

Rezension zu: Werner, A. & Dummer, J. (2018). Backen von der Steinzeit bis ins Mittelalter: Brot, Gebäck und Kuchen aus 8000 Jahren. Stuttgart: Ulmer. 187 S., zahlreiche farbige Abb. ISBN 978-3-8186-0560-5

Jost Auler

Im Zeitalter zahlreicher Novitäten in unseren Küchen wie etwa dem unsäglichen Thermomix verwundert jedes Mal wieder die Flut neu erscheinener Koch- und Backbücher in den immer seltener werdenden Buchhandlungen. Oftmals hat dies mit den bevorstehenden Weihnachtstagen zu tun und auch die hier vorzustellende Buchneuheit erschien wohl nicht zufällig im Herbst 2018. Aus der Feder des Kölner Archäologen Achim Werner, der sich seit vielen Jahren mit dem Thema Ernährung in der Ur- und Frühgeschichte Europas beschäftigt hat, stammt das Buch mit historischen Backrezepten, das er – wieder einmal – gemeinsam mit Jens Dummer vorgelegt hat.

In diesem Handbuch im Format 24,5 cm x 24,5 cm widmen sich die Autoren zuerst den Grundlagen des (prä-)historischen Bäckerhandwerks (S. 5-17). In Mitteleuropa können archäologisch seit dem Beginn des Neolithikums um 5.500 v. Chr. erste Spuren einer systematisch betriebenen Landwirtschaft und damit auch des Anbaus von Getreide nachgewiesen werden. Erläutert werden dem Leser die erhaltenen Befunde (z.B. Backofenreste) und Funde (z.B. Mahlsteine). Mit Erstaunen muss der Laie zur Kenntnis nehmen, dass sich sogar aus der Jungsteinzeit Reste von Broten erhalten haben und es schon damals neben Fladen- und Napfbrot auch hochlaibige Brote gab. Es folgt eine Darstellung der verschiedenen Ofentypen durch die Zeiten, dem ureigenen Thema von A. Werner, der über experimentalarchäologische Aktivitäten mit Kuppelbacköfen seinen Universitätsabschluss in Köln (1986) abgelegt hat. Die folgenden Seiten (S. 18-23) geben Anleitungen und Tipps zur erfolgreichen Umsetzung der Rezepte. Diese „basieren auf aktuellen Forschungsergebnissen der Archäologie und verschiedener Naturwissenschaften, frühen schriftlichen Überlieferungen [...] sowie eigenen praktischen Erfahrungen. ... Besonderen Wert haben wir darauf gelegt, ausschließlich Zutaten zu verwenden, die in der jeweiligen Epoche nachweislich verfügbar waren“ (S. 18).

Der Hauptteil des Buchs (S. 27-153) bietet naturgemäß Rezepte für Brot, Gebäck und Kuchen an, wobei die Darstellung nach Epochen gegliedert ist: Jungsteinzeit- und Kupferzeit, Bronzezeit, Keltische Zeit, Römische Zeit, Völkerwan-

derungszeit, Frühmittelalter, Mittelalter sowie Hoch- und Spätmittelalter. Dem vorgeschaltet ist das Rezeptverzeichnis (S. 24-26) mit den Seitenangaben. Bevor der Rezensent sich diesem Hauptteil zuwendet, werden kurz die abschließenden Kapitel beleuchtet.

Eine *Kleine Getreidekunde* (S.154-165) bietet Wissenswertes rund um Ähre und Korn und bietet und einen überschaubaren Katalog der ursprünglichsten Getreidesorten an, über die uns die Archäobotanik Auskunft gibt. Das *Glossar bäckereitechnologischer Fachbegriffe* (S. 166-169) erklärt Begriffe wie die *Bäckerfahne* und den *Feuerrechen*; erläutert werden etwa auch die Wirkungsweise von *Pottasche* und *Schüttflüssigkeit* im Brotteig. Anschließend schicken die beiden Autoren (S. 172-173) ihre Leserschaft mit einigen Reisetipps (S. 170-171) in die einschlägigen deutschsprachigen Museen. Nach der obligatorischen Danksagung (S. 174-175) folgt ein alphabetisch gelistetes Rezeptverzeichnis (S. 176-178) und eine irritierende Bibliographie. Diese „ausgewählte Literatur“ (S. 179-183) bietet offenbar willkürlich zusammengestellte Aufsätze und Monographien, Broschüren und Kataloge. Eine Systematik lässt sich nicht erkennen, richtet sich das Angebot doch weder eindeutig an Fachleute noch an Laien. Ein Abbildungsnachweis (S. 184-185) vervollständigt das Werk, das u. a. Max Währen (1919-2008) gewidmet (S. 2) ist, der sich zeitlebens mit allen Fragen rund ums Korn und Mehl und insbesondere der Erforschung des Brotes beschäftigt hat (S. 7, 183).

Die Rezeptsammlung ist nach Zeitabschnitten gegliedert; jeder Epoche ist ein einführender Text vorangestellt, der kurz auf das jeweilige Klima und die Vegetation, auf kulturelle Zuordnungen und Errungenschaften usw. eingeht. Folgerichtig wenden sich die ersten Rezepte der Jungsteinzeit zu. Und da findet man nun *Weizenbrot mit Dill* oder *Einkornstangen* sowie *Emmerbrötchen mit Dörräpfeln*. Aus der Bronzezeit könnte das *Weizen-Hirse-Brot mit Thymian* stammen; nachzulesen sind die Zutaten – neben Weizenmehl und Hirse wird noch Thymian, Hefe, Salz und Wasser benötigt – sowie die problemlose Zubereitung. Oftmals werden diese Zusammenstellungen und Anleitungen noch von zu erläuternden Bemerkungen flankiert, beispielsweise zu den so genannten Backetlern der Michelsberger Kultur und ihrer möglichen Verwendung (S. 40). Viele der Benennungen der Rezepte, die naturgemäß willkürlich gewählt wurden, zaubern dem Leser ein Lächeln ins Gesicht. Erwähnen möchte ich als Beispiele aus dem Bereich der Völkerwanderungszeit die *Vandalenbrötchen* (S. 98-99), den

Gotenknoten (S. 102-103) oder die *Roggenfetzen* (S. 106-107). Die frühmittelalterlichen *Sachsenfinger* (S. 120-121) laden zum Mitbacken ein; Formen könnte man zum Beispiel die *Normannische Salzknüttel* (S. 130-131).

Besonders hervorzuheben sind die Illustrationen des Buches. Lebensmittelfotografie ist eine äußerst aufwändige und daher kostenträchtige Sparte innerhalb der professionellen Fotografie. Die Autoren Werner und Dummer verzichten jedoch explizit in diesem wie auch in ihren bereits erschienenen Büchern auf diese aufwändige Bebilderung. Denn weniger ist manchmal mehr – so auch im Falle dieser prähistorischen Kochbücher. Die Autoren legen Wert auf Arrangements mit originalgetreuen Replikaten von Küchenutensilien und Accessoires und bieten somit ein optisch möglichst authentisches Ambiente zur Präsentation ihrer Backresultate. Die Ergebnisse können sich sehen lassen. Ohne viel unnützes Beiwerk ist beispielsweise zur Illustration der *Michelsberger Bärlauchfladen mit Haselnüssen* ein steinerner Nussknacker mit aufgeschlagenen Haselnüssen sowie ein Michelsberger Backteller mit einem der Backergebnisse, einem angebrochenen Fladen, auf einer robusten Grasmatte (S. 41) zu sehen. Mehr ergänzende Bildeindrücke braucht ein gutes Rezept nicht. Nie wollen die Bilder suggerieren, dass die Backprodukte einst so gewesen sind, sondern: so könnten sie gewesen sein.

Es macht Spaß, dieses in jeder Hinsicht anspruchsvoll und großzügig arrangierte Buch durchzublättern und als Grundlage für eigene Backversuche zu nutzen. Es ist eine Zeitreise durch 8.000 Jahre Backkultur mit 55 Anleitungen für diverse Brotspezialitäten und mehr. Das Buch ist in eine Reihe zu stellen mit den vorausgegangenen und ebenfalls vorzüglichen Kochbüchern der Autoren, die bereits in dieser Zeitschrift (Jg. 27, 2004[1], 155; 36, 2013, 197-199; 39, 2016, 292-293) besprochen worden sind.

Jost Auler M.A.
archaeotopos-Buchverlag
Clara-Busch-Hof
Biesenbachstraße 9-11
D-41541 Dormagen
JostAuler@arcor.de

<https://orcid.org/0000-0002-7486-5950>