

Brot – Geschmackserlebnis pur

Kaum zu glauben, aber das, was wir heute als eine der Errungenschaften unserer Esskultur empfinden, entpuppt sich als reiner Zufall:

Grundsätzlich hängt die Geschichte des Brotes untrennbar mit der des Backens zusammen. Die folgende Anekdote hat ihren Ursprung vor ungefähr 6.000 Jahren:

Nachdem der Mensch dazu übergegangen war, Getreidekörner vor deren Verzehr zu zerkleinern und mit Wasser zu mischen, anstatt sie im Ganzen zu essen, ereignete sich ein weitreichender Vorfall.

Das Gemisch aus Getreide und Wasser kam zufällig mit einem durch die Sonne aufgeheizten Stein in Berührung. Daraus entwickelte sich einer der ersten Backvorgänge der Welt. Es soll Beweise geben, dass so etwas wie das Ur- Fladenbrot für Ägypter und Griechen schon 1.000 Jahre später ein übliches Nahrungsmittel war.

Die flache Form der Brote sollte schon bald durch die runde Form ergänzt werden. Vor der Erfindung des Backofens wurde einfach ein Topf über den auf dem Stein liegenden Teig gestülpt, dieser konnte seine Form darunter entfalten und wurde gleichmäßig von allen Seiten gebacken. Später wurden dann die ersten Backöfen von den Ägyptern entwickelt. Die bienenkorbähnlichen Konstruktionen wurden aus Lehm hergestellt. Ihr Vorteil bestand darin, dass sie viel Hitze speicherten und die Feuchtigkeit des Teiges optimal in Wasserdampf umgewandelt wurde, welcher dann das Volumen des Brotes stark vergrößerte.

Ein weiterer Zufall brachte das erste Sauerteigbrot hervor. Bei der Fladenbrotherstellung blieb ein Teigstück übrig, durchlief einen Gärungsprozess und wurde schließlich doch noch gebacken. Dies führte dazu, dass der Teig des gebackenen Brotes durch kleine Gasbläschen lockerer und dadurch besser zu kauen war.

Letztlich kam das Brot von Ägypten über Israel und das Römische Reich, welches Aufstieg und Fall im Schatten des Getreides erlebte, nach Europa. In Europa entwickelte sich im Laufe der Zeit eine große Vielfalt an verschiedenen Brotsorten. Allein in Deutschland gibt es mittlerweile 300 verschiedene Brotsorten. Geprägt durch unterschiedliche Traditionen und Vorlieben hat jedes Bundesland sein eigenes Lieblingsbrot.

Holzofenbäckerei in Hamburg



zurück