

Die Geschichte vom Backen

Ein Backhaus, auch Gemeindebackhaus (*in manchen Gegenden Deutschlands nur „Backes“ genannt, englisch bakehouse, französisch four, spanisch horno*), ist ein einfacher Zweckbau, mit zentralen oder teilweise die Außenwände bildenden Backöfen. Backhäuser gab und gibt es in vielen Gegenden Europas. Meist stehen sie am Ortsrand. In der islamischen Welt befinden sie sich meist mitten in den großen Städten. Frauen brachten den zu Hause vorbereiteten und von feuchten Tüchern bedeckten Teig mit. Je nach Brotsorte und Temperatur des Ofens wurden sie binnen 5 bis 25 Minuten durchgebacken.

Das Garen von Speisen, so auch das Backen, war grundsätzlich Frauensache. Der wurde Teig auf die herunter gebrannte Glut gelegt und nach kurzer Zeit gewendet. Später hatte nahezu jedes Haus eine offene Feuerstelle, wo ein Kochkessel aufgehängt werden konnte. Getrennt davon und meist im Hof gab es einen in der Regel gewölbter Backofen. Hier wurde der Brotteig auf die heißen Steine gelegt wurden und empfing gleichzeitig Oberhitze durch die Wölbung.

Der Ursprung gemeinschaftlicher genutzter Backhäuser ist unbekannt, wahrscheinlich gab es sie bereits in der Antike. Im mittelalterlichen Europa sind sie im 14. Jahrhundert nachgewiesen, ihre flächendeckende Verbreitung begann jedoch erst im 17. Jahrhundert, als in mehreren Territorien des Heiligen Römischen Reiches Hausbacköfen wegen der Brandgefahr und des höheren Holzverbrauchs hoheitlich untersagt wurden. In den ländlichen Regionen waren die Backhäuser bis in die 1960 Jahre verbreitet.

In vielen Orten wurde die Reihenfolge des Backens durch Auslosung bestimmt. Das Backen war besonders am Anfang und am Ende durch den abgekühlten Ofen schwierig. Die Personen, die mit dem Backen begannen, mussten gleichzeitig den Ofen anheizen, die Personen, die zuletzt backten, hatten die Arbeit mit der Reinigung.

Der einmal in der Woche anstehende Backtag und den festgelegten Backzeiten stellte ein wichtiges gemeinschaftsförderndes Ereignis dar. Beim Warten auf das fertige Brot wurden die Neuigkeiten ausgetauscht. Ein weiterer Grund für die Erbauung der Backöfen ergab, dass man weniger Holz, vielmehr Reisigwellen verbrauchte, und die Feuergefahr in Einzelhaushalten zu vermeiden, das galt für Regionen mit Holzhäusern mit Strohdächer und Fachwerkhäuser.

Manche Backhäuser waren staatliche Einrichtungen, die auch für andere Zwecke genutzt wurden. Beispielsweise befand sich oberhalb des Backhauses der Schulraum oder Räume, in denen der Gemeinderat tagte.

Der Bau der mit einem Rauchabzug ausgestattet und meist gewölbten Ofen, wurde zum Teil von spezialisierten Handwerkern übernommen, die in Einzelfällen sogar Zünfte bildeten.

In jüngster Zeit werden die alten Backhäuser teilweise touristisch oder auch für sozialen Zwecke genutzt. So organisieren mancherorts Vereine traditionelle Backhausfeste.