

La cultura de los hornos en Baden-Württemberg

por Bertram Wegemer



Entrevista con el Dr. Wolfgang Doster

El pan es un alimento básico en muchos países. En Alemania, se encuentra con una gran variedad. Según el gremio de panaderos, hay más de 3.200 especialidades de pan registradas. Los hornos de pan son un lugar especial para la producción de pan. Estos lugares, utilizados conjuntamente por los lugareños, existen desde hace más de 400 años. A diferencia del horno doméstico, los hornos garantizan una experiencia de cocción comunitaria: todos los habitantes del pueblo están invitados a traer su masa y hacerla hornear el día de la cocción. Esta tradición sigue viva hoy en día. El Dr. Wolfgang Doster es un experto en el tema de la repostería y ha estudiado a fondo las tradiciones panaderas de los países del Danubio.

Enlace: <https://bread-connects.tastes-of-danube.eu/brotbackhaeuser/>

Sr. Doster, ¿por qué se construyeron tantos hornos en Württemberg?

Según nuestras investigaciones, la historia de las panaderías en Europa Central comenzó hace unos 400 años. En aquella época, casi todas las familias de agricultores tenían un horno en su propia granja. La mayoría de las familias elaboraban el pan con trigo, espelta, centeno u otras harinas cultivadas en casa. Sin embargo, la cocción en las granjas a menudo provocaba devastadores incendios en las casas y catástrofes causadas por el fuego. Por ello, en 1808, las autoridades de protección contra incendios de Württemberg prohibieron hornear en el propio patio. A partir de entonces, las panaderías comunitarias situadas en las afueras del pueblo debían proporcionar suficiente protección contra incendios. Esto no se cumplió, pero con el tiempo se construyeron cada vez más hornos en el centro del pueblo, a menudo cerca de la iglesia o del ayuntamiento, que se utilizaban de forma colectiva. Los aldeanos recogían leña juntos y calentaban el horno, ahorrando así tanto tiempo como leña.

¿Cómo se organizaba el uso de las panaderías?

A menudo había un maestro panadero o un encargado al que la comunidad asignaba organizar el proceso de cocción en el llamado día del horneado, para distribuir el trabajo y supervisar el proceso de cocción. Como los hornos de la panadería eran muy sencillos y variaban de un pueblo a otro, los maestros panaderos necesitaban mucha experiencia para hacer un buen pan. Pero no hay que subestimar el factor social; las panaderías eran lugares comunitarios. Por eso, suponemos en nuestro grupo de trabajo, las panaderías estaban prohibidas en los países socialistas.

¿Por qué?

Las panaderías eran un lugar de animada interacción entre los diferentes aldeanos. Mientras se esperaba el turno o se horneaba el pan, había mucha interacción social. La gente, especialmente las mujeres, intercambiaba noticias y discutía cosas sobre la vida cotidiana del pueblo y la organización del trabajo, pero también se resolvían muchas cuestiones relacionadas con la vida cotidiana de la comunidad. Probablemente por eso se prohibieron las panaderías en la época comunista, porque podían ser lugares comunitarios sin control estatal, donde la gente se organizaba. Sin embargo, también podría ser que la importancia de la familia (en sentido amplio) sea mayor en los países de Europa del Este y por eso los hornos de cocción tenían más posibilidades de encontrarse en propiedades utilizadas por familias.

¿Quién dirige las panaderías?

Hoy en día, son sobre todo las asociaciones las que regulan el uso de los hornos y organizan la vida en torno a ellos. Esto ha dado lugar a muchas tradiciones más recientes, como las fiestas de las panaderías, que suelen atraer a mucha gente de todos los alrededores. Aquí se combinan componentes económicos, ecológicos y sociales para la comunidad del pueblo. Por lo tanto, las panaderías no son sólo lugares para la producción del pan, alimento básico, sino también lugares con costumbres y festividades locales que se preparan y se llevan a cabo conjuntamente, con muchos pasteles típicos de la zona, como el *Brittlekuchen*, el *Platzkuchen* y en muchos lugares el *Zwiebelkuchen*.

Con las técnicas actuales, las empresas hornean el pan de forma rápida y barata. No obstante, muchas comunidades de aldeas han recaudado dinero para restaurar y volver a poner en marcha antiguas panaderías o construir otras nuevas, en algunos casos mediante esfuerzos conjuntos. ¿Cuál es la motivación para reactivar los hornos?

Las panaderías están sujetas a un cambio de función. En el pasado, el pan debía hornearse allí para la respectiva familia extensa. Hoy en día, se puede comprar pan muy barato en toda Alemania. La motivación actual tiene un trasfondo ecológico. Los propietarios de la panadería quieren que el pan hecho con masa madre dure más tiempo y se produzca sin aditivos artificiales, por ejemplo, un pan de payés sustancioso con corteza gruesa. No se puede encontrar nada parecido en el supermercado. Un horno puede contener hasta 40 barras de pan

a la vez. Por eso, los hornos siguen siendo una especie de vínculo social. Los habitantes de las comunidades se reúnen y hornean su pan. En la vida cotidiana, la mayoría de ellos trabajan en empleos muy diferentes, a menudo en lugares distintos y en condiciones muy diferentes. La panadería los reúne a todos. En cualquier caso, para los *Backhäusler*, el pan no es sólo un alimento básico, sino que también representa la comunidad, el compartir y la responsabilidad de todos.