



„Unser tägliches Brot gib uns heute“

*Vom Brotbacken
in Falkenfels
früher und heute*

Edda Fendl

Im Mai 1945 besetzten die Amerikaner unser Gebiet. Die Bevölkerung schwankte zwischen Angst und Hoffnung. In Falkenfels fragte der Wirt einen Amerikaner: „Was habt ihr denn mit uns vor?“ „Gar nichts“, war die Antwort, „ihr müßt sowieso alle verhungern.“

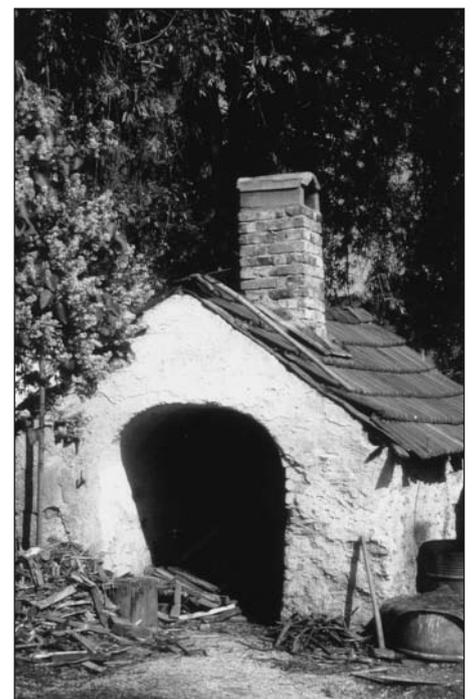
Da stieg der Sazellan von Falkenfels am Sonntag auf die Kanzel und predigte: „Falkenfelser, gebt den Flüchtlingen zu essen; sie werden wenig oder gar nichts haben. Wir alle müßten uns schämen, wenn einmal ein Kreuz in unserem Friedhof stünde mit der Aufschrift: Hier liegen die verhungerten Heimatvertriebenen.“ Noch auf dem Heimweg von der Kirche reichte mir eine Landwirtin einen Laib Brot über den Zaun und am nächsten Tag gesellte sich ein weiterer Laib Brot mit etwas Butter dazu, obwohl die einheimische Bevölkerung damals selber nur sehr spärlich zu essen hatte.



Falkenfels, Am Dorfweiher 2



Falkenfels, Stegmühler Weg 4



Falkenfels, St.-Nikola-Str.1



Falkenfels, Weiherfeldstr. 9



Falkenfels, Wiesenfeldener Str. 9



Falkenfels, Oberhofer Str. 44

Backöfen

Woher war das Brot gekommen? Selbige Zeit gehörte zu jedem Anwesen ein steinerner Backofen, in dem das Brot bereitet wurde.

Man kann heute noch im Sprengel der Gemeinde Falkenfels solche Zeugen aus vergangenen Tagen entdecken, teilweise langsam verfallend, manchmal notdürftig repariert oder gar wieder funktionsfähig hergestellt, aber auch in ununterbrochener Tradition bis auf den heutigen Tag benutzt, teils zweckentfremdet oder in einen anderen Gebäudekomplex mit einbezogen.



Falkenfels, Lärchenweg 1



Falkenfels, Forststr. 6



Falkenfels, Lärchenweg 5



St. Johann



Rothmühle



Siglbrunn



Falkenfels, Wiesenfeldener Str. 10 - Backofen vor,....



Hirschberg 5



...während



Hirschberg 9



...und nach der Renovierung



Socka 1



Socka 2



Zwei verfallene Backöfen in Roth

Vom bäuerlichen Brotbacken

Auf meinem Backofen-Streifzug öffneten sich mir die Herzen und Türen für einen Backtag in der Rothmühle. Hier hat die Familie Foierl das Brauchtum des bäuerlichen Brotbackens bis in unsere Zeit hinübergerettet. Die Utensilien werden in der Vorratskammer aufbewahrt.



Backtrog in der Rothmühle

Jeden zweiten Mittwochvormittag wird der Backtrog in die warme Küche gestellt und das Mehl - eine große Schüssel Roggenmehl, eine kleine Schüssel Weizenmehl - hineingesiebt.

Dann wird der Sauerteig mit Milch angerührt und dazugeleert. Am Donnerstag beginnt die Arbeit mit dem Brot bereits um drei Uhr morgens. Es werden noch vier bis fünf Hände Salz und zwei Haferl Milch beigefügt, und der Teig von einem Ende zum anderen durchgeknetet. Zuletzt wird er aufgerollt und darf bis gut fünf Uhr in der Frühe ruhen und aufgehen.



Roggen- und Weizenmehl werden gesiebt



Sauerteig wird zubereitet



Hackerschnitzel zum Anheizen...

Genau zu dieser Zeit wird die Arbeit im Freien fortgesetzt: Der Backofen wird beheizt. Dazu sind ein Schubkarren voll Hackerschnitzel und 14 Scheite Föhrenholz nötig. Gegen halb sechs Uhr werden aus dem Brotteig Laibe geformt, die noch etwa eine Stunde aufgehen müssen.

So um halb sieben Uhr muß man sich wieder am Ofen zu schaffen machen. Ein Ofenwisch aus Tannenzweigen wird in einen Eimer voll Wasser getaucht und in das Ofenloch

.. und Föhrenscheite zum Beheizen wurden hergerichtet.



Brotschüssel, Ofenwisch aus Tannenreisig, Reisigbesen und Holzschieber mit nassem Lappen liegen bereit.

Die Glut wird aus dem Backofen geholt.

eingeführt zum Ablöschen der Glut; mit einem nassen Reisigbesen wird die Glut herausgeholt, mit einem Holzschieber nachgeräumt und mit einem am Holzschieber befestigten nassen Tuch nachgewischt.





Das Brot...



..wird eingeschoben.



Mit Wasser und Federwisch wird es abgewischt, poliert und ins Haus getragen.

Jetzt kann das Brot eingeschoben werden. Kurz zuvor wird es noch „ausgewaschen“, d.h. mit einem feuchten Tuch abgewischt, damit es sich nicht „ofenrot“ bäckt. Die Laibe werden auf eine Holzscheibe mit langem Stiel, die sog. Brotschüssel, gelegt und eingeschossen.

Nach etwa zwei Stunden ist das Brot schön braun und knusprig gebacken und kann herausgeholt werden. Am Boden wird es mit einem trockenen Tuch gesäubert und oben mit einem nassen Federwisch auf Hochglanz poliert.



Brotmangel in der Nachkriegszeit

Angesichts der Fülle von Brotlaiben kann man sich die Not nach dem Zusammenbruch von 1945 nur schwerlich vergegenwärtigen.

Meiner Mutter kam damals zu Ohren, daß in Ascha für die Allgemeinheit gebacken würde. Mit meiner damals siebenjährigen Schwester machte sie sich von Forst/Falkenfels auf den Weg und beide reichten sich

vor der Bäckerei Kerscher getrennt in die Warteschlange. Nach kurzer Zeit sickerte es durch, daß sich da Leute von auswärts eingeschlichen hätten, und bald fiel es auch auf, daß sich zwei davon wie aus dem Gesicht geschnitten ähnelten und zu einer Familie gehören mußten.

Darüber entstand eine solche Unruhe, daß die Amerikaner Schreckschüsse in die Luft jagten. Meine Mutter und meine Schwester suchten

schnell Unterschlupf in einem „Aborthäuschen“, die damals allenthalben im Freien standen. Als sich die Luft gereinigt hatte, krochen sie wieder hervor, stellten sich erneut an, und tatsächlich zog jede mit einem Laib Brot von dannen.

Die Bäckerei Kerscher in Ascha erhielt denn auch den Auftrag, die Bevölkerung in Falkenfels mitzuversorgen, indem sie die Krämer belieferte.



Die ehemalige Bäckerei Kerscher in Ascha (Fotos bei Theo Hölzl, Ascha)

Bäckereien in Falkenfels - früher und heute

Eine Generation vorher hätte Falkenfels selber gleich zwei Bäckereien stellen können:

Bachmeier, heute Dorfstr. 12 und
Andreas Prommersberger, heute Oberhofer Str. 19.



Ehemalige Bäckerei Prommersberger in Falkenfels-Oberhof
(Foto bei Achatz, Falkenfels)



Ehemalige Bäckerei Bachmeier in Falkenfels (Foto bei Aichinger)



Ehemalige Bäckerei Prommersberger (heutiges Aussehen)



Backofen des Andreas Prommersberger (Vorder- und Hinteransicht)



Der Backofen des Andreas Prommersberger ist im Inneren des Hauses noch betriebsbereit erhalten.

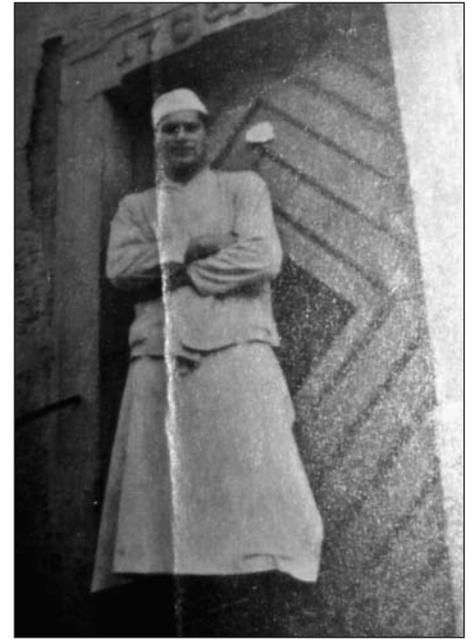
Dieser Bäcker von Oberhof muß ein originelles Wesen gehabt haben, denn die Falkenfesler Schuljugend verfolgte ihn mit folgendem Spottvers: „Datscherlbäck, Datscherlbäck, is dir dei Wei verreckt; hätt'st ihr a Datscherl geb'n, tat's heit no leb'n.“

Auch der Seniorchef der heutigen Bäckerei Grimm in Falkenfels gehörte zu dieser Schuljugend. Während des Zweiten Weltkrieges erlernte er selber das Bäckerhandwerk in der Bäckerei Meyer in der Simon-Höllersstraße zu Straubing, weil man dabei Kost und Wohnung frei hatte.

Er setzte sich in den Kopf, dem Bäckerhandwerk auch in Falkenfels seinen Platz zurückzuerobern. Als Geselle legte er seit der Währungsreform 1948 jede nur mögliche Mark beiseite. 1950 konnte er den Obstgarten des Lehrers Kracher, welcher nach der Nazi-Zeit nicht mehr in Falkenfels verweilen mochte, in zentraler Lage neben dem Schulhaus erwerben. Das war ein ganzes Tagwerk Grund um 1500 Mark.

Bäckergeselle Grimm zahlte 500 Mark - teilweise mit einzelnen Münzen, wie er sie weggespart hatte - an und „stotterte“ den Rest ab. 1951 bestand er die Meisterprüfung, 1952 erbaute er die Bäckerei.

Auf der Suche nach Geräten geriet Bäckermeister Grimm damals auch



Wolfgang Grimm sen. als Bäckerlehrling in Straubing (Foto bei Grimm)

an eine handbetriebene Semmelmaschine aus der früheren Bäckerei Bachmeier in Falkenfels, die den Teig in dreißig gleichgroße Häuflein teilte. Sie ließ sich aber dann doch nicht vorteilhaft einsetzen und wurde wieder ausgemustert.

In den Anfangsjahren wurde nur Mischbrot gebacken aus 60 bis 70 % Roggen, den Rest Weizen; dazu kamen Semmeln, Brezeln, Hefehörnchen, Hefeschnecken, Amerikanerl; Torten nur für Festtage wie Namensstag, Kommunion, Firmung, Hochzeit.

Nach und nach gaben die Bäuerinnen das eigene Brotbacken auf und gingen zu einem Tauschgeschäft über: Sie brachten Säckchen von



Anfang der Bäckerei Grimm in Falkenfels (Foto bei Grimm)



Mehl-Depot Hainz in Falkenfels, Wiesenfeldener Str. 9



Stammhaus der Bäckerei Grimm in Falkenfels mit Erweiterungsbau aus dem Jahre 1997



Filiale der Bäckerei Grimm in Haselbach bei der Eröffnung 1997

einem viertel bis halben Zentner Mehl zum Bäcker und holten sich dafür noch Bedarf das fertige Brot; für ein Kilogramm Mehl und 15 Pfennig Aufpreis gab es ein Kilogramm Brot. Auch die Dorfner-Mühle in Wolferszell, wohin die Bauern das Getreide zum Mahlen fuhren, stellte sich bald auf die geänderte Situation ein. Man drückte den Falkenfelsern Mehlgutscheine in die Hand, die beim Bäcker Grimm eingelöst werden konnten. Dieser holte sich im Mehl-Depot in Falkenfels, heute Wiesenfelder Str. 9, damals beim Hainz genannt, die Lieferungen der Dorfner-Mühle.

Im Laufe der Zeit konnte das Stammgebäude der Bäckerei Grimm erweitert, und zwei Filialen konnten errichtet werden, eine in Straubing, eine andere 1997 in Haselbach. Durch

Verkaufswägen, von denen zur Zeit drei in Einsatz sind, ließ sich das Revier zusätzlich erweitern. Das Sortiment wurde der Nachfrage angepasst. An ihren Verkaufsstellen bietet die Bäckerei und Konditorei Grimm heutzutage acht bis zehn Brotsorten, insgesamt 60 verschiedene Gebäckarten an. Dazu sind zehn Bäcker und meist zwei Konditoren am Werk und alles in allem 20 bis 25 Mitarbeiter beschäftigt.

Es fällt auf, daß der Brotverzehr drastisch zurückgegangen ist. Die Bäckerei Grimm liefert dieselbe Menge Brot aus wie in ihren Gründerjahren, obwohl sich ihr Revier vervierfacht hat.

Vielleicht geht uns deshalb die vierte Vaterunser-Bitte seltener über die Lippen.



Senior- und Juniorchef der Bäckerei Grimm



Verkaufswagen der Bäckerei Grimm im Pausenhof der Volksschule Mitterfels und beim Aparthotel Metro in Mitterfels