

Wie das Brot in die Welt kam



© Michael Schindel/GEOlino

von Barbara Lich

Der Knackpunkt ist - die Kruste. Da darf es beim Hineinbeißen gern so richtig krachen. Keine Frage, im Ausland vermissen wir Deutsche oft "unser" knuspriges Brot. Dabei stammt die Kunst des Brotbackens aus dem alten Ägypten

Für den Genuss dieser Geschichte braucht ihr: eine Scheibe frisches Brot oder ein knackiges Brötchen (beides ohne Belag), etwas Zeit und natürlich eine ordentliche Portion Wissenshunger. Denn einen Text über Brot kann man nicht einfach nur lesen. Man muss ihn riechen, muss ihn schmecken, Wort für Wort und Happen für Happen. Darum jetzt bitte - ins Brot beißen! Knuspert an der Kruste, knabbert die weiche Krume.

Die Geschichte vom Brot

Und kaut euch hinein in die Geschichte: Tausende Jahre zurück in die Jungsteinzeit, als unsere Vorfahren anfingen, Getreide anzubauen. Damals nämlich, vor rund 11 000 Jahren, beginnt auch die Geschichte des Brotes.

Die Ackerbauern pflanzten zunächst Einkorn und Emmer an, sozusagen die Vorfahren unseres Weizens, deren Körner sie roh verspeisten. Bis sie irgendwann auf die Idee kamen, die Körner zu zerstoßen und einzuweichen, also einen Brei

anzuröhren. So manschten sie, so panschten sie und kippten die Körnerpampe eines Tages offenbar auf einen heißen Stein. Und siehe da: Der Brei trocknete zu einem Fladen! Nicht dick, aber fest und haltbar und damit auch als Snack für unterwegs zu gebrauchen.

Die alten Ägypter erfanden das Brot

"Richtiges" Brot jedoch bekamen wohl erst die alten Ägypter gebacken - von deren Erfindergeist man sich ohnehin eine Scheibe abschneiden kann. Denn in dieser Hochkultur bauten die Menschen erste Bäckereien, entwickelten Öfen und buken in erhitzten Tontöpfen. Rund 6000 Jahre ist das her!

Vor allem aber entdeckten die Ägypter, wie Brot fluffig wird - indem man den Teig stehen und somit gehen lässt. Winzige Hefepilze und Milchsäurebakterien, die ganz natürlich in der Luft vorkommen, sorgen für die sogenannte Gärung: Sie vermehren sich im Teig, setzen dabei Kohlendioxid frei und lockern den Teig auf diese Weise.

Er legt an Volumen zu. Dieser chemische Prozess ist auch Namensgeber für unser Wort „Brot“. Der Begriff stammt vom althochdeutschen "prôt" ab, was so viel heißt wie "Gegorenes". Und aus solch Gegorenem kneteten die alten Ägypter schon mehr als 30 Brotsorten - was den Menschen am Nil damals den Spitznamen "Brotesser" einbrachte.

Heute gibt es mehr als 300 Brotsorten in Deutschland



© ArTo / Fotolia

Dieser würde heutzutage ziemlich gut zu uns Deutschen passen: "Es gibt hierzulande über 300 Brotsorten", sagt Kai Budde vom Technoseum in Mannheim, wo die Ausstellung "Unser täglich Brot ..." zu sehen ist. Nicht eingerechnet: 1200 Kleingebäcke wie Brötchen und Brezeln. Und vielleicht, vermutlich sogar, backen Bäcker noch viel mehr unterschiedliche Sorten.

Das überprüft das Deutsche Bäckerhandwerk derzeit mit einem Brotregister im Internet. Auf der Seite www.brotregister.de werden sämtliche regionalen Spezialitäten erfasst. Fachleute vergleichen die Rezepte und entscheiden, bei welchen Broten es sich tatsächlich um eine eigene Sorte handelt und bei welchen nicht. Ganz egal, welche Zahl am Ende dabei herauskommt, sicher ist schon jetzt: In keinem anderen Land der Erde gibt es eine solche Vielfalt wie in Deutschland!



RezeptMazza-Brot

Diese knusprigen Brotfladen werden zum Pessach-Fest gegessen, an dem sich die Juden an den Auszug ihres Volkes aus Ägypten erinnern, an die Befreiung aus ägyptischer Sklaverei

Auch die Römer hatten Bäckereien

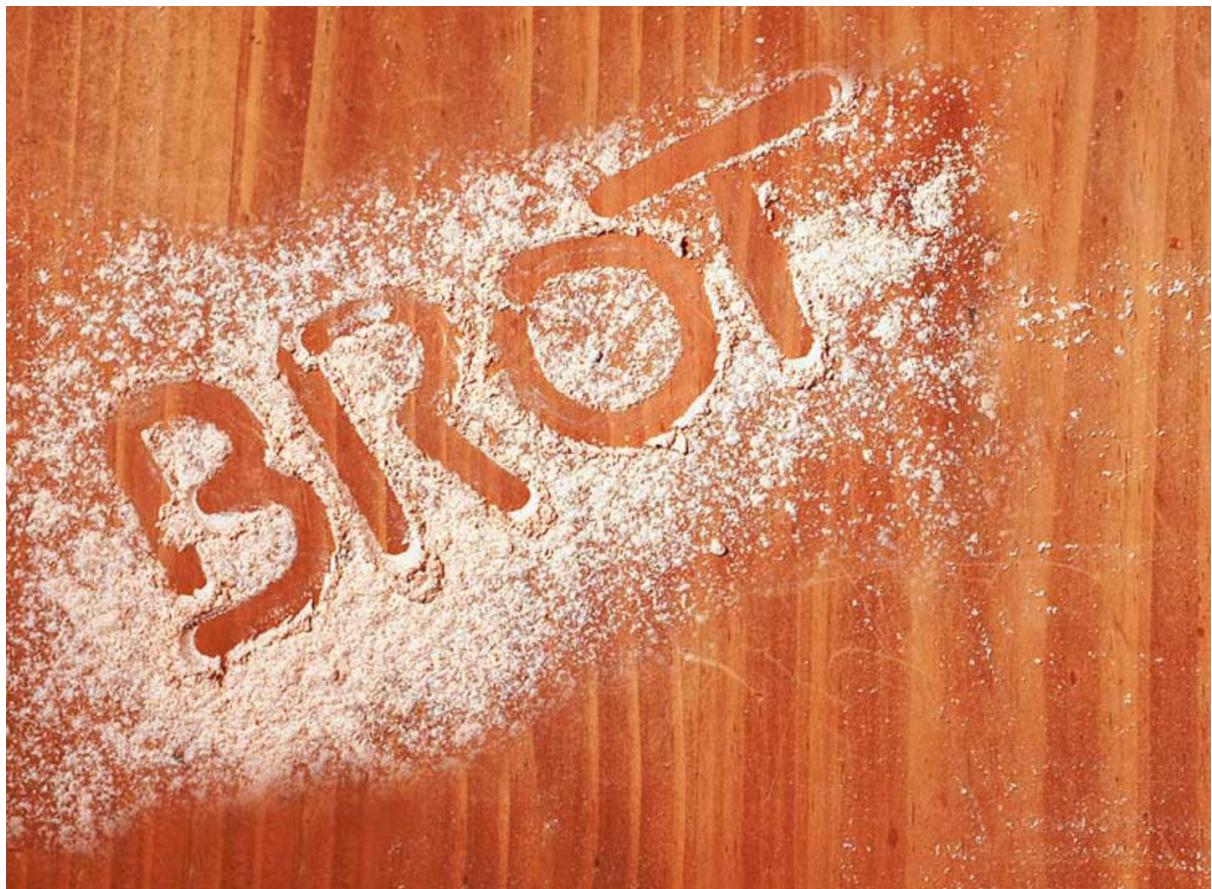
Also, das wäre jetzt eine gute Stelle, um noch mal einen ordentlichen Bissen von eurem Brot zu nehmen. So als Wegzehrung. Denn um zu verstehen, woher die vielen Brotsorten in Deutschland kommen, reisen wir einmal mehr in die Vergangenheit, diesmal zu den alten Römern. Über die Israeliten nämlich, die sich die Kunst des Brotbackens von den alten Ägyptern abgeschaut hatten, gelangte das Handwerk nach Griechenland und von dort ins Römische Reich.

"Die Römer hatten schon richtige Großbäckereien", sagt Kai Budde. Sie entwickelten auch steinerne Drehmühlen, die das Zermahlen des Korns vereinfachten. Allerdings mussten sie feststellen, dass der Weizen, den sie anzubauen versuchten, im nassen Norden nicht spross. Ein neues Getreide musste her! Da versuchten sie es mit einer Wildpflanze, die bis dahin als Unkraut verkannt war: Roggen. Sein Mehl färbte das Brot dunkler, doch er widerstand auch dem feuchtkalten Klima jenseits der Alpen und ließ sich selbst im heutigen Norddeutschland prima pflanzen und ernten.

Die Menschen buken nun also mit Weizenmehl, mit Roggenmehl oder mit einem Mix aus beidem. So erfanden sie viele neue Rezepte und Sorten, und Brot wurde Grundnahrungsmittel für alle. Morgens, mittags, abends, zur Suppe, zum Gemüse, zum Fleisch oder solo - stets wurde Brot gereicht. Und es schmeckte eben von Ort zu Ort anders.

Denn es gibt einen weiteren Grund für die Vielfalt der Brotsorten: Deutschland glich im späten [Mittelalter](#) einem Flickenteppich aus zig unabhängigen Städten und Herzogtümern. Innerhalb der Grenzen entwickelten sich eigene Sitten und Gebräuche - und ebensolche Brotsorten. Genau der Reichtum hat sich bis heute gehalten - auch auf diesen GEOlino-Seiten: Mit unseren Rezepten speist ihr euch noch einmal durch die Geschichte des Brotes!

Wie das Brot in die Welt kam



© Michael Schindel/GEOlino

von Barbara Lich

Der Knackpunkt ist - die Kruste. Da darf es beim Hineinbeißen gern so richtig krachen. Keine Frage, im Ausland vermissen wir Deutsche oft "unser" knuspriges Brot. Dabei stammt die Kunst des Brotbackens aus dem alten Ägypten

Für den Genuss dieser Geschichte braucht ihr: eine Scheibe frisches Brot oder ein knackiges Brötchen (beides ohne Belag), etwas Zeit und natürlich eine ordentliche Portion Wissenshunger. Denn einen Text über Brot kann man nicht einfach nur lesen. Man muss ihn riechen, muss ihn schmecken, Wort für Wort und Happen für Happen. Darum jetzt bitte - ins Brot beißen! Knuspert an der Kruste, knabbert die weiche Krume.

Die Geschichte vom Brot

Und kaut euch hinein in die Geschichte: Tausende Jahre zurück in die Jungsteinzeit, als unsere Vorfahren anfingen, Getreide anzubauen. Damals nämlich, vor rund 11 000 Jahren, beginnt auch die Geschichte des Brotes.

Die Ackerbauern pflanzten zunächst Einkorn und Emmer an, sozusagen die Vorfahren unseres Weizens, deren Körner sie roh verspeisten. Bis sie irgendwann auf die Idee kamen, die Körner zu zerstoßen und einzuweichen, also einen Brei anzurühren. So manschten sie, so panschten sie und kippten die Körnerpampe eines Tages offenbar auf einen heißen Stein. Und siehe da: Der Brei trocknete zu einem Fladen! Nicht dick, aber fest und haltbar und damit auch als Snack für unterwegs zu gebrauchen.

Die alten Ägypter erfanden das Brot

"Richtiges" Brot jedoch bekamen wohl erst die alten Ägypter gebacken - von deren Erfindergeist man sich ohnehin eine Scheibe abschneiden kann. Denn in dieser Hochkultur bauten die Menschen erste Bäckereien, entwickelten Öfen und buken in erhitzen Tontöpfen. Rund 6000 Jahre ist das her!

Vor allem aber entdeckten die Ägypter, wie Brot fluffig wird - indem man den Teig stehen und somit gehen lässt. Winzige Hefepilze und Milchsäurebakterien, die ganz natürlich in der Luft vorkommen, sorgen für die sogenannte Gärung: Sie vermehren sich im Teig, setzen dabei Kohlendioxid frei und lockern den Teig auf diese Weise.

Er legt an Volumen zu. Dieser chemische Prozess ist auch Namensgeber für unser Wort „Brot“. Der Begriff stammt vom althochdeutschen "prôt" ab, was so viel heißt wie "Gegorenes". Und aus solch Gegorenem kneteten die alten Ägypter schon mehr als 30 Brotsorten - was den Menschen am Nil damals den Spitznamen "Brotesser" einbrachte.

Heute gibt es mehr als 300 Brotsorten in Deutschland



© ArTo / Fotolia

Dieser würde heutzutage ziemlich gut zu uns Deutschen passen: "Es gibt hierzulande über 300 Brotsorten", sagt Kai Budde vom Technoseum in Mannheim, wo die Ausstellung "Unser täglich Brot ..." zu sehen ist. Nicht eingerechnet: 1200 Kleingebäcke wie Brötchen und Brezeln. Und vielleicht, vermutlich sogar, backen Bäcker noch viel mehr unterschiedliche Sorten.

Das überprüft das Deutsche Bäckerhandwerk derzeit mit einem Brotregister im Internet. Auf der Seite www.brotregister.de werden sämtliche regionalen Spezialitäten erfasst. Fachleute vergleichen die Rezepte und entscheiden, bei welchen Brotarten es sich tatsächlich um eine eigene Sorte handelt und bei welchen nicht. Ganz egal, welche Zahl am Ende dabei herauskommt, sicher ist schon jetzt: In keinem anderen Land der Erde gibt es eine solche Vielfalt wie in Deutschland!



[**RezeptMazza-Brot**](#)

Diese knusprigen Brotfladen werden zum Pessach-Fest gegessen, an dem sich die Juden an den Auszug ihres Volkes aus Ägypten erinnern, an die Befreiung aus ägyptischer Sklaverei

Auch die Römer hatten Bäckereien

Also, das wäre jetzt eine gute Stelle, um noch mal einen ordentlichen Bissen von eurem Brot zu nehmen. So als Wegzehrung. Denn um zu verstehen, woher die vielen Brotsorten in Deutschland kommen, reisen wir einmal mehr in die Vergangenheit, diesmal zu den alten Römern. Über die Israeliten nämlich, die sich die Kunst des Brotbackens von den alten Ägyptern abgeschaut hatten, gelangte das Handwerk nach Griechenland und von dort ins Römische Reich.

"Die Römer hatten schon richtige Großbäckereien", sagt Kai Budde. Sie entwickelten auch steinerne Drehmühlen, die das Zermahlen des Korns vereinfachten. Allerdings mussten sie feststellen, dass der Weizen, den sie anzubauen versuchten, im nassen Norden nicht spross. Ein neues Getreide musste her! Da versuchten sie es mit einer Wildpflanze, die bis dahin als Unkraut verkannt war: Roggen. Sein Mehl färbte das Brot dunkler, doch er widerstand auch dem feuchtkalten Klima jenseits der Alpen und ließ sich selbst im heutigen Norddeutschland prima pflanzen und ernten.

Die Menschen buken nun also mit Weizenmehl, mit Roggenmehl oder mit einem Mix aus beidem. So erfanden sie viele neue Rezepte und Sorten, und Brot wurde Grundnahrungsmittel für alle. Morgens, mittags, abends, zur Suppe, zum Gemüse, zum Fleisch oder solo - stets wurde Brot gereicht. Und es schmeckte eben von Ort zu Ort anders.

Denn es gibt einen weiteren Grund für die Vielfalt der Brotsorten: Deutschland glich im späten [Mittelalter](#) einem Flickenteppich aus zig unabhängigen Städten und Herzogtümern. Innerhalb der Grenzen entwickelten sich eigene Sitten und Gebräuche - und ebensolche Brotsorten. Genau der Reichtum hat sich bis heute gehalten - auch auf diesen GEOlino-Seiten: Mit unseren Rezepten speist ihr euch noch einmal durch die Geschichte des Brotes!