

# Über unser täglich Brot

Von Friedrich Almer

Nach der Sage waren die ersten Bauern die Ameisen. Tatsächlich ist in der Bibel zu lesen: „. . . Geh hin zur Ameise, . . . und betrachte ihre Wege, und lerne Weisheit. Sie hat keinen Führer, noch Lehrmeister, noch Herrn, und doch bereitet sie im Sommer ihre Speise, und sammelt in der Ernte ihren Vorrat.“ (Sprüche von Salomon, Kap. 6, Vers 6–8). – Die Menschen waren zuerst Jäger, sie wurden erst später Bauern. Denn erst, als sie vor tausenden von Jahren die Früchte der Getreidepflanzen kennenlernten, wurden sie sesshaft. Nun konnten sie nach der Saat auf die Ernte warten und dann die Früchte zu Brei und Brot verarbeiten. Zur bäuerlichen Arbeit gehörte nun auch das Brotbacken und Brot wurde zur täglichen Nahrung. Heute kann sich kein Mensch bei uns einen Haushalt ohne Brot vorstellen.

Die ältesten Getreidepflanzen sind Gerste, Weizen und Hirse. Den Weizen kannte man in Ägypten schon im 6. Jahrtausend vor Christi Geburt, der Roggen kam erst um rd. 700 vor Christi Geburt dazu. Beide wurden zum Brotgetreide der Europäer. Anfangs wurden die Körner zerrieben und unter Zusatz von Wasser oder Milch zu Fladen verarbeitet und auf heißen Steinen gebacken. Diese Brote wurden ohne Sauerteig hergestellt. Bereits 450 v. Chr. sagt Herodot zu diesem Thema: „Alle Menschen haben Furcht vor dem Faulen der Speisen. Die Ägypter aber stellen den Brotteig auf, daß er faulen muß.“ – Ursprünglich war also ein Brotteig stehen geblieben und faul, d. h. sauer geworden. Man verwendete und bearbeitete diesen Teig aber trotzdem und siehe da, beim Backen erhielt man ein ungewohnt wohlschmeckendes „Brot“. Damit war der Sauerteig erfunden und hat seinen Werdegang und seine Entwicklung fortgesetzt.

Von Ägypten und Phönizien kam das Brot nach Griechenland. Die Griechen verfeinerten das Brot durch Zugaben von Öl, Käse, Wein, Mohn und verschiedenen Gewürzen. Dann kam das Brot nach Italien und hier entwickelte sich das Handwerk der Bäcker. Sie erzeugten auch schon verschiedene Brotsorten, denn der römische Geschichtsschreiber Plinius berichtet bereits darüber.

In unserer Heimat herrschten im Mittelalter zwei Brotsorten vor. Brot aus Gerste- und Hafermehl, dick und schwer, das „Armeleutebrot“, und Brot aus Weizenmehl, es wurde „weizbrot“ oder „schoenbrot“ genannt.

Für die Ausübung des Handwerks war bei uns im 12. Jh. bereits eine besondere Erlaubnis notwendig. Im 14. Jh. gab es schon eine Reihe von Bäckern: Sauer-, Schön- oder Süßbäcker, Schwarz- oder Losbäcker, Kuchenbäcker, Feinbäcker. Jeder durfte nur eine bestimmte Brotsorte herstellen. Erst mit dem Aufkommen der Zünfte erlangte dieses Handwerk eine andere Ordnung. In Waidhofen an der Ybbs waren die Bäcker in der „St.-Katharinen-Zöch“ zusammengeschlossen. Die erste Bäcker-Ordnung erhielt sie von Bischof Leo von Freising am 10. Juli 1553. – Mit der Verhängung des Standrechtes in der Gegenreformation gingen diese erworbenen Rechte verloren

und so sah sich die Bäckerschaft gezwungen, bei der Regierung um die Wiedergenehmigung vorstellig zu werden. In ihrer bedrängten Lage wandte sie sich an den damaligen Statthalter von Niederösterreich, Herzog Ernst, als Administrator des Hochstiftes Freising um Beistand und Hilfe. Sie sandte ihm untertänigst den ersten Stiftsbrief des Bischofs Leo von Freising mit der Bitte, die in diesem Brief enthaltenen Rechte wieder „gnädigst“ zu bestätigen. Die Erneuerung erfolgte in Freising am 16. September 1594. Eine teilweise Wiedergabe dieser Privilegien ist hier angeführt.

1. Wenn einer Meister werden will muß er Geburts- und Lehrbrief vorweisen. Hierauf muß er dem Handwerk das Meistermahl geben, Essen und Trinken den ganzen Tag, ein Frühstück und ein Essen mit Fisch, dann zum Abend eine Jause, dazu einen guten Wein, wie es den Bäckern gefällig. Weiters muß er ein „Kantl“ Mußkateller spenden und zehn Pfund „Wax“ und noch ein Mahl zahlen an einem Tag der den übrigen Meistern genehm ist. Hiezu muß er von Bäckergeschäft zu Bäckerladen selbst gehen und die Meister und Meisterin hiezu einladen.
2. Will sich ein fremder Bäcker einkaufen, muß er dem Handwerk Geburts- und Lehrbrief von drei Jahre Lehrzeit vorlegen. Er muß zahlen fünf Gulden und acht Pfund Wachs und eine Kanne Muskateller. In die Handwerks „Pixn“ drei Pfennig, mit denen er sich in das Handwerk einkauft.
3. Nimmt ein Bäcker einen „Pueben“ als Lehrling auf, muß er vier Schilling als Meister und vier Schilling für den Buben zahlen.
4. Der jüngere Helfer bekommt wöchentlich 25 Kreuzer, der ältere Helfer drei Schilling, der „Taügmüscher“ zwanzig und dem jüngeren fünfzehn Kreuzer. Mehr Lohn oder weniger zahlen wird mit zehn Pfund Wachs bestraft werden. Ausgenommen in der Fastenzeit, weil mehr Arbeit wartet, soll er für das Wassertragen und Scheiter holen, den Lehrjungen mehr zahlen dürfen.
5. Gottesdienst am Jahrtag d. i. der Sonntag nach dem Jahrmarkt ein Seel- und Lobamt, zum Quatember in der Spitalkirche ein Seelenamt und zu Pauli Bekehrung.
6. Seit „unvordenklichen Zeytten“ beim Handwerk der Bäcker zu Waidhofen a. d. Ybbs incorporiert sind folgende Ortschaften: Seitenstetten, Weistrach, Ernsthofen, Sallaberg, Haag, Biberbach, Wolfsbach, Strengberg, Zeillern, Ulmerfeld, Neuhofen, Euratsfeld, Gaflenz, Weyer, Neustift, Göstling, Gresten, Ybbsitz, Herrschaft Gleiß. Diese halten alle Jahre ein gemeinsames Mahl in Waidhofen/Ybbs.
7. Kommt am Wochenmarkt nicht genug Getreide von den Bauern, haben zuerst die Stadtbäcker ihren Bedarf zu decken und dann erst die „Außwendigen“.
8. Fremde Bäcker und „Sterrer“ dürfen weder Brot backen noch „faillhalten“. Das Roggenbrot solle wie von alters her vier Pfund wiegen.
9. Am Quatember-Sonntag vor Weihnachten ist Zechmeisterwahl. Ein alter von der Stadt und ein junger von den auswärtigen Bäckern. Hierauf folgt die Schlüsselübergabe bei offener Handwerkslade. Wer sich widersetzt, zahlt vier Pfund Wachs.

