

La cultura delle backhouses nel Baden-Württemberg



L'intervista con il dottor Wolfgang Doster è stata condotta da Betram Wegemer

Il Dr. Wolfgang Doster, esperto in materia di panetterie, ha approfondito le tradizioni di pasticceria nei paesi del Danubio.

Link: <https://bread-connects.tastes-of-danubio.eu/brotbackhaeuser/>

Signor Doster, perché nel Württemberg sono state costruite così tante panetterie?

Secondo la nostra ricerca, la storia dei panifici dell'Europa centrale è iniziata circa 400 anni fa. A quel tempo, quasi tutte le famiglie di contadini avevano il proprio forno nella loro fattoria. La maggior parte delle famiglie preparava il pane con grano, farro, segale o altre farine coltivate in casa. Tuttavia, la cottura nei propri cortili spesso portava a devastanti incendi domestici e a incendi catastrofici. Pertanto, nel 1808, la cottura nel proprio cortile fu vietata dalle autorità antincendio del Württemberg. Da quel momento in poi, i forni comunitari in periferia avrebbero dovuto garantire un'adeguata protezione antincendio. Questo non è stato rispettato, ma nel tempo sono stati costruiti sempre più forni nel centro del paese, spesso vicino alla chiesa o al municipio, forni utilizzati collettivamente. Gli abitanti del villaggio raccolsero la legna e la utilizzarono per la stufa, risparmiando tempo e legna.

Com'era organizzato l'uso dei forni?

C'era spesso un maestro fornaio incaricato dalla comunità di organizzare il processo di cottura, distribuire il lavoro e monitorare il processo di cottura nel cosiddetto giorno di cottura. Poiché i forni erano molto semplici e venivano costruiti in modo diverso da villaggio a villaggio, per cuocere il buon pane i maestri fornai avevano bisogno di molta esperienza. Ma non va sottovalutato il fattore sociale, i forni erano luoghi di comunità. Ecco perché, come sospettiamo noi del nostro gruppo di lavoro, nei paesi socialisti i forni erano vietati.

Come mai?

I forni erano un luogo di vivace interazione tra gli abitanti del villaggio. C'era molta interazione sociale nell'attesa del proprio turno o della cottura del pane. Le persone, in particolare le donne, si scambiavano notizie, discutevano di cose della vita quotidiana del villaggio e dell'organizzazione del lavoro, ma allo stesso tempo vi si stabilivano molte cose della vita quotidiana della comunità. Presumibilmente è per questo che l'uso dei forni era vietato durante l'era comunista, perché avrebbero potuto essere luoghi comunitari dove le persone si organizzavano senza il controllo statale. Tuttavia, potrebbe anche essere che l'importanza della famiglia (allargata) sia maggiore nei paesi dell'Europa orientale ed è per questo che è più probabile che i forni si trovino su proprietà utilizzate dalle famiglie.

Chi gestisce i forni?

Oggi sono soprattutto i circoli e le associazioni a regolamentare l'uso dei forni e la vita che li circonda. Ciò ha dato origine a molte nuove tradizioni, come le feste dei panettieri, che spesso attirano molte persone da tutta la zona. È qui che le componenti economiche, ecologiche e sociali si uniscono nella comunità del villaggio. I panifici non sono solo luoghi in cui si fa il pane alimentare di base, ma anche luoghi in cui si organizzano e si tengono feste e usanze locali, con molti dolci locali sfornati, come il Brittlekuchen, il Platzkuchen e, in molti luoghi, la torta di cipolle.

Con le tecnologie odierne, il pane viene cotto in modo rapido ed economico dalle aziende. Tuttavia, molte comunità di villaggio hanno raccolto fondi per restaurare vecchi forni, in parte per auto-aiuto, per farli ripartire o per costruirne di nuovi. Qual è la motivazione dietro la rinascita del forno?

I forni sono soggetti a modifiche funzionali. In passato, il pane doveva essere cotto lì per la famiglia allargata. Oggi puoi comprare il pane a buon mercato ovunque in Germania. La motivazione oggi ha un background ecologico. Gli utenti dei forni vogliono pane a lievitazione naturale che si conserva più a lungo e viene prodotto senza additivi artificiali, ad esempio un sostanzioso pane contadino con una crosta spessa. Non troverai niente del genere al supermercato. Un forno può contenere fino a 40 pagnotte alla volta. Ecco perché i forni servono ancora oggi come una sorta di legame sociale. Gli abitanti delle comunità si incontrano e cuociono insieme il pane. Nella vita di tutti i giorni, la maggior parte di loro svolge lavori molto diversi, spesso in luoghi diversi e in condizioni molto diverse. La cottura unisce tutti. In ogni caso, per la “gente dietro casa”, il pane non è solo alimento base, ma è anche sinonimo di comunità, condivisione e responsabilità per tutti.