

Was Sie bestimmt noch nicht über Brot wussten



Quelle: Getty Images

Ohne Brot geht nichts in Deutschland: Nirgends genießt es einen solchen Stellenwert wie bei uns. Doch wie gut ist Ihr Brot-Wissen? Wir haben einige Fakten gesammelt.

Bewertung:

Von Mark Stöhr

Die Getreidemühle ist eine römische Erfindung

Wann zum ersten Mal Brot hergestellt und gegessen wurde, weiß niemand so genau. Fakt ist aber: Die alten Ägypter kannten bereits den Sauerteig und aßen für ihr Leben gerne Brot. Die Römer übernahmen dann ihr Wissen und verpassten ihm einen neuen technischen Dreh, indem sie die Getreidemühle erfanden. Diese erlaubte es ihnen, vergleichsweise feines Mehl zu mahlen. Auch ein Vorläufer der Knetmaschine geht auf das Konto der Römer. Schon um 170 v. Chr. war der Produktionsweg so mechanisiert, dass in römischen Großbäckereien 50.000 Brote hergestellt werden konnten – pro Tag.

Deutschland ist Brot-Weltmeister

Nirgendwo sonst gibt es so viele verschiedene Sorten wie in Deutschland. Über die genaue Anzahl kursieren unterschiedliche Angaben. Häufig ist von 300 Brotsorten die Rede, das Brotregister des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. zählt sogar weit über 3.000 Varianten. Seit 2015 ist die deutsche Brotkultur offizielle Kandidatin für die Anerkennung als UNESCO-Weltkulturerbe. Die Konkurrenz ist allerdings groß: Auch das Hebammenwesen, das Flechthandwerk und die ostfriesische Teekultur stehen auf der deutschen Longlist.

98,5 Prozent der deutschen Haushalte essen Brot

Im Jahr 2016 wurden in Deutschland rund 1.793.000 Tonnen Brot verkauft. Klingt viel – ist es auch. Aber: Der Konsum ist leicht rückläufig. Das hat demografische Gründe, denn es gibt schlichtweg weniger potenzielle Brotesser. Im Vergleich zu früher haben sich außerdem die Essgewohnheiten geändert. Die Deutschen nehmen mehr Snacks zwischendurch zu sich; zusätzlich wird das traditionelle Abendbrot häufiger durch eine warme Mahlzeit ersetzt. Trotzdem bleibt Deutschland Brotland: 98,5 Prozent aller deutschen Haushalte greifen zu diesem Lebensmittel. Am liebsten übrigens zum Mischbrot (31,5 Prozent) und zum Toastbrot (20,8 Prozent).

Toastbrot landet auf der gebutterten Seite, Zwieback nicht

Es ist keine Gehässigkeit dunkler Mächte, die das Brot meistens auf die Butter- oder Marmeladenseite fallen lässt. Vielmehr ist es pure Physik und hat mit der Höhe des Tisches sowie der Größe des Brotes zu tun. Sofern der Tisch der EU-Norm von 75 Zentimetern entspricht und ein handelsübliches Toastbrot verwendet wird, reichen die Zeit und die Geschwindigkeit eben nur für eine 180-Grad-Drehung. Man müsste seinen Tisch also entweder auf rund zwei Meter erhöhen oder bloß noch Zwieback essen. Der schafft den Salto nämlich auch aus der normalen Höhe.

Es gibt einen „Tag des Butterbrotes“

Der 29. September ist der Tag des Butterbrotes. Wussten Sie nicht? Egal. Denn bei den meisten Proklamationen dieser Art handelt es sich bekanntlich ohnehin nur um PR-Aktionen – in diesem Fall um eine der Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft. Das Butterbrot ist eine Institution, geriet in den letzten Jahren aber als mutmaßlicher Dickmacher etwas in Verruf (obwohl es auch hier wie bei allem einfach auf das richtige Maß ankommt). Die erste Abbildung eines Butterbrots stammt übrigens aus dem Jahr 1568. Der niederländische Maler Pieter Bruegel legte auf seinem Gemälde „Die Bauernhochzeit“ einem Kind ein angebissenes Stück in den Schoß.

„Anschnitt“ oder „Ärschl“?

Sagen Sie „Ich hätte gerne den Anschnitt“ oder „das Randstück“? Eine offizielle, überall gängige hochdeutsche Bezeichnung für die erste Brotscheibe oder – je nach Perspektive – den Rest gibt es nicht. Dafür existieren unzählige regionale Begriffe, allein in Bayern sind es um die 30. Was dort „Ranftl“ oder „Scherzl“ genannt wird, bezeichnet man in Hessen als „Knörzchen“, im Rheinland als „Knieschen“ und im norddeutschen Raum als „Kanten“. Da der Anschnitt zum Beispiel beim Bauernlaib an ein menschliches Gesäß erinnert, werden mitunter auch einige besonders plastische Ausdrücke verwendet: „Ärschl“ in Sachsen oder „Boppes“ im Westerwald.

Brot war der Vorläufer des Radiergummis

Bei der Frage, wer den Radiergummi erfunden hat, scheiden sich die Geister. Sicher ist, dass es ein Brit war: Edward Nairne oder Joseph Priestley. Beide entdeckten nämlich im Jahr 1770 die neutralisierende Wirkung von Kautschuk. Bis dahin hatte man tatsächlich Weißbrot verwendet, um Bleistiftstriche zu entfernen. Vor allem Künstler hatten sich mit dem Lebensmittel beholfen. Manche tun das bis heute: Mit weißem Brot lassen sich etwa Kohlezeichnungen gut aufhellen. Das Brot sollte man danach allerdings nicht mehr essen.

Ein deutschstämmiger Amerikaner erfand die Brotschneidemaschine

Eine elektrische Maschine, um Brot zu schneiden und es gleichzeitig noch zu verpacken? Die Backwarenindustrie stand im Jahr 1928 Kopf. Und wer hatte es erfunden? Der Spross einer deutschen Einwandererfamilie in den USA. Sein Name: Otto Frederick Rohwedder. Er verkaufte seine Wundermaschine an eine Bäckerei in Chillicothe, Missouri, wo am 7. Juli 1928 das erste maschinell geschnittene und verpackte Brot über die Ladentheke ging.