

Brotbacken im Hausbackofen
Hillensberg 1970

Kommentar

Im äußersten Zipfel des Selfkants, der Grenzlandschaft nördlich von Aachen, die hier fast 10 Kilometer tief in Holländisches Gebiet vorspringt, liegt Hillensberg.

Auf der weiten Niederungsfläche, die bis ins Maastal reicht, kündigt sich die Dorfsiedlung auf der Anhöhe schon von fern durch einen dichten Kranz von Bäumen an.

Es sind die Obstgärten bei den Bauerngehöften, die den Ort ringsum einschließen.

Auch wenn sich hier die bäuerlich geprägte Wirtschaftsform seit Generationen kaum änderte, sind Traditionen nur so weit wirksam geblieben, wie sie sich der Entwicklung anzupassen vermochten.

In den Baumgärten hinter den Höfen stehen noch vielfach die aus Ziegelsteinen errichteten Backöfen, in denen man früher das tägliche Brot selber herstellte.

Sie werden seit den 50er Jahren nicht mehr benutzt.

Auch in dem entlegenen Dorf hat sich der Berufsbäcker gegenüber der häuslichen Eigenwirtschaft durchgesetzt, die ursprünglich alle Arbeiten von der Aussaat bis zum tischfertigen Brot an den Hof band.

Nur zum Mehlmalen war man auf den Müller angewiesen.

Ein 'Gebigde' oder Gebäck war die am Backtag benötigte Mehlmenge von 70 bis 85 Pfund, die Brot für 2 bis 3 Wochen ergab. Gewöhnlich wurde Schwarzbrot gegessen wie überall in den niederrheinischen Landschaften.

Wir haben Gelegenheit den Backhergang noch einmal zu beobachten.

Die Backvorbereitungen beginnen am Vorabend des Backtages mit dem Ansetzen des Teiges.

Dazu wird nun die große Mulde aus dem Abstellwinkel herbeigeschafft.

Als Backstube benutzt man die 'Achterküche', die das Wohnhaus mit den Wirtschaftsgebäuden verbindet.

Der Herd wurde schon vor Beginn der Arbeiten angeheizt. Als Brotmehl nahm man nur griffiges Roggenschrot, das nicht zu fein, aber auch nicht zu grob gemahlen sein durfte. In einem steinernen Kämpchen hielt man den 'Suerdeeßem' stets für den Backteig bereit.

Zum Salz, das sich bereits in dem Eimer befindet, gibt man nun noch diesen Sauerteig hinzu.

Dazu kommt warmes und kaltes Wasser.

Die milchige Brühe wird gründlich verrührt.

Sie muß zum Anteigen handwarm sein.

Für den ersten Teigansatz nimmt man etwa die Hälfte des Mehlhaufens, der in einer Ecke der Backmulde mit der Sauerteigbrühe angemengt wird.

Der Vorteig wird mit dem restlichen Mehl sorgfältig zugedeckt.

In den kühleren Jahreszeiten gibt man auch noch den ausgeleerten Mehlsack darüber.

Damit die Brotsäure zur vollen Entfaltung kommen kann, muß der angesetzte Teig gut warm gehalten werden.

So läßt man ihn über Nacht stehen.

Zeitig am nächsten Morgen, wenn Haus und Stall versorgt sind, wird die Backarbeit fortgesetzt.

Nun kann man aus dem durchsäuerten Vorteig den backfertigen Brotteig herstellen.

Zunächst muß das restliche Mehl eingewirkt werden.

Um die mit der Teigschuppe abgestochenen Stücke geschmeidiger zu machen, feuchtet man sie mit vorgewärmtem Wasser an.

Brotbacken war im nördlichen Rheinland überall Aufgabe der Frauen.

Nur einzelne, besonders anstrengende Verrichtungen wurden von Männern ausgeführt.

Dazu gehörte das Teigkneten oder richtiger: das Treten des Brotteiges mit den Füßen.

Die zähe Masse läßt sich mit den Füßen viel wirkungsvoller bearbeiten als mit den Händen.

Beim Schwarzbrotbacken war so der Gebrauch der Hände und Füße eine Selbstverständlichkeit.

Die abgeteilten und mit trockenem Mehl verkneteten Klumpen werden zur weiteren Verarbeitung am freien Ende der Backmulde zurecht gelegt.

Wenn hier genügend Teig zusammengebracht ist, kann der Helfer in die Backmulde hineinsteigen.

Vielfach war an der Decke der Nebenküche ein Gestänge befestigt, an dem man sich beim Teigtreten festhalten konnte. Der nach vorne dünn ausgetretene Rand des Haufens muß abgestochen, zurückgeschlagen und erneut eingetreten werden.

Durch die hinzugelegten Teigstücke vom anderen Muldenende wächst der Trethaufen allmählich an.

Besonders wirkungsvoll werden beim Teigtreten die Fersen eingesetzt, die sich tief eindrücken.

Auf diese Weise wird der Brotteig kräftig durchgewalkt und stark verdichtet.

Mit den Händen hingegen kann man feststellen, ob der Teig noch zu trocken ist und mehr Wasser hinzugegeben werden muß. Sonst wird mit der Handarbeit lediglich die Beinarbeit vorbereitet.

Hierbei leistet die Frau nur Hilfe für den Teigtreter, dem sie die vorbereiteten Klumpen unter den Füßen zurechtlegt. Durch die dicht nebeneinander gesetzten Tritte wird der Teig immer wieder nach vorne vorgetrieben.

Beim Zurückstechen mengt sich die Masse und gewinnt durch und durch gleichartige Beschaffenheit.

Am anderen Muldenende wird nun schon der letzte Vorteig mit Mehl gemengt und verknetet.

Damit ist das ganze Gebäck eingeteigt.

Wenn der letzte Klumpen hinübergebracht und unter die Füße genommen ist, ist die ganze Menge auf dem Trethaufen beisammen.

Das freigewordene Muldenende wird nun für das 'Umstechen' und 'Zurücktreten' gesäubert.

Der Schwarzbrotteig muß in dieser Weise mindestens eine Stunde lang unablässig getreten werden.

Dies entspricht etwa der Zeit, die man für den 7 km langen Fußweg nach Sittard benötigt.

So erklärt sich die Redewendung 'nach Sittard gehen', die man hier für das Brotbacken gebraucht.

Beim Teigtreten bewegt man den ganzen Haufen mindestens zweimal von einem Muldenende zum anderen. Dies ist schon der Beginn des zweiten Durchgangs, wozu der Helfer auf die andere Seite hinüberwechselt. Die Durchgänge beginnen mit den ersten umgestochenen Stücken und enden, wenn der ganze Teig wieder auf einen Haufen zusammengebracht ist.

Die Backtage, an denen der übliche Hofbetrieb weiterging, zählten zu den arbeitsreichsten Tagen im Jahr. Bei den vielen Verrichtungen half man einander von Haus zu Haus.

In den nachbarlichen Gemeinschaften, die sich oft mit den Verwandtschaften überschnitten, gab es immer einige Mitglieder, die bestimmte Backarbeiten besonders gut auszuführen wußten.

Sie wurden als kundige Helfer reihum zugezogen, wie hier der Teigtreter.

Der Helfer, der soeben die 'Brotplanken' gebracht hat, ist für die Backofenarbeiten zuständig.

Das nachbarschaftliche Zusammenwirken beim Brotbacken war vielfach schon deshalb notwendig, weil nicht alle Häuser einen eigenen Backofen besaßen.

Das Backhaus liegt etwa 30 Schritte vom Hof entfernt am Anfang der Baumgärten.

Es hat einen eigenen Zugang, in den die Wege von den benachbarten Höfen einmünden.

Der Backofen nimmt die ganze hintere Hälfte des etwa 5 m langen und 2 m breiten Häuschens ein.

Er wird vom überdachten Vorraum aus bedient.

Gegen 9 Uhr morgens, eine gute Stunde vor dem Einbringen der Brote, muß der Backofen angeheizt werden.

Man entzündet das Feuer direkt auf der 2,18 m mal 1,94 m großen, aus Ziegelsteinen gesetzten Ofenfläche und schiebt es dann tief in das Innere hinein.

Als Brennmaterial nimmt man Schanzen, das sind Bündel von trockenen Knüppeln und Zweigen.

Besonders beliebt ist das Holz von Apfel- und Birnbäumen. Im Vorraum ist an einer Längswand das Gestell zum Ablegen der Brotplanken angebracht.

Unter dem Ofentürchen befindet sich eine Nische für die Asche.

Der 'Schöttel' oder Schießer zum Einbringen der Brote in den Ofen hat seinen Platz in einer Ecke des Vorraumes.

Um im Ofen die Backtemperatur von 250 Grad zu erreichen, braucht man 6-8 dieser Reisigbündel.

Erst, wenn eine Schanze fast ausgebrannt ist, wird die nächste nachgelegt.

In der Backstube geht jetzt der letzte Knetdurchgang zu Ende.

Der Teig ist nun durch das andauernde Treten glatt und geschmeidig geworden, und die abgestochenen Stücke bleiben in den Schnittflächen steif stehen.

Wenn der ganze Teig zum zweitenmal durchgewalkt ist, kann sich der Helfer für den Heimweg fertigmachen.

Alles weitere ist wieder Frauenarbeit.

Nun müssen die Brotlaibe geformt werden.

Dazu legt man die Brotplanken zurecht, die die fertigen Laibe aufnehmen sollen.

Der Selfkant gehört zu den niederrheinischen Gebieten, in denen rund geformte Brote üblich waren.

Sie waren früher 6-7 Pfund schwer.

Es gehört viel Übung dazu, den Broten eine gleichförmige Gestalt zu geben.

Man sticht die Teigstücke, die nicht abgewogen werden, nach Augenmaß ab.

Solch ein Stück wird zunächst nochmals auf dem Boden der Mulde durchgewirkt und zum walzenförmigen Klumpen zusammengedrückt.

In kreisenden Bewegungen verdichtet man den Teig zu einem kegelförmigen Ballen.

Wenn man die Spitze platt drückt, ergibt sich schon die Grundform des kreisrunden, fladenartigen Laibes.

Nun brauchen Rand und Oberseite nur noch mit den Handflächen nachgeformt zu werden.

Zum Schluß wird der fertige Brotlaib mit Mehl überstreut und abgerieben.

Am Backtag taten sich früher oft zwei Nachbarn zusammen, indem sie sich in Arbeit und Gebäck teilten, um so öfter frisches Brot zu haben.

An den verschieden geformten Laiben ist zu erkennen, daß auch hier zwei Familien beteiligt sind.

Die eine bevorzugt Langbrote.

Sie trocknen zwar schneller aus als die runden, sind aber viel leichter zu schneiden.

Die Teigstücke werden ebenfalls zunächst gewirkt, aber dann gleich ausgerollt, platt gedrückt und zum Abflachen der Seiten umgekantet.

Das Gebäck ergibt insgesamt 18 Brote, die alle auf den schmalen Brettern zurecht gelegt werden.

Vom letzten Teig wird eine kleine Menge in den Sauerteigtopf gefüllt und mit Salz überstreut.

Aus diesem Brotteig entwickelt sich durch Gärung in einigen Tagen wieder Sauerteig, den man bis zum nächsten Backtag im Keller aufbewahrt.

Inzwischen ist auch das Anheizen des Backofens beendet. Wenn nach dem Abbrennen aller Schanzen die Ziegelsteine der Ofenwölbung durch Ausglühen weiß erscheinen, ist die erforderliche Hitze erreicht.

Nun müssen Glutreste und Asche mit dem sogenannten 'Rekelstecken' von der Ofenfläche entfernt werden.

Man schiebt sie zu beiden Seiten an die Ränder.

Anschließend reinigt man die Steine mit dem 'Ofenwisch', einem vorher in Wasser getauchten Strohbesen.

Die aufgewirbelte Holzrasche zieht durch den Kamin ab, der unmittelbar hinter der Türöffnung in der Ofenwölbung beginnt.

Damit sich die Hitze bis zum Backbeginn hält, bleibt das Türchen verschlossen.

Gegen 10 Uhr werden die Brote auf den Planken zum Abbacken herbeigebracht.

Um zu verhindern, daß die Laibe in der Hitze aufreißen, bestreicht man sie mit Wasser.

Es ist Brauch, in das Brot, das als erstes in den Ofen kommt, das Kreuzzeichen einzudrücken.

Damit stellt man das Gelingen des ganzen Gebäcks in die Obhut Gottes.

Das 'Kreuzbrot', das nachher als letztes aus dem Ofen kommt, wird auch am längsten aufbewahrt. Beim Einschließen kommt es darauf an, die Brote in mehreren Reihen dicht nebeneinander unterzubringen, damit sie an den Seiten nicht verkrusten. Weil nicht zuviel Hitze verloren gehen darf, muß dies so schnell wie möglich geschehen. Darum wird der gefüllte Ofen auch sofort wieder verschlossen. Die Backdauer für Schwarzbrot beträgt 3 Stunden. Sie sind nach dem Mittagessen gar. Bis dahin kann der Backofen ohne Aufsicht bleiben.

Als Backtag wählte man möglichst einen Tag am Ende der Woche, weil man dann das Sonntagsgebäck gleich mitbacken konnte.

Hier sind es die als 'Fladen' bezeichnete Plattenkuchen, eine Leberpastete in der Kastenform aus Blech und der Sonntagsweck, ein süßes Weißbrot, ebenfalls in einer Kastenform.

Dieses zusätzliche Backwerk wird während des letzten Drittels der Backzeit mit den Broten zusammen gebacken. Früher, wenn der Ofen mit Broten ganz angefüllt war, backte man es gleich anschließend. Dann mußte mit einer Schanze nachgeheizt werden.

Der Backofen wurde auch noch zu anderen Zwecken genutzt. In der Nachhitze trocknete man z.B. feuchtes Getreide, ehe man es zur Mühle gab, oder man erwärmte die Stecken, aus denen man Heugabeln und Rechenstiele zurechtbog. Vor allem wurde der warme Backofen nach dem Austun der Brote im Herbst zum Obstdörren gebraucht. Man stellte in ihm z.B. Backpflaumen und getrocknete Apfelringe her.

Hier werden zum Trocknen im Backofen Birnen abgemacht, aus denen man im Winter Birnenmus zum Belegen der Fladen kocht.

Die flachen Fladenkuchen auf den Rundblechen können schon nach 10 Minuten Backzeit aus dem Ofen herausgeholt werden. Einer ist mit Streuseln belegt, der andere mit Apfelmus.

Die Leberpastete und der Weck brauchen etwa eine Stunde zum Garen.

Sie werden vor den Broten herausgeholt.

Zum Austun der Brote bedient man sich wieder des Schöttels. Man stellt die Brote zunächst auf die Schmalseite, damit sie schneller auskühlen.

Um sie ins Haus zurücktragen zu können, werden sie auf den Brettern flach gelegt.

Man stellt die Brote bis zum Erkalten in der Nebenküche ab und verwahrt sie dann im Keller.

Der noch heiße Backofen ist nun frei für die Birnen.

Sie werden so hineingeworfen, daß sie sich über die ganze Fläche verteilen.

Auch als man in den 50er Jahren das häusliche Brotbacken aufgegeben hatte, wurden die Backöfen vielfach noch zum Obsttrocknen gebraucht.

Seitdem auch dies vorbei ist, sind die alten Häuschen in den Baumgärten dem Verfall preisgegeben.