

Die Zeit steht nicht still



Eine Backstube vor 500 Jahren

Das Backstubenbild auf dieser Seite ist ein halbes Jahrtausend alt. Das ist noch gar nicht so alt, wenn man daran denkt, wie uralt das Bäckerhandwerk selbst ist. Aber immerhin: So sah es in einer Backstube des 15. Jahrhunderts aus. Und uralt war der Backofen, den wir auf dem Bilde sehen, schon zu seiner Zeit. Die Grundanlage dieser Ofen war damals noch in fast allen Gegenden Deutschlands gleich: Sie waren aus Lehm oder Lehmziegeln errichtet. Auf dem Herd, einer gestampften oder gemauerten Unterlage, stand die Wölbung mit dem Ofenmund. Noch heute gibt es in der Lüneburger Heide ein paar alte Bauernbacköfen zu besichtigen, die ganz aus Lehm bestehen. Alte Ofen dieser Zeit wurden mit Holz geheizt. Soviel Holz gab es heute in ganz Deutschland sicher nicht mehr, wie nötig wäre, alle deutschen Backöfen mit diesem kostbaren Brennstoff zu versorgen. Die Entdeckung der Kohle, des Leuchtgases, des Öls und der Elektrizität hat hier längst Wandel geschaffen. Und was Fassungsvermögen, Backzeiten und Produktionsmengen der damaligen Zeit betrifft, da brauchen wir erst gar nicht nachzurechnen. Kein Bäcker könnte heute existieren, der mit den Arbeitsmethoden vergangener Jahrhunderte den Brothunger der Bevölkerung stillen wollte. Aber auch die Bäcker jener Zeit fanden immer wieder etwas Neues, den wachsenden Anforderungen ihrer eigenen Zeit gerecht zu werden. Ob das neue Rezept, neue Brennstoffe für den Backofen oder neue Backmethoden waren – immer mußte der Bäcker darauf bedacht sein, mit der Zeit zu gehen. Denn auch damals stand die Zeit nicht still.



In den meisten Backstuben steht schon längst solch ein moderner Ofen, mit allen Raffinessen unserer Technik ausgestattet, der dem Bäcker erlaubt, auf der Höhe der Zeit zu sein.

Das ist noch ein Beitrag zum Thema „Die Zeit steht nicht still“: das farbige Doppelbild dieses Heftes auf den nächsten Seiten. Es zeigt eine prachtvolle Szenenabfolge von Tr. Fr. Stresch aus der Mitte des vergangenen Jahrhunderts. Man muß schon genau hinsehen, wenn man all die feinen, manchmal ruhrenden, manchmal komischen Einzelheiten dieses Bildes erkennen will. Vorn links der Mehltrug und etwas weiter der Teigtrug, an dem der Bäckergeselle gerade arbeitet. Auf der Empore ist der Meister mit dem Auswiegen der Teigstücke beschäftigt und hinter ihm, über den hängenden Backformen, da lagern fertige Teigstücke auf Gare. Am Ofen wird gerade ausgebackenes Brot herausgeholt und reifer Teig wartet auf das Einwickeln. Das Kuriosum steht in der Mitte. Damals wurde in der Backstube auch verkauft. Die Hausfrau am Ladentisch bekommt soeben Hörnchen und frische Brötchen eingepackt. Über manche hygienischen Vorstellungen jener Zeit kann man heute sicher geteilter Meinung sein. Das liebe Kätzchen könnte sich schließlich mit seinem Wollknäuel auch anderswo tummeln als in der Reichweite der fertigen Torten. Aber andere Zeiten – andere Sitten. Es stimmt eigentlich immer fröhlich und freudig zugleich, das Betrachten solcher Bilder; freudig über den Verlust der „guten alten Zeit“ und fröhlich, weil uns solche Bilder beweisen, daß auch im Bäckerhandwerk manches durch den Fortschritt der Technik leichter geworden ist.

Eine Backstube vor 100 Jahren

