

Roggen und Brot in der Geschichte

Ausschnitt und Leseprobe aus dem Buch:

Rita Kichler, Helmut Reiner:
Roggen und Schwarzbrot
Verlag Anton Pustet,
Salzburg 2014
ISBN 978-3-7025-0743-5

Beginn der Getreide- und Brotkultur

Vor etwa 10 000 Jahren war Roggen beim Entstehen des Getreidebaus im fruchtbaren Halbmond des Nahen Ostens zunächst nur eine Begleitpflanze in Weizen- und Gerstenfeldern. Der Ausdruck „Unkraut“ wäre nicht passend, da bei der Getreideernte nur einige dunklere Körner dabei waren, die mitverarbeitet wurden. Mengkorn oder Halbfrucht, eine Mischung aus Weizen- und Roggenkörnern in der Saat, wurde noch Ende des 19. Jahrhunderts in unseren Breiten angebaut.

Im Entstehungszentrum einer Kulturpflanze bildet sich ihre größte Vielfalt in Form und Gestalt aus, daher sind dort auch heute noch die meisten Sorten und Varietäten zu finden. Das Entstehungszentrum des Roggens liegt um die Stadt Täbris im Iran. Der Roggen breitete sich mit der Getreidekultur über die Türkei und den Kaukasus nach Norden und über Russland weiter nach Nordeuropa aus.

Eine besondere Rolle dürfte bei seiner Ausformung als Kulturpflanze das Kaukasusgebirge gespielt haben. Der russische Genetiker Vavilov hat bereits in den 1930er-Jahren den Zusammenhang

Lehmbäckofen, Reibstein und Trog im Urgeschichtemuseum Asparn



Diorama einer jungsteinzeitlichen Siedlung, Sammlung Museum der Brotkultur

zwischen Vielfalt in Gestalt und Eigenschaften einer Kulturpflanze und Entstehungsgebiet erkannt. Denn dort haben die Ackerbauern den Wert der Pflanzen als Nahrung verstanden und ihre Merkmale durch Nutzung geformt.

Getreide sind natürlich nicht als Sammelpflanzen entstanden. Es wäre viel zu mühsam, einzelne Getreidekörner zu sammeln. Rindern, Schafen und Ziegen musste vor allem für Trockenzeiten und im Gebirge Gras als Futter bereitgestellt werden.

Dabei fielen oft Grassamen aus und sammelten sich am Boden. Die Menschen könnten dadurch auf die Nährhaftigkeit der kleinen Grassamen aufmerksam geworden sein. Mit der Zeit fanden sie verschiedene Arten der Zubereitung, sei es Brei, Sauerteig oder ein alkoholisch vergorenes Getränk. Die Entdeckung der Getreide als Nahrung für den Menschen, verbunden mit dem Beginn der Sesshaftigkeit, fällt in das 9. Jahrtausend v. Chr. und wird in der Geschichte als Neolithische Revolution bezeichnet.



Museum der Brotkultur

Das im Jahr 1955 gegründete Museum der Brotkultur widmet sich der Geschichte des Brotes als unentbehrliche Grundlage menschlicher Existenz, Kultur und Zivilisation. Die Dauerausstellung zeigt die Technik- und Handwerksgeschichte der Brotherstellung, dokumentiert die Auswirkungen von Mangel an Brot im Lauf der Menschheitsgeschichte und setzt sich auch mit der aktuellen Welternährungslage auseinander. Gleichzeitig wird mit hochrangigen Werken der bildenden Kunst eine umfassende Sammlung zur Kunst- und Kulturgeschichte des Brotes präsentiert.

Museum der Brotkultur, Salzstadelgasse 10, 89073 Ulm, Deutschland, Tel.: 0049/731/69955, info@museum-brotkultur.de, www.museum-brotkultur.de, täglich geöffnet von 10–17 Uhr

Die Zeit der ersten Bauern im heutigen Österreich ist das Neolithikum (Jungsteinzeit) ab dem 6. Jahrtausend v. Chr. Im Gebiet des nördlichen Burgenlandes und in vielen Gebieten des Wein- und Waldviertels entstand die Kultur der frühen Linearbandkeramik, deren Wirtschaft auf dem Getreidebau gegründet war. Poysdorf im Weinviertel liegt in einer sogenannten „Siedlungskammer“, einem Gebiet, das seit der Jungsteinzeit ununterbrochen von der Getreidekultur lebt. Roggenanbau kann allerdings in dieser Zeit noch nicht archäobotanisch nachgewiesen werden. Die Pfahlbaukulturen des Alpenvorlandes (Mondsee, Attersee, Bodensee) im 3. Jahrtausend beruhten noch auf dem Anbau von Einkorn, Emmer, Dinkel, Binkel und Hirse.

Das Brotbacken entwickelt sich

Die ersten Brote in der Geschichte waren Fladenbrote, für deren Herstellung gemahlenes Getreide mit Wasser verrührt und gebacken wurde. Erst mit der Zeit entwickelte sich die Methode des Brotbackens, wie wir sie heute kennen. Vermutlich wurde der Teig nicht gleich nach dem Anrühren gebacken, sondern für ei-



nige Zeit in Ruhe belassen. Bei Weizenbrot kam überwiegend die Hefegärung in Gang, wurde ein Getreidebrei oder ein Teig mit höherem Roggenanteil aufbewahrt, so kam es verstärkt zu einer Milchsäuregärung. Der Teig ging auf, sodass größere Brote gebacken werden konnten, die sich zudem durch die Säurebildung geschmacklich verbesserten.

Voraussetzung für das Brotbacken war allerdings die Sesshaftigkeit, da die Getreidefelder das ganze Jahr über bewirtschaftet und das Erntegut in einer Vorratswirtschaft

Gemenggetreide
Roggen hoch, Weizen niedrig

MAMUZ Schloss Asparn/Zaya

Das archäologische Freigelände im Urgeschichtemuseum MAMUZ in Asparn an der Zaya gibt einen einzigartigen Einblick in rund 40 000 Jahre europäische Siedlungsgeschichte. Im Freilichtmuseum finden sich ein jungsteinzeitliches Langhaus, eine Brotbackhütte sowie ein Getreidefeld. Das Getreide wurde händisch auf Reibsteinen gemahlen und in Lehmbacköfen zu Brot gebacken.

In zahlreichen Workshops für große und kleine Besucher wird gezeigt, wie bereits vor 7 000 Jahren in Europa Brot gebacken wurde.

MAMUZ Schloss Asparn/Zaya, Schlossgasse 1, 2151 Asparn/Zaya
Tel.: 02577/84180, info@mamuz.at, www.mamuz.at



Foto: Manfred Horvarth



Urgeschichte in Niederösterreich

- ① Lehmbackofen, Asparn
- ② Reibstein, Asparn

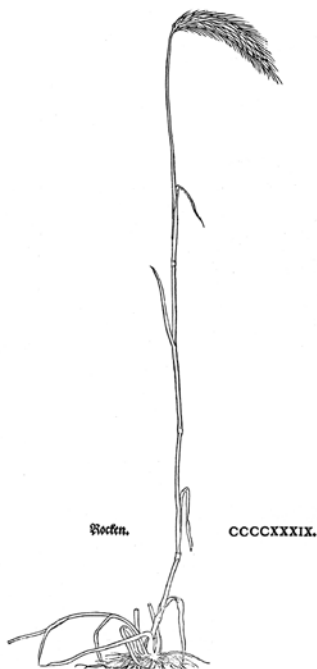
übers Jahr gelagert werden musste. Hinzu kam, dass sich die Feuerstelle immer mehr hin zu einem richtigen Backofen entwickelte und dieser regelmäßig genutzt wurde. Auch dies ist ein wichtiger Aspekt der neuen Haus- und Landwirtschaft der Neolithischen Revolution.

In den großen Getreidekulturen der Antike, bei Sumerern, Assyren, Ägyptern, Griechen und Römern, spielte Roggen keine Rolle. Diese Kulturen gründeten sich auf Weizen und seine Vorfahren Einkorn, Emmer und Dinkel sowie auf Gerste. Die Römer lernten den Roggen im Norden ihres Reiches an der Grenze zu Germanien kennen. Sie schätzten ihn als „Getreide der Barbaren“ nicht besonders.

Durch Gärung aufgegangene Brote gab es bereits in der Zeit der ägyptischen Hochkultur. In der Bibel im 2. Buch Mose Kap. 12 wird die Einsetzung des Pessachfestes mit folgendem Speisegebot beschrieben: „Keinerlei gesäuertes Brot sollt ihr essen, sondern ungesäuertes Brot, wo immer ihr hinkommt.“ Beim Auszug aus dem Ägypten der Pharaonen, etwa 1400 bis 1200 v. Chr., war nicht ausreichend Zeit, die übliche Versäuerung der Brote abzuwarten. Es wurde ungesäuertes Fladenbrot gegessen, das mit Kräutern gewürzt war. Es ist jüdische Tradition und ein jüdisches Speisegebot, zur Erinnerung an den Auszug aus Ägypten ungesäuertes Brot, sogenanntes Mazzes, zu essen. Dabei handelt es sich um ein Weizengebäck. Roggensauerteigbrot war zu dieser Zeit noch nicht bekannt.

Archäologie und der Roggen

Roggen ist in der keltischen La-Tène-Zeit, in den Jahrhunderten vor der Zeitenwende, in den Ackerbaukulturen des heutigen Österreich noch kaum vorhanden. Die Archäobotanikerinnen Anita Caneppele und Marianne Kohler-Schneider (2009) haben einen großen Getreidefund in Roseldorf im Weinviertel genau untersucht und beschrieben. Getreidevorräte, die einem Brand zum Opfer gefallen waren wie in diesem Fall, geben einen guten Einblick in die Verteilung der damals verwendeten Arten: Einkorn, Dinkel, Gerste, Hafer und Rispenhirse. Einige gut bestimmbare Roggenkörner wurden bereits



Aus dem New Kräuterbuch von Leonhart Fuchs (1543), Cap 295, Tafel 439

nachgewiesen. Ein feldmäßiger Anbau erfolgte zu dieser Zeit jedoch noch nicht. Erst ab der späten La-Tène-Zeit mehren sich die Körnerzahlen von Roggen in Getreidefunden, besonders in Gegenden mit ärmeren Böden und in Gebirgslagen.

Roggen im Mittelalter

Erste konkrete Beweise für feldmäßigen Roggenanbau in Österreich führt die Archäologie für das frühe Mittelalter an. Funde aus Michelstetten im Weinviertel und Gars-Thunau im Waldviertel bestätigen dies. Das Mittelalter brachte in seinem Verlauf auch den Höhepunkt der Roggenkultur. Das heutige Österreich war vorher noch weitgehend bewaldet gewesen. Auf den Rodungen der Siedlungen und Klöster war Roggen als Getreide sehr gut geeignet. So wurden jene waldreichen Landstriche später überwiegend Roggenanbaugebiete. Reute oder Reit sind Synonyme für Rodungen, die sich in vielen Ortsnamen in ganz Österreich wiederfinden.

An der Landschafts- und Agrarstruktur des Waldviertels sind Rodungen oder Schläge gut zu erkennen, auch die Ortsnamen Grafenschlag, Ottenschlag, Kirchschlag, Armschlag und Ulrichschlag bezeugen dies. Die Siedlungen sind an den etwas tiefer liegenden Bächen oder Flussläufen entstanden, um sie herum liegen Getreidefelder und Wälder. Der Wald bleibt dort bestehen, wo die Bodenschicht sehr dünn ist, oder auf windexponierten Flächen.

Roggenreith im Waldviertel weist sogar direkt darauf hin, dass die Kulturpflanze in

dieser Region nach der Rodung die größte Bedeutung hatte, weil sie an Boden und Klima hier optimal angepasst war. Viele andere Ortsnamen beziehen sich direkt auf den Roggen: Maria Roggendorf im Weinviertel, Roggendorf bei Eggenburg, Roggendorf bei Melk und andere. Unter den Flurnamen und Riedbezeichnungen gibt es ebenfalls zahlreiche Hinweise auf früheren Roggenanbau, z. B. Roggenboden in der Wildschönau in Tirol.

Bei seinen geringen Ansprüchen an Klima und Boden konnte mit Roggen im Hochmittelalter ein höherer Ertrag erzielt werden als mit Weizen. Im Buch von Thomas Miedaner, „Roggen. Vom Unkraut zur

Darstellung der Kornerte am Bernhardi-Altar, Stift Zwettl, Jörg Breu, um 1500





Bruder Peck Kloß, Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung, Nürnberg 1486

Volksnahrung“ wird für die einfachen Anbauverhältnisse des Mittelalters ein Ertrag von 500–750 Kilogramm pro Hektar angegeben, dies entspricht rund der fünffachen Menge der Aussaat. So wurde Roggen in weiten Teilen des heutigen Deutschlands und Österreichs zum Hauptgetreide und generell im Norden und Osten Europas zur wichtigsten Ackerfrucht. Dies spiegelt sich in den Anbauflächen bis ins 19. Jahrhundert wider.

Die Menschen des Mittelalters wussten das Roggenbrot als kräftige Nahrung zu schätzen. Zu Beginn der Neuzeit finden sich in Kräuterbüchern zahlreiche Kapitel über den Roggen. Hieronymus Bock schreibt 1550 in seinem Werk „Teutsche Speiszkammer“:

„... das grobe ungebeutel rockenbrot, vorab wans drucken, seer schwärlich ist zu verdauen, gehört für starcke arbeiter und taglöner, und gar nit für blöde oder müssiggehende leut, die sollen wenn sies haben und vermögen weißbrot dafür essen.“

Unter „ungebeuteltem Brot“ verstand man Brot aus grobem Schrot, ohne Reinigung durch den Rüttelbeutel. Das aus diesem groben Mehl hergestellte Brot war offensichtlich schwer verdaulich, besonders wenn es schon trocken war. Leonhart Fuchs erwähnt in seinem „New Kreüterbuch“ 1543 die Anspruchslosigkeit dieses Getreides:

„... Rocken wechst schier in eim jeden erdtrich, darumb er fast allenthalben gebaut würt in unseren landen, fürnemlich aber im Rieß und Beyerland.“

Auch in den Gebirgsgegenden war Roggen im Mittelalter die wichtigste Nahrungsquelle. Im Kärntner Lesachtal ist bereits für das Jahr 1541 die Bedeutung des Roggens durch Aufzeichnungen nachgewiesen, dieser nahm vor Hafer und Weizen die wichtigste Stellung ein. Die Gesamtgetreidemenge im Lesachtal soll in dieser Zeit nur etwa 100 Tonnen betragen haben. In einer Güterbeschreibung von 1580 dient der Roggen als Maß für Getreide und wird überhaupt nur als „Korn“ bezeichnet, worin seine wichtige Stellung zum Ausdruck kommt.

Das Getreide wurde in dieser Zeit als Hohlmaß gemessen und gehandelt. Auf Marktplätzen waren Kornmesssteine, sogenannte Metzen, aufgestellt. Der Metzen von Gars im niederösterreichischen Kampthal aus dem Jahr 1344 fasst 75,4 l Getreide und steht heute noch am Marktplatz.

Mutterkorn im Mittelalter

Ein trauriges Kapitel des Roggenanbaus im Mittelalter ist die in feuchten Jahren auftretende Pilzkrankheit des Mutterkorns. Auf der Roggenähre wachsen dann

einzelne Körner zu unförmigen Auswucherungen heran. Diese sind die Sporenlager des Pilzes. Die schwarzen Körner gelangen in das Erntegut und können Mehl und Brot verderben. Sie enthalten giftige Alkaloide. Beim Menschen bewirken diese Ausschläge bis hin zu schweren Nervenkrankungen, die wegen des brennenden Schmerzes an den Extremitäten als „Antoniusfeuer“ bezeichnet wurden und über Abfaulen von Gliedmaßen und Krampfanfällen schließlich zum Tod führten. Den Zusammenhang mit Roggen haben die Menschen des Mittelalters allerdings nicht erkennen können. Noch in den Gesetzeswerken von Josef II. werden die Symptome der „Kribbelkrankheit“ beschrieben, welche 1736 in Böhmen aufgetreten war. Durch die moderne Technik im Pflanzenbau und in der Müllerei kann heute ausgeschlossen werden, dass Mutterkorn ins Mehl oder ins Brot gelangt.

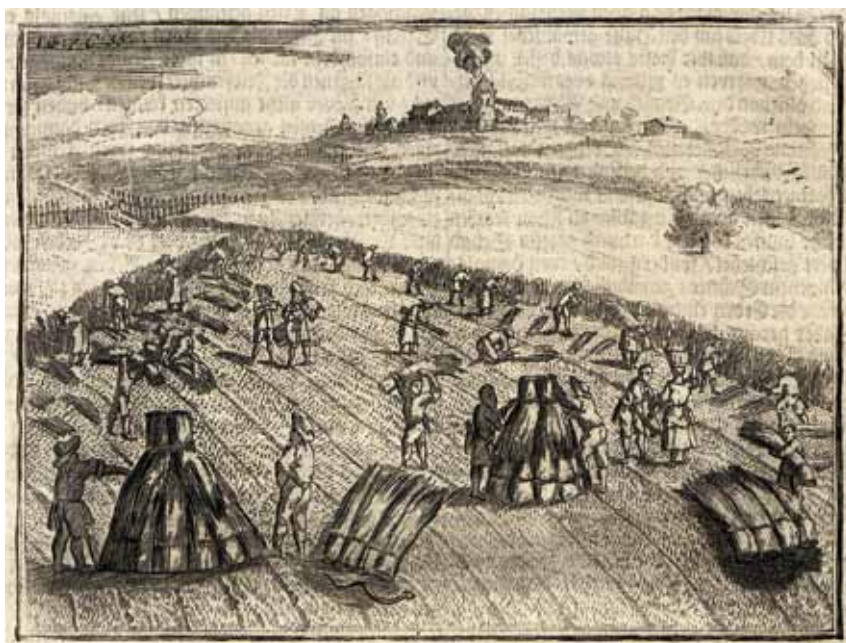
Roggen und Brot am Land

Mit Beginn der Neuzeit war Roggen im Großteil Europas das Getreide der Landbevölkerung, die selbst für ihr tägliches Brot sorgen musste. Weizen war dagegen

Mutterkorn:

Der Pilz *Claviceps purpurea* (Mutterkorn) war früher eine gängige Verunreinigung von Roggen. Die Entwicklung geht von schwarzen Sklerotien (Mutterkörner) aus, die im Spätsommer während der Reife des Roggens ausfallen. Sie gelangen in den Boden und bilden im Frühjahr Fruchtkörper mit Stielen und Köpfchen aus, die die Sporen verbreiten und wieder den heranwachsenden Roggen befallen. In den „gehörnten schwarzen Körnern“ werden giftige Alkaloide nachgewiesen, die chemische Derivate der Lysergsäure sind. Auf Basis dieser Mutterkornalkaloide wurde in den 1930er-Jahren die Droge LSD synthetisiert.





Getreideernte im 17. Jahrhundert aus:
**Wolf Helmhardt von Hohberg: Unterricht
 von dem Adelichen Land- und Feld-Leben**

vor allem Handelsware, die zu den Mühlen gebracht und in die Städte geliefert wurde. Dort begründete der Weizen die städtische Brotkultur. Der hohe Klebergehalt macht den Weizenteig gut knet- und formbar, weshalb daraus Semmeln, Kipferl und Salzstangerl hergestellt werden. Das schneeweiße Weizenmehl wurde zum Stolz der Müller und die Brezeln aus Weizen zum Wahrzeichen des städtischen Bäckergewerbes.

Der Nachteil der Weizengebäcke ist allerdings, dass diese nicht lange knusprig und frisch bleiben, sondern bald altbacken werden. Die Landbevölkerung hatte nicht die Zeit, um täglich Weizengebäcke herzustellen. Es wurde einmal pro Woche oder alle paar Wochen Brot gebacken. Die Sauerteiggärung und die großen Laibe halten das Brot lange frisch. Sogar in Getreideanbaugebieten, wo der Weizen besonders gut gedeiht, wurde Roggen für das tägliche Brot angebaut.

Wolf Helmhardt von Hohberg stammte aus Lengendorf bei Krems und bewirtschaftete als Adeliger im 17. Jahrhundert verschiedene Güter in Niederösterreich. Sein Leben fiel in die Zeit des Dreißigjährigen Krieges. Letztlich verließ er wegen seines evangelischen Glaubens Österreich und schrieb in Regensburg ein Buch über den Acker- und Feldbau „Georgica curiosa oder Adeliches Land- und Feldleben“, in dem er die Situation der Gutshöfe in Österreich schildert. Das Buch erschien 1682 in Nürnberg beim Verleger Martin Endters. Viele Kapitel sind dem Feldbau gewidmet – „Wie das Feld zu ackern sey“. Darin gibt er auch Hinweise zum

„Rocken“, beispielsweise wurde in Niederösterreich in dieser Zeit noch sehr viel Mengkorn angebaut:

„In Unter-Österreich, im Viertel Unter-Manhartsberg und Unter-Wienerwald wird an vielen Orten Korn und Waitz untereinander gebauet, das heißen sie Halb-Trayd, schlägt bißweilen der Waitz, bißweilen das Korn für; gibt ein solch wolgeschmackes und weisses Brod, das auch wol auf des Herrn Tafel kann aufgetragen werden. Hat wegen des Anbaues und anderer Umstände, gleiche Wartung mit dem anderen Winter-Getrayd.“

Hohberg berichtet auch vom Anbau von „Staudenrocken“. Er schildert die schreckliche Wirkung des Mutterkornpilzes und schreibt über verbreitete Unkräuter im Roggen, deren Bekämpfung und deren Wirkung im Mehl:

*„Die Radden stehen am liebsten unterm Waitz und Korn, und sind deswegen, (wiewol sie sich sehr ausbreiten und grossen Platz einnehmen) besser als die anderen, weil man sie vor den anderen in der Jugend leichter erkennen, unterscheiden und ausjetten kan. [...] (Anmerkung: Radden, alte Schreibweise für die heute seltene Kornrade – *Agrostemma githago*)*

*[...] *Lolium Durt* ist auch ein Mißwachs unter Waitz und Korn, wird von etlichen Tobgersten genannt, indem wann es unter anderes Mehl kommt, und unter das Brod gebacken wird, das Hirn schwindelicht und den Kopf verwirrt, voll und truncken macht, daher, so viel es immer möglich, sich dafür zu hüten; [...] (Anmerkung: wahrscheinlich*

die Grasart Taumel-Lolch – *Lolium temulentum* – auf der ein giftiger Pilz wächst.)

Peter Rosegger beschreibt den Anbau von Roggen in der Waldheimat, den Fischbacher Alpen in der Steiermark. Es ist eine karge Gegend auf Urgestein, Roggen und Hafer waren dort die einzigen Getreide und wie Rüben und Kartoffeln die wenigen energiereichen pflanzlichen Lebensmittel. Die Felder wurden mit Ochsen bestellt und der Lauf des Jahres war durch sehr harte Arbeit bestimmt:

„Mein Vater hatte elf Saatzfelder, die wir „Kornweiten“ nannten und wovon wir alljährlich im Herbst ein neues für den Winterroggenanbau eigneten, sodass binnen elf Jahren jeder Acker einmal an die Reihe kam. Ein solcher Jahresanbau lieferte beiläufig dreißig Metzen Roggen; für die nächsten drei Jahre wurde dann das Feld für Hafer-saat genutzt, und die sieben weiteren Jahre lag es brach, diente als Wiese oder Weide. In der Kornernte, wenn die Leute meines Vaters, und er voran, der Reihe nach am wogenden Getreide standen und die „Wellen“, die Garben herausschnitten, musste ich auf bestimmte Plätze die Garben zusammentragen, wo sie dann zu je zehn in „Deckeln“ zum Trocknen aufgeschöbert wurden. [...] Endlich, als die Finsternis für das Kornschneiden zu groß wurde, wischten die Leute mit taunassem Gras ihre Sicheln ab und kamen zu mir herüber und halfen mir unter lustigem Sang und Scherz die Garben zusammen zu tragen [...]; ich und mein Vater schöberten die Garben auf, wobei der Vater diese halmaufwärts aneinander lehnte und ich sie zusammenhalten musste, bis er aus einer letzten Garbe den Deckel bog und ihn auf den Schober stülpte.“

Aufbewahrt wurde das Korn in einem Schüttboden. Die Kornmühle war einmal abgebrannt und der Vater musste den Nachbarn bitten, ob er seine Mühle verwenden dürfte. Brot wurde nur selten gebacken und die Brotbacktage waren immer ein großes Ereignis. Das tägliche Essen bestand aus Roggen- oder Hafermus oder „brotbetrockter“ Milchsuppe. In der Gegend der Fischbacher Alpen war Roggen unverzichtbar für das Überleben.

Der Sprachgebrauch am Land zeigt die große Bedeutung des Roggens. Das Dialektwort **Troad** für Getreide bezieht sich ausschließlich auf Roggen und ist heute noch immer die am Land übliche Bezeichnung. Mit Korn oder Kornmehl ist stets Roggen gemeint. Im Weinviertel ist heute der Weizen das wichtigste Getreide, die verbreitete Dialektbezeichnung „Konas Mehl“ (Kornmehl) für Roggenmehl weist aber darauf hin, dass Roggenmehl stets große Bedeutung hatte.

Grundnahrungsmittel für Millionen Menschen

Ende des 19. Jahrhunderts wurde Wien zur Millionenstadt und die Versorgung mit Getreide, Mehl und Brot war eine große Herausforderung. In dieser Zeit erhielt das Roggenbrot zusätzliche Bedeutung. Es half mit, die Getreideversorgung auf hohem Niveau zu halten. Das Mischbrot wurde üblich und vereinte die Vorzüge der beiden Getreidearten Weizen und Roggen. Der Roggenanteil gab den Brotlaiben eine feste Konsistenz, bewirkte längere Sättigung, sorgte für eine angenehme Säure und hielt das Brot länger

frisch. Es wurde in Wien immer beliebter, auch deshalb, weil die zugezogenen Menschen Roggenbrot vom Land her gut kannten.

1891 wurde von den Brüdern Heinrich und Fritz Mendl die Wiener Brot- und Gebäckfabrik gegründet. Täglich wurden 2 000 Rundbrote zu je 2 kg gebacken. Ankerbot war zur damaligen Zeit die größte Brotfabrik Europas. Das Geheimnis des Erfolges war, dass ein einziger Brottyp praktisch nach dem Verfahren des Fließbandes mithilfe sehr vieler Arbeiter, die selten ausgebildete Bäcker waren, hergestellt wurde. Das kraftintensive Kneten des Teiges wurde von Maschinen übernommen. Das Auswiegen der Rezepturen, das Wirken der Brotlaibe und viele andere Arbeiten erfolgten durch menschliche Arbeitskraft. Das Unternehmen Ankerbrot war auch die erste große Dampfbäckerei – der Dampf wurde zentral hergestellt und zu mehreren Backöfen geleitet. Die Kommissionierung erfolgte in großen Hallen und die Distribution mit Pferdewagen. Ankerbrot hatte um 1900 einen Marktanteil von fast 50 Prozent, 1910 gründeten die Sozialdemokraten Hammerbrot, eine zweite große Brotfabrik. Mit Hochquellwasser und Roggenbrot verfügte die Kaiserstadt damit über die beiden wichtigsten Grundnahrungsmittel in bester Qualität.

Hunger und Brot im Krieg

Die Mangelwirtschaft am Ende des Ersten Weltkrieges und in den Nachkriegsjahren führte besonders im Großraum Wien und in weiteren großen Städten zu einem Defizit an Getreide und Brot und

damit zur Hungersnot. Österreich war abgeschnitten von den großen Getreideanbaugebieten der ehemaligen Monarchie.

In ihrer Arbeit „Zum Hunger in Wien im Ersten Weltkrieg“ schildert Fatima Awad-Masalmeh (2009) die Knappheit von Lebensmitteln, besonders auch von Brot. Um der Hungersnot zu begegnen, wurde mittels Brotkarten rationiert und „Kriegsbrot“ mit Erdäpfel-, Mais-, Gerstenmehl und sogar Eichelmehl hergestellt, das für viele, vor allem für Kinder und ältere Menschen schwer oder sogar unverträglich war. Auch während und nach dem Zweiten Weltkrieg gab es besonders im Osten Österreichs großen Mangel an Getreide und Brot. Für Millionen von Menschen wurde Hunger zur Alltagserfahrung.

Rustikales Brot in Österreich

Die Speisen und Gerichte in den großen Städten der Bundesländer sind sehr stark vom ländlichen Raum und auch von den Nachbarländern geprägt. So sind das Bauernbrot und das schwarze Brot auch in der Stadt in der Gastronomie sehr beliebt. Dunkles Roggenbrot harmoniert mit vielen österreichischen Gerichten sehr gut. Auch für das belegte Brot oder das Jausenbrot ist Schwarzbrot meist die Grundlage, sowie für Butter- und Schmalzbrot, Speckbrot, Schinkenbrot und Aufstrichbrot. Mit Käse überbackenes Speckbrot, meist Bauerntoast genannt, erfreut sich großer Beliebtheit, nicht nur bei Heurigen und in Buschenschanken.

Kleingebäcke aus Roggen haben mit Vintschgerl und Wachauer zwar eine lange



Tradition – früher wurde aus Roggen aber fast nur relativ großes Brot hergestellt. Da der Brotgetreideverbrauch seit der Nachkriegszeit enorm zurückgegangen ist, sind vor allem viele Bäcker seit einigen Jahrzehnten bemüht, ihr vielfältiges Brot-Angebot mit schnell verfügbaren und verzehrbaren Kleingebäcken für außer Haus zu erweitern. Heute werden viele Weckerl, gefüllt mit Schinken, Käse, Aufstrich oder Gemüse-Einlagen, angeboten, die auch eine vollwertige Jausen- und Mittagsverpflegung geworden sind. Rustikale Kleingebäcke bewirken eine abwechslungsreiche Vielfalt im Brotkörperl. Tendenziell ist der Roggenanteil in diesen Gebäcken jedoch oft gering.

Roggenbrot und Roggengebäck