

Vom Korn zum Brot

Kulturgeschichtliche Einblicke rund ums Brot

GÜNTHER WURZER

Die Abteilung für Volkskunde widmete 2005 dem Thema **Korn und Brot in Kärnten** in seiner rasanten kulturgeschichtlichen Entwicklung speziell im 20. Jahrhundert mit den Schwerpunkten Arbeit und Brauchtum rund ums Brot ihre besondere Aufmerksamkeit und stellte eine Themenausstellung mit dem Titel „Vom Korn zum Brot“ zusammen. Diese Ausstellung war vom 28. September bis 30. November zu sehen, wobei der Zuspruch enorm war, so dass sie 2006 als Wanderausstellung im Rosental, Gurktal und Krappfeld erneut gezeigt werden konnte und ebenso 2007 von der Landwirtschaftskammer Kärnten neuerlich entlehnt und als Begleitausstellung im Zuge von Brotprämierungen in den City Arkaden in Klagenfurt gezeigt wurde.

Die Ausstellung vermittelte historische Einblicke in die Arbeitswelt des Getreideanbaus, der Getreideernte sowie in Aufbewahrung und Verarbeitung des Korns zu Mehl und Brot. Sie führte den Besucher u. a. in die Zeit vor der Mechanisierung – also in das Ambiente, als noch viele Schnitter bei der Getreideernte auf den Feldern tätig waren und das Kornmahlen in Wassermühlen sowie das Brotbacken in den Rauchküchen noch fixer Bestandteil des bäuerlichen Alltags waren, kurz gesagt in die Zeit, als der Weg vom Korn zum Brot noch mit zahlreichen mühevollen Arbeitsschritten verbunden war und vieler Hände bedurfte.

Die Ausstellung zeigte aber ebenso den rapiden Wandel in der Landwirtschaft auf und vermittelte anhand alter und neuer Fotos und Bilder vergleichende Arbeitsabläufe von einst und heute – angefangen von der Bestellung des Ackers über Anbaumethoden des Getreides, Erntetechniken bis zum Wandel des Brotbackens.

Zusätzlich veranschaulichten diverse alte wie neue Gerätschaften sowie alte und neue Getreidesorten recht eindrucksvoll die Entwicklung.

Religiöse, politische und lyrische Texte und Gedanken zum Thema Brot sowie verschiedene Brotsorten und Gebäck zum Verkosten aus den Tälern Kärntens rundeten die Sonder-schauen ab.



Abb. 2: Brotausstellung in den City Arkaden Klagenfurt. Aufn. A. Steinwender



Abb. 3: Brotausstellung in den City Arkaden Klagenfurt. Aufn. A. Steinwender



Abb. 1: Folder zur Brotausstellung

Weiters konnten sich die Besucher während der Ausstellungen Filme über die Getreideernte, das Brauchtum rund ums Brot oder das Brotbacken ansehen:
Vom Korn zur Mühle – vom Mehl zum Brot
Das Tal der hundert Mühlen (Lesachtal)
Kinder backen selbst Brot

I. Zur Kulturgeschichte

1. Samen und Korn – Nahrungsmittel seit biblischer Zeit
 Schon in der Genesis heißt es: „Und Gott sprach: 'Siehe, ich habe euch alles samentragende Kraut gegeben, das auf der Fläche der ganzen Erde ist, und jeden Baum, an dem samen-tragende Baumfrucht ist; es soll euch zur Nahrung dienen““ (1. Buch Mose, 1,29).

Das samentragende Kraut sind Gräser, die auf der ganzen Erde in fast jedem Klima wachsen. Noch heute sind Gräsernahrung Hauptnahrungsgrundlage z. B. der Menschen in Äthiopien.

Im Laufe der Geschichte hat der Mensch durch Auslese und Züchtung aus den Gräsern verschiedene Getreidesorten erhalten: Dinkel, Emmer, Weizen, Waldstaude, Roggen, Gerste, Hafer, Buchweizen, Hirse, Reis, Mais u. a. m.

2. Vom Wert der Samen und Körner

Samen und Getreidekörner sind sozusagen „lebende Konserven“, die in großen Mengen angebaut, geerntet und vorrätig gehalten werden können. Das erlaubt nicht nur die Überbrückung der unfruchtbaren Wintermonate, sondern bei kluger Vorratshaltung auch das Überleben unfruchtbarer Jahre. Das wusste schon Josef, der Statthalter des Pharao in Ägypten, als er dessen Traum von den sieben fetten und sieben mageren Kühen richtig zu deuten wusste und den Aufbau eines großen Getreidevorrats für die kommenden sieben mageren Jahre anordnete.

Samen und Getreidekörner besitzen noch einen anderen Vorzug: Sie enthalten wie kein anderes Lebensmittel lebens- und gesundheitsnotwendige Wirkstoffe, Energieträger, genetische Informationen und biochemische Werkzeuge, um neues Leben zu entwickeln. Das nutzen viele höhere Lebewesen, nicht nur der Mensch, um Zellvermehrung und Zellersatz in Gang zu halten.

Getreidekörner haben der Menschheit die Entwicklung und stete Vermehrung bis heute erlaubt und ihre Vorratshaltung hat Hungersnöte und Dezimierungen der Menschheit durch Missernten vermieden.

Auf Bauernhöfen galten deshalb Getreidetruhen und Troadkästen als etwas Besonderes, ja sie waren den Besitzern beinahe „heilig“, aber auch große Korn- und Getreide-

speicher der Städte zeugten jahrhundertlang von ihrer Wichtigkeit als Vorratsbehälter für die Stadtbevölkerung.

3. Brot – ein altes Kulturgut

Der Mensch baut Getreide seit etwa 10.000 Jahren zur Ernährung an, wobei er aus Gräsern durch Auslese und Züchtung diejenigen Getreidesorten entwickelte, die sich für die jeweiligen Boden-, Klima- und Wasserverhältnisse zur Broterzeugung am besten eigneten. Der Prozess von Auslese, Züchtung, Anbau des Korns über die Ernte des Getreides bis zur Herstellung des Brotes ist aufs engste mit der Kulturwerdung der Menschheit verbunden, aber auch mit der Ausprägung regionaler Unterschiede und Identitäten.

Vor 7.000 Jahren haben die Ägypter auf heißen Steinen bereits Fladen aus Körnerbrei gebacken und seit 5.000 Jahren sind Bierhefe und Sauerteig zum Lockern des Brotes bekannt. Auf europäischem Boden ist Brotbacken seit etwa 6.000 Jahren belegt. Dabei haben sich im Laufe der Zeit mannigfaltigste Feuerstätten, Backöfen, Gerätschaften und Arbeitstechniken rund ums Brot entwickelt, so auch in Kärnten, das ja bekanntlich von der germanischen, slawischen und romanischen Kultur beeinflusst und geprägt ist.

Fast jede Kultur entwickelte spezielle Regeln für den Umgang mit Brot. Besonders die Slawen und Germanen schätzten das Brot wie kein anderes Nahrungsmittel. Wegen der aufwändigen Herstellung war Brot lange Zeit sehr teuer und besonderen Anlässen vorbehalten.

II. Vom Getreideanbau und der Brotkultur in Kärnten

Unser Land zeichnet sich durch eine beträchtliche Anzahl geografischer, klimatischer wie kleinräumlicher Besonderheiten – wie es ein Kärntnerlied so treffend ausdrückt: „... jedes Täl hat sei Gsicht ...“ – aus. Dies spiegelte sich über Jahrhunderte auch in der Brotkultur des Landes wider: In den Gebirgstälern war fast nur Roggenbrot üblich. Der Weizenanbau beschränkte sich dagegen auf wenige fruchtbare Ebenen des Krapp- und Zollfeldes oder den Unterkärntner und Lavantaler Raum. Das „Hadnbrot“ galt bzw. gilt bis heute als Spezialität des Jauntales.

Waren über Jahrzehnte der Haferbrei und „Sterz aus Gerste und Roggen“ übliche Nahrungsmittel der Bergbewohner, so schätzten die Talbewohner auch des sonst schneereichen Gail- und Drautales den Sterz von der wärmeliebenderen Pflanze, dem Mais.

Wie die Boden- und Klimaverhältnisse den Anbau von Getreidesorten stark beeinflussen, bedingten auch die unterschiedlichen Typen an Feuerstätten die Art des Brotbackens auf natürliche Weise. In Kärntens Tälern sind offene Feuerstätten im Bauernhaus seit dem 15. Jahrhundert nach-

Wichtige Kärntner Getreidesorten:



Abb. 4: Roggen. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 5: Gerste. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 6: Hafer. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 7: Weizen. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 8: Buchweizen (Hahn) (= Pseudogetreide; die Blüte zeigt, dass es sich botanisch um ein Knöterichgewächs und nicht um ein Getreide im eigentlichen Sinne handelt). Fotoarchiv der Abt. Volkskunde

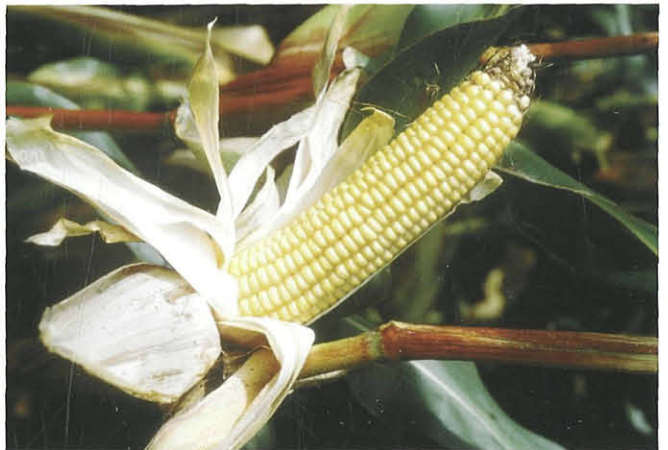


Abb. 9: Mais. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde

weisbar. Rauchküchen und Rauchstuben gelten als Urzellen des Bauernhauses. Auch Kärnten zeichnete sich durch unzählige solcher Rauchstuben und Rauchküchen aus, die regionspezifische Merkmale aufwiesen. So gab es beispielsweise Doppelfeuerstätten mit dem Koch-, Heiz- und Backfeuer. Die Kärntner Rauchküchen sind, mit Ausnahme des Gailtales, in der Regel ein sekundärer, meist im Steinbau errichteter Feuerraum und verfügen über eine offene Feuerstätte und ein darüber befindliches Steingewölbe mit Rauchkamin.¹

III. Der lange Weg – vom Korn zum Brot

Die Arbeitsschritte von der Bestellung der Erde, der Aussaat des Korns über Ernte, Lagerung bis zu den Mahlvorgängen waren einst beachtlich und bedurften jeder verfügbaren Arbeitskraft eines Bauernhofes. Und selbst die Tätigkeiten, bis aus frisch gemahlenem Mehl ein fertig gebackener Laib Brot auf den Tisch kam, setzten Fleiß, körperliche Kraft und vor allem altüberliefertes Wissen und Lebenserfahrung der Bäuerin und ihrer Helferinnen voraus. Sowohl die Bestellung des Bodens für den Ackerbau, die Aussaat, die Ernte, das Dreschen und das Mahlen, aber auch das Brotbacken in der Rauchküche waren in der autarken Welt der Bauernhöfe bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts Arbeiten, die jedem

Hof eigen waren und gleichsam zum bäuerlichen Alltag zählten. Das Leben auf den Höfen wie das Wohlergehen bäuerlicher Großfamilien war einst aufs engste mit dem Getreidekorn und der Herstellung des Brotes verbunden. In diesem Lichte müssen einerseits die Wertschätzung des Brotes, andererseits aber auch die vielen religiösen Bräuche, die sich rund ums Brot entwickelt haben, gesehen werden.

Der Wandel in der Landwirtschaft, der sich in den letzten 50 Jahren vollzogen hat, ist beachtlich und enorm. Damit einher ging aber ein allmählicher Bruch bis zu einer beinahe völligen Aufgabe einer jahrhundertealten Kultur rund ums Bauernbrot.

Wie alte Fotos zeigen, waren noch vor wenigen Jahrzehnten bei den vielen Arbeitsschritten vom Anbau des Korns mit Zugtieren über die Ernte bis zur Verarbeitung des Getreides zu Mehl und Brot viele Menschen, ja beinahe alle Hände eines Hofes gefragt und nötig; auf größeren Höfen wurden immer auch zusätzliche Saisonarbeitskräfte beschäftigt.

In dem Maße, wie die Mechanisierung zunahm, nahm die manuelle Arbeit ab. Kurz gesagt – Maschinen verdrängten den Menschen. Damit einher ging aber auch die Aufgabe



Abb. 10: Der Brotacker – einst Lebensgrundlage jedes Bauernhofes, heute in Berggebieten eine Seltenheit; Teichl-Hinterwinkel, Metnitztal. Aufn. G. Wurzer



Abb. 11: Die Bestellung des Ackers erfolgte bis in die 70er Jahre des vorigen Jahrhunderts mit Pflug und Egge, gezogen von Rindern und Pferden. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 12: Nach der Pflugarbeit musste der Acker zunächst mit der Egge eingeebnet und nach der händischen Saat das Korn eingeeget und anschließend niedergewalzt werden, was oft auch mit einem Ochsen gespannt erfolgte. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 13: Saatgut war früher rar und sehr kostbar – die Aussaat mit Säckschürze daher dem Altbauern vorbehalten; Krappfeld um 1955. Aufn. Hr. Schelander; Kappel/Krappfeld



Abb. 14: Das Umpflügen großer Äcker erfolgt heute mit leistungsstarken Pflügen und Traktoren. Aufn. Landwirtschaftskammer Kärnten



Abb. 15: Das Eggen, Säen und Walzen mit modernen Kombinationsgeräten und einem leistungsstarken Traktor wird heute in einem Arbeitsgang von einer einzigen Person ausgeführt. Aufn. Landwirtschaftskammer Kärnten

einer vielseitigen und arbeitsintensiven Produktion, denn durch die Abwanderung aus der Landwirtschaft kam es gleichsam zur Aufgabe der Selbstversorgung. Die verbliebenen wenigen Arbeitskräfte spezialisierten sich auf wenige Produktionssparten, nicht mehr selbst produzierte Lebensmittel wurden immer häufiger zugekauft. In Kärnten sind heute die Mehrzahl der Höfe Nebenerwerbsbetriebe oder anders ausgedrückt ein Einmann-/Einfraubetrieb, die sich auf eine oder zwei Produktionssparten spezialisiert haben. Die Kultur des ganzheitlichen Denkens und Wirtschaftens mit der einstigen Selbstversorgung ist heute Geschichte! Altes und über Generationen mündlich tradiertes Wissen wurde in nur wenigen Jahrzehnten beinahe aufgegeben.

Der Brotacker – einst Lebensgrundlage jedes Bauernhofes – ist heute in Berggebieten eine Seltenheit geworden, händische Arbeiten und Fertigkeiten wurden großteils durch die Technik abgelöst. Moderne und schlagkräftige Maschinen benötigen große und ebene Flächen der Talböden und Kärntner Becken, um wirtschaftlich zu sein.

Die Fotos sollen anhand der Arbeiten rund ums Brot vom Frühjahr bis in den Herbst die rasante Entwicklung und Veränderung seit dem Zweiten Weltkrieg bis heute vermitteln und deutlich machen.

1. Aussaat

Einst wurde die Pflugschar händisch angesetzt und mit Pferde- und Ochsenstärken ging es ans Pflügen. Es musste sorgfältig gearbeitet werden, um nicht aus der Furche zu geraten. Nach dem Eggen wurde das Saatgut auf das Feld getragen, wo es vom erfahrenen Bauern gesät wurde. Durch das anschließende Walzen des Bodens wurden die Samenkörner zum besseren Wachstum gleichmäßig in die Erde gedrückt.

2. Erntearbeit – Erntedank

Alte Fotos zeugen von einer Zeit, als in den Bergregionen noch sorgfältig Ackerbau betrieben wurde. Der Boden und die klimatischen Verhältnisse boten resistenten, jedoch weniger ertragreichen Getreidepflanzen gute Lebensbedingungen.



Abb. 16: Die Arbeit mit der Sense war Männersache, die mit der Sichel oblag den Frauen. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 17: Schnitterinnen beim Ährenauflesen und Garbenbinden im Nockgebiet. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 18: Das Zusammentragen und Aufstellen der Garben auf dem Feld zum Trocknen (Teckeln) war Männersache. Im steilen Gelände wie hier im Mölltal wurden nur wenige Garben zusammengestellt und oben mit einer abgedeckt. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 19: Im Rosental dagegen wurden viele Garben mit Hilfe einer Leiter aufgestellt – Schnitter und Schnitterinnen nach getaner Arbeit mit den „Teckeln“ im Hintergrund, Mitte 20. Jh. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 20: Kinder beim Nachtragen der Getränke (Wasser und Most) und Jause. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 21: Schnitter und Schnitterinnen bei der wohlverdienten Jause im Nockgebiet. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 22: Jeder Hof hatte seine Getreidefelder – wo das Getreide reif war, wurde es geschnitten und die Schnitterinnen zogen so von Hof zu Hof; Getreideäcker im Nockgebiet. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 25: Nach dem Einbringen und Nachrocknen der Garben in der Tenne erfolgte einst im Spätherbst und Winter das mühselige Ausschlagen der Körner mit dem Dreschflegel. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 28: Die vielen Tätigkeiten der Mäher, Schnitterinnen und Drescher wurden durch eine einzige Maschine, den Mähdrescher, abgelöst. Aufn. Landwirtschaftskammer Kärnten



Abb. 23: Der Anblick einer händischen Getreideernte in Berggebieten, wo Brotäcker für Mähdrescher zu klein und steil sind, ist selten geworden; Maria Luggau, Lesachtal. Aufn. G. Wurzer



Abb. 26: Bevor das Korn gemahlen werden konnte, musste es mit Reiter und Sieb von der Spreu getrennt werden. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 29: Die mühselige Erntearbeit ist heute Geschichte! Was einst viele Erntehelfer und Hände in wochenlanger Arbeit bewerkstelligten, vollbringen heute wenige Fahrer mit leistungsstarken Maschinen, wobei in unglaublich kurzer Zeit das Erntegut (Korn und Stroh) in Getreidesilos und Hallen lagert. Aufn. Landwirtschaftskammer Kärnten



Abb. 24: Die halbautomatische Getreideernte (das Mähen der Ähren und Ablegen der Garben erfolgte bereits in einem Arbeitsgang) erleichterte die Erntearbeit bereits wesentlich, obwohl noch immer viele Personen benötigt wurden; Krappfeld um 1960. Aufn. Hr. Schelander; Kappel/Krappfeld



Abb. 27: Die Dreschmaschine ersetzte die schwere Handarbeit mit Dreschflegel, Reiter und Sieb. Aufn. Hr. Schelander; Kappel/Krappfeld



Abb. 30: Die Erntekrone beim Erntedankumzug ist allerdings auch heute noch Höhepunkt und Ausdruck einer vollbrachten Erntearbeit; Erntedank in Guttaring. Aufn. G. Wurzer

Auf den Bergbauernhöfen gediehen vorwiegend Hafer, Gerste und Roggen (Waldstaude).

Nach der Aussaat im Frühjahr reifte das Getreide im Sommer auf den Feldern heran. Goldgelbe Kornfelder prägten im Sommer das Landschaftsbild rund um die bäuerlichen Anwesen. Derlei Impressionen aus der Zeit vor der Mechanisierung gehören heute beinahe der Vergangenheit an.

Für den Getreideschnitt holte man sich Unterstützung von Schnitterinnen aus der Nachbarschaft. Das Mähen des Getreides mit der Getreidesense, das Dengeln der Sichel und das Aufstellen der „Teckeln“ war Männersache, den Frauen oblag das Aufheben der Ähren mit den Sichel und das Binden derselben zu Garben. Die Kinder versorgten die Schnitter und Schnitterinnen während ihrer Arbeit in der Hitze mit Getränken (vorwiegend Wasser und Most), sie waren aber auch für das Nachtragen der Jause zuständig.



Abb. 31: Bäuerlicher Getreidespeicher (= Troadkâsten) aus Holz gezimmert, Gurktal, 18. Jh. – einst wichtiger Bestandteil jedes Bauernhofes. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde

Von der mühevollen Arbeit erholte man sich gemeinsam bei einer wohlverdienten Jause im Schatten eines Baumes.

3. Dreschen, Speichern und Mahlen

Im Spätherbst war das Dreschen auf der Tenne an der Reihe. Die Garben wurden auf dem Holzboden aufgelegt und mit Dreschflegeln wurde so lange im Takt auf die Ähren geschlagen, bis sämtliche Körner ausfielen. Auch Spaß durfte nicht fehlen. Um Spreu, Steine und Unkrautsamen zu entfernen, siebte man das Getreide anschließend mit groben Reitern und feinen Sieben, in der handbetriebenen Windmühle wurde das Korn nochmals gereinigt. Vorne fiel das feine Korn heraus, seitlich die Körner für das Hühnerfutter und hinten die Spreu.

Im Getreidespeicher (Troadkâsten) wurde das gewonnene Korn dann gelagert. Der Getreidespeicher nahm innerhalb des bäuerlichen Anwesens, aber auch bei den einstigen Grundherrschaften (Adel und Kirche) einen besonderen Stellenwert ein, weshalb er oft sehr kunstvoll gestaltet wurde. Vor etwa 40 Jahren wurde der Dreschflegel durch halbautomatische Dreschmaschinen abgelöst. Heute erledigt die vielen Arbeitsschritte zahlreicher Arbeitskräfte (Männer wie Frauen) angefangen vom Mähen des Getreides über das Garbenbinden, Einbringen und Trocknen der Garben bis zum Ausdreschen und Reinigen der Ähren eine einzige Maschine – der Mähdrescher – und ein einziger Fahrer!

Kostbare und lebenswichtige Getreide- und Vorratsspeicher von einst haben ihre Funktion eingebüßt bzw. überhaupt verloren.

Neben Getreidespeichern spielten die Mühlen, wovon es in Kärnten unzählige Formen und Varianten gab, abhängig vom jeweiligen Gewässer (wenig oder viel Wasser, langsam oder schnell fließend) eine wichtige Rolle. Fast jeder Hof besaß an einem Bach eine Mühle und das dazugehörige Wasserrecht. Oft waren die Mühlen kurz hintereinander gereiht, wie die denkmalgeschützten Apriacher Stockmühlen bei Heiligenblut oder die Lesachtaler Mühlen in Maria Luggau zeigen, so dass

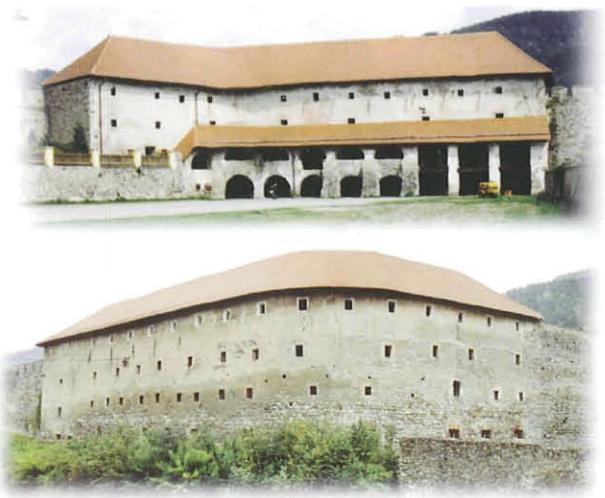


Abb. 32: Getreidespeicher aus Stein; der mit Pfeilerarkaden versehene städtische Getreidespeicher aus dem 14./16. Jh. gehörte zum Fürstenhof Friesach und war im Besitz des Erztiftes Salzburg. Aufn. Hammerschlag, Friesach

jeder Besitzer in den Genuss eines Bachabschnittes kam, der sich für die Errichtung einer Mühle eignet. Die Wasserführung musste für den Antrieb eines Mühlrades bereits ausreichend sein und gleichzeitig sollte das Wasser nicht zu mächtig sein, denn bei Hochwasser hätte das mit Sicherheit die Mühle gefährdet. Aus diesem Grunde wurden Mühlen überwiegend im mittleren bis oberen Drittel eines Bachabschnittes errichtet. Der Grund, warum fast jeder Bergbauernhof seine eigene Mühle benötigte, lag einfach darin, dass die Zeiten fürs Mahlen begrenzt waren. Das mahlfähige Korn stand erst im Spätherbst nach vorheriger Lufttrocknung und dem Ausdrusch zur Verfügung. Danach begann jeder Besitzer unmittelbar mit dem Mahlvorgang, wobei nicht selten in den Mühlen geschlafen wurde, um Tag und Nacht Getreide für den Mahlvorgang aufzuschütten, damit man ja genügend Mehl und Schrot als Wintervorrat erhielt. Vorzeitige Winter-einbrüche waren gefürchtet, denn wenn Bäche einmal zugefroren waren, standen die Mühlräder bis zum Auftauen des Eises im Frühjahr still und es konnte weder Brotmehl für den Menschen noch Getreideschrot für das Vieh gemahlen werden!

In der Wassermühle erfolgte sozusagen die Weiterverarbeitung des Getreides zu Mehl. Der Müller schüttete das Korn in den „Gossen“ auf, die Körner fielen hinunter und wurden zwischen den Steinen zermahlen. Das feine Mehl blieb in der Mehltruhe und das grobe, „der Schrot“, rieselte hinten in den Kleienkasten. Das Mehl war die Grundlage für allerlei Speisen, angefangen von den vielen Kärntner Nudelgerichten bis zu den Krapfen und natürlich für das tägliche Brot und den beliebten Kärntner Reindling.

Obwohl der Mahlvorgang praktisch immer der gleiche blieb – vom einfachen und primitiven Reibstein der Urvölker über die Reibsteine der Wasser- und Windmühlen bis zum modernen Industriemühlstein –, hat sich die Antriebsart und damit

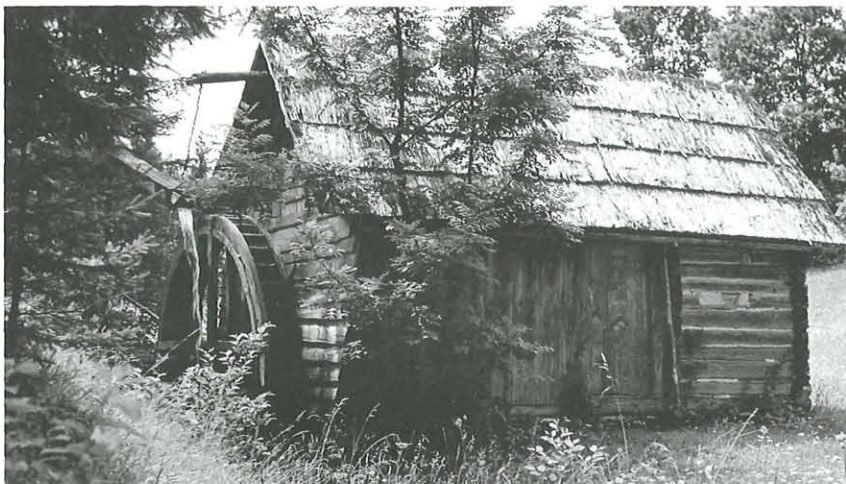


Abb. 33: Eine überschlächtige Mühle, bei der das Wasser von oben auf das Mühlrad trifft. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 34: Das Innere der Vorbettermühle in Maria Luggau. Aufn. G. Wurzer



Abb. 35: Evelin Koren, gelernte Müllermeisterin, in ihrer Mühle bei Himmelberg. Aufn. G. Wurzer



Abb. 36: Leopold Lugger aus Maria Luggau beim Mahlen in seiner Mühle. Aufn. G. Wurzer

die Effizienz enorm gewandelt. Zerkleinerte ursprünglich die menschliche Hand die Körner, so nützte man später die Wind- und Wasserkraft dafür, bis diese letztlich mit der Elektrifizierung seit der Mitte des 20. Jahrhunderts durch den Strom abgelöst wurden. Damit einher ging die allmähliche Stilllegung der Wassermühlen, die so dem Verfall preisgegeben waren. In wenigen Jahrzehnten ging damit ein weiterer Teil einer jahrhundertealten Kärntner Kulturgeschichte rund ums Brot zu Ende – nämlich die der Mühlenbauer sowie die Tätigkeiten der Müller in ihren Wassermühlen. Stellvertretend dafür steht Evelin Koren, eine gelernte Müllermeisterin aus Himmelberg, die ihren Beruf als aussterbende Zunft leider aufgeben musste, obwohl ihre 200 Jahre alte Mühle einen idealen Standort hat, da die Tiebel das ganze Jahr hindurch eine Wassertemperatur von acht Grad aufweist und nie zufriert. Trotzdem kann sie heute von ihrer Wassermühle wie noch ihre Vorfahren, die Müller waren, nicht mehr leben.

Bis auf etliche wieder in Stand gesetzte und heute oft denkmalgeschützte Objekte an so genannten „Mühlenwanderwegen“ wie in Apriach im Mölltal, in Maria Luggau im Lesachtal, in Kaning ob Radenthein, in Bad Eisenkappel, im Metnitztal oder eben an der Tiebel bei Himmelberg, wo auch Frau Koren an der Restaurierung ihrer Mühle arbeitet, da sie es „einfach schade findet, so eine alte Mühle, die etwas Besonderes ist und zugleich ein Schmuckstück darstellt, verfallen zu lassen“, gibt es in Kärnten keinen Bach mehr, an dem jahrein, jahraus das Klappern der Mühlen zu hören wäre.

4. Vom Mehl zum Brot

Einen ebenso gravierenden Wandel wie der Anbau des Getreides, Ernte und Lagerung sowie Tätigkeiten in der Mühle erlebte auch das Brotbacken selbst – vom heißen Stein und dem darauf erzeugten Fladenbrot über die Brotbacköfen

aus Stein in den Rauchküchen mit offener Feuerstätte bis zu den weiterentwickelten Holzbacköfen aus Lehmziegeln, aus denen einst das Holzofenbrot kam, bis zu den elektrisch betriebenen und elektronisch gesteuerten Brotbacköfen von heute.

Die Kärntner Rauchküchen sind größtenteils verschwunden oder bestenfalls als Selchräume erhalten geblieben. In der Rauchstube wurde gewohnt, gegessen und auch gearbeitet. Von hier aus wurde das Brot zum Backen vorbereitet und auch der Reindling in den Backofen hineingeschoben.

Dabei musste schon sehr früh der Backofen eingeheizt und anschließend der Teig mit der Hand geknetet werden, was sehr anstrengend war. Zwischendurch musste Holz nachgelegt und auf die Ofenwärme geachtet werden. Aus dem Teig wurden dann die Brotlaibe geformt und während das Brot aufging und bevor es zum Backen in den Ofen hineingegeben werden konnte, mussten Glut und Asche mit der Ofenkrücke und dem Ofenwisch entfernt werden. Vor dem Einschießen der Brotlaibe mit der Ofenschaufel wurde das Brot mit Kreuzzeichen gesegnet und die Bitte geäußert, dass der Backvorgang gut gelingen möge.



Abb. 37: Im Brotrog wurde der Teig aus Mehl, Wasser, Salz und Hefe geknetet, anschließend geformt und in geflochtene Brotkörbe gegeben. Gleichzeitig musste der Ofen geheizt werden. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 38: Das Brot in den Brotkörben musste zunächst aufgehen, ehe es in den Ofen „eingeschossen“ wurde. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 39: Passte die Ofenhitze und waren Brot und Reindling richtig aufgegangen, wurden sie mit der Ofenschaufel in den Backofen geschoben. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 40: War das Brot fertig gebacken, wurde es mit der Ofenkrücke aus dem Ofen geholt. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 41: Brot war kostbar und wurde daher auf dem „Brotreahm“ von der Decke hängend aufbewahrt – zum Schutz vor Mäusen, aber auch vor Kinderhänden. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 42: Brot war Grundnahrungsmittel und wurde als „Brockensuppe“ am Morgen und Abend mit Milch oder zu Mittag mit einer Fleischsuppe gegessen. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde



Abb. 43: Brot war aber auch fester Bestandteil jeder Jause zwischen den Hauptmahlzeiten. Fotoarchiv der Abt. Volkskunde

Der industrielle Fortschritt mit seinen technischen Errungenschaften hat speziell seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts Rauchstuben und -küchen rasch verdrängt und auch die bereits verbesserten und über Jahrzehnte üblichen Holzbacköfen wurden aus Arbeitserleichterung von elektrischen Backöfen abgelöst, bei denen das Richten und Auswählen des passenden Holzes, das gefühlvolle Heizen des Ofens (ohne Temperaturanzeige) bis zum Erreichen der richtigen Backtemperatur sowie das anschließende Reinigen von

Glut, Kohle und Asche wegfällt. Heute kommt deshalb nur mehr selten und auf wenigen Bauernhöfen Kärntens wirklich Brot aus Holzbacköfen auf den Tisch.

Aus Anlass der Sonderausstellung „Vom Korn zum Brot“ hat Josef Rießer aus Kappel am Krappfeld nachfolgendes Gedicht verfasst, womit er persönliche, seit seiner Jugend bis heute erlebte und sich rasant ändernde Bilder rund ums Brot nachzuzeichnen versucht.

„Von Trad zan Brot“

A länger Weg, von Trad zan Brot,
der recht viel Müah und Ärbat hât.
Denk hinter heut wia's amâl wâr
die Ärbat noch vor sechzg – siebzg Jâhr,
bis d' aus an Sârankern, an klan,
hât an Brotlab kinnt in Ofn tan.

Der Bauer straat mit g'übtar Hând
die Sârankern in's Äckerlând.
Es wächst und reift im Summar 's Trad,
mit der Sensn wet's dânn zuawe g'maht.
A guater Mâhdar is dâ gfrâg,
wal die Schnitterin sich sunst beklâg,
wal wânn's nit fällt wia's richte war,
tat sie ban Aufhebn sich schwar.

Mit der Sichel hât a Sâch beinând,
wern Gârbn gebund'n mit der Hând,
von Hând aus zâmmgetrâgn dânn,
wârn zum Helfn a die Kinder drân.
Blaßfuaßat übars Hâlmach lei
wârn se nâch der Schual dabei.
Jâ, geahrt der Summar übar's Lând,
brauchst bei der Ärbat jede Hând.

Aus die Gârbn wern dânn Tecklan gmâcht,
sechs Stuck schean überanând gebrâcht,
dâß durch an Regn nix passiert,
bis man's in Stâdl eineführt.
Im Gepater obn geparnt und gschlichtat,
für'n Winter dânn zum Dreschn g'richtat.
Im Winter hörst dânn lâng und lâng
am Tenn' von die Dreschflegl den Klâng.

Dâs laare Stroh kimmt dânn in Bârn,
wo's zum Ânstraan is verwendat worn.
Oft gibt man's a in Vieh zum Fressn,
wal Heu und Grummat knâpp is gwesn.

Dâs Trad werd von die Fleidn getrennt,
wo Sieb' und Reitern z'brauchn send.
Viel später gab's erst dânn zum Sieb'n
a Windmühl, mit der Hând getrieb'n.

Mit'n sauber'n Trad kânnst dânn wâs mâch'n,
a Mehl hermâhln und Brot draus bâch'n.
Von Bâchhofn ausar, reasch und frisch
mit Gottes Segn auf'n Tisch,
womit der Weg von Trad zan Brot,
wia's früher wâr, sei End g'nomm hât.

Von Trad zan Brot, der Weg is heut
neammar so wia in der âltn Zeit.

Für die Ärbat in der Lândwirtschaft
is teurer worn die Arbeitskrâft,
drum hât man drüber nâchgedâcht,
wia man die Ärbat leichter mâcht
und wia man a mit weane Leut
dâs Gleiche mâcht in kürz'rer Zeit.

Maschinen seind erfund'n worn,
damit kânnst Zeit und Geld darspârn.
A Saamaschin war schon zan Møg'n,
dô die Sâat schean in die Erd kânn legn,
und später stâtt'n Sensn schwingan
wet a Hâmpflar 's Trad zan Liegn bringa
Dâs hât dâs Leben schon leichter g'mâcht,
doch die Technik hât noch mehr gebrâcht.

Wia der Bindemâher dânn is kömm',
wâr's Trad ârbert'n ângenehm.
Wâs glabst, der mâcht's und bindat's zâmm,
schmeißt die firtign Gârbn aus, Gottsnâm,
dâs is jâ fâst nit zan Versteahn,
daß sowâs kânn so hamisch geahn.

Und stâtt die Dreschflegel, die âlt'n,
hâm die Dreschmaschinen Einzug g'hâlt'n,
im Tenn' drin hörst se frühah und spät,
wo man die Gârbn eingleg hât.
Dâs Trad geputzt, rinnt in die Säck',
wâs nicht gebraucht wet, führt man weck,
verkaft's an die Genossenschaft,
is sicher a recht vorteilhât.

Es hât dânn wohl a Zeit gebraucht,
bis die Mâhdrescher seind aufgetaucht.
Für unser Gegend hât man g'mant,
a Mâhdrescher? unint'essant,
der paßt zu uns dâ nit recht her,
aus an wernd mit der Zeit dânn mehr.
Unternehmen seind heut draus schon worn,
dô zur Druschzeit übar'n Äckar fâhrn,
Ungetüme weit und brat
dreschn gschwind dâs gânze Trad,
rattern durch von Feld zu Feld,
is a schnelle Zeit hiatz auf der Welt.
Is neamar so wias früher wâr,
is zâmmgstutzt worn dâs Bauernjâhr.
Wâr's früher a Monat voller Plâg,
der Mâhdrescher braucht kaum an Tâg,
womit die Gschicht von Trad zan Brot
an schneller'n, ringar'n Weg hiatz hât.

Nur, wer dâ glabt, die Bauersleut',
dô hât'n heut mehr freie Zeit,
der täuscht si dâ wohl richte wâhr,
wal wânn man schaut wia's früher wâr,
dâ hât's an Tschippl Dieanstleut gebn,
für'n Bauer selber a scheaner's Leben.
Heut seind die Bauersleut allan
und müassn âllszâmm selber tan,
Ânschâffn und eintaln gibt's kans mehr,
heut bist Du selber Knecht und Herr.
Braucht neamd den ândern neide sein,
die Zeit, dô holt uns âlle ein.



Abb. 44: Brotvielfalt aus Kärntens Tälern – gezeigt anlässlich der Brotausstellung im LMK. Aufn./Bearb. K. Allesch

5. Brotrezepte – Brotsorten – Brotvielfalt

Grundsätzlich unterscheidet man zwei Grundarten von Brot – ungesäuertes Brot, das kaum aufgeht und als Fladenbrot bekannt ist, und gesäuertes Brot, das mit Hilfe von Triebmitteln wie Sauerteig oder Hefe hergestellt wird, damit es aufgeht und eine lockere Konsistenz bekommt.

Dem Ideenreichtum und der Phantasie bei der Herstellung von Brot und Gebäck sind eigentlich kaum Grenzen gesetzt. Die Vielfalt der Brotrezepte und das Angebot an Brotsorten waren in der Geschichte sicher noch nie so groß wie heute. Allein im deutschen Sprachraum werden heute über 600 verschiedene Schwarz- und Weißbrotsorten erzeugt und angeboten.

IV. Brot im Spiegel von Religion,

Geschichte und Politik

Brot war kulturgeschichtlich immer mehr als nur Brot im herkömmlichen Sinn – es ist in allen Kulturen seit Jahrtausenden Nahrungsmittel, zugleich aber auch Sinnbild seelischer Erbauung und Lebenskraft.



Abb. 45: Körnertausch beim Vierbergelauf. Aufn. G. Wurzer

Bei uns findet dies seinen sichtbaren Ausdruck im Erntebrauch, wenn beim Erntedankumzug die Erntekrone, geflochten aus allerlei Brotgetreidearten, für alle weit hin sicht- und wahrnehmbar feierlich den Erntewagen ziert und wenn bei der Segnung der Erntewägen im Gebet des „Vater unser“ (Matth. 6,11) durch die Worte „... Unser täglich Brot gib uns heute ...“ gleichsam nochmals verstärkend auf Wert und Bedeutung des Brotes hingewiesen wird. In Notzeiten wird diesen Worten natürlich eine andere Bedeutung beigemessen worden sein als heute in einer Zeit des Überflusses.

Die geistige Dimension von Brot wird natürlich auch in den Worten Jesu beim letzten Abendmahl deutlich, wenn es in der Bibel heißt: „Während sie aber aßen, nahm Jesus das Brot, segnete, brach und gab es den Jüngern und sprach: 'Nehmet und esset davon, dies ist mein Leib!'“ (Matth. 26,26). Durch diese Handlung wird Brot im übertragenen Sinn geistige Nahrung für die menschliche Seele, wobei gleichzeitig die symbolische Anwesenheit Jesu und seine Liebe für uns Menschen bei der Eucharistiefeier zum Ausdruck kommen soll.

Auch im Volksbrauch nimmt das Brot eine Sonderstellung ein: Das beginnt beim Brauch des Körnertausches im Frühjahr anlässlich der Vierbergewallfahrt, wo mitgebrachtes Getreide gegen geweihtes bei den Kirchen getauscht und dann zu Hause unters Saatgut gegeben wird. Der Brotacker als etwas Besonderes wird bereits am Palmsonntag mit geweihten Palmkreuzen geschützt, wobei auch das „Vater unser“ gebetet und die Bitte „unser täglich Brot gib uns heute“ ausgesprochen wird.

Vor dem Brotbacken wird dann von der Bäuerin ein Kreuz, der Himmelsschlüssel oder das Auge Gottes symbolisch in die Teigoberfläche gedrückt; bevor sie es in den Backofen gibt, hat sie es mit Kreuzzeichen gesegnet und nach dem Backen bzw. unmittelbar vor dem Anschneiden eines Laibes werden von ihr wieder drei Kreuzzeichen mit den Worten „im Namen des Vaters, des Sohnes und des Heiligen Geistes“ gemacht, ehe sie das Messer zur Hand nimmt.

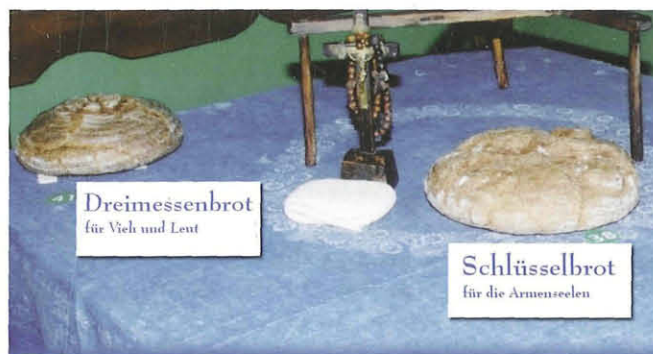


Abb. 46: Dreimeßsen- und Schlüsselbrot als religiöser Brauch im Metnitztal. Aufn. G. Wurzer

Zu Allerheiligen wird für die Armen Seelen das Schlüsselbrot und zu Weihnachten das Dreimessenbrot gebacken. Letzteres bringt man am Heiligen Abend in die Kirche, wo es drei Messen hinter dem Altar bleibt und wovon am Christtag symbolisch jedem Hausbewohner, aber auch dem Vieh ein kleines Stück gegeben wird, da ein besonderer Segen von ihm ausgehen soll. Und auch beim Viehaustrieb im Frühjahr oder vor dem Almauftrieb erhalten die Tiere für Gesundheit und Wohlergehen noch etwas von diesem geweihten Brot.

1. Achte das Brot

Bis ins Mittelalter stand bei den meisten Menschen Brot noch nicht auf dem täglichen Speisezettel. Mit Ausnahme von Adel und Klerus musste sich die Mehrheit mit einem dicken Brei aus Getreide begnügen. Hafermehl mit alter Butter oder Tierfett verzehrten z. B. die Ärmsten, Mehl aus Roggen oder Weizen stand den etwas besser Gestellten zur Verfügung. Aber bereits seit dem Mittelalter sind uns Benimmregeln überliefert, die das Volk dazu auffordern, das Brot zu achten und zu ehren. Der Volksmund hat aber auch viel Spruchgut zum Brot hervorgebracht.

2. Spruchgut rund ums Brot

An Bauernbrot und Bauernwesen
ein Volk kann sterben und genesen.

Bauernfleiß und Bauernbrot
schützt die Welt vor aller Not.

Liebet das Brot, den Hort des Hauses.
Achtet das Brot, den Lohn der Arbeit.
Ehret das Brot, den Segen der Scholle.
Vergeudet nicht das Brot, den Reichtum eines Volkes.

3. Brot und Politik

Die politische Bedeutung der Versorgung der Bevölkerung mit Brot ist schon im Römischen Reich belegt. Legendar ist die Aussage des Dichters Juvenal, wonach sich das römische Volk nur noch „Brot und Spiele“ wünsche.

In der Französischen Revolution forderte die Bevölkerung vor dem Schloss von Versailles Brot vom König, die Königin Marie Antoinette sprach den legendären Satz: „Wenn das Volk kein Brot hat, soll es doch Kuchen essen“. Als Folge wurden beide hingerichtet.

In den Dreißigerjahren des 20. Jahrhunderts anlässlich der Weltwirtschaftskrise galt der Wahlspruch „Arbeit und Brot“.

Und nach beiden Weltkriegen hatte die Versorgung der Bevölkerung mit Brot auch in Österreich höchste staatliche Priorität!

Die ausreichende und beinahe kostenlose Brotversorgung der Bevölkerung galt in kommunistischen Staaten jahrelang als

K.k. Reichshaupt- u. Residenzstadt
Wien.

Brot-Bezugskarte Laibe Stück

für die 114. bis 129. Woche vom 10./6. bis 29./9. 1917

für die Haushaltung *Adamek Maria*

für *Adamek Maria* Gasse *10* Straße Nr. *76*

Bezirk *Heiligenstadt* Platz

Zahl der verköstigten Personen: *4*

Brotmenge für eine Woche:

10 Laibe und *10* Stück Brot.

Ausstellungstag: *10* 1917.

Kommissions- Obmann. Mitglied.

Vom Inhaber der Brotbezugskarte auf Grund der letzten Karte auszufüllen:

Kundenliste Nr.

Name und Adresse des Brotverkäufers: *Boz., Mauthen* Gasse *10* Straße Nr. *76*

Die näheren Bestimmungen enthält die Rückseite.

	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
129. Woche: 2.9. bis 9.9. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
128. Woche: 26.8. bis 1.9. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
127. Woche: 19.8. bis 25.8. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
126. Woche: 12.8. bis 18.8. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
125. Woche: 5.8. bis 11.8. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
124. Woche: 28.7. bis 3.8. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
123. Woche: 21.7. bis 27.7. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
122. Woche: 14.7. bis 20.7. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
121. Woche: 7.7. bis 13.7. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
120. Woche: 30.6. bis 6.7. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
119. Woche: 23.6. bis 29.6. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
118. Woche: 16.6. bis 22.6. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
117. Woche: 9.6. bis 15.6. 1917.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa

Abb. 47: Brot-Bezugskarte während des Ersten Weltkrieges für Maria Adamek aus Wien. Aufn. Museum 1915–1918 – Vom Ortlir bis zur Adria, Kötschach-Mauthen

zentrale politische Errungenschaft und diente zugleich der Propaganda gegenüber westlichen und kapitalistischen Gesellschaftssystemen.

4. Brot als Mangelware

Brot und Getreide sind nicht nur in Afrika und anderen Entwicklungsländern bis heute Mangelware, sondern waren auch bei uns noch bis in die Mitte des vorigen Jahrhunderts, infolge der beiden Weltkriege, rationiert. Brotbezugscheine sind Zeugnisse davon.

Dürre, katastrophale Wetterbedingungen, Schädlingsbefall und Kriege verursachen weltweit aber bis heute oft gravierende Ernteausfälle. Hungersnöte können nur dadurch gemildert werden, dass wohlhabende Nationen als Geberländer einspringen und Hilfsorganisationen diese Spenden an die Betroffenen verteilen, um so Brotmangel und Hunger unter den Ärmsten zu verhindern.

Aber selbst in Industrienationen kam es kürzlich aufgrund von Hamsterkäufen und Spekulationen mit dem Rohstoff Getreide zu einem enormen Preisanstieg von Brot und Getreideprodukten. Deshalb konnte man selbst in renommierten Tageszeitungen die Schlagworte: „Brotrevolte und Sozialer Friede in Gefahr“ oder die Ankündigung des Landwirtschaftsministers Pröll „Das tägliche Brot muss leistbar bleiben“ (Kronenzeitung, 25.4.2008) lesen.

„Brot für alle“ stand praktisch immer als Symbol für Wohlergehen einer Gesellschaft und mit dem Slogan „Brot für die Hungrigen“ versuchen Entwicklungshilfe und Entwicklungsdienste immer wieder darauf aufmerksam zu machen, dass nicht alle auf dieser Erde genügend BROT zum Leben haben.

V. Kritische Stimmen und nachdenkliche Worte von heute zum Thema Brot

1. Lebensgemeinschaft Mensch – Korn – Brot

Solange der Mensch die „Lebensgemeinschaft mit den Getreiden“² aufrecht hielt, meint der Autor, ging es ihm gut. Als er sie aber aufkündigte, indem er nur noch den Stärkeauszug aus den Getreiden („Auszugsmehle“) zur Herstellung von Brot benutzte, setzten die vielen chronischen Zivilisationskrankheiten – mit einem Verzögerungsfaktor von etwa 20 Jahren – ein, so ergänzend die Forscher Cleave und Campbell.

Früher gewährleisteten die verschiedenen Mahltechniken mit ihren 'sanften' Mühlsteinen eine Grundversorgung des Menschen mit Vollkorngetreide und Vollkorn-Nahrungsmitteln aus frisch gemahlenden Getreidekörnern.

Mit dem Aufkommen der Industriemöhlen wurde es möglich, die Schalen vollständig vom Mehlkörper zu trennen. Die so erhaltenen reinen Weißmehle und Weißmehlprodukte entbehren aber vieler Vitamine und Mineralstoffe, weshalb Menschen speziell in den Industriestaaten oft unter chronischen Zivilisationskrankheiten, wie Herz-Kreislaufkrankungen, Bluthochdruck, Herzinfarkt, Schlaganfall; Übergewicht, Diabetes, Gicht, Rheuma, Allergien u. a., zu leiden begannen.

Werden gute und gesundheitlich hochwertige Vollkornbrote und Vollkorngebäcke in Bäckereien neben den üblichen Weißmehlprodukten angeboten, so zeigen Studien, dass die Vollkornprodukte lieber gekauft werden und früher weg sind. Das Diktat der ausschließlich angebotenen Produkte aus Weißmehl zwingt aber oft viele Menschen dazu, nur diese zu verzehren, weil nichts anderes angeboten wird.

2. Einfach zum Nachdenken

„Sieht gut aus, schmeckt nach nichts“, so titelte DER STANDARD einen Beitrag im Dossier Brot vom 17. September 2005 und der Dokumentarfilm von Erwin Wagenhofer „We feed the World“ handelt von Brotbergen und Welthunger und zeigt, dass

- es dem Handel um Preise und nicht um Ernährung oder Lebensmittelqualität geht
- die Schweiz als das reichste Land der Welt daher Korn und Soja aus Indien und Brasilien kauft, wo gleichzeitig Millionen von Menschen hungern
- die Weltmarktpreise für den Rohstoff Mehl bereits so niedrig sind, dass es keine Rolle spielt, ob der Bäcker 20 % mehr oder weniger davon verwendet

- in Wien täglich gleich viel Brot entsorgt wird, wie in der Stadt Graz verbraucht wird
- das Märchen vom „ständig frischen Brot“ in der Filiale des Supermarktes eigentlich nicht stimmt, gäbe es nicht den Mikrowellenofen
- es eigentlich egal ist, ob das drei bis vier Wochen tiefgefrorene Brot aus der Großbäckerei Wien-Floridsdorf oder aus Litauen kommt
- es dazu allerdings der gentechnisch veränderten Hefe bedarf, damit das Brot den Tiefkühlschock aushält.

VI. Schlussgedanken

Das Thema „Vom Korn zum Brot“ im historischen Wandel ist dermaßen komplex und vielfältig, dass, wie bereits die Thementausstellung, auch dieser Beitrag nur ansatzweise die Vielfalt dieses Themas aufzuzeigen vermag. Gravierendes hat sich das Brot betreffend, angefangen vom Anbau des Kornes bis zur Herstellung des Brotes, in nur wenigen Jahrzehnten verändert.

Trotz einer abwechslungsreichen und vielseitigen Küche und einer deutlich gestiegenen Nahrungsvielfalt ist das Brot ein fester Bestandteil unserer Esskultur geblieben.

Brot und Gebäck werden heute in einer noch nie dagewesenen Vielfalt angeboten, beinahe immer verfügbar und noch dazu ständig frisch.

Obwohl das Nahrungsmittelangebot heute wesentlich breiter ist, bewegt das Thema Brot, wie jüngste Medienberichte oder Filme zeigen, nach wie vor sehr stark die Gemüter der Menschen. Der Dokumentarfilm „We feed the World“ und seine Aussagen stimmen nachdenklich, vor allem auch deshalb, weil Getreide – sei es als genverändertes Saatgut oder Brotgetreide, kontrolliert von wenigen Konzernen, Händlern und Spekulanten – heute oft nicht mehr nur als kostbares Lebensmittel, das der gesunden Ernährung der Menschheit dienen soll, gesehen wird, sondern leider der Profitgier unterliegt.

Trotz globaler Fehlentwicklungen muss man aber gerade für unser Land Kärnten feststellen, dass sich immer mehr Bäuerinnen und Bauern wieder auf den Wert des ursprünglichen Bauernbrotes besinnen und aus selbst angebautem Getreide selbst gebackenes Brot in hervorragender Qualität herstellen. Man kann sagen, dass das Bauernbrot in jüngster Zeit, mit Unterstützung der bäuerlichen Interessensvertretung, so etwas wie eine Renaissance erlebt. Qualitativ hochwertiges Bauernbrot, das einst vielen Menschen am Hofe als Nahrungsmittel diente, wird heute von bäuerlichen Kleinfamilien auf Bauernmärkten und in Bio-Läden vermarktet, womit auch ein Teil des Einkommens erwirtschaftet wird.

Am Ende sei noch erwähnt, dass auch der religiöse Aspekt und diverse Brauchhandlungen rund ums Brot, obwohl in der

modernen Wohlstandsgesellschaft in den Hintergrund gedrängt, vielen Menschen in unserem Land doch wichtig geblieben, ja geradezu ein Bedürfnis sind, wenn man sich nur die unzähligen jährlich stattfindenden Erntedankfeste landauf, landab vor Augen hält.

Bleibt abschließend nur der Wunsch, dass auch künftigen Generationen „das tägliche Brot“ in ausreichendem Maße gegeben sein möge!

Anschrift des Verfassers

*Mag. Günther Wurzer
Landesmuseum Kärnten
Museumgasse 2
A-9021 Klagenfurt am Wörthersee
guenther.wurzer@landesmuseum-ktn.at*

ANMERKUNGEN

- 1 O. Moser, Das Bauernhaus und seine landschaftliche und historische Entwicklung in Kärnten, 1974.
- 2 Titel des Buches von Prof. Dr. Werner Kollath.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Rudolfinum- Jahrbuch des Landesmuseums für Kärnten](#)

Jahr/Year: 2009

Band/Volume: [2007](#)

Autor(en)/Author(s): Wurzer Günther

Artikel/Article: [Vom Korn zum Brot. Kulturgeschichtliche Einblicke rund ums Brot. 261-274](#)