

ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAPHICA

Editor: G. WOLF

E 1449/1971

Mitteleuropa, Rhön Brotbacken im Gemeindebackhaus in Fladungen

Mit 5 Abbildungen

GÖTTINGEN 1972

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Mitteleuropa, Rhön Brotbacken im Gemeindebackhaus in Fladungen¹

G. KAPFHAMMER, München

Allgemeine Vorbemerkungen

Gemeindebacköfen sind innerhalb Bayerns auf den nordfränkischen Raum beschränkt, wo sich frühe archivalische Belege für ihre Existenz beibringen lassen (KRAMER [3]: Versbach, Lkr. Würzburg, 1339; „mensa panis in domo panis“). Diese örtlichen Gemeinschaftsanlagen fanden bes. im 18. Jh. weite Verbreitung, größtenteils unterstützt durch die in ihrer Publikumswirksamkeit oft nicht genügend gewürdigte kameralistische Literatur und durch die mit ihr in Verbindung stehenden behördlichen Maßnahmen, die vor allem darauf abzielten, die feuergefährlichen, schwer überwachbaren Einzelbacköfen zugunsten der behördlich kontrollierten Gemeindebacköfen abzulösen; ein weiteres wichtiges Argument für die Gemeindebacköfen war die spürbare Holzeinsparung (REINHARD [6]).

Das Hauptverbreitungsgebiet der Gemeindebacköfen liegt inselartig zwischen dem der Einzelbacköfen. Gemeindebacköfen sind vor allem in der verlängerten Mainachse zu finden; diese Zone reicht vom thüringisch-sächsischen Raum bis in die Rheinpfalz (WÄHLER [7]).

Der Gemeindebackofen gehört in die große Zahl fränkischer gemeindeeigener Bauten wie Hirten-, Wasch-, Dörr-, Wachhäuser usw. und stellt heute noch ein Charakteristikum vieler fränkischer Dörfer dar (KRAMER [4], [5]). Es ist entweder ein selbständiger Bau in zentraler Lage — oft wegen der Brandgefahr an einem fließenden oder stehenden Gewässer liegend — oder der Backofen ist in das Rathaus (Untergeschoß), das Gemeindegasthaus oder die Gemeindemühle usw. eingebaut.

Von allen fränkischen Landschaften besitzt der bayerische Regierungsbezirk Unterfranken die besterhaltenen und die meist frequentierten

¹ Angaben zum Film und kurzgefaßter Filminhalt (deutsch, englisch, französisch) s. S. 10.

Gemeindebacköfen in Bayern, gleichgültig ob es sich um die Gebiete an der Mainachse oder um die Rhön- und Spessartregion handelt. Im Lkr. Mellrichstadt, wo in der Stadt Fladungen der vorliegende Film entstand, ist der Bestand an Gemeindebacköfen relativ groß; 29 der insgesamt 38 Gemeinden des Landkreises besitzen oder besaßen eine derartige



Abb. 1. Gemeindebacköfen im Lkr. Mellrichstadt (Stand 1968)

	selbständiger Bau		eingebaut, z. B. in Rathaus	
Gemeindebackofen in Benutzung				
nicht mehr benutzt		1965		1965
Jahr der Stilllegung		1965		1965
verkauft		1965		1965
Jahr des Verkaufs		1965		1965
abgebrochen		1965		1965
Jahr des Abbruchs		1965		1965

In folgenden Gemeinden fehlen Gemeindebacköfen: Bastheim, Eussenhausen, Mellrichstadt, Mittelstreu, Neustädtles, Oberwaldbehrungen, Sondheim/Grabfeld, Stockheim, Willmars.

Damit besitzen 23,6% der Gemeinden des Lkr.s Mellrichstadt keinen eigenen Gemeindebackofen

Anlage. In Hendungen, Hausen, Oberfladungen und Roth v. d. Rhön sind bzw. waren zwei Gemeindebacköfen vorhanden¹. Der Gemeindebackofen ist, wie der Name sagt, Besitz einer politischen Gemeinde bzw. früher einer adeligen oder kirchlichen Herrschaft. Gegen

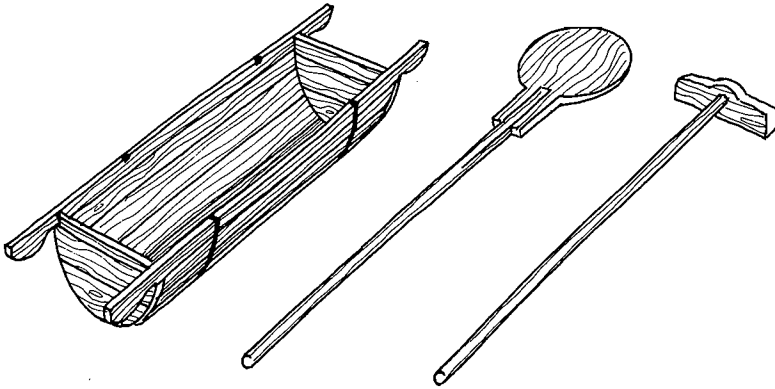


Abb. 2. Backgeräte aus Unterfranken: von links nach rechts: Backtrog, Schießschüssel, Ofenkrucke

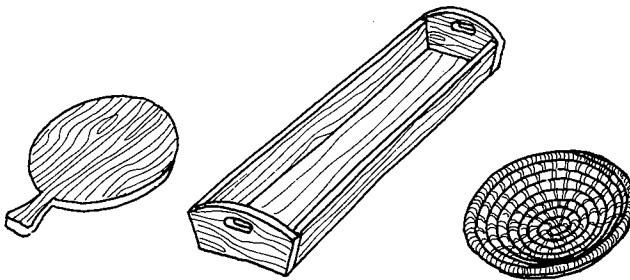


Abb. 3. Backgeräte aus Unterfranken: von links nach rechts: Plätzbrett, Brotmulde, Brotkorb

eine geringe Gebühr steht der Backofen jedem Gemeindeangehörigen zur Benutzung offen. Die Reihenfolge des Backens wird bei größerer Beteiligung durch Auslosung bestimmt. Die Unterhaltskosten trägt die

¹ Siehe KAPFHAMMER [2]. Hier wird sowohl eine zusammenfassende Darstellung der geschichtlichen Entwicklung als auch des gegenwärtigen Bestandes gegeben, auch anhand von Fotos, Karten, Planzeichnungen, Tabellen usw.; die Begleitveröffentlichung dieses Films konnte deshalb kurz gehalten werden.

Gemeinde, für die Reinigung der Anlage sorgt jeder Backteilnehmer selbst.

Der Backraum besitzt neben der Ofenanlage (ein oder zwei Feuerstellen) ein Wandgestell zum Ablegen der Brote und Kuchen und einen Tisch, der oft mit Blech beschlagen ist. Alle zum Backen notwendigen Geräte müssen von den Backenden gestellt werden: Ofenkrucke, Reisigbesen, Schießschüssel, Kuchenbretter, Brotkörbe, Wassergefäße usw. (GEBHARD [1]).

Filmbeschreibung

Verlosung

Wo der Gemeindebackofen noch voll in Betrieb ist und während der Woche noch mehrere Familien backen, muß ein gewisses Reglement getroffen werden, deswegen, weil der Teig rechtzeitig angesetzt und nicht über eine bestimmte Zeit hinaus stehengelassen werden kann. Die Reihenfolge der Benutzung wird durch Verlosung festgelegt.

Der Verlosungstag ist in Fladungen der Dienstag. Um 12 Uhr (Glockenschlag) wird der Backraum von der Verwalterin aufgesperrt, und die Backteilnehmer versammeln sich im Raum. Jeder greift in einen kleinen Leinensack, den Frau GOLDBACH, die Verwalterin, mitgebracht hat und zieht ein Los. Es ist eine runde Holzscheibe in der Art von Spielsteinen; auf der einen Seite ist eine Zahl, auf der anderen ein Wochentag vermerkt, z. B. 2, Mittwoch. Das bedeutet: nachdem jeweils mittwochs Backbeginn ist, hat der Teilnehmer, der dieses Los gezogen hat, am Mittwoch den zweiten Backvorgang; wer z. B. 7 und Freitag zieht, hat am Freitag den insgesamt siebten Backvorgang der Woche. Nachdem drei Backvorgänge pro Tag üblich sind, wird er am Freitag als erster im Backhaus backen.

Nach der Verlosung kauft jeder Teilnehmer einen sog. Loszettel zu 60 Pf. Auf diesem Loszettel wird der Backtag und die Nummer der Backreihenfolge vermerkt. Die Reihenfolge der Backvorgänge wird, getrennt nach Tagen, von Frau GOLDBACH noch zusätzlich auf einer Schiefertafel notiert.

Die Teigbereitung

Der Teig wird immer zu Hause und nicht im Gemeindebackhaus zubereitet. Zum Brotbacken wird das sog. Brotmehl, eine Mischung aus Weizen- und Roggenmehl, verwendet. Mehl, Wasser und der im Keller aufbewahrte Sauerteig werden im Backtrog vermengt und ca. sieben Stunden stehengelassen. Dann füllt man den Backtrog etwa zur Hälfte mit Mehl und gießt in eine locker geformte Mulde warmes Wasser. Mehl, Wasser und vorgegorener Teig werden dann durchgeknetet und über Nacht im Backtrog belassen. Auf den Teig werden mit dem Finger drei

Kreuzzeichen geschrieben. Der Backtrog wird zur Beschleunigung des Gärprozesses mit den sog. *Plätzbrettern* und einem Tischtuch abgedeckt. Am nächsten Morgen, dem Backtag, kommen Kümmel und Salz in den Teig, warmes Wasser wird zugegossen und der Teig dann in einem bestimmten Rhythmus geknetet (der Teig wird von links nach rechts und zurück bewegt; bei der Rechtsbewegung wird die Trogwand mit dem Teigschaber gereinigt, bei der Linksbewegung wird der Teig mit Wasser besprengt und *gebatscht*). Der Teig bleibt dann noch kurze Zeit zur Gärung stehen, wobei der Backtrog in der üblichen Weise abgedeckt wird.



Abb. 4. Teigzubereitung

Anschließend werden die Brotlaibe geformt und in die mit Mehl und Kümmel bestreuten, aus Stroh geflochtenen Brotkörbe gelegt. Reichen die zum Haushalt gehörenden Körbe nicht aus, werden auch aus Pappel- oder Fichtenholz gefertigte sog. Brotmulden mit Broten gefüllt. Damit die frisch geformten Laibe nicht zusammenkleben, wird zwischen Laib und Mulde ein Leinentuch gezogen, das außerdem noch mit Mehl und Kümmel bestreut wird. Die Brote werden schließlich noch mit Mehl bestäubt. Aus einem im Backtrog verbliebenen Teigrest wird ein kleiner Laib geformt. Er wird in eine Schüssel gelegt und dient als Sauerteig bei der nächsten Brotbereitung.

Zwiebelkuchen (Plätze)

Vom Brotteig wird bei jedem Backvorgang ein Stück genommen und auf dünnen Ahornbrettern, den sog. *Plätzbrettern* von ca. 45 cm Durchmesser, ausgerollt. Der etwa 3 mm starke Fladenteig wird mit Fett und ge-

dämpften, mit Speck vermengten Zwiebeln dick bestrichen. Statt Speck und Zwiebeln kann man auch Quark (*Matteplätz*) oder Obst je nach der Jahreszeit (Zwetschgen, Kirschen, Äpfel) verwenden. Der *Zwiebelplatz* kommt vor den Broten in den Ofen und wird nach fünf Minuten herausgenommen und noch im Backraum warm gegessen. Diese Fladenkuchen gehören zu den bekannten fränkischen Spezialitäten, an denen man mit einer gewissen Zähigkeit festhält.

Backen im Gemeindebackofen

Der Backofen wird mit Reisig geheizt. Manche Gewährleute verwenden auch Scheitholz. Das Reisig ist gut abgelagert und trocken. Zwei bis vier *Wellen* (Bündel) Reisig genügen, um die zum Backen notwendige



Abb. 5. Einschießen des Zwiebelkuchens

Hitze zu erzeugen, je nachdem, ob der Backofen völlig ausgekühlt ist oder ein Backvorgang unmittelbar dem anderen folgt. Das Reisig wird mit dem Handwagen angefahren und im Ofenraum mit Papier angezündet. Die mit der Hand zu bedienenden Züge des Backofens werden vorher geöffnet. Es wird so lange geheizt, bis der Ruß, der sich an der Decke des Backraumes (Ziegelbauweise) niedergeschlagen hat, abgebrannt ist; die Decke erscheint dann weiß. Damit hat der Ofen die nötige Hitze erreicht. Die Glut wird mit der Ofenkruke im Backraum verteilt, gleichzeitig stellt man ein Wassergefäß in den Ofen, um mit dem so erwärmten Wasser später die Brote zu bestreichen.

Dann wird die im Ofenraum verteilte Glut mit dem Kehrwisch, der wegen der großen Hitze öfter in Wasser getaucht werden muß, auf die rechte Seite des Ofenraumes in die Nähe der Backofentür geschoben. Der Boden des Ofens wird solange gereinigt, bis alle Glutrückstände entfernt sind.

Zuerst werden nun die Fladen mit der mit Mehl bestreuten Schießschüssel eingeschossen. Züge und Ofentüre werden geschlossen. Nach fünf Minuten werden die *Plätze* aus dem Ofen genommen. Die Brote werden mit warmem Wasser bestrichen und eingeschossen. Auf das erste und das letzte Brot drückt man mit dem Finger drei Punkte (Abbeviatur des Kreuzzeichens). Wenn die Brote im Ofen sind, legt man an die Innenseite der Ofentüre einen nassen Putzlappen, um durch die sich entwickelnde Feuchtigkeit das *Gehen* der Brote zu fördern.

Nach etwa einer Viertelstunde wird der Putzlappen entfernt, nach einer weiteren Viertelstunde wird die Ofentür wieder geöffnet und das Brot mit der Backschüssel umgesetzt. Dabei wird es aus dem Ofenraum genommen und erneut mit warmem Wasser bestrichen. Die Brotrinde wird dadurch schmackhafter. Das Brot wird dann wieder eingeschossen und nach insgesamt eineinhalb Stunden Backzeit aus dem Ofen genommen. Die Brote werden zur Prüfung *gepocht*; man stellt am Klang fest, ob sie richtig durchgebacken sind.

Sind Obstkuchen u. dgl. vorhanden, werden diese nach dem Umsetzen in den Ofen gegeben.

Nach dem Backen werden die Brote auf einen Handwagen verladen (bei hohem Schnee auf Schlitten) und nach Hause transportiert. Dort werden sie in einer Kammer oder auf dem Speicher in eigenen Gestellen aufbewahrt.

Literatur

- [1] GEBHARD, T.: Alte bäuerliche Geräte. Beitr. z. Volkstumsforsch. **19**, München 1969.
- [2] KAPFFHAMMER, G.: Gemeindebacköfen im nördlichen Unterfranken. Bayer. Jb. f. Volkskde. 1969 (München), 133—175.
- [3] KRAMER, K.-S.: Bauern und Bürger im nachmittelalterlichen Unterfranken. Beitr. z. Volkstumsforsch. **11** (Würzburg 1957), 28.
- [4] KRAMER, K.-S.: Volksleben im Fürstentum Ansbach und seinen Nachbargebieten (1500—1800). Beitr. z. Volkstumsforsch. **13**, Würzburg 1959.
- [5] KRAMER, K.-S.: Volksleben im Hochstift Bamberg und im Fürstentum Coburg (1500—1800). Beitr. z. Volkstumsforsch. **15**, Würzburg 1967.
- [6] REINHARD, J.-J.: Vermischte Schriften **1** (1750), **2** (1751), **12** (1760). Frankfurt, Leipzig.
- [7] WÄHLER, M.: Thüringische Volksnahrung. Z. f. Volkskde. **42** (1933), 211—226, bes. 213—216.

Abbildungen: (1) Verfasser, (2) und (3) KONRAD BEDAL, (4) und (5) Institut für den Wissenschaftlichen Film.

Angaben zum Film

Das Filmdokument wurde 1971 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 285 m, 26 ½ min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1968 in Fladungen in Zusammenarbeit mit dem Institut für Volkskunde der Bayerischen Akademie der Wissenschaften, München, Dr. G. KAPFHAMMER. Veröffentlichung aus dem Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, Dr. F. SIMON, H. WITTMANN.

Inhalt des Films

Am Anfang des Films wird die Auslosung der Reihenfolge beim Backen gezeigt, denn es handelt sich um einen Gemeindebackofen, der von jedem Gemeindemitglied benutzt werden kann. Über das Ansetzen des Teiges am Vorabend, das Heizen des Ofens werden die gesamten Arbeiten, die mit dem Brotbacken verbunden sind, aufgezeigt.

Summary of the Film

At the beginning of the film the drawing of lots for the baking order is shown, because we are concerned with a community baking oven which any member of the community may use. From the preparation of the dough on the eve of the baking day and the heating of the oven, all jobs connected with bread baking are shown.

Résumé du Film

Il s'agit d'un four de boulangerie communale; pour la cuisson du pain on assiste dès le début du film au tirage au sort de l'ordre de priorité. On peut découvrir tous les travaux ayant trait à la cuisson du pain, depuis la préparation de la pâte la veille jusqu'au chauffage du four.