

Achim Werner | Jens Dummer



BACKEN

VON DER STEINZEIT BIS INS MITTELALTER

Brot, Gebäck und Kuchen
aus 8000 Jahren

**55
Rezepte**
vom
5-Steine-Koch





Achim Werner | Jens Dummer

BACKEN

VON DER STEINZEIT BIS INS MITTELALTER

Brot, Gebäck und Kuchen
aus 8000 Jahren

55 Rezepte
vom 5-Steine-Koch

Im Andenken an:

Max Währen
Karl-Otto Dummer
Norbert Werner
Adolf „Addi“ Wecke

INHALT

- 5 Vom Fladen bis zum Gugelhupf –
(prä)historisches Bäckerhandwerk
- 18 Sieben, Wiegen, Kneten –
Tipps und Tricks für erfolgreiches Backen
- 24 Rezeptverzeichnis
- 27 Rezeptteil 
- 28 Jungsteinzeit und Kupferzeit
- 46 Bronzezeit
- 60 Keltische Zeit
- 76 Römische Zeit
- 94 Völkerwanderungszeit
- 110 Frühmittelalter
- 124 Mittelalter
- 138 Hoch- und Spätmittelalter
- 155 Kleine Getreidekunde
- 166 Glossar bäckereitechnologischer
Fachbegriffe
- 170 Reisetipps
- 172 Zu den Autoren
- 174 Danksagung
- 176 Rezeptverzeichnis A–Z
- 179 Ausgewählte Literatur
- 184 Abbildungsnachweis

Wes Brot ich aß,
des Lied ich sang –
war froh, dass man's mir gab.
Und sang bisweilen kläglich,
bekam es doch nicht täglich.

Heut sing ich nicht,
jetzt drücke ich
den Knopf am Automat.
Und wenn es mir nicht schmeckt –
werfe ich es weg.

VOM FLADEN BIS ZUM GUGELHUPF – (PRÄ)HISTORISCHES BÄCKERHANDWERK

In vielen Ländern der Welt sind Getreideprodukte wie Brot und andere Backwaren ein wichtiger Bestandteil der täglichen Ernährung. Sie waren und sind ein verbindendes Element zwischen unterschiedlichen Kulturen, völlig unabhängig von den jeweiligen Religionen oder Glaubensvorstellungen.

Gleichzeitig führte und führt der Kampf um das „tägliche Brot“ häufig zu Hungersnöten, Krisen und Kriegen; schon lange spekulieren skrupellose Konzerne weltweit an den Börsen mit Grundnahrungsmitteln. Nach dem Motto „Wes Brot ich ess, des Lied ich sing“ werden diese kriminellen Machenschaften von gewissenlosen Politikern, deren Wählern sowie von Lobbyisten internationaler Banken und Lebensmittelproduzenten unterstützt. Die altrömische Strategie „panem et circenses“ (Brot und Spiele) funktioniert immer noch. Der ehemalige Leiter des Deutschen Brotmuseums Ulm, Dr. Hermann Eiselen, hat es auf den Punkt gebracht: „Die Geschichte des Brotes ist ein Stück Menschheitsgeschichte, zu der seit eh und je auch der Hunger als ständige Bedrohung der menschlichen Existenz gehört.“ (EISELEN 1995).

Die Ursprünge

Archäologische Funde und Befunde belegen, dass in Europa seit etwa 8.000 Jahren unterschiedliche Getreidearten angebaut und zu Brei, Bier, Brot oder Gebäck verarbeitet wurden. Zu Beginn der mitteleuropäischen Jungsteinzeit (Neolithikum) im 6. Jahrtausend v. Chr. änderten die Menschen ihre bisherige Lebensweise, aus umherschweifenden Jägern und Sammlern wurden dauerhaft sesshafte Ackerbauern und Viehzüchter. Dieser Wandel von einer aneignenden zu





Backen eines sogenannten Napfbrottes auf erhitztem Flussgeröll



Backen von Fladen auf Backteller in der Glut

einer produzierenden Wirtschaftsweise wird wissenschaftlich als „Neolithische Revolution“ bezeichnet (SCHARL 2015).

Es waren Migranten aus dem Vorderen Orient, die ihre Kenntnisse von Ackerbau und Viehzucht nach Europa brachten. In ihrem Herkunftsgebiet, das als „Fruchtbarer Halbmond“ bezeichnet wird und Regionen in der heutigen südöstlichen Türkei, Syrien, Irak, Iran, Libanon und Israel umfasst, entwickelten sie vor mehr als 12.000 Jahren nicht nur die Grundlagen der Landwirtschaft, sondern auch völlig neue Technologien, z.B. Öfen zur Herstellung von Backwaren oder feuerfester Keramikgefäße (SCHYLE 2015).

Die Quellen

Bei unserer Spurensuche zur Entwicklungsgeschichte von Brot und Backwaren haben wir traditionelle und moderne Forschungsmethoden angewandt sowie unterschiedliche Quellengattungen genutzt.

An erster Stelle stand die Auswertung und Interpretation von Funden und Befunden, die bei archäologischen Ausgrabungen entdeckt wurden und in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verarbeitung von Getreide und mit der Backwarenproduktion stehen. Hierzu gehören Geräte wie Sicheln und Einschießer, Mahlsteine, Siebgefäße oder technische Einrichtungen, z.B. Getreidedarren und Backöfen. In Einzelfällen, also bei besonders günstigen Bodenverhältnissen wie in Feuchtbodensiedlungen, haben sich auch Reste von Brot und Gebäck

erhalten. Der Schweizer Brotforscher Max Währen (1919–2008) hat sich in jahrzehntelanger akribischer Arbeit mit derartigen Funden beschäftigt und sich auf diesem Gebiet große Verdienste erworben, die durch das Brotmuseum Ulm in einem Kompendium seiner Fachbeiträge gewürdigt wurden (EISELEN 2000). Seinen Analysen und Backversuchen verdanken wir wesentliche Erkenntnisse zur Zusammensetzung (prä)historischer Backwaren und zu deren Herstellung. Er konnte nachweisen, dass es in Mitteleuropa während des Neolithikums neben Fladen und Napfbrot bereits auch hochlaibiges Brot, Feingebäck und Patisserie gab. Damit sind gängige Lehrmeinungen, wie sie leider immer noch in Lexika oder Geschichts-/Schulbüchern vertreten sind mit der Behauptung, die Backkunst habe ihren Ursprung im „Alten Ägypten“, eindeutig widerlegt. Es waren vor allem die Resultate der Währen'schen Forschung, kombiniert mit eigenen Versuchen, die es uns ermöglichten, Backrezepte aus den Epochen von der Jungsteinzeit bis zum Spätmittelalter zu rekonstruieren bzw. authentisch nachzuempfinden.¹

Weitere Erkenntnisse, vor allem zu den damals verwendeten Getreidearten, liefert die Archäobotanik. Als Teildisziplin der Archäobiologie untersucht die Archäobotanik pflanzliche Makroreste wie z. B. Holzkohlen, Samen, Früchte und Blätter sowie Mikroreste von Pflanzen wie Pollen und Sporen. Die Untersuchungsergebnisse ermöglichen nicht nur Rückschlüsse auf die damaligen Umweltbedingungen, sie liefern auch wichtige Informationen z. B. hinsichtlich der Holzarten, die zum Betrieb von Backöfen verwendet wurden.

Seit römischer Zeit gibt es auch schriftliche Überlieferungen und bildliche Darstellungen, die Auskunft über das Bäckereiwesen geben. Diese Quellen sind sicherlich sehr hilfreich, müssen aber kritisch geprüft und mit archäologischen Funden und Befunden abgeglichen werden.

Dies gilt auch für Vergleiche aus den Bereichen Völkerkunde (Ethnologie) und Volkskunde, weil die „Berichterstatter“ häufig sehr subjektiv, d. h. ohne Erfahrung bzw. technische Kenntnisse Abläufe wie Backofenbau, Teigzubereitung und Backen darstellen und veröffentlichen.

Letztlich bleibt anzumerken, dass jede Quelle und eine daraus entwickelte Hypothese einer kritischen Überprüfung bedarf. Die seit den 1990er-Jahren auch in Deutschland anerkannte Experimentelle Archäologie kann entscheidend dazu beitragen (WEINER 1991). Allerdings muss hierbei berücksichtigt wer-



den, dass unter kontrollierten Bedingungen durchgeführte archäologische Experimente eine wissenschaftliche Hypothese bestenfalls widerlegen, niemals aber verifizieren können. Zu unserem großen Bedauern treten seit geraumer Zeit in diesem Bereich vermehrt selbsternannte „Experimentalarchäologen“ ohne jegliche Fachausbildung auf und schädigen mit ihren unseriösen pseudo-wissenschaftlichen Veröffentlichungen und Auftritten bei Museumsveranstaltungen massiv den Ruf dieses Wissenschaftszweiges (SCHMIDT 2000).

Die Öfen

Jungsteinzeit bis keltische Zeit

Die bislang ältesten, in Europa archäologisch nachgewiesenen Backöfen werden der sogenannten Bandkeramik zugeordnet, also einer neolithischen Kultur, deren Beginn in das 6. Jahrtausend v. Chr. datiert wird. Dabei handelt es sich um sogenannte Einkammeröfen, d. h. Feuerungs- und Backraum waren nicht voneinander getrennt (PETRASCH 1986). Grundsätzlich unterscheidet man zwischen zwei Formen: unterirdisch angelegten Grubenbacköfen und oberirdisch, meist innerhalb von Häusern gebauten Kuppelbacköfen aus einem Holzrutengeflecht, das innen und außen mit einer Mischung aus Lehm, Wasser und unterschiedlichen Magerungsmitteln wie gehäckseltem Stroh, Kuhdung u. ä. verkleidet war (REINERTH 1929; SCHMIDT 1945; PARET 1955; ZÜRN 1965; BENAC 1973; GEORGIEV 1973). Leider gibt es nur wenige Fundplätze, an denen die damalige Oberfläche erhalten ist. Dementsprechend selten sind also neolithische „Laufhorizonte“ mit Befunden von oberirdischen Kuppelbacköfen (NIKOLOV 1989). Bedingt durch Erosionsverluste sind auch jungsteinzeitliche Grubenbacköfen nur in ihren unteren Bereichen erhalten und somit oft schwer als Backöfen zu identifizieren.

Interessant sind Funde von Haus- und Backofenmodellen aus gebranntem Ton, die bei Ausgrabungen in Siedlungen unterschiedlicher, meist südosteuropäischer neolithischer Kulturen gefunden wurden. Anhand dieser Modelle können (bedingt) Rückschlüsse auf Größenverhältnisse und Abmessungen dieser Öfen und ihre Lage innerhalb der Häuser gezogen werden.

Im Rahmen meiner Magisterarbeit am Institut für Ur- und Frühgeschichte der Universität Köln habe ich (Achim Werner: „Experimentelle Untersuchungen zur Re-



konstruktion neolithischer Kuppelbacköfen“, Köln 1986) mich mit Unterstützung von Prof. Jens Lüning mit diesem Thema beschäftigt und in Zusammenarbeit u. a. mit Jens Dummer entsprechende Rekonstruktionsversuche durchgeführt und deren Resultate in der Fachliteratur veröffentlicht (WERNER 1987; ders. 1988; ders. 1990).

Grubenbacköfen

Als Grubenbacköfen werden Backöfen bezeichnet, die als kuppelartige Hohlform aus der senkrechten Wand einer ca. 2 m tiefen Arbeitsgrube im anstehenden Boden, meist Löß oder Lößlehm ausgehöhlt wurden. Die Öfen waren bei einem u-förmigen Grundriss durchschnittlich etwa 1 m lang, bis zu 1 m breit und ursprünglich 50–60 cm hoch. Verursacht durch Erosion sind meistens nur noch die Bodenplatten und Ansätze der aufgehenden Wandung erhalten, sie zeichnen sich durch starke, orangefarbene Verziegelung deutlich vom anstehenden Boden ab. In einigen Fällen konnten unter den Bodenplatten, also der Feuerungs- und Backfläche, Kieslagen oder Steinpackungen festgestellt werden, die wohl als Hitzespeicher dienten. Alle bislang entdeckten Grubenbacköfen datieren ausnahmslos in die Bandkeramik, also in den ersten Abschnitt der Jungsteinzeit (6. Jahrtausend v. Chr.). Gut dokumentierte Ofenbefunde stammen u. a. von Fundplätzen aus dem Rheinischen Braunkohlerevier (LÜNING 2004), aus Bayern (PETRASCH 1986; PFAFFINGER u. PLEYER 1990; PFAFFINGER 1997), Hessen (LÜNING 2005), Sachsen-Anhalt (KAUFMANN u. HEEGE 1991) und dem Elsaß (JEUNESSE 1993). Die Öfen lagen einzeln innerhalb der Siedlungen, aber außerhalb der Häuser im Freien. Eine Besonderheit stellen die Grubenbacköfen vom bandkeramischen Fundplatz Bylany in Tschechien dar (SOUDSKY 1962 u. 1966). Dort waren in der Wandung jeweils einer Arbeitsgrube mehrere unterirdische Backöfen angelegt, die zeitgleich datieren. Derartige „Ofenbatterien“ legen den Schluss nahe, dass damit sehr große Mengen von Brot oder Gebäck produziert wurden und es sich um Gemeinschaftseinrichtungen für eine Siedlung oder bereits um Gewerbebetriebe handelte.

Experimente mit rekonstruierten Grubenöfen belegen, dass diese hervorragend als Backöfen geeignet sind. Abhängig von der Witterung und den Außentemperaturen mussten die Öfen etwa ein bis zwei Stunden mit Brennholz angeheizt werden. Anschließend wurde die Glut entfernt, die Bodenplat-





Anheizen eines rekonstruierten
Grubenbackofens (Hambacher Forst)



Backversuch in rekonstruiertem Grubenbackofen
(Hambacher Forst)

te von Ascheresten gesäubert, die Brote wurden eingeschossen und der Ofen wurde mit einer zuvor gewässerten Klappe aus Holz und nassen Tüchern verschlossen. Bei einer Beschickung mit sechs Broten von je 500 g Gewicht dauerte ein Backvorgang durchschnittlich 60 Minuten. Hierbei erfolgte das Backen ausschließlich durch Abstrahlung der beim Anheizen im Boden und in der Wandung des Ofens gespeicherten Hitze, die im Verlauf des Backprozesses stetig abnahm („fallende Hitze“).

Kuppelbacköfen

Das Prinzip des oberirdischen Einkammerofens wurde vom Neolithikum bis ins Hoch- und Spätmittelalter, in manchen Kulturen, z.B. in Südosteuropa, bis in die Neuzeit genutzt. Unterschiede gibt es lediglich hinsichtlich der Formen, Abmessungen und der verwendeten Baumaterialien. Deshalb beschreiben wir exemplarisch im Folgenden den Rekonstruktionsversuch und die experimentalarchäologische Nutzung eines neolithischen Kuppelbackofens, der 1987 auf einem Gelände des Rheinischen Amtes für Bodendenkmalpflege (Außenstelle Hambach) von Achim Werner gebaut wurde.

Grundlage der Rekonstruktion waren Befunde aus den südwestdeutschen Fundstellen Aichbühl, Riedschachen, Taubried und Ehrenstein (REINERTH 1929;



PARET 1955; ZÜRN 1965). Bei den Fundplätzen handelt es sich um jungneolithische Feuchtbodensiedlungen aus der Zeit um 4.400 bis 3.500 v. Chr.. Die dort gefundenen Backöfen lagen innerhalb der Häuser und wiesen einen rechteckigen oder u-förmigen Grundriss auf. Erhalten waren Strukturen aus gebranntem Lehm mit Abmessungen zwischen 80 × 90 cm und 120 × 170 cm, die zum Teil von dünnen Pfostenspuren umkränzt waren. An beiden Längs- und einer Schmalseite wurden die Befunde von 20–30 cm starken, maximal noch bis 25 cm hoch erhaltenen Lehmwänden umgeben, die ebenfalls stark verziegelt waren und Spuren einer Magerung mit gehäckseltem Stroh sowie Abdrücke von Rutenflechtwerk aufwiesen. In einigen Fällen befand sich unter der verziegelten Bodenplatte eine Lage aus Geröllen, Steinplatten und/oder Birkenrinde. Seitlich neben der Ofenmündung wurden häufig kleinere, teils muldenförmige, gebrannte Lehmplatten entdeckt, auf denen vermutlich die ausgeräumte Glut gelagert oder der Brotteig in einem Gefäß warm gehalten wurde.

Für den Rekonstruktionsversuch wurde zunächst eine ebene Standfläche von ca. 2 × 2 m angelegt. Danach wurden 15 Haselpflöcke mit einer Länge von 60 cm und einer durchschnittlichen Stärke von 4 cm an einem Ende angespitzt und 20 cm tief in den Boden geschlagen, sodass sie in 20–25 cm Abstand voneinander stehend ein Halboval von 120 cm Länge und maximal 80 cm Breite bildeten. Die beiden vorderen Pföstchen ergaben, in die Mündung des u-förmigen Grundrisses nach innen versetzt, den Ofenmund. Als Nächstes wurden zwischen die senkrechten Pflöcke etwa 80 dünne Haselruten von durchschnittlich 120 cm Länge geflochten. Die sich überlagernden Ruten wurden so geflochten, dass sie sich zwischen den Pflöcken überkreuzten. Auf diese Art entstand eine Flechtwerkwandung von 40 cm Höhe. Für das Kuppelgerüst wurden sieben Querbögen mit einer Stärke von 2–3 cm über das Wandungsgeflecht gespannt. Die Enden dieser Querbögen wurden jeweils hinter den senkrechten Pflöcken vor die Überkreuzungsstellen des Wandgeflechtes gesteckt. Die Höhe der Bögen wurde so gewählt, dass sie bis zum hinteren Drittel des Ofens gleichmäßig anstieg und danach stark abfiel. Diese Form der Kuppel ist zwingend erforderlich, um beim späteren Betrieb eine günstige Thermodynamik zu erreichen, die ausschlaggebend für die einwandfreie Funktion als Backofen ist.

Zur Verstärkung der Kuppel wurden ca. 100 dünne Haselruten von 80–140 cm Länge in Längsrichtung des Ofens mit den Querbögen verflochten. Für



Nachbau eines Kuppelbackofens
im Pfahlbaumuseum Unteruhldingen



Haselpflöcke für Ofenwandung (Hambach)

Wandgeflecht aus dünnen Haselruten (Hambach)



die äußere Ummantelung des Flechtwerks wurde eine Mischung aus vor Ort anstehendem Lößlehm, Kuhdung, gehäckseltem Stroh und Wasser in einer flachen Grube neben dem Ofen so lange mit den Füßen gestampft und geknetet, bis eine klebrig-zähe Konsistenz erreicht war. Diese Masse wurde in einer Stärke von ca. 20 cm außen auf das Geflecht aufgetragen, wobei Lage auf Lage um den Ofen geschichtet und verstrichen wurde. Auf gleiche Weise wurde der ca. 5 cm starke Innenverputz angebracht, was sich aufgrund der beengten Verhältnisse im Ofeninneren allerdings problematisch gestaltete. Als letzter Arbeitsgang wurde der Boden des Ofens, also die spätere Feuerungs- und Backfläche, mit einem 5 cm dicken Estrich aus ungemagertem Lehm ausgekleidet. Anschließend musste der Ofen gut vier Wochen lang trocknen, die durch Verdunstung des Wassers entstandenen Trockenrisse wurden wiederholt mit feuchtem Lehm und Kuhdung verschmiert. Im Anschluss an die Trockenphase wurde der Ofen über mehrere Stunden vorsichtig befeuert, zunächst mit Reisig, dann mit dünnem Knüppelholz und schließlich mit stärkeren Holzscheiten. Auf diese Art wurde die Temperatur so lange kontinuierlich gesteigert, bis der Ofenmantel verziegelt und somit gefestigt war.

Vor dem Backen musste der Teig zubereitet und der Ofen etwa eine Stunde lang angeheizt werden. Als besonders geeignet erwiesen sich Holzscheite von Birke und Buche mit Längen von 30–50 cm und Stärken von 6–10 cm. Diese Scheite wurden im Inneren des Backofens gitterförmig aufgeschichtet, die Zwischenräume der Gitterschichtung wurden mit Reisig und Schwachholz





aufgefüllt. Nach dem Anzünden des Holzstapels stiegen die Flammen und heißen Gase zum Scheitelpunkt der Kuppel und stauten sich dort. Durch diesen Hitzestau entstand ein Überdruck, der die Flammen an der Kuppeldecke entlang nach vorn zur Ofenöffnung herauspresste. Gleichzeitig erzeugte dieser Überdruck einen Unterdruck im Bereich des Brennmaterials, sodass durch den Ofenmund Sauerstoff angesaugt wurde. Durch die Krümmung der Ofenkuppel bildete sich so ein thermodynamischer Kreislauf, der eine zweite, kaminartige Abzugsöffnung, wie sie von einigen Archäologen rekonstruiert wurde, überflüssig machte. Im Verlauf des Anheizens musste mehrfach Holz nachgelegt werden, der durchschnittliche Verbrauch betrug etwa 18 kg abgelagertes Brennholz. Sobald der Ofen, in der Regel nach etwa einer Stunde, ausreichend Hitze gespeichert hatte, konnten die Glutreste mit einem Feuerrechen entfernt, neben dem Ofen gelagert und abgelöscht werden. Die Backfläche wurde mit einer „Bäckerfahne“, also einem nassen Lappen, der am Ende eines langen Holzstiels befestigt war, von Ascheresten gereinigt. Da der rekonstruierte Kuppelbackofen, im Gegensatz zu modernen Backöfen, in denen bei konstanten Temperaturen von 220–240 °C gebacken wird, die Temperatur nicht halten konnte und die gespeicherte Hitze stetig abnahm, musste die Temperatur am Beginn des Backprozesses sehr hoch liegen. Durch die Experimente ließ sich nachweisen, dass die ideale Temperatur zum Einschließen der Brote bei etwa 350 °C lag. Um eine gute Kruste zu erhalten, wurden die Brotlaibe an der Oberfläche mit Wasser abgestrichen und über Kreuz eingeschnitten. Danach wurden sie mit einem

Querbögen für das Kuppelgeflecht (Hambach)

Außen- und Innenverputz des Ofens (Hambach)



Anheizen eines rekonstruierten Kuppelbackofens
(Hambach)



Säubern der Backfläche von Ascheresten
(Hambach)

hölzernen Einschießer in den Ofen geschoben und die Ofenöffnung wurde mit einer zuvor gut gewässerten Holzklappe verschlossen. Die Ritzen zwischen der Klappe und dem Ofenmund wurden mit nassen Tüchern abgedichtet, um Hitzeverluste zu vermeiden. Der eigentliche Backvorgang dauerte je nach Größe der Teiglinge 40–60 Minuten. Am effektivsten erwiesen sich Brote von jeweils 1,5 kg Gewicht, von denen bis zu acht Stück gleichzeitig im Ofen Platz fanden. Nach Ablauf des Backprozesses wurde der Ofen geöffnet und die fertigen Brote wurden mit dem Einschießer herausgeholt. Bei sachgemäßer Lagerung waren sie ohne Konservierungsstoffe 10–14 Tage haltbar und, wie die große Resonanz bei öffentlichen Backvorführungen gezeigt hat, auch für den heutigen Menschen sehr schmackhaft und problemlos zu genießen.

Während der Jungsteinzeit und Kupferzeit standen in Mitteleuropa nur Emmer, Einkorn, Weizen, Gerste und Hirse für die Herstellung von Brot und Backwaren zur Verfügung, in der Bronzezeit kamen Dinkel und Hafer sowie in keltischer Zeit der Roggen hinzu.

Seit der mittleren Bronzezeit und während der anschließenden keltischen Zeit veränderten sich die Grundrissformen der Backöfen. Nach wie vor gab es rechteckige oder u-förmige Öfen; vermehrt wurden aber runde Kuppelbacköfen gebaut. Gut erhaltene bronzezeitliche Befunde sind aus der Schweiz von den Fundplätzen Kestenbergl und Crestaulta (BURKART 1946) und aus Deutschland u. a. von Perleberg (BOHM 1937), Osterburg-Zedau (HORST 1985) und Neu-Ulm (PRESSMAR 1979) bekannt. Der Backofenbefund aus der spätbronzezeitlichen Siedlung El-





chinger Kreuz bei Neu-Ulm diente als Rekonstruktionsgrundlage und wurde für Backversuche im Archäologischen Zentrum Hitzacker genutzt (ADAMECK et al. 1990). Bemerkenswert ist die Lage der Öfen von Perleberg und Osterburg-Zedau, die sich frei stehend (sogenannte Feldbacköfen) im Siedlungszentrum auf einer Art „Dorfplatz“ befanden; es könnte sich evtl. um gemeinschaftlich genutzte Dorfbacköfen handeln.

Die keltischen Backöfen unterschieden sich weder in Form, Aufbau und verwendeten Baumaterialien noch in der Bedienung von ihren bronzezeitlichen Vorgängern. Einen bislang allerdings singulären Befund für die keltische Zeit stellt die Anlage eines Doppelbackofens mit u-förmigen Grundrissen dar, die bei Ausgrabung des sogenannten Herrenhauses auf der Heuneburg entdeckt wurde (KIMMIG 1983).

Römische Zeit bis Spätmittelalter

In römischer Zeit kam es zu einigen grundlegenden Veränderungen im Bäckerwesen. In Militärlagern, Zivilsiedlungen und Städten wurden regelrechte Bäckereibetriebe eingerichtet, um den ständig steigenden Bedarf an Brot und Backwaren zu decken. Die Landbevölkerung nutzte weiterhin private Einzelbacköfen, die sich meist innerhalb der Häuser im Küchenbereich, aber auch im Außenbereich befanden.

Ausschießen der fertigen Brote (Hambach)

Anheizen eines nachgebauten keltischen Backofens (Jülich)



Rekonstruierter römischer Backofen
im Europäischen Brotmuseum Ebergötzen



Rekonstruierte Backöfen im Römerkastell
Saalburg

Römische Backöfen wiesen meist einen runden Grundriss auf, es sind aber auch rechteckige, tonnenförmige Öfen nachgewiesen. In der Regel waren die Öfen auf quadratischen bzw. rechteckigen Sockeln errichtet, die aus Bruchstein oder Ziegeln gemauert waren. Die Ofenkuppeln bestanden aus Ziegeln, die in Lehm oder Mörtel gesetzt und innen und außen mit Lehm oder Mörtel verputzt waren. Durch die erhöhte Position auf einem Sockel waren die römischen Öfen wesentlich komfortabler zu bedienen als die älteren Modelle (RÖMERMUSEUM AUGST 1982).

Im Gegensatz zu den vorangegangenen prähistorischen Epochen stehen ab römischer Zeit auch Schriftquellen zur Verfügung. So liefern Berichte antiker Schriftsteller wie z.B. Plinius vielfältige Informationen zum Bäckereiwesen. Hinzu kommen bildliche Darstellungen auf Wandmalereien, Mosaiken oder Grabmälern. Am bekanntesten dürfte das Grabmal des Großbäckers Eurysaces an der Porta Maggiore in Rom sein, das etwa aus dem Jahr 30 v. Chr. stammt. Auf einem Fries dieses imposanten, sehr kostenaufwendigen Grabbaues sind detailliert die einzelnen Arbeitsschritte der Brotherstellung dargestellt (MOLLENHAUER 1974).

Zeitgenössische Schriftquellen belegen, dass schon die römerzeitlichen Bäcker sich in berufsständischen Vereinigungen zusammenschlossen; eine der-



artige Vereinigung wurde bereits im Jahr 168 v. Chr. als „collegium pistorum“ in Rom gegründet.

Nach dem Untergang des römischen Imperiums kam es in vielen Bereichen zu massiven Rückschritten. Davon war auch das Bäckereigewerbe betroffen, das während des Frühmittelalters nicht mehr so strukturiert und gut organisiert war. An Form, Bauweise und Bedienung der Backöfen änderte sich nichts. In den Küchen von Klöstern, Burgen und Kaiserpfalzen gab es Backöfen, die entweder vollständig gemauert waren oder aus gemauerten Sockeln mit Lehmkuppeln bestanden. Die Dorfbevölkerung nutzte Gemeinschaftsbacköfen in Backhäusern, die in der Regel den Grundherren gehörten, die dafür entsprechende Abgaben erhoben. In den Städten übernahmen gewerbsmäßige Bäcker die Versorgung mit Brot und Backwaren, private Backöfen waren wegen der Brandgefahr verboten. Die Backwarenherstellung wurde durch die Stadtobrigkeit streng reglementiert, gleichzeitig genossen die Bäcker aber auch einige Privilegien und konnten es zu Wohlstand und hohem sozialen Ansehen bringen. Ab dem ausgehenden 12. Jahrhundert schlossen die Bäcker sich in Zünften zusammen, die ihre Interessen gegenüber der Obrigkeit vertraten und den Wettbewerb untereinander regelten. Gleichzeitig kam es zu einer zunehmenden Spezialisierung und Differenzierung des Bäckerhandwerks, die wiederum zur Gründung weiterer Zünfte und Innungen führte.

Gegen Ende des Spätmittelalters wurden in den Gewerbebetrieben neue Backöfen entwickelt, bei denen der Backraum durch eine Bodenplatte vom darunterliegenden Feuerungsraum getrennt war (sogenannte Zweikammeröfen). Dieser Ofentyp erleichterte die Bedienung, ermöglichte eine wesentlich bessere Temperatursteuerung und damit die Herstellung aufwendigerer Backwaren.

Abschließend möchten wir noch eine besondere Form von Backöfen erwähnen: Während des Konzils von Konstanz (1414–1418) kamen ortsfremde Wanderbäcker, vermutlich aus Oberitalien stammend, in die Stadt (KLÖCKLER 2013). In fahrbaren, von Knechten gezogenen Backöfen stellten sie herzförmige Brezeln, Pasteten und eine Art Pizza her und boten diese Backwaren den Konzilsbesuchern zum Verkauf an (s. S. 138 u. S. 140).

Anmerkung

- 1 Hier eine Auswahl von Orten, an denen Reste von prähistorischem Brot und Gebäck bei Ausgrabungen gefunden und teilweise von Max Währen untersucht wurden:
- Jungsteinzeit:
Gletterens (CH), Köln-Lindenthal (D), Montmirail (CH), Muntelier (CH), Portalban (CH), Robenhausen (CH), Stuttgart-Zuffenhausen (D), Thielle-Mottaz (CH), Twann (CH), Zürich-Alpenquai (CH).
- Bronzezeit und keltische Zeit:
Bellenberg (D), Corcelettes (CH), Heek (D), Lenzersilge (D), Mondsee (A), Ouroux (F), Ovelgönne (D), Quedlinburg (D), Rhede-Mesum (D), Rheine (D), Telgte-Raestrup (D), Wederath-Belginum (D).
- Anzumerken ist, dass die neolithischen Funde mit Ausnahme von Köln-Lindenthal und Stuttgart-Zuffenhausen aus Abfallschichten sogenannter Pfahlbausiedlungen stammen, die bronzezeitlichen und keltischen Funde aber vorwiegend aus Brandbestattungen und somit als Grabbeigaben zu deuten sind.

