

Brotbacken nach altem Herkommen

Zur traditionellen Selbstversorgung eines Högler Bauernhofs

Von Kurt Enzinger

Es ist längst eine Ausnahme geworden, wenn heutzutage ein Bauer sein Brot selbst bäckt. Früher war das gang und gäbe, und keiner wäre auf die Idee gekommen, das Brot beim Bäcker zu kaufen. Die Bäcker versorgten die Stadtleute, und die Bauern versorgten sich selbst.

Die tief greifende Veränderung der bäuerlichen Struktur von unabhängigen Selbstversorgern zu marktorientierten Spezialisten begann nach dem Zweiten Weltkrieg. Ab dieser Zeit wurde die aufwändige Arbeit des Brotbackens vielfach eingestellt, und seither wird das Brot auch von den Bauern beim Bäcker erworben. Seit mehreren Jahren gibt es allerdings wieder einen gegenläufigen Trend, und eine Reihe von Haushalten, sei es bei Bauern auf dem Land oder bei Stadtleuten, stellen in elektrischen Backöfen selbst Brot her, nicht zuletzt – getragen von „Gesundheitswellen“ – Vollkornbrot für besonders Ernährungsbewusste.

Unabhängig von diesen Entwicklungen gibt es vereinzelt Bauern, die ihr Brot auch heute noch nach traditionellen Methoden backen. Dazu gehört Franz Stadler, Bauer auf dem Kleinenzingergut am Högl¹. Auch wenn die Selbstversorgung dadurch unterbrochen ist, dass er auf seinem Hof seit 1980 kein Getreide mehr anbaut und deshalb das Mehl zum Backen seither kaufen muss, so ist doch der Backvorgang seit Generationen unverändert geblieben.

Getreideanbau seit dem Mittelalter

Der Anbau von Getreide lässt sich auf dem Kleinenzingerhof bis 1312 zurückverfolgen. Schon damals musste der ansitzende Bauer seiner Grundherrschaft, dem Benediktinerinnenstift Nonnberg, als Pachtzahlung *drei mutt chorn* (Korn = Roggen) und *vier mutt habern* (Hafer) abliefern². Berechnungen, die allerdings mit einer Reihe von Unsicherheitsfaktoren verbunden sind, ergaben, dass von der Ernte damals rund ein Drittel als Saatgut für die nächste Ernte abgezweigt werden musste, ein weiteres Drittel für die Grundherrschaft und als Zehent für die Kirche abzuliefern war, und das letzte Drittel dem Bauern für sich und seine Familie übrig blieb³. Auch in den folgenden Jahrhunderten ist der Getreideanbau überliefert. Daraus kann geschlossen werden, dass auf diesem Hof seit rund 700 Jahren die Versorgung der Familie durch die Hauptnahrungsmittel Mus oder Brei aus Getreide und später Brot gesichert war. Dabei handelt es sich bei der erwähnten Jahreszahl von 1312 lediglich um die erste schriftliche Überlieferung. Die Hofstelle selbst ist wesentlich älter und hat ihren Ursprung in der Frühphase der bajuwarischen Besiedlung im Alpenvorland, so dass die Tradition fast eineinhalb Jahrtausende erreicht.

Der Ursprung des Getreideanbaus liegt allerdings noch viel weiter zurück. Von steinzeitlichen Siedlungen weiß man, dass in Mitteleuropa Getreide bereits vor 6000 Jahren bekannt war und sich zu einer bedeutenden Nahrungsgrundlage entwickelte. Und im Vorderen Orient begann man sogar schon vor 10.000 Jahren mit dem gezielten Anbau und der Züchtung von Getreide, das aus Wildgräsern entwickelt wurde⁴.

Von den verschiedenen Getreidearten eignen sich zum Brotbacken vor allem Weizen und Roggen. Beide wurden am Högl als Wintergetreide angebaut, das heißt, im Herbst gesät und im Sommer des nächsten Jahres geerntet⁵. Als Brotgetreide kommt auch noch Dinkel in Frage, der allerdings in unserer Region nicht zum Anbauprogramm der Bauern gehörte. Lange Zeit galt das helle Brot aus Weizenmehl als Herrenbrot und das dunkle aus Roggen als Bauernbrot. Am wenigsten geachtet war Brot aus Hafer und Gerste. Es diente als Nahrung für Dienstboten und andere arme Bevölkerungsschichten⁶.

Eigene Getreidemühle

Neben dem überlieferten Anbau von Roggen, der Voraussetzung für das Brotbacken, war auf dem Hof auch noch eine weitere Bedingung erfüllt: die Verarbeitung des ausgedroschenen Korns zu Mehl. Dem Kleinzingerbauern und seinem Nachbar, dem Großzinger, stand nämlich eine Getreidemühle, eine so genannte „Gmachmühle“, zur Verfügung. Sie durfte nicht für gewerbliche Zwecke benutzt werden, sondern nur für den Eigenbedarf. Diese *Neu erpautte Müll*⁷ ist 1606 zu *Tallackher am Fallpach auf dem Nunbergischen poden aufgesetzt worden*⁸ und diente beiden Bauern zum Mahlen ihres Getreides, zur Herstellung des Mehls, das sie zum Brotbacken benötigten. Schließlich war das rohe Korn als Nahrungsmittel ungeeignet und musste entweder gekocht und zu Brei verarbeitet oder gemahlen und dann das Mehl zu Brot gebacken werden. Die Mühle war von den beiden Bauern *laut darüber aufgerichten brieflichen Urkhundt zu gleichen halben thailen zu geniessen und zu underhalten*⁹.

Diese mit dem Wasser des in unmittelbarer Nähe der beiden Höfe fließenden Fallbachs angetriebene Mühle lag auf *Nunbergischen poden*, das Grundobereigentum befand sich daher beim Benediktinerinnenstift Nonnberg, dem auch der Kleinzinger unterstellt, während der Großzinger damals dem Salzburger Domkapitel grundbar war. Der Betrieb wurde um 1800 aufgegeben. Die Mühle dürfte einer moderneren Ausführung an einem Standort mit besserer Wasserversorgung – sie war bei der alten Mühle Anlass zu Klagen – gewichen sein¹⁰. In der mit Wasserkraft angetriebenen Mühle am Högl wurden die Körner zwischen zwei Mühlsteinen zerrieben, so ähnlich wie zuvor die Körner in Handarbeit mit einem Reibstein auf einem festen Untergrund zerkleinert worden waren. Heutzutage gibt es keine derartigen Bauernmühlen mehr, sondern nur noch große Industriemühlen.

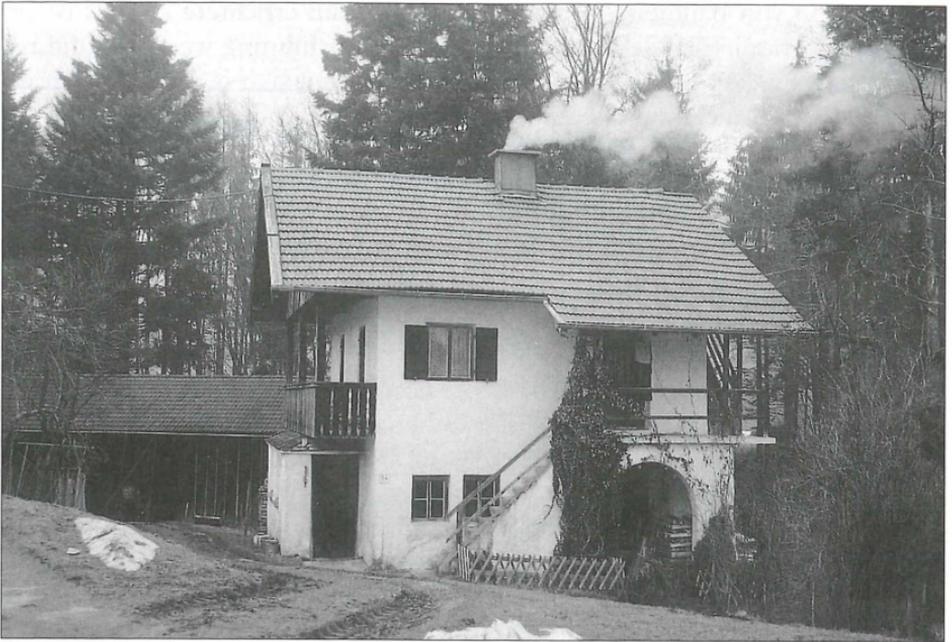


Abb. 1 Der aus dem Kamin aufsteigende Rauch zeigt an, dass der im Zuhaus eingebaute Backofen wieder einmal seiner Aufgabe gerecht wird und bald frisches Brot auf den Tisch kommt.

Backofen und Backhaus

Schon in jungsteinzeitlichen Siedlungen lassen sich frei stehende Backöfen nachweisen. In den Jahrhunderten nach Christi Geburt verbreiteten die Römer in Mitteleuropa den kuppelförmigen Backofen, dessen Bauweise bis in unsere Zeit nachwirkt¹¹. Seit dem frühen Mittelalter baute man auf herrschaftlichen Höfen, in Klöstern und Dörfern Backöfen, in denen zahlreiche Brotläibe gleichzeitig Platz fanden. In den Städten entwickelte sich das Bäckergerber, das verschiedene Brotsorten zum Kauf anbot¹². Es erreichte offenbar einen besonders hohen Status, denn jeder, der einen Bäcker erschlug, musste laut Sachsenspiegel, dem bedeutendsten Rechtsbuch des Mittelalters vom Beginn des 13. Jahrhunderts, eine dreimal so hohe Geldbuße zahlen wie ein Übeltäter, der den Tod von „gewöhnlichen“ Mitmenschen auf sein Gewissen lud¹³.

Der Backofen auf dem Land wurde in jüngerer Zeit aus Brandschutzgründen nicht mehr in die Bauernhäuser gebaut, sondern etwas abseits des Hauptgebäudes. Neben den frei stehenden und lediglich überdachten Backöfen baute man, nicht zuletzt in unserer Region, auch Backhäuser, in denen außer dem Backofen weitere Nebenräume untergebracht sind. Ein solches Nebengebäude mit Backofen und weiteren Nebenräumen wurde 1933 auf dem Kleinenzingerhof vom Großvater des heutigen Bauern errichtet (Abb. 1)¹⁴. Aus früheren Zeiten sind Hinweise vorhanden, dass zuvor, vermutlich an derselben Stelle, ein *Gras- und Baumgarten mit Backofen* existierte¹⁵.

Das 1933 von Baumeister Sattelmair aus Aufham errichtete Zuhause ist ein wohl proportioniertes Gebäude, dessen solide Ausführung weit über die reine Zweckmäßigkeit hinaus reicht und Vergleiche mit den in jüngster Zeit gebauten Häusern nicht zu scheuen braucht. Allein die mit Ziegeln gemauerten und 40 cm starken Außenwände weisen auf die hohe Qualitätsstufe hin. Das Haus hat eine Grundfläche von rund 7×8 m, ein ausladendes und flach geneigtes Satteldach, einen westseitigen Balkon und eine Außentreppe in den ersten Stock. Im Erdgeschoss befinden sich der Backofen mit Obstdarre und Vorraum, eine Waschküche sowie eine Werkstatt mit Vorraum, und im Obergeschoss ist eine ansprechend geschnittene Austragswohnung mit drei Zimmern sowie einem Vorraum untergebracht.

Der Backofen hat die bewährte Kuppelform und fasst 20 Brotlaibe mit einem Gewicht von je 3 bis 4 Pfund. Die neben dem Ofen befindliche Obstdarre diente früher zum Trocknen des Obstes. Das waren hauptsächlich Birnen und Zwetschgen, aus denen die Bäuerin Kletzenbrot herstellte. Die Zwetschgen, die im getrockneten Zustand zwei Jahre haltbar sind, fanden außerdem in Zwetschgenbavesen oder als Mus Verwendung. Man konnte sich damals nicht, wie wir das heutzutage gewöhnt sind, unabhängig von der Jahreszeit frisches Obst kaufen, so dass eine derartige Lagerhaltung ein wenig Abwechslung in den Speiseplan bringen konnte. Ab den 50er-Jahren hatte dann die Obstdarre – ebenso die Waschküche – ausgedient.

Die kleine Wohnung im ersten Stock war nicht nur Austragswohnung, sondern auch Domizil für Sommerfrischler, die während des Zweiten Weltkriegs mit ihren Kindern kamen. Ihnen hat es hier so gut gefallen, dass die erwachsenen Kinder später immer wieder als Sommergäste Quartier nahmen. Nach dem Krieg, als die kleine Gemeinde Högl mit ihren rund 600 Einwohnern 447 Heimatvertriebene aufnehmen musste, fanden in der bescheidenen Wohnung sechs Personen eine vorübergehende Bleibe¹⁶. Zurzeit ist die Wohnung verwaist; nur noch Werkstatt und Backofen erfüllen ihren Zweck.

Backzeiten

Brot ist kein gewöhnliches Nahrungsmittel. Ihm haftet vielmehr eine hohe Symbolkraft an. Allein die Aussage Christi, „Ich bin das Brot des Lebens“, lässt jeden, der sich mit Brotbacken beschäftigt, die Bedeutung seiner Arbeit erkennen und erfüllt ihn mit Ehrfurcht vor dem, was er schafft. Brot bedeutet Sicherheit, vor allem für diejenigen, die schon einmal Hunger und Not erlebt haben. „Und da kam große Not ins Land“, heißt es in manchem Märchen, das damit die Folge von Missernten oder Kriegen beschreibt. Die letzte große Not in unserem Land verursachte der Zweite Weltkrieg, in dem die Güter des täglichen Bedarfs ab 1939 rationiert waren. Noch schlechter als während des Kriegs war die Versorgung in den Nachkriegsjahren bis zur Währungsreform 1948. Damals gab es für Lebensmittel aller Art, für Bekleidung, Seife und Waschpulver, für Brennstoff, sogar für Schuhreparaturen Marken und Bezugscheine, und selbst Brot war nur gegen Brotmarken zu bekommen (Abb. 2)¹⁷.



Abb. 2 Brotmarken für je 50 g Roggenbrot, Lebensmittelkarte mit Marken für Fleisch, Brot, Fett und Fisch sowie ein Bezugschein für 25 kg Brot-Mehl, den ein Bäcker oder Kaufmann bei der Behörde gegen eine entsprechende Menge eingesamelter Brotmarken erhielt und damit Mehl für neues Brot kaufen konnte.

Da versteht es sich von selbst, dass eine so bedeutende Handlung wie das Brotbacken gewissen Regeln, unterliegt und diese Arbeit nicht an jedem Tag vorgenommen werden kann. Als geeignete Tage galten früher der Montag, der Donnerstag und der Samstag. Der Freitag, der Sterbetag Christi, war als Backtag verpönt¹⁸. Mit den genannten Werktagen nimmt man es heutzutage nicht mehr so genau, nur die Sonn- und Feiertage, die bei der bäuerlichen Feldarbeit aus Witterungsgründen durchaus als Arbeitstage genutzt werden, kommen als Backtage nicht in Frage. Es gibt auch ein anschauliches Beispiel,

welch ein Fluch auf einer solchen Arbeit liegt, wenn sie zur falschen Zeit ausgeführt wird. Wie die Legende zu berichten weiß, war einst an einem hohen Feiertag, und zwar ausgerechnet am Fest des Salzburger Landespatrons Rupert, eine Frau mit Brotbacken beschäftigt und erklärte auf Vorhaltungen von Kirchgängern, dass sie den Zeitpunkt zum Backen immer noch selbst bestimme, und zwar selbst dann, wenn das Brot zu Stein werde. Dem Frevel folgte die Strafe auf dem Fuß: ein aus dem Backofen geholter Brotlaib war zu Stein geworden. Zur Abschreckung kann ihn jedermann in Salzburg in der Stiftskirche von St. Peter in Augenschein nehmen. Er ist dort in Eisen geschlagen und nahe dem Grab des hl. Rupert an der Wand befestigt¹⁹.

Die Vorarbeiten zum Brotbacken

Die Vorarbeiten, so versichert der Kleinenzingerbauer, beginnen eigentlich schon ein Jahr oder länger vor dem eigentlichen Backtag, nämlich dann, wenn das Holz für den Backofen geschlägert und auf die richtige Länge zugeschnitten und gespalten wird. Es stammt selbstverständlich aus dem eigenen „Holz“, dem eigenen Wald, und besteht aus Fichten, Tannen, Lärchen und Föhren. Die Bäume werden in der Zeit, in der sie nicht im Saft stehen, das ist von Dezember bis Februar, eingeschlagen. Auf die alten Erfahrungswerte, wonach bei abnehmendem Mond die rechte Zeit für die Holzschlägerung ist, wird, da es sich lediglich um Brennholz handelt, weniger geachtet. Die richtige Länge für den Backofen beträgt 75 cm, und die Lagerzeit zum Trocknen soll nicht kürzer als ein Jahr sein. Als Lagerplatz dient ein Vorraum im Zuhause auf der Südseite, der zum Austrocknen des Brennholzes nicht besser sein könnte.

Die tatsächlichen Vorarbeiten beginnen zwei Tage vor dem Backtag. Da wird am Abend der Sauerteig, das ist etwa eine Pfund Teig, der beim letzten Backvorgang abgezweigt und inzwischen in einer Schüssel im Gefrierschrank gelagert worden war, hervorgeholt und in der Küche zum Auftauen bereitgestellt.

Am nächsten Morgen wird dem Sauertag, um das Auftauen zu beschleunigen, warmes Wasser zugegeben. Dann wird um die Mittagszeit der Backtrog aus der Speisekammer geholt und in die warme Küche gebracht. Schon diese Aktion allein stellt den Bezug zu früheren Generationen her und lässt das Traditionsbewusstsein auf dem Kleinenzingerhof erkennen. Der Backtrog wurde nämlich vom Großvater des heutigen Bauern um 1915 angefertigt. Der Großvater war, bevor er 1914 den Hof erwarb²⁰, Holzknecht gewesen und hatte ein Gefühl für Holz. Der von ihm gezimmerte Trog ist eine solide Handarbeit und hat deshalb seit bald hundert Jahren seine Aufgabe voll erfüllt, auch wenn ihm jetzt deutliche Spuren des Gebrauchs von drei Generationen anzumerken sind.

Am Abend, etwa um 6 Uhr, kommen in den Backtrog je ein $\frac{1}{4}$ Zentner Weizen- und Roggenmehl, also je 12,5 kg, zehn dosierte Hand voll Salz, eine kleine Büchse (20 g) Fenchel, zwei bis drei Hand voll Koriander und etwas Kümmel (Abb. 3 und 4). Die Gewürze können verändert werden und richten



Abb. 3 „Mit Gott“ steht über der Küchennische, ein Bekenntnis, das den Backvorgang bis zu seinem Ende begleitet. Zuerst wird Mehl in den alten Backtrog gefüllt. Die Backbretter im Hintergrund dienen später zur Aufnahme der Brotlaibe.

sich nach dem persönlichen Geschmack. Die auf dem Kleinzingerhof verwendete Gewürzmischung stammt noch von der verewigten Austragsbäuerin, und es besteht kein Anlass, die Rezeptur zu ändern. Die Zutaten werden zu-



Abb. 4 Dem Mehl werden Koriander, etwas Kümmel und Salz zugeben. In der Schüssel auf dem Tisch steht der Sauerteig bereit.

nächst noch nicht mit dem Mehl vermengt und lediglich an der Oberfläche verteilt. Nun werden auch der aufgetaute Sauerteig und knapp 150 g Hefe zusammengemischt und dem im Backtrog befindlichen Mehl, dort in eine an der Oberfläche eingedrückte Mulde, zugegeben.

Die Arbeiten am Backtag

Erst am nächsten Morgen, dem eigentlichen Backtag, wird in der Früh um 8 Uhr alles miteinander vermengt: Mehl, Gewürze, Sauerteig einschließlich Hefe und ferner rund 10 l heißes Wasser. Der entstandene Teig wird nun geknetet. Das dauert ungefähr eine halbe Stunde.

Kurz vor 9 Uhr wird der Backofen eingeheizt. Die Holzscheiter wurden bereits am Ende des letzten Backvorgangs im Backofen gelagert, um so die Resthitze zum Austrocknen des Holzes auszunützen. Wenngleich der Lagerplatz für das Brennholz ideale Verhältnisse aufweist, so kann das Holz doch, falls an den Tagen vor dem Brotbacken durch Nebel oder Regenwetter hohe Luftfeuchtigkeit vorherrscht, etwas Feuchtigkeit aufnehmen. Im Backofen dagegen ist es davor sicher.

Um ½10 Uhr wird es ernst: von der Teigmasse werden mit einem Teigschaber einzelne Portionen abgestochen, mit der Hand Brotlaibe geformt und auf die herbeigeholten Backbretter gelagert, die zuvor mit Mehl bestrichen wurden, damit der Teig nicht anklebt (Abb. 5). Die Lagerung in Brotkörben, die eine gleichmäßig runde Form der Laibe Gewähr leisten würde, ist in un-



Abb. 5 Vom fertigen Teig werden einzelne Portionen abgestochen, daraus mit der Hand Laibe geformt und diese auf den mit Mehl bestrichenen Backbrettern abgelegt.

serer Gegend nicht üblich, auch nicht erforderlich, denn es ist nichts dagegen einzuwenden, wenn nicht alle gleich aussehen, vielmehr jeder Laib seine eigene Form, seine ganz individuelle Gestalt entwickelt. Nun soll der Sauerteig die auf den Backbrettern liegenden Laibe durchdringen und bewirken, dass der Teig „aufgeht“. Unwillkürlich wird man an das Gleichnis erinnert: „Mit dem Himmelreich ist es wie mit dem Sauerteig, den eine Frau unter einen großen Trog Mehl mischte, bis das Ganze durchsäuert war“²¹.

Kurz vor 11 Uhr werden die inzwischen „aufgegangenen“, das heißt größer gewordenen Laibe mit Milch gewaschen, damit sie später eine glänzende Oberfläche bekommen (Abb. 6), durch eine Reihe von Einstichen mit der Gabel verziert, auf den Backbrettern von der Küche im Bauernhaus zum etwa 30 m entfernten Zuhauß mit dem dort befindlichen Backofen transportiert und im Vorraum gelagert.

Um 11 Uhr, nach gut zwei Stunden, hat der Backofen die erforderliche Hitze von mehr als 200 Grad erreicht. „Jetzt beginnt der Count-down“, sagt der Bauer und ärgert sich, dass ihm dieser Ausdruck über die Lippen gekommen ist, passt er doch weder in die Landschaft noch zur heiligen Handlung. Aber so ist es eben, auch auf den Bauernhöfen kann man sich nicht ganz von fremdländischen Ausdrücken abschotten. Sie kommen über die modernen Medien klammheimlich in den letzten Winkel. „Jetzt pressiert es“, heißt die verbesserte Aussage, die selbstredend keine Zeit lässt, sich lange darüber Gedanken zu machen, dass auch das ein Fremdwort ist und aus dem Französischen kommt. Aber Frankreich liegt uns zumindest näher als Amerika.

Das Holz im Ofen ist inzwischen weitgehend verbrannt, so dass er ausgeräumt werden kann. Mit einem Glutscharer werden die Glutreste herausgeholt und in einem alten verzinkten Waschschaffel aufgefangen (Abb. 7). Das geht nicht ohne Rauch ab, der Augen und Hals merklich in Mitleidenschaft zieht. Der Kleinzingerbauer lässt sich aber nichts anmerken und nimmt diese Plage beherzt auf sich. Der Ofenboden wird nun noch mit einem Besen aus Fichten- und Tannenreisig ausgeputzt, damit sich nicht zu viel Holzasche

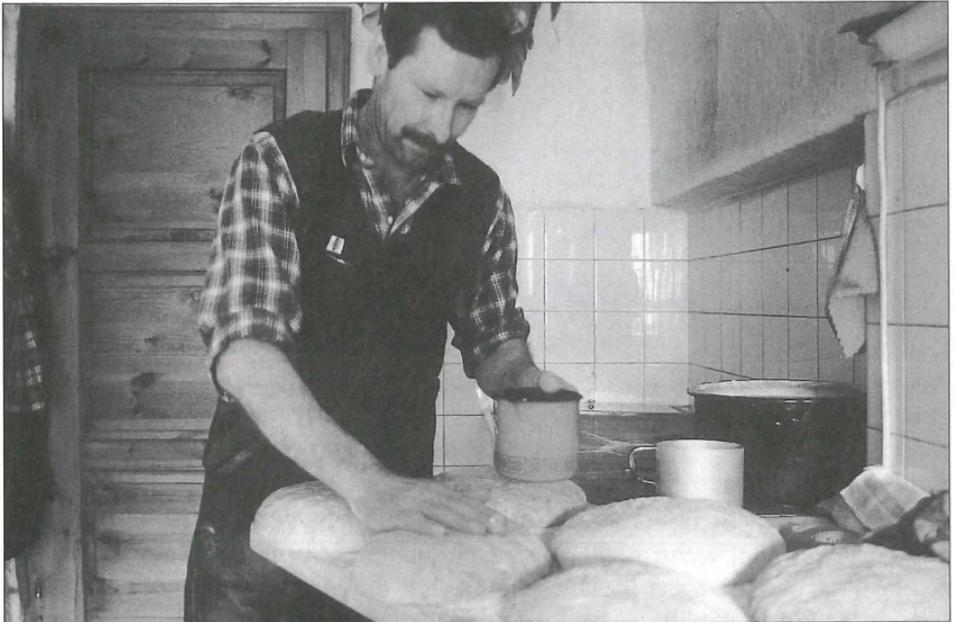


Abb. 6 Nachdem der Sauerteig seine Aufgabe erfüllt hat und die Laibe „aufgegangen“ sind, erhalten sie mit der Gabel Verzierungen und werden an der Oberfläche mit Milch eingestrichen.

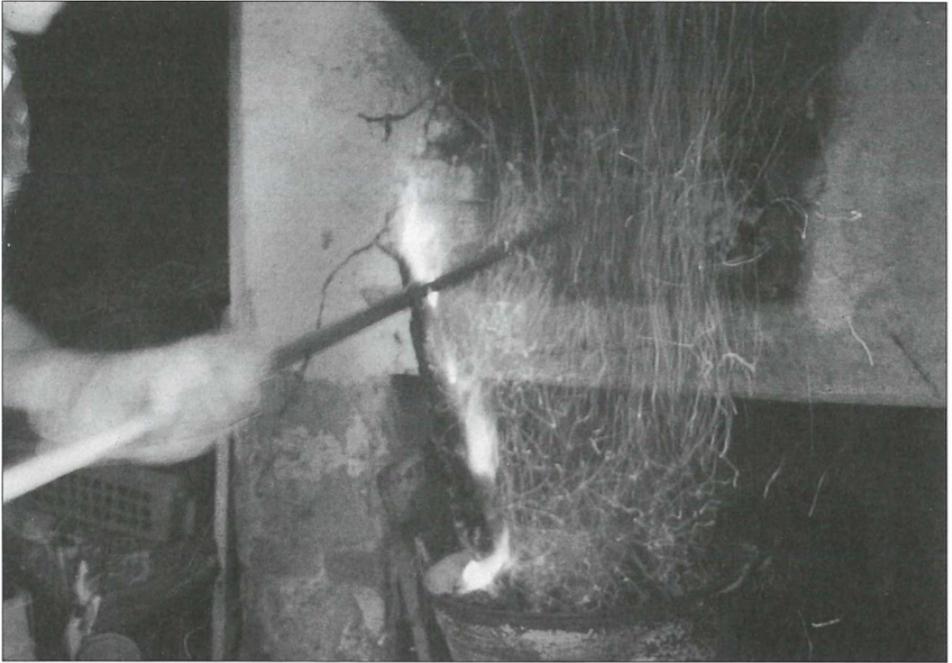


Abb. 7 Wenn der Backofen die erforderliche Backhitze erreicht hat, werden die Glutreste mit einem Schaber herausgeholt, dann wird der Backofen mit Reisig gereinigt, jeder Brotlaib einzeln „eingeschossen“ und der Ofen verschlossen.

am Boden der Brotlaibe festsetzen kann. Das Brot kommt nämlich nicht in irgendeinen eigenen sauberen Hohlraum im Backofen neben dem Feuerloch, sondern genau dorthin, wo in den letzten beiden Stunden das Holz verbrannt ist.

Damit nicht zu viel von der wertvollen Hitze verloren geht, wird möglichst rasch mit dem „Schießer“, einem an einer Stange befestigten Holzbrett, auf den genau ein Brotlaib passt, ein Laib nach dem anderen in den Ofen „eingeschossen“. Die Laibe sollen sich nicht berühren, damit sie nicht zusammenbacken. Wenn der letzte Laib seinen Platz gefunden hat, wird der Ofen gut verschlossen und kleine, undichte Stellen an der Öffnung werden mit nassen Tüchern abgedeckt. Nun hat die gespeicherte Hitze von 200–250 Grad die Aufgabe, das Brot in etwa zwei Stunden zu backen. Damit das gut gelingt, kann man nichts mehr tun außer beten. Und so wird an dieser Stelle nach altem Herkommen der Segen des Allmächtigen mit einem stillen „Vaterunser“ und einem „Gegrüßt seist du Maria“ erbeten. Drei Kreuze auf Stirn, Mund und Brust „Im Namen des Vaters, des Sohnes und des Heiligen Geistes“ am Anfang und am Ende des Gebetes gehören dazu. Die Passage „Unser tägliches Brot gib uns heute“ gewinnt in dieser Situation eine ganz praktische Dimension und macht nachdenklich, vor allem darüber, dass das tägliche Sattwerden nicht selbstverständlich ist. Diese Erkenntnis gewinnt ein Bauer viel eher als ein Stadtmensch, dem der Zusammenhang zwischen Natur, Bauernarbeit und letztlich Brotbacken weitgehend verloren gegangen ist.

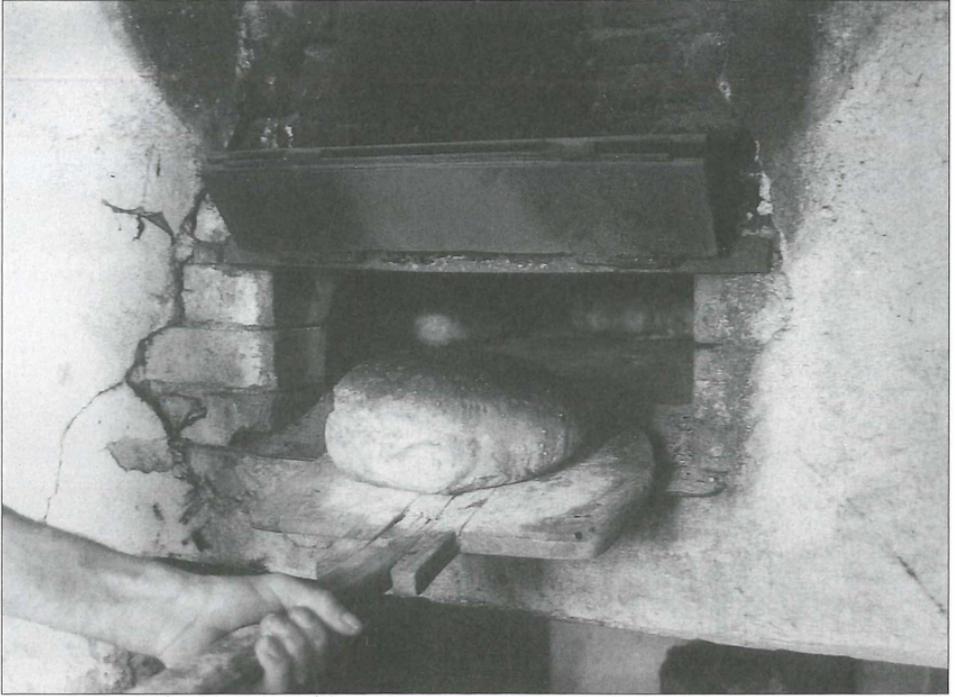


Abb. 8 Die fertig gebackenen, noch sehr heißen Laibe werden mit dem Schießbrett aus dem Ofen herausgeholt, mit einem feuchten Tuch abgewischt, noch einmal kurz im Ofen nachgetrocknet und dann auf den Backbrettern abgelegt.

Etwas nach 1 Uhr Mittag ist es dann so weit: der Backofen wird geöffnet und die einzelnen Laibe mit dem „Schießer“ herausgeholt (Abb. 8). Die Mühle hat sich gelohnt, die Gebete sind erhört worden: Schöne braune, gut durchgebackene Laibe, an der einen oder anderen Ecke leicht aufgerissen, tauchen auf und lassen dem Betrachter das Wasser im Mund zusammenlaufen. Es sind genau 20 Laibe mit jeweils 3 bis 3½ Pfund Gewicht. Nun werden sie noch einmal einzeln in die Hand genommen, mit Handschuhen, weil sie sehr heiß sind, und mit einem Handbesen gereinigt, insbesondere am Boden von Holz- asche und Mehl befreit, dann mit einem feuchten Tuch abgerieben, noch einmal zum Nachtrocknen in den Ofen gegeben und nach kurzer Zeit wieder herausgeholt. Dann ist der Backvorgang beendet. Die Laibe kommen erneut auf die Backbretter und werden ins Bauernhaus getragen (Abb. 9) und zunächst zum Auskühlen gelagert. Der Bedarf für die nächsten Wochen kommt in die Speis, der Großteil wird im Gefrierschrank gelagert und später aufgetaut. Mit dieser modernen Technik ist es möglich, dass auf Vorrat gebacken wird. Früher war es alle drei Wochen nötig, weil Brot eine längere Zeit nicht haltbar ist und Schimmel ansetzt. Heutzutage genügt es, wenn im Jahr vier bis fünf Mal gebacken wird. 20 Laibe reichen bei dem derzeit aus drei Personen bestehenden Haushalt auf dem Kleinzingerhof für knapp ein Viertel Jahr.

Als letzte Aktion wird wieder in den noch warmen Backofen das Holz für den nächsten Backvorgang eingefüllt. Das ist eine Arbeit, die Fingerspitzen-



Abb. 9 Der Lohn der aufwändigen Arbeiten: ein Backbrett voller frischer und braun gebrannter Brotlaibe mit jeweils rund $3\frac{1}{2}$ Pfund.

gefühl erfordert. Die Scheiter müssen kreuzweise übereinander gestapelt werden, und zwar so, dass ein guter Luftzug möglich ist.

Am Abend kommt das frisch gebackene Brot als Leckerbissen auf den Tisch. Vor dem Anschneiden werden nach altem Brauch auf die Laibunterseite mit der Messerspitze drei Kreuze gezeichnet: „Im Namen des Vaters, des Sohnes und des Heiligen Geistes!“ Das frische Brot mit etwas Butter ist ein besonderer Genuss, und das nicht nur für Gaumen und Augen, sondern auch für Gemüt und Selbstbewusstsein, wenn es, wie seit Generationen, selbst gebacken worden und gut gelungen ist.

Anmerkungen

Dem Kleinenzingerbauern, Herrn Franz Stadler, sei für freundliche Unterstützung und zahlreiche Einzelinformationen herzlich gedankt.

- 1 Kurt Enzinger, Enzing am Högl, Zur Geschichte zweiter Bauernhöfe, in: MGSL 136 (1996), S. 67–170, hier S. 140.
- 2 Stiftsarchiv Nonnberg, Urbar 1, fol. 7; *mutt* = Hohlmaß.
- 3 Enzinger, Enzing am Högl (wie Anm. 1), S. 102.
- 4 Deutsches Brotmuseum Ulm, Kat. (1996), S. 16.
- 5 Kurt Enzinger, Egartenwirtschaft – Wie früher am Högl Landwirtschaft betrieben wurde, in: MGSL 139 (1999), S. 265.
- 6 Werner Rösener, Bauern im Mittelalter (München 1991), S. 106.
- 7 Stiftsarchiv Nonnberg, Urbar 61 (1606), fol. 13.
- 8 Ebd., Notlbuch 352 (1639), fol. 166.
- 9 Ebd.
- 10 Kurt Enzinger, Von einer Mühle am Högl, in: Das Salzfaß 27 (1993), H. 1, S. 34.
- 11 Beate Krieg, Bäuerliches Brotbacken – Arbeitsblätter des Freilichtmuseums des Bezirks Oberbayern an der Glentleiten (Großweil 1989), Nr. 10.
- 12 Rösener, Bauern (wie Anm. 6), S. 108.
- 13 Paul Ernst Rattelmüller, Bairisches Brauchtum im Jahreslauf (München 1988), S. 265.
- 14 Plan vorhanden im Staatsarchiv München, Baupläne Reichenhall Nr. 46 v. 1933.
- 15 Ebd., Kataster der Gem. Högl Nr. 2048 v. 1854; Notariat Reichenhall, Urk. v. 1880 Nr. 436 (Kaufvertrag), u. Urk. v. 1897 Nr. 897 (Kaufvertrag); Kleinenzingerhof, Auszug aus dem Grundsteuerkataster der Gem. Högl v. 1915.
- 16 Josef Streibl, Der Högl, seine Höfe und Familien (Högl 1969), S. 111.
- 17 Brotmarken, Lebensmittelkarte und Bezugsschein hat Herr Herbert Habicht, Freilassing, freundlicherweise zur Verfügung gestellt.
- 18 Rattelmüller, Bairisches Brauchtum (wie Anm. 13).
- 19 Nora Watteck, Der steinerne Brotlaib, in: Salzburger Bauernkalender 1994, S. 92.
- 20 Kleinenzingergut, Urk. des kgl. Bayer. Notariats Reichenhall Nr. 764 v. 28. Okt. 1914.
- 21 Mt. 13.33.

Anschrift des Verfassers:
Kurt Enzinger
Lindenstraße 19
D-83995 Freilassing

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mitt\(h\)eilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde](#)

Jahr/Year: 2000

Band/Volume: [140](#)

Autor(en)/Author(s): Enzinger Kurt

Artikel/Article: [Brotbacken nach altem Herkommen. Zur traditionellen Selbstversorgung eines Högler Bauernhofs. 361-374](#)