

Brot backen

Im Dorf gab es zwar einen Bäcker, das Brot wurde aber in fast allen Haushalten selbst gebacken.

Einmal in der Woche, in der Regel am Donnerstag, hat Mutter Brot gebacken. Die Vorbereitungen dazu begannen schon am Mittwochnachmittag. Zuerst musste ich aus dem Geschäft Körmendy, für ein Leu „Gerwe“ (Hefe) holen.

Aus der großen Mehlkiste vom Boden holte Mutter die erforderliche Menge Weizenmehl, hat es durchgeseibt und bereitete im „Weidling“ (sehr große, emaillierte Schüssel) den „Dampfl“ vor. Dazu wurde der „Weidling“ zur Hälfte mit Mehl gefüllt. Mitten im Mehl machte Mutter eine halbrunde Vertiefung und darin wurden eingeweichter Sauerteig, die „Gerwe“ und etwas Mehl mit warmem Wasser angemischt. Der Sauerteig war von der Backmasse der Vorwoche aufgehoben worden. Der „Dampfl“ blieb so, mitten im Mehl, bis zum Abend stehen.

Kurz vor dem Schlafengehen hat Mutter den Teig geknetet. Zunächst wurden der „Dampfl“ und das Mehl im „Weidling“ gut vermischt. Das restliche Mehl kam auch noch in den „Weidling“ und unter ständiger Hinzugabe von Wasser begann die Knetarbeit. Es entstand zunächst eine klebrige Masse die nach und nach zu einem dicken Teig wurde. Je fester der Teig wurde umso schwerer ging das Kneten und war für Mutter richtige Schwerstarbeit. Schließlich war der Teig genug geknetet und wurde im „Weidling“ schön rund und glatt geklatscht.

Mit einem weißen Tischtuch zugedeckt, blieb der „Weidling“ in der Küche stehen. Die Nacht über sollte der Teig „gehen“. Ganz früh am nächsten Morgen war der Teig so aufgegangen, dass der ganze „Weidling“ angefüllt war und das Tischtuch sogar angehoben war.

Mit Stroh und mit trockenem Maisstängel wurde der Backofen geheizt. Das war Großvaters Arbeit.

Während dieser Zeit verteilte Mutter den Brotteig in drei Backformen. Als Backformen dienten zwei schwere, gusseiserne Töpfe und ein Brotschlitten. Der größere Gusstopf kam als erster an die Reihe. Nicht ganz die Hälfte der Teigmasse nahm Mutter aus dem „Weidling“ und packte es auf das Nudelbrett. Rund geformt und glatt geklatscht kam der Teig in den Gusstopf. Nachdem eine kleine Menge als Sauerteig für die nächste Woche zurückgelegt worden war, wurde der restliche Teig gleichmäßig auf den kleineren Gusstopf und den Brotschlitten aufgeteilt. Der Brotschlitten war eine längliche Blechform mit etwa zehn Zentimeter hohen bügelförmigen Kufen.

Hatte der Backofen genügend Temperatur, ließ Großvater das Feuer herunterbrennen und machte die Glut breit. Mit einer langen Ofengabel wurde zuerst der Brotschlitten in den Ofen geschoben und in der Glut abgesetzt. Für jeden Brottopf wurde ein eiserner Dreifuß in die Glut gestellt und die beiden Töpfe darauf abgesetzt. Mit einer schweren Eisenplatte wurde der Ofen verschlossen und mit feuchten Tüchern abgedichtet.

Nach einigen Stunden wurde der Ofen geöffnet und die Backformen mit der Ofengabel herausgehoben. Sofort erfüllte die ganze Küche der Duft frisch gebackenen Brotes.

Prachtvoll standen die drei Backformen mit dem frischen Brot nebeneinander. Das Brot war hoch aufgebacken und rundherum über die Backformen gequollen. Wir sagten, das Brot hat einen Hut bekommen. An den übergequollenen, aufgeplatzten Stellen war die Brotkruste ganz knusprig. Diese knusprigen Stücke haben wir als Kinder am liebsten gegessen und wollten uns gerne gleich davon etwas abbrechen. Wenn beim Herausnehmen der Brote nicht von selbst etwas abgebrochen ist, bekamen wir aber nur kleine Stücke davon, weil es ein ungeschriebenes Gesetz war, dass ein Laib Brot erst dann vom Hausherrn angeschnitten wurde nachdem er mit dem Messer unter das Brot ein Kreuz geritzt und dem Allmächtigen für das tägliche Brot gedankt hatte.

Noch ganz heiß, wurden die hoch aufgebackenen, runden „Hüte“ der Brotlaibe, von Mutter mit artesischem Wasser abgewischt, wonach sie ganz blank wurden und goldgelb glänzten.

Dieses selbst gebackene Weizenbrot war Hauptnahrungsmittel der Banater Schwaben. Die Kartoffel spielte dagegen nur eine ganz untergeordnete Rolle. Brot gab es bei jeder Mahlzeit zu allen Speisen. Es wurde in großen, dicken Scheiben vom Brotlaib heruntergeschnitten und schmeckte ganz vorzüglich. Ich bin bis heute noch der Meinung, bei keinem Bäcker gibt es so gutes Brot wie es Mutter in meiner Kinderzeit gebacken hat.

Drei Laibe, großes, rundes, Weizenbrot, war die Ration unserer Familie für eine Woche. Brot backen war eine Arbeit der Hausfrau, die jede Woche unter gleich bleibend großer Anteilnahme der ganzen Familie ablief, weil damit unmittelbar das tägliche Brot für eine Woche sichergestellt wurde.

Josef Rieger