

Das Brot meiner Kindheit

An meine erste Begegnung mit Brot kann ich mich nicht erinnern, ich vermute aber, dass sie etwa zeitgleich mit dem Erscheinen meiner ersten Zähne stattfand. Mein Bruder, vier Jahre jünger als ich, bekam, als er zahnte, einen harten Brotkanten in die Hände gedrückt, auf dem er kräftig speichelnd herumnagte. So ähnlich wird es auch bei mir gewesen sein. Später dann, als ich mit fester Nahrung schon besser vertraut war, wurde eine Scheibe Graubrot rundherum von der kräftigen Rinde befreit und die weiche Krume, bestrichen mit Teewurst oder Leberwurst, in kleine Stückchen, „Reiterchen“, geschnitten. Zwei Bilder vom Schneiden der Brotscheiben tauchen auf: Meine Oma, die den Brotlaib vor die Brust drückt und mit einem Messer auf sich zu schneidet, und meine Mutter, die das Brot auf ein Holzbrett legt, um mit einem Sägemesser Scheiben abzuschneiden.

Wir bewohnten in jenen Jahren zwei Zimmer in einer alten Mühle am Harzrand, einer Kornmühle, und das Lied von der Mühle am rauschenden Bach, klipp klapp, ist eines der ersten, an die ich mich erinnere: „...er mahlet uns Korn zu dem kräftigen Brot, und haben wir dieses, so hat´s keine Not, klipp klapp“...

Für meine Eltern muss diese Zeit ein hartes Brot gewesen sein: Nach dem Kriegsende und der Flucht aus ihrer schlesischen Heimat hatten sie in Bad Sachsa bei dem Kornmüller eine erste Bleibe gefunden. Mein Vater arbeitete als Knecht auf dem zur Mühle gehörenden Hof. Für eine geringe Miete bewohnten wir zwei kleine Zimmer, die vom Hof aus über eine Außentreppe erreicht wurden. Mehl, Butter, Milch und Eier kauften wir anfangs von der Bäuerin. Meine Mutter, selbst eine Bauerntochter, war gewohnt, dass alle 14 Tage im Backhaus Brot gebacken wurde; nun musste sie zum Bäcker gehen. Dort gab es hauptsächlich Graubrot, ein Mischbrot, mit Sauerteig gebacken, vielleicht war auch ein Vollkorn- oder Schwarzbrot im Sortiment – keinesfalls aber die heute übliche Vielfalt. Brötchen kauften wir selten, Kuchen auch nicht – der wurde zu Hause selbst gebacken. Nur die Stollen in der Adventszeit wurden auf einem großen Holzbrett in die Backstube getragen, weil sie in unserem Ofen keinen Platz hatten.

Ich war sieben Jahre alt, mein kleiner Bruder drei, als mein Vater in Göttingen Arbeit bei der Firma „Eisfink“ in der Weender Straße gefunden hatte und dort seine beziehungsweise unsere Brötchen verdiente.

Wir zogen um – aus dem kleinen beschaulichen Bad Sachsa in die große Stadt Göttingen. Alles war neu: Eine abgeschlossene Wohnung mit drei Zimmern, einer Küche und einem Badezimmer, fließend warmes Wasser in Küche und Bad, ein Keller, unter dem Dach ein großer Trockenboden. In der Stadt viele Geschäfte, Straßen, die von Fußgängern und Autos gleichermaßen belebt waren, Verkehrspolizisten, die mitten auf einer Kreuzung stehend Autos und Fußgänger dirigierten. Und für mich bedeutete das den Wechsel in eine andere Schule, eine andere erste Klasse mit neuen Lehrerinnen und Klassenkameradinnen. Vertraut waren nur der Ranzen und die Brottasche.

Unser Brot kauften wir nun beim Bäcker Washausen an der Königsallee. Drei Brotsorten lagen in dem Regal an der Rückseite des kleinen Verkaufsraumes: Graubrot, Schwarzbrot und Gerstebrot, was ich besonders gern mochte; gelegentlich gönnten wir uns sogar Brötchen zum Frühstück. In dem kleinen Bäckerladen stand die Bäckerfrau hinter dem Tresen, es duftete nach Brot und frischen Brötchen. Manchmal bediente sogar der Bäckermeister selbst: weiße Jacke, schwarz-weiß-karierte Hose und der ganze Mann von Kopf bis Fuß mit Mehlstaub bepudert, was ihm ein ständig bleiches Aussehen verlieh. Eines Tages hing ein Schild an der Tür: „Wegen Krankheit geschlossen“ und unsere neue Brotquelle wurde die Bäckerei Reinhardt auf dem Egelsberg, gleich gegenüber der Volksschule. Manchmal, wenn ich mit meinem Bruder nach Brot geschickt wurde, bekamen wir von unserer Mutter ein paar Münzen für eine Rumkugel – köstlich!

Mein Vater besaß eine Brotdose aus Aluminium, die meine Mutter jeden Morgen mit gut belegten Klappbrotten füllte, manchmal noch ein gekochtes Ei oder eine Gurke dazu. Wenn der Vater abends von der Arbeit nach Hause kam, durften wir Kinder in die Brotdose schauen und das „Hasenbrot“ essen: übrig gebliebenes Brot, leicht angetrocknet, die Ränder nach außen gebogen, aber sehr, sehr schmackhaft!

Diese Erinnerungen an mein „Brot der frühen Jahre“ (Heinrich Böll) tauchten in meinem Kopf auf, als ich vor kurzem im Karolinenviertel auf St. Pauli durch die Rindermarkthalle streifte und mein Blick bei der „Manufaktur Brot und Stulle“ hängen blieb.

„Eine Liebeserklärung an das Butterbrot, ... ein Lebensmittel, mit dem wohl jeder seine ganz persönlichen Kindheitserinnerungen hat. Frische Brote, direkt vor Ort gebacken, mit einer krossen Kruste, saftigem Teig und hochwertigen Belegen ohne Chichi. ...eine ehrliche Stulle zum Sattwerden.....hier kann echten Bäckermeistern bei echtem Handwerk zugesehen werden, hier wird der Teig geknetet und Mehl glitzert in der Luft...“

Glitzerndes Mehl? Hm. Fest steht aber: Das Butterbrot hat sich offenbar neu erfunden! Die Konkurrenz in Form von Baguette, Ciabatta und Sandwich hat es nicht verdrängt, im Gegenteil: Brot ist seit geraumer Zeit ein Lifestyle-Snack, egal ob gemeinsam mit anderen am Tisch eines Bistros (will sagen: einer Brot-Manufaktur) oder als Stulle zusammengeklappt und eingepackt zum Unterwegs-Verzehr (Stulle-to-go). Für den Preis einer solchen Stulle hätte man in meiner Kindheit mehrere Brotlaibe kaufen können. Und will man heute der Familie etwas Besonderes gönnen, so lässt man sich ein Abendbrot nach Hause liefern: frisch geschnittene Brotscheiben, üppig belegt und mit klangvollen Namen.

Welche Erinnerungen werden in meinen Enkeln wach werden, wenn sie an das Brot ihrer Kindheit denken?

Gisela Ahlborn

14. Februar 2021