

Informationskarte

Das Brot

Das Brot, auf allen Tischen in reichlichen Mengen vorhanden, bildete die Hauptspeise der mittelalterlichen Menschen, die aus dem Getreide gewonnen wurde. Brot verzehrten Bauern und Grundherren, Mönche und Bürger, kurz, es war das absolute Hauptnahrungsmittel. Damals handelte es sich noch um ungesäuertes Brot.

In Hungerzeiten versuchte man aus den verschiedensten Produkten Brot zu backen, zum Beispiel aus Hafer, Kastanien oder dicken Bohnen. Seit dem 11. Jahrhundert gab es fast überwiegend Weizenbrot, Dinkelbrot nur noch selten. Im Westen und in Mittelfrankreich hielt sich zwar auch noch Brot aus Roggen und Gemengsaat (Roggen und Weizen), aber Gersten- oder Haferbrot wurden für das Vieh verwendet. **Das Brot im Mittelalter war nicht gesalzen.** Vermutlich war das eine Folge der Salzsteuer, denn in England, wo Salz nicht besteuert wurde, salzte man das Brot.

Das Brot im Mittelalter war rund und auch wenn der Preis meist der gleiche blieb, veränderte sich doch die Größe des Laibes. Oft trug das Brot das Siegel des Bäckers damit dieser erkannt wurde. Die Bäcker stellten drei verschiedene Brotsorten her. Aus feinstem Auszugsmehl, stellten sie ein sehr weißes Brot her, das nur für die obere Schicht erschwinglich war (Domherrenbrot), das Stadtbrot, wurde aus weniger fein gemahlener Getreide hergestellt, für den Durchschnittsbürger. In der dritten Variante, die unserem heutigen Vollkornbrot ähnelt, fand man "alles", auch Kleie. Dieses sehr schwere und dunkle Brot war für die niedrigsten Arbeiter bestimmt.



Aufgaben:

- 1) Schreibe alle Getreidesorten auf, die im Text genannt werden.
- 2) Gehe in den Supermarkt oder zum Bäcker und versuche herauszufinden, was "Auszugsmehl", "Vollkornmehl" und "Sauerteig" bedeutet.
- 3) Stelle ein Poster zu den Getreidesorten her.