

L₁

Schmier' Dir eins! Das Butterbrot heute

1. Was verstehen Sie unter einem Butterbrot?

Eine Scheibe Brot mit Butter bestrichen und belegt mit Käse,
Marmelade, Wurst, Schinken...

2. Kann ein Butterbrot aus unterschiedlichen Brotsorten zusammengesetzt werden?

ja nein

wenn ja, welche Sorten sind das:

Hat dieses Butterbrot in Ihrer Region einen besonderen Namen?
.....

3. Welche Brotsorten bevorzugen Sie?

- 1..... Roggenmischbrot.....
- 2..... Weizenbrot.....
- 3..... Mischlerbrot.....

4. Wie viele Butterbrote essen sie täglich?

1-2 3-4 5-6 mehr als 6

5. Aus welchen Gründen essen Sie ein Butterbrot?

.....
.....
.....

6. Wann essen Sie Butterbrote:

zum Frühstück zum 2. Frühstück mittags nachmittags abends

zu anderen Gelegenheiten:

7. Gibt es ein „Alltagsbutterbrot“ und ein „Luxusbutterbrot“? ja nein

Wenn ja, wie unterscheiden sie sich?.....
.....
.....

8. Gibt es bestimmte Brotsorten an besonderen Tagen/zu besonderen Gelegenheiten?

Nein.....
.....

9. Bevorzugen Sie...

Butter salzige Butter Margarine sonstiges.....

10. Was bevorzugen Sie als Belag bzw. Aufstrich?

Wurst:
 Käse:
 Süßes:
 anderes:.....

11. Welches Brot bevorzugen Sie mit welchem Belag / Aufstrich zu welcher Tageszeit?

zum Frühstück: *Marmelade, Honig oder Erdnußbutter*
 zum 2. Frühstück:
 mittags:
 nachmittags:
 abends: *Käse, Wurst oder Schinken*
 zu anderen Gelegenheiten, welche:

12. Bei welchen Gelegenheiten können Baguette, Toast und ähnliche Sorten das „klassische Butterbrot“ ersetzen?

Bei Festessen.....
.....
.....

13. Beschreiben Sie Ihr Lieblingsbutterbrot:

..... Holundermarmelade oder Quittengelee
..... aber auch Kochkäse und Zuckerrübensaft
.....
.....

14. Welche besonderen Bezeichnungen gibt es in Ihrer Region für ein Butterbrot?

Eng Schmier Gebeesseschmier (Marmeladenbutterbrot)
 Zoossisschmier (Wurstbutterbrot)
 Hameschmier (Schinkenbutterbrot)
 Kéisseschmier (Käsebutterbrot)
 Melasseschmier (Zuckerrübenbutterbrot)

15. Wie nennen Sie in Ihrer Region ein wieder zurückgebrachtes Butterbrot?

Ausdruck unbekannt

16. Wie nennen Sie in Ihrer Region das Endstück eines Brotes?

Knaus, Bootsche oder Kuecht (lies: ue und nicht ü)

17. Wie verpacken und transportieren Sie ein Butterbrot?

- Alufolie Frischhaltefolie Butterbrotpapier (Pergament)
 Plastikbeutel Brotbox (Metall) Kunststoffbox („Tupperdose“)
 anderes:.....

18. Wie setzte sich ein Butterbrot in Ihrer Region früher zusammen?

Beschreiben Sie Brotsorte, Aufstrich, Aufschnitt und Gelegenheit(en):

In den 1940/1950er Jahren:

..... Selbstgebackenes Weizenweißbrot oder das gleiche Brot vom
..... Bäcker
..... Aufstrich wie heute, mit Ausnahme der Erdnussbutter
.....
.....
.....
.....

In den 1960/1970er Jahren:

Aufkommen des Schokoladenbrot aufstiches sowie des Erdnuss-
butter.

19. Gibt es Besonderheiten rund um das Butterbrot? Geschichten – Kindheitserinnerungen -
Einstellungen....

Meine Großmutter ~~sow~~ (Jahrgang 1911) sowie meine Schwiegermutter (Jg 1923)
schnitten ihr Butterbrot in Längsrichtung (ist mundgerechter und
aber auch geeigneter zum Eintauchen in die Kaffeetasse).

Häufig bereiteten wir uns eine „Kaffisbrech“ (in Kaffee ein-
gebrockte Brotwürfel mit Milch und Zucker übergossen)
(Meist mit älterem Brot).

Kann mich erinnern, daß meine Großmutter rundlaibiges Brot
in ihrem hauseigenen Backofen (vorher mit Faschinen beheizt)
buk. Ich selbst könnte heute noch den genauen Arbeitsgang
dieses Brotbackens schildern. Dieses Brot schmeckte besonders
gut, war etwas salzhaltiger und man konnte es problemlos
8 bis 10 Tage aufbewahren.

Zur Person:

Name (freiwillig) Fernand T [REDACTED]

Alter: 45 weiblich männlich Beruf: Staatsbeamter

Geburtsort: Differdingen Wohnort: Hobscheid
(in Luxemburg) (in Luxemburg)