

***Boulangier* und *Patissier* – Die Künste des Backens**

von Ngoc Phuong Chung

Die *Encyclopédie* von Diderot und d'Alembert vermittelt heute noch ein allgemeingültiges Wissen. Die zwei Druckgraphiken (*planches*), die ich ausgewählt habe, gehören zu der Sektion *Agriculture* (Landwirtschaft) und tragen den Titel *Boulangier* (Bäcker) und *Patissier* (Konditor). Die zwei Handwerke haben eine Gemeinsamkeit, nämlich das Backen als solches. Backen kann als eine Art Kunst verstanden werden, und die Kunst des Bäckers ist es, Brot zu backen. Das Brot galt und gilt immer noch als wichtigstes Nahrungsmittel vieler Kulturvölker, aber in Frankreich ist es geradezu ein Mythos. Und wer würde das beim Genuss einer knusprigen Stange Baguette bestreiten wollen? Nicht ganz so prominent sind Kuchen und Zuckerbackwerk, doch mittlerweile sind auch hierzulande französische Spezialitäten wie *petits fours*, *Madeleine* oder *Maccarons* bekannt und beliebt. Doch welchen Stellenwert hatten die Künste des Backens für Diderot und seine Zeitgenossen?

Die *planche* mit dem Titel *Boulangier* zeigt die Arbeit eines Bäckers und die verwendeten Utensilien. Das Bild ist in zwei Teile gegliedert: der obere Teil stellt die Szene eines Bäckerbetriebes dar. Auf dem Bild sind fünf Personen zu erkennen, vermutlich der Bäckermeister und vier weitere Angestellte. In der *Encyclopédie* wird berichtet, dass anfangs nur zu Hause gebacken wurde, und im Normalfall waren es die Mütter, die den Teig mit den Händen kneteten und dann auf einer heißen Fläche, über Asche, backten. Dieses Brot hatte nicht viel mit unserem heutigen gemeinsam, da es von der Konsistenz fester war und oft mit anderen Zutaten vermengt wurde, beispielsweise mit Butter, Eiern, Fett oder Safran. Des Weiteren war der Bäckerbetrieb in den meisten Fällen ein Familienbetrieb, d.h. vor allem die Kinder des Bäckermeisters waren an den Betrieb gebunden und konnten sich nicht davon lösen. Es ist anzunehmen, dass die dargestellten Personen männlich sind und jeder einen eigenen Arbeitsbereich besitzt. Die Figur 1 auf dem Bild steht an einer viereckigen Truhe, in der sich vermutlich das bereits fertig gemahlene Mehl befindet, das dort eingelagert wurde. In dem unteren Teil des Bildes ist das Objekt in Figur 9 detailliert dargestellt. Die Figuren 2, 3 und 4 in der Szene formen den Teig für die Brote und die letzte Figur, Figur 5, ist für das Backen im Ofen zuständig. In dem unteren Bild werden zwei verschiedene Backöfen dargestellt (Fig. 1 und 2) und die dazugehörigen Werkzeuge, beispielsweise die Fig. 10, 8 und 6, die dem Bäcker helfen, die Backwaren in den Backraum zu legen oder heraus zu nehmen. Das zweite Bild, das den Titel *Patissier* trägt, ist nach dem gleichen Prinzip aufgebaut. Das obere Bild zeigt den Betrieb einer Konditorei und unten werden die verwendeten Werkzeuge abgebildet. Dazu gehören beispielsweise Backbleche (Fig. 1), verschiedene Backformen und Schüsseln zur Zubereitung (Fig. 2, 9, 8), der Mörser zur Zerkleinerung des Mehls (Fig. 6) oder der große Baktisch an dem die Süßspeisen

vorbereitet werden. Die Utensilien einer Bäckerei und Konditorei sind sehr ähnlich und auch die Werkstätten der beiden sind kaum voneinander zu unterscheiden.

Nach der kurzen Beschreibung der *planches*, werde ich auf die historische Entwicklung des Brotes und des Berufs des Bäckers eingehen. Die Wurzeln des Brotbackens liegen sehr weit zurück. Das älteste Brötchen Europas ist rund 3000 Jahre alt. Das 3,5 cm lange und verkohlte Brötchen, das vermutlich als Opfergabe diente, stammt aus der Zeit um 900 v. Chr. und wurde 1952 in Övelgönne bei Hamburg ausgegraben (vgl. www.baeckerverband.de). Das konnte der Autor des *Encyclopédie*-Artikels mit dem Eintrag *Boulangier* natürlich nicht wissen, aber es ist dennoch bemerkenswert, wie viel Raum er der Geschichte des Brotbackens widmet. Er geht dabei insbesondere auf das alte Rom ein, dessen Bäckereibetriebe und deren Beschaffenheit er geduldig auf mehreren Seiten beschreibt. Die Zeit davor handelt er relativ kurz ab, dabei begannen Menschen schon vor 10.000 Jahren damit, Getreide zu kultivieren. Aus archäologischen Befunden geht hervor, dass man vor etwa 8000 Jahren bereits Hirse und Sorghum verarbeitet hat (vgl. www.baeckerhandwerk.de). Aus der Bibel kann man entnehmen, dass gesäuertes Brot zu Zeiten Abrahams unbekannt war, und der Sage nach hatten die Griechen das Brotbacken vom Gott Pan gelernt. Es ist schwierig einen genauen Urheber der Backkunst festzulegen, jedoch könnte man Ägypten als erste Hochkultur des Brotes betrachten, aufgrund der vielen Entwicklungen und Fortschritte, die dort zu finden sind. Die Ägypter wussten das Brot bereits sehr früh zu schätzen, was aus schriftlichen Überlieferungen aus den Jahren 3000 – 2800 v. Chr. hervorgeht. Dort galt das Brot sowohl als Grundnahrungsmittel aller Bevölkerungsschichten als auch als Zahlungsmittel, als Tauschobjekt oder als Basisentlohnung für Arbeiter. Der Vorläufer des Brotes war allerdings der Brei. Die Ägypter fanden heraus, dass zerkleinertes und eingeweichtes Getreide nahrhafter und bekömmlicher war als die rohen Körner. Es begann damit, dass die geernteten Körner mit Hilfe eines Mörsers oder zwei Steinen gemahlen wurden. Das Mehl wurde dann mit Wasser und Salz zu einem Teig vermengt und am Feuer gebacken. Die Ägypter erhitzen das Brot in Tontöpfen, während man im Zweistromland Backteller aus Ton verwendete, die zur Herstellung von Fladen dienten. Allerdings handelte es sich dabei weniger um einen Back-, als um einen Trocknungsprozess. Die Germanen dagegen verwendeten den Tunnelbackofen und in den arabischen Ländern war der Erdbackofen sehr weit verbreitet. Eine wichtige Erfindung in Ost- und Südosteuropa war die Backglocke und später in Rom die Entwicklung des Backofens zur Kuppelform auf einem Unterbau.

Bereits im 15. Jahrhundert war das Gewerbe des Bäckers bezüglich der berufsständischen und sozialen Korporationswesen, in Betriebsform und Arbeitsorganisation, Berufszugang und Qualifikation, Produktionstechnik und Qualitätskontrolle ausgebildet. Die Arbeitsorganisation und Qualitätskontrolle waren in Zünften organisiert, und der Bäcker war einem hohen Druck

ausgesetzt, die quantitative und qualitative Herstellung zu gewährleisten. So wurden beispielsweise regelmäßig Strichproben seitens der Lebensmittelpolizei entnommen, um die Qualität der Waren, sowie Herstellungskosten und Gewinnmargen zu kontrollieren und zu ermitteln. Hielt sich ein Bäckermeister nicht an die Vorschriften, so drohte ihm ein massives Bußgeld, in manchen Fällen sogar eine Haftstrafe. Im Allgemeinen gehörte der Beruf des Bäckers zu den wirtschaftlich und sozial besser gestellten Handwerken, da die meisten Bäcker als Nebenerwerb mit Getreide, also Mehl, Gries, Kleie und Korn handelten. Der angesehenere Beruf des Bäckers war jedoch durch schwere Arbeitsbedingungen geprägt. Die ständige Hitze, der Mehlstaub, das Arbeiten im Gehen und Stehen sowie die langen Arbeitszeiten von bis zu 14 Stunden, machten die Arbeitsbedingungen nicht einfach. Zudem galt das Kneten des Brotteiges bis zur Einführung der motorbetriebenen Knetmaschinen im 19. Jahrhundert als die anstrengendste körperliche Tätigkeit des Bäckers. Im Normalfall war der Bäckerbetrieb ein Alleinbetrieb des Meisters, der maximal zwei jährlich oder halbjährlich, später auch wöchentlich entlohnte Gesellen und einen Lehrling beschäftigte. Es wurde bereits seit dem 14. Jahrhundert eine Lehrzeit von bis zu drei Jahren eingeführt (vgl. Göttmann 2014). Alle Mitarbeiter einer Bäckerei wohnten in einem Haus, wie es auch in anderen älteren Handwerken üblich war. Der Beruf des Bäckers war früher eine Männerdomäne, Frauen waren hingegen meist für den Verkauf zuständig (vgl. Göttmann 2014).

„Als arm galt, wer kein Brot hatte“ (vgl. Hirschfelder 2014). Die Wichtigkeit des Brotes spiegelt sich in vielen Bräuchen und Redensarten wider. Beispielsweise schenkte man einer werdenden Mutter zur Geburt oder Taufe Brot. Die abergläubische Mutter aß nach der Geburt das Brot der Paten, um das Kind vor Unheil, bösen Wünschen oder tödlichen Krankheiten zu schützen. Bei der Brautwerbung oder bei Neigungsbekundungen schnitt das Mädchen ihrem Auserwählten ein Stück Brot ab und ließ ihn davon kosten. Dieser Brauch wurde mit einer Verlobung gleichgesetzt. Auf Hochzeiten war das Brot der Vorläufer unserer heutigen Hochzeitstorte. Es wurde von der Familie der Braut mitgebracht und nur der Bräutigam durfte es anschneiden. Der Anschnitt wurde dann von dem Hochzeitspaar aufgehoben, als Symbol dafür, dass das Brot im neuen Haushalt niemals ausgehen möge. In Kombination mit Salz galt das Brot als glücksbringend, welches man beispielsweise Ehepaaren zum Einzug in das neue Eigenheim schenkte (vgl. Hirschfelder 2014). Im Zusammenhang mit dem Tod oder Begräbnis wird dem Brot eine andere Bedeutung zugeschrieben. Das Brot symbolisiert Schutz oder Armenspende, es ist aber auch ein Erkennungszeichen im Jenseits und drückt die Verbindung mit dem Verstorbenen aus. Interessanterweise finden derartige Bräuche, die es schließlich auch in Frankreich gegeben haben wird, keine Erwähnung in dem dazugehörigen *Encyclopédie*-Artikel. Dies ist umso

erstaunlicher, als die Autoren der *Encyclopédie* sonst eigentlich keine Gelegenheit ungenutzt ließen, gegen den Aberglauben ihrer Zeit Einspruch zu erheben.

Der grundlegende Unterschied eines Konditors gegenüber einem Bäcker ist, dass ersterer keine Brotwaren herstellt. Die Wurzeln des Konditorhandwerks liegen bei den Griechen, die ca. 400 v. Chr. schon Honigfladen und süße Rahmgebäcke herstellten. Bei den Römern wurden später flache Käsekuchen, sowie Rahm- und Kremfladen produziert. Jedoch hat sich das Handwerk erst mit der Verbreitung des Rohrzuckers etabliert (vgl. www.konditoren.de). Die Zuckerrohrpflanze (*Saccharum officinarum* L.) hat ihren Ursprung im asiatischen Raum, nämlich in Melanesien. Von dort aus gelang sie nach Indonesien, Indien und Persien. Erst zwischen dem 7. und 15. Jahrhundert, als die Pflanze in die mediterrane Welt gelangte, verbreiteten sich die Herstellungstechnologien (vgl. Menninger 2014). Im Jahre 1150 bereitete man bereits in Venedig das Marzipan zu, das ein Gemisch aus Mandeln und Zucker war. Aber erst im 19. Jahrhundert wurde die Kunst der Süßspeisen ausgereift. Auf großen Festen und Veranstaltungen der Renaissance oder des Barocks, waren die prächtigen Tafelaufsätze aus Zucker und Tragant nicht wegzudenken. Mit Hilfe der Zuckergewinnung aus den heimischen Rohrzuckerpflanzen, waren Konditorwaren für eine breite Bevölkerungsschicht erhältlich. Somit wurde der Grundstein für das Konditorhandwerk gelegt und man konnte den Beruf durch eine dreijährige Lehrzeit erlernen (vgl. www.konditoren.de).

Die Wichtigkeit der Berufe des Bäckers und des Patissiers haben sich bis heute nicht geändert. Das Brot war, ist und wird für den Menschen – auch in Zeiten zunehmender Allergien – immer ein großer Bestandteil unserer Nahrung bleiben und ist kaum aus unserem Alltag wegzudenken. Und wer von uns könnte sich vorstellen, endgültig auf Kuchen und süßes Backwerk zu verzichten?

Literatur

- Göttmann, Frank (2014), „Bäcker“, in: Jaeger, Friedrich (Hg.): Enzyklopädie der Neuzeit <http://referenceworks.brillonline.com/entries/enzyklopaedie-der-neuzeit/bildhauertechnik-a0471000#> (am 7.6.2016).
 - Hirschfelder, Gunther (2014), „Brot“, in: Jaeger, Friedrich (Hg.): Enzyklopädie der Neuzeit (am 7.6.2016).
 - Menninger, Annerose (2014), „Zucker“, in: Jaeger, Friedrich (Hg.): Enzyklopädie der Neuzeit (am 7.6.2016).
 - <http://www.konditoren.de/presse> (am 7.6.2016).
 - <http://www.baeckerverband.de> (am 7.6.2016).
 - <http://www.baeckerhandwerk.de> (am 7.6.2016).
- sowie die Artikel „Boulangier“ und „Patissier“ der *Encyclopédie*.