



Backhaus Hof Schmitter, Gesamtansicht, Kürten-Busch/Rhein.-Berg. Kreis; Foto: W. Vomm, 1982

## Bäuerliches Brotbacken im Backhaus

### Zeugnisse aus dem 19. Jahrhundert

Über die verschiedenen Brotarten und deren Zubereitung schrieb der bergische Schriftsteller Vincenz von Zuccalmaglio 1846 folgenden Bericht: „Eigenthümlich für den Niederrhein ist die Art des Roggenbrodes, das Schwarzbrod, das aus grobgeschrootetem Roggen mit der Kleie, oft noch mit Zusatz von Weizenmehlabfall, Kartoffeln, Erbsen, Dickebohnen

usw. gebacken wird und sich von dem westph. Pumpnickel besonders durch die Durchsäuerung unterscheidet. Im Gebirge wird auch Haferbrod gebacken. Spelt- und Gerstenbrod ist nicht im Gebrauch; Weizenbrod aber, besonders in der Stadt in mancherlei Gestalt, als Franzbrödchen, Semmel (Wecke), Bretzeln usw. Dieses sowie Lebkuchen und feinere Ge-

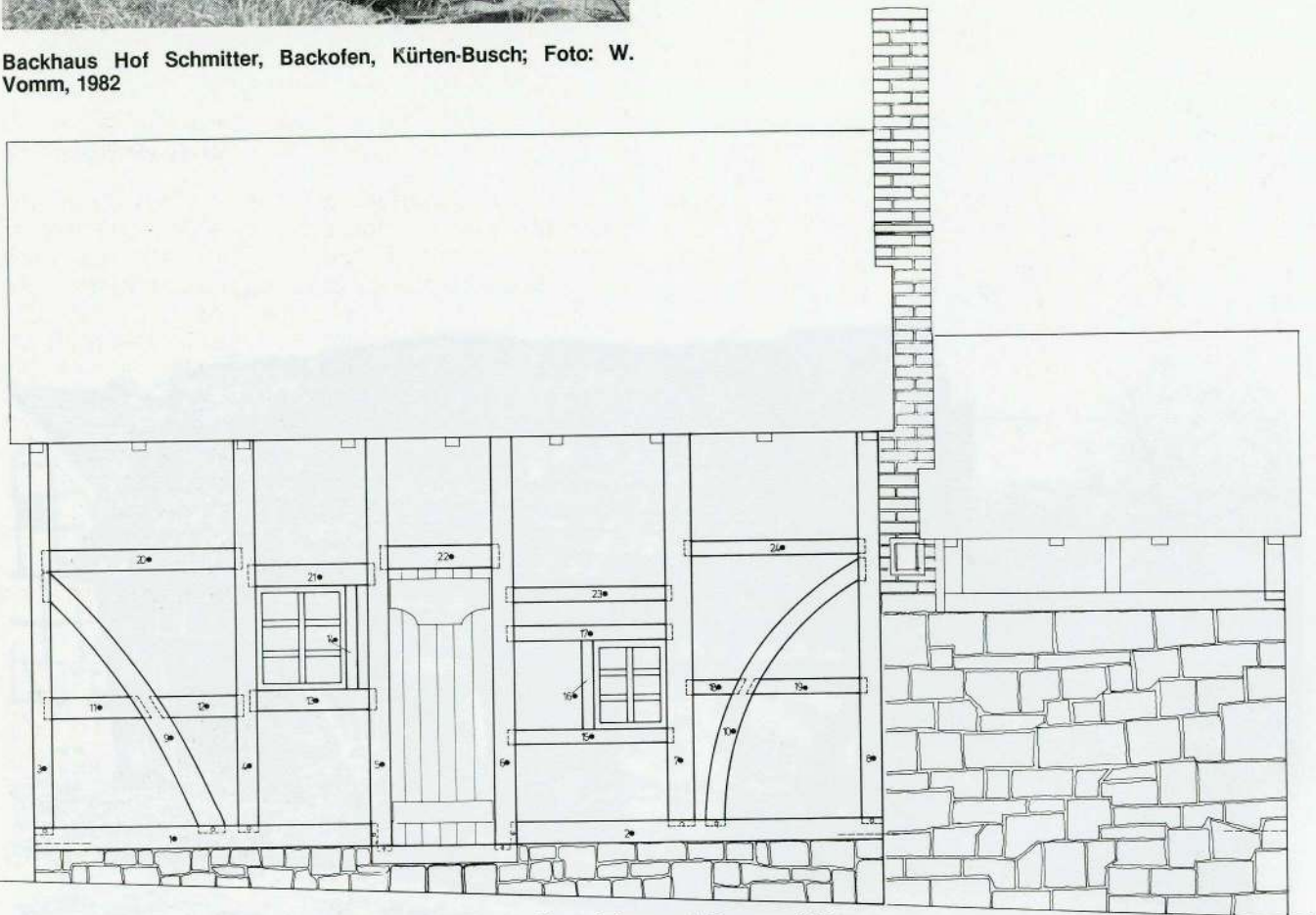




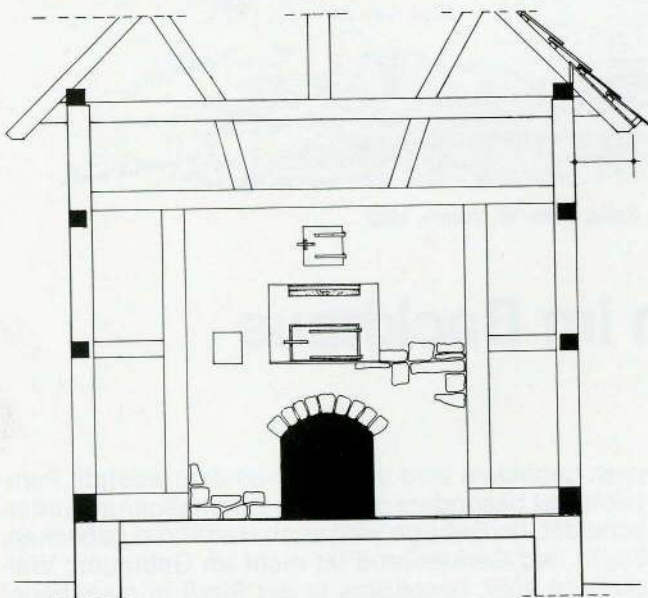
Backhaus Hof Schmitter, Backofen, Kürten-Busch; Foto: W. Vomm, 1982

bäcke werden von Bäckern bereitet. Auf dem Lande backt jede Familie ihr Roggenbrod selber, so auch kuchenförmige Festbrode (Platz) aus Weizen- oder gesiebttem Roggenmehl. Das Schwarzbrod ist so derber Natur, daß es, auf Scheiben geschnitten, erst durch Überstreichen mit Butter, Obstkraut oder Käse genießbar gemacht wird; besonders das Einmengsel von Kartoffeln läßt es bald verderben.“

Zwei Jahrzehnte früher wurden allenthalben im Rheinland für die Königliche Regierung in Köln sogenannte medizinische Topographien erstellt, die ein interessantes Bild damaliger Lebensverhältnisse



Backhaus Hof Schmitter, Südansicht, Kürten-Busch; Planzeichnung: J. Bromm, 1982



Backhaus Hof Schmitter, Ansicht des Ofens von innen, Kürten-Busch; Planzeichnung: J. Bromm, 1982

bieten. Über die Nahrungsgewohnheiten der Landbevölkerung wird für den Kreis Wipperfürth 1827 ausgeführt, das Brod sei durchgehend gesund, meistens aus Roggen bereitet, dem Hafer oder auch Kartoffeln zugesetzt würden. Das Brodbacken wird knapp dargestellt: „Der Teig säuert sieben bis neun Stunden. Die Brode sind sieben bis acht Pfund schwer und liegen drei bis vier Stunden im Ofen.“

Die Topographie des Siegkreises (1829/30) gibt eine eingehendere Schilderung vom bäuerlichen Brodbacken im vorigen Jahrhundert: „Unter allen Nahrungsmitteln ist das Brod, hier, wie wohl überall, das wichtigste und allgemeinste. In der hiesigen Gegend wird von jeder Familie das Brod selbst gebacken und ist daher höchst verschieden. Am gewöhnlichsten wird dasselbe aus Korn /:Roggen:/, das bloß geschroten, mit warmen Wasser zu einem dicken Breye angemengt wird, dem man dann etwas Sauer Teig zusetzt, nachdem diese Masse dann zwölf Stunden der Gährung ausgesetzt gewesen und mit anderem Mehle von der nemlichen Qualität zu einem festen Teiche geknetet ist, gebacken. Es bleibt gewöhnlich drey Stunden im Backofen und ist, wenn



der Backofen gut beheizt war, in dieser Zeit gut ausgebacken. — Nicht überall findet man solches Brod, das überaus kräftig und wohlschmeckend ist. Häufig werden dem Korne Gerste, Erbsen, Bohnen und Hafer und diesem Gemische noch häufiger Erdäpfel zugesetzt und hieraus dann Brod gebacken. Die Erdäpfel werden auf verschiedene Weise zugesetzt, entweder getrocknet, nachher im Backofen gedörrt und nun mit dem Korn gemahlen oder sie werden auf Reibeisen gerieben und mit dem Mehl roh der Gährung unterworfen oder sie werden gesotten zerstampft und nun zugemengt. Mäßig zu dem Brod gesetzt ist gar nicht unangenehm, das Brod wird sanfter und wohlschmeckender. In zu großer Menge zugesetzt, trocknet es schnell aus und wird rau und grellschmeckend. Außer diesem gewöhnlichen Brode haben wir hier noch das Weisbrod, die Wecke, gebackene und gekochte Brezel u.d.g.m. Das gewöhnliche Weisbrod wird aus Weizenmehl, mit Wasser oder Milch angemengt, diesem dann etwas Salz und Bierhefe zugesetzt; aus dem durchgebeutelten Kornmehle wird hier ebenfalls eine Art Weisbrod gebacken, welches unter dem Namen Sauerbrod allgemein bekannt ist.“

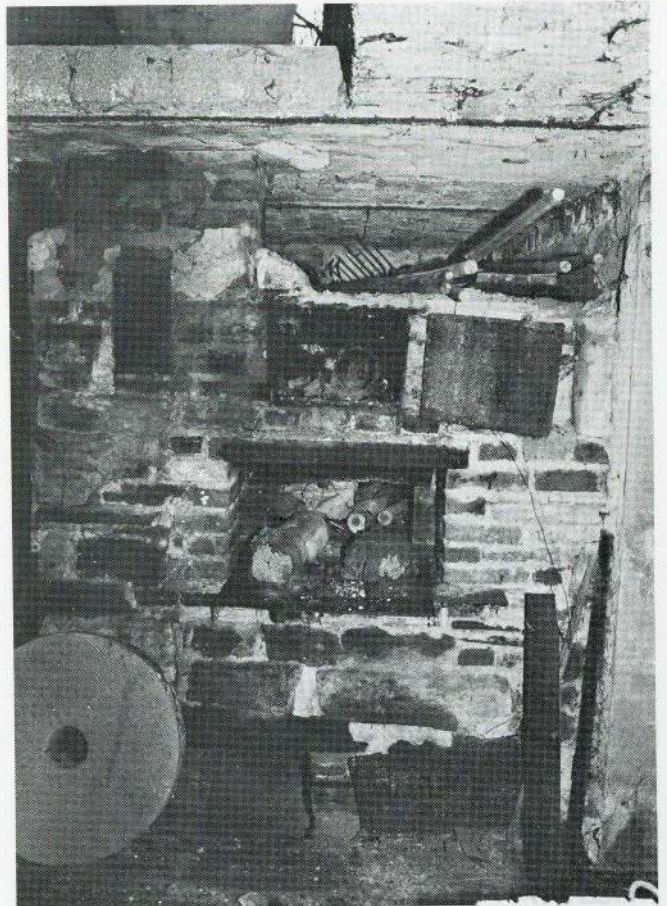
### Backöfen und Backhäuser

Die Backgelegheiten, welche die ländliche Bevölkerung zum regelmäßigen Brotbacken benutzten, ehe sich auch im entlegensten Dorf der Berufsbäcker gegenüber der bäuerlichen Eigenwirtschaft durchsetzte, unterschieden sich in den rheinischen Landschaften. Am Mittelrhein, in der Ahreifel, auf dem Hunsrück und im Westerwald waren vorwiegend die Dorf- oder Gemeindebackhäuser üblich; an der Sieg z. B. gab es Genossenschaftsbackhäuser der Backesgesellschaften. In der Nordeifel und am Niederrhein hingegen besaß so gut wie jeder Hof seinen eigenen Backofen.

Auch zum bergischen Bauernhof gehörte der Backofen; meistens war er im Backhaus, in der Scheune oder in einem anderen Nebengebäude untergebracht. Andere Eigenbacköfen waren erkerartig und mit einem Dach versehen unmittelbar an das Wohnhaus angebaut, von dort aus beheizbar und zu beschicken. Einige wenige Backöfen und Backhäuser sind erhalten geblieben. Sie werden aber alle nicht mehr genutzt. Z. B. stehen noch Backhäuser auf dem Kochshof in der Gemeinde Odenthal, in Spitze



Backhaus Haus Vorländer, Gesamtansicht, Langenbach/Oberberg. Kreis; Foto: T. Ruse



Backofen Haus Rossenbach, Rossenbach/Oberberg. Kreis; Foto: T. Ruse

(Gmde. Kürten); im Oberbergischen sind im Raum Gummersbach und Waldbröl noch eine größere Anzahl Backhäuser aufzuspüren wie etwa in Bladersbach, Lützinghausen, Waldbröl, Hahn oder Rodt, in Oberagger sogar ein Gemeindebackhaus, dessen Erbauung in das Jahr 1624 datiert sein soll.

Als historisches Zeugnis für das rheinisch-bergische Gebiet kann auch das ehemalige Backhaus aus Busch (Gmde. Kürten) gelten, das nach Aufmaß und Abbau im Museumsfreigelände betriebsbereit wiedererrichtet worden ist. Der zweiräumige Bau, an den sich der Backofen anfügt, ist um die Mitte des vorigen Jahrhunderts entstanden. Der Vorraum des Backofens war unterkellert, hier wurden früher Kartoffeln und Rüben gelagert; im hinteren Raum verwahrte man Holzbearbeitungswerkzeug zur Reparatur der bäuerlichen Gerätschaften, auf dem über eine steile Stiege erreichbaren Boden lagerten die hölzernen Hürden. Das Backhaus wurde zum häuslichen Brotbacken bis in die 1930er Jahre genutzt.

### Der Backvorgang

Der Brotbedarf eines bäuerlichen Haushalts war sehr groß. Deshalb wurde gewöhnlich alle zwei bis drei Wochen gebacken. Mit den Vorbereitungen begann man am Vorabend des eigentlichen Backtages. In einer Ecke der Backmulde (Backtrog, Beute) wurde der Vorteig angesetzt. Zum Anteigen verwendete man Sauerteig als Auftreibemittel und Brotwürze, handwarmes Wasser und geschrotetes Roggenmehl, das auf der Backmulde zu einem Haufen zusammengefaßt, für die Aufnahme der Zutaten hergerichtet und durch eine dammartige Abgrenzung vom restlichen Backmehl abgetrennt war. Der Sauerteig





Brotbacken im Backhaus, Ansetzen des Vorteigs mit Sauerteig, Odenthal/Rhein.-Berg. Kreis; Foto: G. Schlieker

bestand aus dem Brotteig vom letzten Backen, der in einem Steinzeugtopf oder einem Holznapf wohlverschlossen aufbewahrt wurde. Man mengte den im Wasser aufgelösten Sauerteig dem Mehl bei, wozu ein Viertel bis ein Drittel von dem vorgesehenen Brotmehl gebraucht wurde, und rührte und knetete die Masse, bis sie steif war. Dann konnte man den angesetzten Vorteig über Nacht gehen lassen.

Am anderen Morgen, wenn mit dem Ende des Gärungsprozesses der Vorteig aufgegangen war und seine rechte Beschaffenheit gewonnen hatte, konnte man den Brotteig zubereiten. Beim Teigmachen mischte man unter Zugabe von Wasser und etwas Salz das restliche Mehl nach und nach bei. Dann begann die schwierigste und anstrengendste Arbeit beim Brotbacken: das Teigkneten. Mit Fäusten und Füßen walkte man den Teig so lange durch, bis er sich geschmeidig anfühlte und nicht mehr an den Fingern kleben blieb.

Nach etwa einstündiger Nachgärung schloß sich das Ausbrot an. Zum Formen der Laibe wurden Teigstücke abgestochen, nach der gewünschten Brotgröße ausgewogen und nochmals durchgeknetet. Man rollte und wirkte die vorbereiteten Teigklumpen, drückte sie breit und walzte sie mit den Handflächen aus, was einer besonderen Fertigkeit bedurfte. Damit die Brotkruste kräftig braun geriet, wurden die Brotlaibe noch gesalbt, indem man sie mit Wasser bepinselte. Die ausgeboteten Teiglaibe wurden auf besondere Bretter gelegt und auf diesen zum Backhaus getragen oder mit einer Schubkarre gefahren, sofern man sie nicht im Backes zubereitet hatte. Meist geschahen die Backvorbereitungen zu Hause im Wohnraum.



Brotbacken im Backhaus, Teigkneten mit den Füßen, Odenthal; Foto: G. Schlieker



Inzwischen hatte man den Backofen aufgeheizt. Als Brennmaterial verwendete man Schanzen aus Rei-



Brotbacken im Backhaus, Ausbroten der Laibe, Odenthal; Foto: G. Schlieker

sigbündeln und Zweigknüppeln. Das richtige Anheizen bedurfte einer langen Erfahrung. Die Schanzen durften nicht auf einmal eingeschoben werden, da sich sonst eine zu scharfe Hitze entwickelt hätte. Vielmehr kam es darauf an, ein mildes Feuer mit anhaltender Hitze zu entfachen. Sobald die letzte Schanze ausgebrannt war, wurde der Backofen gesäubert. Mit einem Haken (Krätzer) kratzte man die Glut aus dem Ofen und entfernte die Asche, anschließend reinigte man den Steinboden mit einem in Wasser getauchten Reisigbesen oder Strohwisch. Für das Einheizen auf die richtige Backtemperatur rechnete man gut eine Stunde. Diese stellte man bei der Hitzeprobe fest, die mit dem Arm oder mit Hilfe einer Getreideähre durchgeführt wurde. Wenn man den ausgestreckten Arm drei Sekunden lang im Ofen halten konnte oder wenn eine auf das Schießbrett gesteckte und langsam in den Backofen eingeführte Roggenähre sich schön braun gefärbt hatte, war die richtige Hitze erzielt, um die Brotlaibe einschießen zu können.

In den Landschaften, wo das Dorfbackhaus vorherrschte, gab es eine besondere Backreihenfolge unter den einzelnen Familien. Sie wurde durch das Los („Backverspiele“) oder durch Backordnungen bestimmt. Bei den Bäckesgemeinschaften im Siegerland war es so geregelt, daß die Bäckeserben einmal im Jahr zusammenkamen und mit Täfelchen den Wochentag ausloten, der ihnen allein das ganze Jahr über zum Backen zustand. In den Gebieten der Gemeindebackhäuser waren auch die Brotzeichen zur Unterscheidung des Gebäcks notwendig, mit denen die Brote vor dem Einschießen gekennzeichnet wurden. Jede Familie hatte ein eigenes Zeichen, das mit dem hölzernen Brotstempel aufgedrückt wurde. Oder man zog mit der Gabel einige Striche über den Laib.

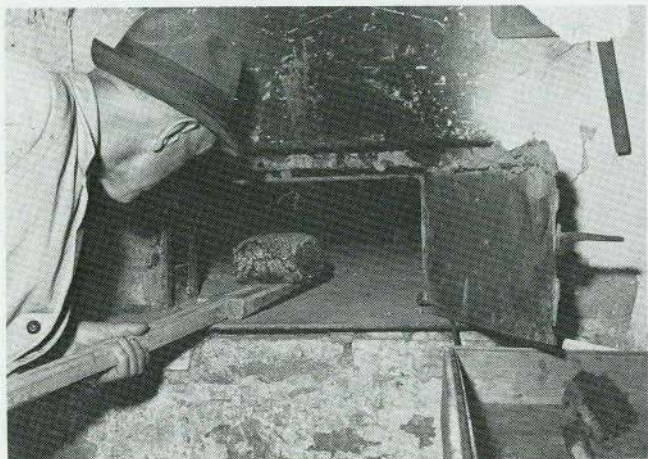


Brotbacken im Backhaus, Auskehren der Asche aus dem beheizten Ofen mit dem Reisigbesen, Odenthal; Foto: G. Schlieker



Eine besondere Bewandnis hatte es mit dem „Kreuzbrot“. In das Brot, das als erstes nach hinten in den Ofen kam, als letztes nachher ausgetan und später auch zuletzt gegessen wurde, war es Brauch, das Kreuzzeichen einzudrücken, um das Gelingen des gesamten Gebäcks in die Obhut Gottes zu stellen.

Mit dem Schießbrett schob man jetzt die Teiglaibe nach und nach in den Ofen ein. Der Schiesser bestand aus einem geglätteten ovalen Brett zur Aufnahme der Brotlaibe und einem etwa drei Meter langen Stiel, der bis in die äußerste Ofenecke reichen mußte. Das Einschließen mußte fortlaufend geschehen, damit alle Brote gleichmäßig der Hitze ausgesetzt waren.



Brotbacken im Backhaus, Einschließen bzw. Austun der Brotlaibe mit dem Schießbrett, Odenthal; Foto: G. Schlieker



Brotbacken im Backhaus, Heimtragen der fertigen Brote auf dem Brotbrett, Hillensberg/Kreis Heinsberg; Foto: Landesbildstelle Rheinland

Die Backdauer richtete sich nach Art und Größe des Brotes. Schwarzbrote blieben mehrere Stunden im Ofen, der westfälische Pumpernickel z. B. mußte sogar bis zu vierundzwanzig Stunden backen. An der Farbe der Krustenbräunung oder durch Beklopfen der Unterseite konnte man erkennen, ob die Brote fertig ausgebacken und gelungen waren. Mit den hölzernen Schießern wurden die fertigen Laibe einzeln herausgeholt. Nach dem Austun mußten sie auskühlen; anschließend bestrich man die Brote wie beim Einschließen mit Wasser, um ihnen eine besonders glänzende Bräunung zu geben. Auf den Brotbrettern oder in eigenen Brotkörben konnte man sie dann nach Hause schaffen, wo sie in der Vorratskammer oder im Keller auf dem Brotgestell aufbewahrt wurden.

### Sonstige Nutzung der Backöfen

Das Schwarzbrot, das der Bauer regelmäßig im Eigenbackofen oder im Gemeinschaftsbackhaus selbst herstellte, gehörte zu den wichtigsten Nahrungsmitteln der Dorfbevölkerung. Zu besonderen Anlässen backte man auch Weißbrot; vor Sonntagen und vor Festtagen, z. B. an Kirmes oder an Weihnachten, nutzte man den angeheizten Backofen auch zum Backen von Kuchen und anderem Gebäck. Das zusätzliche Backwerk wurde gewöhnlich nach dem Austun der Brote gebacken, manchmal auch während der letzten Phase des Brotbackens. Bei festlichen Anlässen hat man hier auch das Fleisch gebraten.

Zum Obstdörren diente der „Backes“ im Herbst. Man schob auf Holzrosten oder Hürden Zwetschgen, Apfelinges und Birnenschnitzel in den warmen Ofen. Das Dörrobst wurde zur Herstellung von Milch- und anderen Suppen oder als Mus zum Belegen der Fladenkuchen verwendet.

Der Backofen wurde auch anderweitig genutzt. In der Nachhitze vom Backen trocknete man beispielsweise feuchtes Getreide, ehe man es zur Mühle gab; Hanf und Flachs kamen zur Nachdörre in den Backes. Auch beim Zurichten von Holzstielen bediente man sich des Backofens: Man erwärmte hier die Stecken, aus denen Heugabeln, Rechenstiele oder Sensenbäume zurechtgebogen wurden.

Alois Döring

Herausgeber: Förderverein  
des Bergischen Museums  
für Bergbau, Handwerk und  
Gewerbe e.V.  
in Zusammenarbeit mit dem  
Kulturamt der Stadt Bergisch  
Gladbach

Redaktion: Wolfgang Vomm

Druck: Druckerei Gräfrath  
Schloßstraße 58  
5060 Bergisch Gladbach 1  
1. Auflage 1983 / 3000

Die Herausgabe dieses Informationsblattes wurde ermöglicht durch

**BROT & KUCHEN** <sup>®</sup>  <sup>®</sup>  
BACKEREI WINKEL-POTTHOFF