

# Vom täglichen Brot im Weinland

Neben den Erdäpfeln ist für uns das „liebe Brot“ die wichtigste Nahrung, die wir erst in Zeiten der Not kennen und schätzen lernen. Wir bevorzugen das dunkle Kornbrot, während im Süden das weiße Weizenbrot gegessen wird.

Da gilt der bekannte Satz:

„Wo die Mädchen weiß sind, ist das Brot schwarz,  
wo sie dunkel sind, ist es weiß.“

Immer stand das Brot bei unserem Volke in hohem Ansehen, da es als eine Gabe Gottes verehrt wurde. Jeder Mißbrauch war streng bestraft worden. Ein Beweis dafür ist die Sage von der Frau Hütt bei Innsbruck und vom Fuhrmannstein im Altvatergebirge. Beide hatten das Brot entehrt und wurden in Stein verwandelt. Allgemein verbreitet ist noch heute der Glaube, daß das Brot blutet, wenn es jemand mit den Füßen sündhaft tritt.

Unsere Bauersfrauen backen seit alter Zeit ihr Hausbrot aus Kornmehl, das an einem luftigen Orte gut verwahrt wird. Frisch von der Mühle weg nehmen sie nie das Mehl, weil es „nichts ausgibt“ und keine Kraft hat. Denn eine alte Bauernregel sagt:

„Mühlwarm und ofenwarm  
machen den reichsten Bauern arm.“

Das Brotbacken ist Sache der Frauen, die da eine große Erfahrung haben, die aber strenge Familientradition bleibt. Im Backtrog wird der Teig mit den Händen geknetet. Die Frau weiß genau, wieviel Mehl, Wasser, Sauerteig – „Ura“ -, Fenchel und Salz sie nehmen muß, um ein schmackhaftes Hausbrot herzustellen. Auf das Kneten und „Auswirchen“ kommt es an. „Jede Hand macht ein anderes Brot“, erklärte mir eine alte Bäuerin.

Der liebe alte Backofen ist leider in vielen Bauernhäusern verschwunden oder wird nicht mehr verwendet. Als Knabe machte mir es immer ein besonderes Vergnügen, im Backofen einzuheizen, weil ich da an Hänsel und Gretel dachte. Heute tragen die Frauen ihr Brot lieber zum Bäcker, kleben einen Namenszettel auf den Laib und breiten ein schneeweißes Linnen darüber, damit kein Staub oder Schmutz darauf fällt. Der Bäcker bezeichnet es als „Störbrot“, da es nicht aus seiner Werkstätte ist. Das Wort „Stör“ stammt aus dem Mittelalter, wo die Zünfte damit jede fremde Arbeit bezeichneten.

Im Bauernhaus hält man an der runden Form fest; das ist uralter Brauch, von dem man nicht abgeht. Im Bäckerladen bekommt man auch die kleine Weckenform. Frischgebackenes Brot schneidet man nicht gerne an, weil es nicht sättigt. Die Bäuerin legt es in die „Speis“ auf die „Brotleiter“, von wo es nach 2 bis 3 Tagen geholt wird. Wer das Brot anschneidet, macht mit dem Messer zuvor drei Kreuze auf die rückwärtige Seite. Das kleine „Scherzl“ bevorzugen die Kinder, die noch gute Zähne haben und fest zubeißen können. Die gewölbte Seite nennt man im Thayatal die „Weiber- oder Menschseiten“, die flache dagegen die „Männer- oder Buimaseiten“. Starke Esser schneiden sich ein großes Stück herunter – „ein Trum“, einen „Ranft“, einen „Mugel“, eine „Keule“ oder einen „Knüttel“. Ein kleines Stück heißt ein „Ranftl“. Die Großmutter, die keine Zähne mehr hat, schneidet die Rinde weg und verzehrt die „Schmoln“. Der Großvater hat mit einem halben Ranftl genug, mit einem „Wittiber“. Der Vater braucht schon ein ganzes „Rundumadam“. Wer das Brot für andere abschneiden muß, heißt „die Brotmutter“. Zur Ritterzeit war es ein Verstoß gegen die Zucht, wenn man das

Brot beim Anschneiden an die Brust stemmte; man mußte es frei halten. Mit der Brotrinde nahmen die Ritter die Fleischstücke aus der Schüssel, weil sie noch keine Gabeln kannten. Die Juden in Nikolsburg rösteten sich das Brot auf der warmen Ofenplatte und rieben es mit Knoblauch ein. Die Kinder im Weinland verzehren mit Vorliebe ein Schmalz- oder Butterbrot. Zur Weinlese ist als Jause ein „Kasbrot“ beliebt. Im Keller verzehrt mancher Bauer Brot mit Grammeln oder Nüssen, um besser trinken zu können. Zu jeder Zeit schmeckt ein Stück gutes Hausbrot, das auch für einen Großstädter etwas Seltsames ist. Gerne kaufte sich der Wiener früher ein Landbrot und nahm vom Urlaub einen Laib mit in die Großstadt, da es saftig ist und nicht leicht austrocknet. Bekannt ist im Weinviertel das „Mistelbacher Landbrot“, das früher mit der Ostbahn in größeren Mengen nach Wien befördert wurde.

Nach einem alten Brauch ißt die Braut, wenn sie von der Trauung heimkommt, ein Stück Brot, das sie selbst abschneiden muß. Einem fremden Gast bietet man Brot und ein Glas Wein an. Die Brotkrumen wirft die Hausfrau nicht weg, sondern gibt sie in das Katzenschüssel und schüttet eine Milch darauf. Gleich nach dem Abkalben reichte die Bäuerin der Kuh eine große Brotschnitte, damit die Hexen keinen Schaden anrichten.

Das Brot muß immer mit der Männerseite auf dem Tisch liegen, sonst kommt Verdruß in das Haus; schaut die Schnittfläche zur Tür, so geht der Brotsegen aus dem Bauernhause fort. Bleibt frischgebackenes Brot an dem Messer kleben, so kehrt Not und Armut in die Familie ein. Brot, das in der Osternacht gebacken wurde, besitzt eine Wunderkraft. Überstreicht man ein Messer oder eine Stichwaffe kreuzweise mit einem solchen Brotstück, so besitzen sie eine ungeheure Schärfe. Wer den Laib auf die Weiberseite legt, bringt Unfrieden und Zwietracht ins Haus.

Wer beim Abschneiden das Messer nicht gleichmäßig hält, so daß ein Loch oder eine Unebenheit entsteht, von dem heißt es, daß er ein Lügner ist. Zeigt ein Brot große, natürliche Löcher, so sagt man: „Da wohnt des Teufels Seele“. Besitze ich ein Stück Brot und schneide mir noch ein zweites Stück ab, so kommt ein hungriger Gast auf Besuch.

Für die Jause nimmt die Bäuerin, falls sie viele Arbeitskräfte hat, einen ganzen Laib mit ins Feld. Da kann sich jeder abschneiden, so viel er will. Bleibt ein Stück übrig, so bringt sie es den Kindern als „Hasenbrot“ heim, das besser schmeckt und gesund ist. Das Jausenbrot auf dem Felde essen, hört im Herbst auf, wenn die Stare fortziehen. Sie nehmen die Jause mit. Eine alte Bauernregel sagt wieder: „Auf dem Felde gibt es keine Jause mehr, wenn der Bauer die Egge aufhängt.“

Am Karfreitag bäckt die Bäuerin kein Brot, sonst bleibt der Regen aus und es kommt eine Mißernte. Im alten Wien wurde ein Bäcker, der zu kleine Brote buk, schwer bestraft; denn das „Bäckerschupfen“ an der Donau traf den Missetäter viel härter als eine hohe Geldstrafe. Neben dem Riesentor des Stephansdomes bemerken wir noch heute das „Groschenbrot“ – ein Denkmal aus dem mittelalterlichen Zunftleben. Damals machte man mit dem Brote auch eine Wasserprobe; war es gut ausgebacken, so schwamm es oben, nicht ausgebackenes sank unter.

Um das Gewicht des Brotes zu erhöhen, mischten gewissenlose Müller Gips in das Roggenmehl; dies geschah gerne in Kriegszeiten beim Militär, das ein eigenes „Kommißbrot“ – auch „Bims“ genannt – erhielt. 1859 gab ein Müllermeister im Zayatal Gips ins Kornmehl. Der Schwindel wurde aber aufgedeckt und der Mann mußte nach der Volksüberlieferung durch sein ganzes Leben „die schwarze Schnur“ tragen.

Zu den hohen Feiertagen bäckt die Bäuerin ein weißes Brot, zu dem sie Milch und Weizenmehl nimmt; daher spricht sie von einem Milchbrot. Das Volk aber ist der Anschauung: „Nüsse bossen und weißes Brot essen darf nur der, welcher ein ausbezahltes Haus hat.“

Am Weihnachtsabend ist es noch Sitte, ein Kletzenbrot zu essen. Dazu nimmt die Mutter zerschnittene Feigen, Rosinen, Zwetschken und Nüsse. Zu Allerheiligen darf nie der Striezel fehlen und zu Ostern ein schönes Osterbrot.

In den letzten Jahren schenkte man der richtigen Ernährung eine größere Bedeutung und griff auf ein gesundes und kräftiges Brot, das der Gesundheit förderlich ist. Es ist dies neben dem Schwarzbrot unserer Ahnen das Graham-, Simons- und Vollkornbrot, die alle reich an Nährstoffen sind, welche der menschliche Körper so notwendig braucht. 100 Gramm Brot enthalten 249 Kalorien, 100 Gramm Fleisch 130 Kalorien und 100 Gramm Erdäpfel

90 Kalorien. Nicht ein schneeweißes Gebäck, Kipfeln und Semmeln sind der Gesundheit zuträglich, sondern das alte Schwarzbrot, das unsere Vorfahren aßen und dem sie ihre Gesundheit verdankten. Damals hatte der Satz: „Salz und Brot macht Wangen rot“ seine volle Berechtigung; denn es war ein Kraft- und Gesundheitsbrot. Ihnen war es nicht nur ein Nahrungsmittel, das den Hunger stillte, es spielte auch im Brauchtum und Glauben eine wichtige Rolle – unser täglich Brot.

Veröffentlicht in: „Der Winzer“, Mai 1947, S. 56 + 57