



(1934)



Brotauslieferung Bäckerei Landerl (Huben)  
Im Bild: Heutiger Seniorchef der Bäckerei Rainer (Prägraten)

## Brot

Der Vaterunser-Satz „Unser tägliches Brot gib uns heute...“ zeigt, welche große Bedeutung das Brot als Grundnahrungsmittel hat. Einen Brotlaib mit sakralen Motiven zu stempeln, ein Kreuzzeichen vorm Anschneiden einzuritzen sind ebenso Rituale wie das Backen selbst.

Brotgetreide wurde in der Nationalparkregion noch bis in die 70er Jahre angebaut: Roggen und Weizen, später Dinkel. Auf über 1.000 m Seehöhe reifte der Roggen erst im August, in schlechten Sommern gar nicht. Manchmal gab es kein Brot.

Den Ofen anheizen oder den Teig zubereiten war eine Kunst für sich. Es brauchte Erfahrung, um den optimalen Zeitpunkt der Teiggärung und die richtige Temperatur zu erwischen, damit das Brot schmackhaft und vor allem lagerfähig wurde. Aufbewahrt in einem Brotrahmen war es sicher vor Mäusen. Das harte Brot wurde mit einer Grammel in Stücke geteilt, in Milch oder Kaffee aufgeweicht. Selbstgebackenes Brot war auch ein Zeichen wirtschaftlicher Unabhängigkeit der Höfe. In größeren Dörfern haben die Bäcker diese Aufgabe übernommen. Dazu produzierten sie Feingebäck, Striezel und Mehlspeisen aus weißem Mehl für besondere Anlässe.

Wer sehr früh morgens an einer Bäckerei vorbeigeht, kann das frisch ausgebackene Brot riechen. Nicht umsonst stehen in Supermärkten kleine Backstationen, die aus tiefgekühlten Teiglingen Einheitsgebäck produzieren - und vor allem den unvergleichlichen Duft.