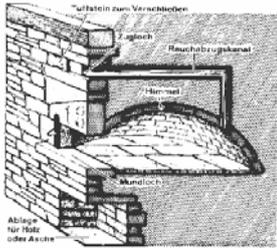
Die vierte Bitte des Vaterunsers, “unser täglich Brot gib uns heute”, erscheint in unserer Zeit weitgehend sinnentfremdet, weil Brot wie selbstverständlich jederzeit zur Verfügung steht. Im Gebet an den Herrn kommen höchstens noch Erinnerungen auf an längst vergangene schlechte (brotlose) Zeiten. In früheren Jahrhunderten wurde dieses Anliegen wesentlich inbrünstiger ausgesprochen, denn die Furcht vor Hungersnot konnte in den Menschen nie ganz verlöschen. Durchschnittlich jedes vierte Jahr - so wurde ermittelt - mußten die Menschen auf Grund schlechter Ernteerträge monatelang hungern. Wortbildungen wie “die fetten und mageren Jahre”, “Gnadenbrot”, “Abendbrot”, “Brotzeit”, “brotlose Kunst” und “Kohldampf schieben” waren in vergangenen Zeiten durchaus wörtlich zu nehmen, während sie heute nur noch im übertragenen Sinne gebraucht werden.

Zu Beginn der Industrialisierung um 1800 lag die “berufliche” Tätigkeit mit über 50% im Broterwerb. Auf dem Lande dürfte die Bedeutung des Brotes für die tägliche Kost noch größer gewesen sein, da hier die Vielfalt des Nahrungsangebotes beschränkter war als in der Stadt.

Die äußerst ungewisse Ernährungssituation stabilisierte sich erst allmählich im Laufe des 19. Jahrhunderts, als die Kartoffel als vollwertiges Nahrungsmittel nach und nach Anerkennung fand. Außerdem trugen bessere Verkehrsverbindungen dazu bei, daß große Mengen Getreide rasch in regionale Hungergebiete transportiert werden konnten.

In der Stadt lag die Herstellung des Brotes bereits seit dem Mittelalter weitgehend in den Händen gewerblicher Produzenten, der Bäcker. Auf dem Lande war das Brotbacken eine der wichtigsten Arbeiten im Rahmen der bäuerlichen Selbstversorgung. Eine Erinnerung aus damaliger Zeit in Sterkrader Umgebung ist das heute unter Denkmalschutz stehende Backhaus an der Pfälzer Straße auf der Königshardt. Es wurde um 1850 errichtet und gehörte zur Barmscheids Kate.

Brotbacken galt als eine Arbeit, die große körperliche Anstrengung und gleichzeitig auch viel Erfahrung und Geschick abverlangte. Körperliche Kraft war vor allem beim gründlichen Durchkneten der großen Teigmenge erforderlich. Die Arbeit lag meist in den Händen der Frauen. Ausgesprochene Männerarbeit war allerdings das Kneten des Schwarzbrotteiges. Die Arbeit war deshalb so kräfteaufwendend, weil dieser Teig mehr als drei Stunden durchgearbeitet werden mußte und überdies so zäh war, daß er nicht einmal mit den Händen geknetet werden konnte. Deshalb erstellte man eine Backmulde und bearbeitete den Teig mit den nackten Füßen. Der Schwarzbrotteig war so schwer und zäh, weil das Roggenmehl, auch “Kleie”, die schwer zu vermahlenden äußeren Schichten des Getreidekorns enthielt.



Schemazeichnung eines Backofens

Wichtig für die Herstellung eines lockeren, gut ausgebackenen Brotes mit knuspriger Kruste war das richtige Mischungsverhältnis von Mehl, Salz, Wasser und Sauerteig. Der Sauerteig war nichts anderes als ein Rest Brotteig vom letzten Backen. Auch auf die richtige Temperatur des Wassers mußte geachtet werden, damit die Gärung in Gang kam. War der Vorteig zubereitet, ließ man ihn einige Zeit zum Aufgehen ruhen. Dieses “Gehenlassen” durfte aber nicht zu lange bemessen sein, weil sonst der Teig zu sehr durchsäuerte. Unbedingt notwendig war anschließend ein gründliches Durcharbeiten des Brotteigs, um ein durchbackenes Brot ohne Mehlklümpchen zu erhalten. Dieses Kneten nahm bei Graubrotteig 1 bis 2 1/2 Stunden in Anspruch, bei Schwarzbrotteig ungefähr drei Stunden.

So hoch der Wert eines guten Brotes geschätzt wurde, so gefürchtet waren die Folgen eines schlecht durchbackenen Brotes. Es galt als Ursprung vieler Krankheiten und Gebrechen. Daher war das Brotbacken eine Aufgabe verbunden mit größtem Vertrauen.

Auch das Bedienen des Backofens setzte eine gewisse Fertigkeit voraus, die nicht jedes Mitglied der Backgemeinschaft besaß. Es kam darauf an, die Laibe in Querreihen so dicht nebeneinander zu legen, daß sie möglichst wenig Platz einnahmen, aber nicht an den Seiten zusammenbackten. Allerdings wurden die Brote an den verschiedenen Stellen des Backofens unterschiedlich stark gebacken. Vor allem die “Eckbrote”, die unmittelbar der Hitze der Wandungen ausgesetzt waren, wurden weniger geschätzt, da sie eine stärkere einseitige Kruste bekamen. Damit niemand benachteiligt oder bevorzugt wurde, hatte der “Einschieber” die Aufgabe, die Brote der Backgemeinschaft im Ofen gleichmäßig zu verteilen. Da der Backofen in der Regel von vielen Familien gemeinsam benutzt wurde, hatte auch jede Familie ihr eigenes, erbliches, unverkennbares Brotzeichen.

Mit zunehmender Zeit wurde der Brotkauf günstiger als das Selberbacken. In der Übergangsphase zu den Versorgungsgeschäften wurde der selbstzubereitete Brotteig zum Lohnbäcker gebracht, bis auch dort die Technisierung Einzug hielt. Die Marktlücke erkannten die Kaltbäckereien, die das Brot mit Pferd und Wagen zu den



1930
Dampfbäckerei Heinrich Pieper
Neumühler Straße



1935
Dampfbäckerei Lemmen
Hegerfeldstraße



1935
Bäckerei Stremer
Försterstraße