

## Die Kultur der Backhäuser in Baden-Württemberg



**Das Interview mit Dr. Wolfgang Doster wurde von Betram Wegemer geführt.**

Dr. Wolfgang Doster ist Experte beim Thema Backhäuser, er hat sich die Backtraditionen in den Donauländern genauer angeschaut. Verlinkung: <https://bread-connects.tastes-of-danube.eu/brotbackhaeuser/>

*Herr Doster, wieso sind gerade in Württemberg so viele Backhäuser entstanden?*

Nach unseren Recherchen begann die Geschichte der Backhäuser im mitteleuropäischen Raum vor circa 400 Jahren. Fast jede Bauernfamilie hatte damals einen Backofen innerhalb des eigenen Hofes. Die meisten Familien buken ihr Brot aus selbst angebautem Weizen, Dinkel-, Roggen oder anderem Mehl. Allerdings führte das Backen in den Höfen oft zu verheerenden Hausbränden und Brandkatastrophen. Die Württembergische Feuerschutzbehörde verbot deshalb 1808 das Backen im eigenen Hof. Fortan sollten Gemeindebackhäuser am Ortsrand für ausreichend Brandschutz sorgen. Das wurde so nicht eingehalten, aber es entstanden mit der Zeit zunehmend zentrale Backhäuser in der Ortsmitte, oft in der Nähe der Kirche oder des Rathauses, die gemeinschaftlich genutzt wurden. Die Dorfbewohner sammelten zusammen Holz und heizten den Ofen an, so konnten sie damit Zeit und Holz sparen.

*Wie war die Nutzung der Backhäuser denn organisiert?*

Es gab oft eine Backmeisterin oder einen Backrufer, der von der Gemeinde beauftragt war, am sogenannten Backtag den Backvorgang zu organisieren, die Arbeit zu verteilen und den Backvorgang zu überwachen. Weil die Öfen im Backhaus sehr einfach und von Dorf zu Dorf unterschiedlich gebaut waren, brauchten die Backmeister\*innen viel Erfahrung, um gutes Brot zu backen. Aber nicht zu unterschätzen ist auch der soziale Faktor, Backhäuser waren Orte der Gemeinschaft. Deshalb, so vermuten wir in unserer Arbeitsgruppe, wurden die Backhäuser in sozialistischen Staaten verboten.

*Wieso das?*

Backhäuser waren ein Ort lebhafter Interaktion zwischen verschiedenen Dorfbewohner\*innen. Beim Warten, bis man an der Reihe ist oder das Brot gebacken ist, entstand viel soziale Interaktion. Die Leute, vor allem die Frauen, tauschten Neuigkeiten aus, besprachen Dinge des dörflichen Alltags und der Arbeitsorganisation, aber nebenbei wurde auch viele Dinge des Gemeindealltags geregelt. Vermutlich waren deshalb die Backhäuser in Zeiten des Kommunismus verboten, weil sie Gemeinschaftsorte ohne staatliche Kontrolle hätten sein können, wo die Menschen sich organisieren. Es könnte aber auch sein, dass die Bedeutung der (Groß-)Familie in den osteuropäischen Ländern größer ist und deshalb die Backöfen eher auf familiär genutzten Grundstücken existierten.

### *Wer betreibt die Backhäuser?*

Heute sind es meist Vereine, die die Nutzung der Backhäuser regeln und das Leben rund um das Backhaus gestalten. Daraus sind viele neuere Traditionen entstanden, zum Beispiel Backhausfeste, die oft viele Menschen aus der ganzen Umgebung anziehen. Hier verbinden sich für die Dorfgemeinschaft ökonomische, ökologische und soziale Komponenten. Backhäuser sind also nicht nur Orte zur Fertigung des Grundnahrungsmittels Brot, sondern Orte mit lokalen Bräuchen und Festen, die gemeinsam vorbereitet und durchgeführt werden, mit vielen ortstypischen Gebäcken, wie dem Brittlekuchen, dem Platzkuchen und vielerorts dem Zwiebelkuchen.

*Mit den heutigen Techniken wird Brot schnell und kostengünstig von Konzernen gebacken. Dennoch haben viele Dorfgemeinden Geld aufgebracht, um in zum Teil gemeinsamer Arbeit alte Backhäuser zu restaurieren und wieder in Gang zu setzen oder neue zu bauen. Was ist die Motivation für die Wiederbelebung der Backhäuser?*

Die Backhäuser unterliegen einem Funktionswandel. Früher musste das Brot dort für die jeweilige Großfamilie gebacken werden. Heute kann man überall in Deutschland sehr günstig Brot kaufen. Die Motivation heute hat einen ökologischen Hintergrund. Die Backhausbetreiber möchten ein Brot aus Sauerteig, das sich länger hält und ohne künstliche Zusatzstoffe erzeugt wird, zum Beispiel ein herzhaftes Bauernbrot mit dicker Kruste. Sowas findet man im Supermarkt nicht. Ein Ofen fasst bis zu 40 Brotlaibe auf einmal. Deshalb sind Backhäuser auch heute eine Art sozialer Kit. Die Bewohner\*innen der Gemeinden kommen zusammen und backen zusammen ihre Brote. Im Alltag arbeiten die meisten in ganz unterschiedlichen Berufen, oft auch an anderen Orten und unter sehr verschiedenen Bedingungen. Das Backhaus führt alle zusammen. Brot ist für die „Backhäusler“ auf jeden Fall nicht nur Grundnahrungsmittel, sondern steht auch für Gemeinschaft, Teilen und Verantwortung für alle.