

Heinz Bensberg
Schillerstraße 5
57271 Hilchenbach
Telefon: 02733/61943
Handy: 016095585159
E-Mail: www.h.bensberg.de

Dahlbruch, im August 2023

Weißbrot gab es erst sehr spät im Siegerland

Nach den napoleonischen Kriegen wurde bei der Neuordnung Europas auf dem Wiener Kongress 1816 das Fürstentum Siegen dem Königreich Preußen zugeordnet. Das Siegerland war wegen seinen vielen Bodenschätzen schon ein begehrtes Stückchen Erde. Aber die Beschaffenheit des Bodens war schlecht, er war und ist lehmig, steinig und es regnet viel im Siegerland. Sein Boden war und ist bis heute für den Weizenanbau wenig geeignet. Für das Siegerland galt was der bekannte Chronist und Stadtschreiber Johann Textor (1583-1626) schrieb. Die Brotformen waren reines Roggenbrot und Mengbrot (Roggen gemischt mit Gerste, Hafer und Bohnen). In unserer Region ist der Beruf des Bäckers seit der Zeit Karl des Großen (786 – 814) bekannt. Damals arbeiteten überwiegend Leibeigene an Fronöfen oder Klosterknechte an Klöster Öfen. Im Jahre 1562 ordnete Graf Johann von Nassau im Siegerland in einer Holz- und Waldverordnung an, auch Gemeinschaftsbackhäuser zu bauen. Ziel war es, die vielen Brände in den Häusern zu vermeiden. Im 16. Jahrhundert hatten viele die Berufsbezeichnung Bäcker. Sie konnten nicht alle Brot- oder Kuchenbäcker gewesen sein. Unter ihnen waren Ziegelbäcker, Kannenbäcker und andere. Der durchschnittliche Pro – Kopf – Verbrauch liegt zur Zeit bei uns bei 87 Kilogramm Brot, Brötchen und Kleingebäck im Jahr.

Daher erklärt sich, dass bei der Versorgung mit Brotgetreide von außen das Weiß- oder Weckbrot (wie es auch genannt wurde) viel mehr kostete als das Roggenbrot. Daher konnten sich seinerzeit auch nur die wohlhabenden Menschen im Siegerland das Weißbrot leisten. Für die meisten Menschen bei uns blieb das Weißbrot auch unbekannt und das Meng- bzw. Roggenbrot blieb ihre Hauptnahrung. In der französischen Besatzung 1806 bis 1813 lernten die Siegerländer quasi erst das Weiß- bzw. Weizenbrot kennen. Es wurde auch bei uns Franzosen- oder französisches Brot genannt. Bei den älteren Menschen ist diese Ausdrucksweise bis heute noch erhalten.

Roggen und Weizen kamen für die Brotherstellung bei uns später hauptsächlich in Betracht. Deshalb wurde das Brot bei uns auch in Roggen- und Weißbrot, aber auch nach der Farbe Schwarz- und Weißbrot unterschieden. Bei der Backung von Schwarzbrot wurde nur Sauerteig verwendet und bei dem Backen von Weißbrot wurde in früher Zeit nur Hefe zur Gärung verwendet. Das Weizenbrot hieß im Volk Hehrbrot. Wurde zur Herstellung Roggenmehl verwendet, sagte man es ist ein Grobgebäck. In früher Zeit wurde bei uns auch der Hauberg als Ackerfläche genutzt, da nur 14% der Gesamtfläche des Siegerlandes Ackerfläche war gegenüber 41% im Reichsdurchschnitt. Durch Stallmist wurde der kalkarme, flach gründige Siegerländer Boden aber fruchtbarer gemacht. Da das Siegerland wenig Ackerflächen hatte verwendete man den Hauberg noch als Acker. Er lieferte den sogenannten Haubergs Roggen. Er wurde nach der Abholzung einmal als Ackerfläche genutzt. Die Ernte war

im Hauberg sehr mühsam, denn nur mit der Sichel durfte das Korn abgeschnitten werden. Die Sense war wegen der Schonung der jungen Triebe verboten.

Der Getreideertrag im Siegerland hat die Bedürfnisse des Landes nie decken können. Schon in frühesten Zeiten habe das ganze Siegerland etwa nur die Hälfte seines Getreidebedarfs selber ziehen können. Es soll sehr viel Getreide aus der Wetterau und dem Raum Gießen eingeführt worden sein. Mit großer Wahrscheinlichkeit hat man aus diesen fruchtbaren Ackergebieten beim Handel Eisenware für die Frucht gegeben. Manche jüngere Nachricht hat ergeben, dass das Amt Netphen immer Getreideeinfuhrland war, obwohl es eine größere Ackerfläche besaß als die anderen Gemeinden des Siegerlandes. So gab 1563 ein Einwohner von Unglinghausen an, dass er für seinen Haushalt eine Last Korn in Hessen habe holen müssen. Der Bierwirt Johann Schneider aus Afholderbach kaufte 1643 eine Karre Gerste für seine Hausbrennerei. Auch in den folgendem Jahrhundert wurden öfters Fuhrleute erwähnt, die Getreide aus dem Rheingau und der Wetterau mitbrachten. Früher wurde im Winter alle vier bis sechs Wochen und im Sommer alle drei bis vier Wochen Brot gebacken. Oftmals befand sich der Ofen in einem Backhaus, das ihn vor der Witterung schützte. Seit dem 17. Jahrhundert waren hierin häufig die auf dem Hof arbeitenden Häuslinge untergebracht.

Die Hausfrau und der Bäcker backten ihr Schwarzbrot in länglicher Form von etwa 4 ½ bis 5 Pfund. Das Weißbrot in länglicher Form hatte etwa ein Gewicht von 3 ¼ Pfund, in runder Form wog es 1 ¼ bis 1 ½ Pfund. Für das Schwarzbrot wurde in der Mühle die Roggenkleie nur grob gemahlen. Wurde sie fein gemahlen so nannte man es Beutelmehl woraus das Beutelbrot hergestellt wurde. In Ringel- und Oval form auf dem Backblech wurden Kringel aus Weizenteig mit Milch, Butter und Zucker gebacken. Mit dem Rollholz wurde der Teig, der das ganze Backblech füllte ausgewalzt. Mit Zuckerguss überstrichen aber auch mit Obst belegt schmeckte dieser Kuchen besonders. Das Weihnachtsgebäck für die Kleinen erschien in Form von Kringeln, Enten, Hasen und Kirschen. Aber auch als Puppen in geringer oder besserer Qualität.

Die Waffeln waren bei allen möglichen Gelegenheiten ein geliebtes Gebäck. Je nach Zutaten nannte man sie Kartoffel-, Weiße- oder Häwernwaffeln. Die von allen Seiten berusten, schweren Waffeleisen erinnern noch heute an den häufigen Gebrauch. Wofür sind die vielen Löcher bzw. Vertiefungen eigentlich in den Waffeln? Die Antwort gab der Siegerländer auf seine Art und Weise. Die Löcher sind mit guter Butter zu füllen und dann glatt zu streichen. Segerländer Riewekooche (Siegerländer Reibekuchen) ist eine Brot – Spezialität aus unserer Heimat. Reibekuchen ist ein Kartoffelbrot. Die benötigte Menge Mehl wird teilweise bzw. vollständig durch geraspelte rohe Kartoffeln ersetzt. Die Zusammensetzung ist unterschiedlich im Siegerland. Riewekooche wird in einer rechteckigen Backform gebacken. Riewekooche ist auch der Siegerländer Heimatgruß Weltweit.

Literaturhilfe:

Alt-Siegerländer Brot und Gebäck

Das Siegerland Ackerbau

Geschichte des Netpherlandes - Ackerbau

Riewekooche - WIKIPEDIA

Die Geschichte des Bäckerhandwerks

Wie oft hat man früher im Siegerland Brot gebacken