

Baguette – ein Brot macht Geschichte

Ganz zu Beginn seiner Geschichte im 17. und 18. Jahrhundert war das französische Stangenweißbrot so ziemlich das Gegenteil von dem, was es heute ist: Dunkel, kräftig und von einer eher kugeligen Form (deswegen auch Boule genannt). Es wog bis zu drei Kilo und ernährte daher eine Zeit lang auch die Familien, die auf dem Land lebten. Die feine Gesellschaft hingegen kam in den Genuss von hellem Brot, was in jenen Tagen als die exklusivere Variante galt.

Nach und nach wurde aus der Kugelform ein flacherer Brotlaib und noch später entstand eine erste länglichere Form. Die Gründe dafür waren ganz pragmatischer Natur: Die neue Form wirkte sich positiv auf Backoberfläche und Backzeit aus. So wurde das Baguette, ganz nach dem Geschmack der Franzosen, noch knuspriger.

In seiner bewegten Geschichte entpuppte sich das französische Brot zudem als Ursache des sogenannten „Mehlkrieges“. Entrüstet davon, dass das durch Spekulationen überbeuerte Brot nur den Reichen zugänglich war, stürmten die Pariser die Bäckereien.

Nach Deutschland gelangte das Baguette erst mit den napoleonischen Revolutionstruppen und erfreut sich seitdem auch hier großer Beliebtheit.

Die Brotsorte, die der bekannten Form und Herstellung des klassischen Baguettes entspricht, entwickelte sich dann in ihrer heutigen Form allerdings erst im 19. Jahrhundert aus dem so genannten „pain viennois“, eingeführt aus der Österreichisch-Ungarischen Monarchie. Die Stangenform dieses Brotes fand schnell große Akzeptanz und wurde so zu einem durchschlagenden Erfolg.

Die schmalen Backöfen der zahlreich zugewanderten Bäcker speicherten mehr Hitze und Wasserdampf und so entstand die typische Oberfläche des Brotes, noch später kamen die schrägen Einkerbungen hinzu. Während des Ersten Weltkrieges allerdings wurden wieder mehr kleine und dunkle Brote gebacken.

Letztendlich haben sich aber die folgenden Idealmaße für eines der inoffiziellen Nationalsymbole Frankreichs durchgesetzt: 70 cm lang, 6 cm breit und 300 Gramm schwer. Auch hierzulande ist das Baguette eine beliebte Variante zu den heimischen Brotsorten geworden und bereichert auch das Sortiment in unseren Bäckereien.



[zurück](#)