

CH Mühlentag 2019 in Andelfingen (4)

Das tägliche Brot ...

Sepp Schneider

Bei uns essen die allermeisten Menschen täglich Brot. Das kommt aus dem Laden. Es ist vom frühen Morgen bis in den Abend hinein verfügbar, ganz frisch, in ungezählten Sorten, in verschiedensten Formen, oft sogar mit Namen versehen. Es ist so selbstverständlich, dass wir es zuweilen einfach verzehren statt es ruhig zu kauen, den ganzen Geschmack aufzunehmen, es zu würdigen. Von Dankbarkeit ist oft keine Rede. Immerhin wird am einen oder anderen Esstisch noch das kurze Dankgebet „Für Spiis und Trank ...“ gesprochen oder gesungen, bevor man sich guten Appetit wünscht.

Brot ist ein uraltes Lebensmittel. In einer Höhle im Nordirak sollen 40'000 Jahre alte Spuren von erhitzter Wildgerste gefunden worden sein, spätere Nachweise für Getreide werden aus Süditalien, Russland, Tschechien und Israel vermeldet. In der Schweiz bauen die Menschen seit rund 8'000 Jahren systematisch Getreide an. Aus dem alten Ägypten gelangte die Kenntnis des Brotbackens über Griechenland und Rom zu uns. Dank der germanischen Liebe zum Bier stand seit dem dritten vorchristlichen Jahrtausend Hefe für den Teig zur Verfügung, seit dem achten Jahrhundert ist Sauerteig bekannt.

In unserem Land wurden seit dem Hochmittelalter reihenweise Städte gegründet. Mit der zunehmenden Arbeitsteilung entwickelten sich die verschiedenen Handwerksberufe. Für die Versorgung der wachsenden Bevölkerung besonders wichtig waren die Pfister (Bäcker). Das Mehl bezogen sie von den Mühlen innerhalb und ausserhalb der Stadtmauern. Bauern und Händler lieferten das Getreide.

In den ländlichen Gebieten dagegen versorgten sich die Menschen weitgehend selber mit Brot. In ganz wenigen Haushalten ist das immer noch so. Zum Glück gibt es heute im Weinland noch eine ganze Reihe gut geführter Bäckereien. Von Henggart bis Stammheim arbeiten tüchtige Berufsleute für ihre Kundschaft. Dabei beginnt ihr Arbeitstag bereits kurz nach Mitternacht. Schon am frühen Morgen gibt es währschaftes Brot, feine Backwaren oder einen fertigen Znüni, am Sonntag den begehrten Zopf und allerhand Leckeres zum Dessert.



Überaus beliebt sind die angegliederten Gaststuben. Eine freundliche Bedienung und die nahe Konditorei werden sehr geschätzt. Arbeiter stärken sich in ihrer Pause. Pensionierte finden sich ein und hoffen auf einen Schwatz. Leute treffen sich beim Einkauf und verabreden sich spontan. So „gans“ gemütlich Kafi trinken ist doch schön!

Weitab von unserer Gegend soll sich folgende Geschichte zugetragen haben. Ein Gast sitzt im Wirtshaus beim Kaffee. Da sein Gipfeli ungemein trocken ist, wendet er sich an die Serviertochter. „Sie Frölein, könnte ich bitte ein Gipfeli von heute haben?“ „Ja natürlich, kommen Sie doch morgen wieder!“

Zu meinen Bubenzeiten wurde bei uns in Riet jeden zweiten Freitag gebacken. Am Vorabend holte die Mutter das Mehl aus dem speziellen Kasten im Estrich. Dann bereitete die Grossmutter in der grossen Holzwanne den Vorteig zu. Am nächsten Morgen kam der Vater schon in der Frühe zum Einsatz. Mit seinen kräftigen Turnerarmen knetete er den Brotteig, worauf dieser zu ruhen hatte. Rechtzeitig wurde eingeheizt. Gegen Mittag stimmte die Temperatur im grossen Kachelofen. Zunächst wurden auf grossen Blechen zwei Wähen gebacken und für das Mittagessen bereitgestellt. Während die Grossmutter auf dem mit Mehl bestreuten Küchentisch die Brote formte, reinigte die Mutter den Ofenboden mit einem feuchten Lappen. Dann wurde es hektisch in der Küche. Die Grossmutter langte mit dem Schüssel zum Tisch, Mama fuhr dreimal mit dem Messer über den ersten Teigballen, legte ihn auf die Holzschaufel, Grossmutter drehte sich schwungvoll und bugsierte ihn in den heissen Schlund. Ich musste die ebenfalls heisse Ofentür bedienen und zwar zackig, damit möglichst wenig Wärme verloren ging. Mein Posten war mit Abstand der gefährlichste, denn bei jedem Manöver riskierte ich eine schmerzhaft Begegnung mit dem Stiel des Schüssels und obendrein eine Zurechtweisung durch die Oberbäckerin. Mit vereinten Kräften gelang es aber immer, alle Brote in den Ofen zu kriegen (Fachausdruck: einschiessen). Nun musste der Küchentisch gereinigt und gedeckt werden. Herrlich, meine Leibspeise, einmal mit Kirschen, einmal mit Äpfeln. Kaum war die Küche wieder aufgeräumt, wurden die fein duftenden Brote aus dem Ofen geholt und auf dem Tisch zum Abkühlen ausgelegt. Für den Verzehr in den nächsten Tagen kamen zwei Laibe in den Küchenkasten, die restlichen transportierte der Vater in den Gemeinschaftskühlraum in Neftenbach. Alle paar Tage radelte die Grossmutter zur Gfrüüri und brachte zwei Brote nach Hause. Die wurden mit zunehmender Lagerdauer nicht besser – im Gegenteil. Dafür nahm der tägliche Verbrauch zusehends ab, ganz im Sinne unserer sparsamen Grosi. Wer sich getraute, über die harte Rinde zu klagen, wurde postwendend belehrt: „Hartes Brot ist nicht hart; kein Brot ist hart.“

Glücklicherweise reichte der Brotvorrat nicht immer für die vorgesehene Dauer aus. Dann kaufte die Mutter jeweils einen Vierpfünder Weissbrot beim Ausläufer des Seuzacher Bäckers Strässler. Ein Fest für uns Kinder, denn auch die tüchtigste Grossmutter kann den Brotkasten nicht Tag und Nacht bewachen!

Neuer Backofen der Familie Schneider in Riet, 1986



Unter Brot verstehen wir eigentlich auch die gesamte Ernährung. Man sagt ja nicht umsonst, man müsse sein Brot oder seine Brötchen verdienen. Daher der

Ausdruck Brotberuf. Interessant ist das französische Wort „copain“. Ursprünglich meinte es eine Person, mit der man das Brot teilt. Weniger lustig ist ein Dasein bei Wasser und Brot. Von sauer verdientem Brot spricht der Schwerarbeiter, der sich tagtäglich abmüht, all seine Energie einsetzt und es doch nie auf einen grünen Zweig bringt. Wer seinen Mund etwas gar voll genommen hat, muss nur zu bald kleinere Brötchen backen. Die von IPOZA offerierten Äpfel gehen jeweils weg wie warme Semmeln. Den Fünfer und das Weggli zu bekommen, versuchen einige Schlawiner immer wieder. Ein weiteres Münsterchen aus dem riesigen Schatz von Redensarten und Sprichwörtern zu unserem Stichwort: „Wes Brot ich ess“, des Lied ich sing.“ Ein Schelm, wer sogleich an gewisse Volksvertreter in Bern denkt! Wenn Sie, liebe Leserin oder lieber Leser, am 1. Juni den Andelfinger Mühlentag besuchen, müssen Sie sicher nicht von Brot allein leben. Die Festwirtschaft wird Sie bestens verköstigen. Und nicht zu vergessen die geistige Nahrung, welche Sie bei den Führungen und in der Ausstellung erhalten. Auch Herz und Seele kommen gewiss nicht zu kurz bei vielen schönen Begegnungen auf dem Festgelände, auf dem Kirchturm oder im Schlosspark. Wir freuen uns.

Details und Zeitplan zu den Führungen unter www.vv-andelfingen.ch