

Die Schwarzbrotgrenze im Vinxtbachtal

Karl Heinz Kurth

Auf dem linken Rheinufer mündet der Vinxtbach bei Rheineck in den Rhein. Er markiert als alter Grenzbach auch sprachlich grob den Grenzbereich zwischen dem Ripuarischen nach Köln ausgerichteten Dialektgebiet und dem Moselfränkischen, aber gleichzeitig auch die Schwarzbrotgrenze. Südlich von ihm kannte man im „Oberland“ dieses nahrhafte Vollkornbrot nicht, sondern nur das Eifeler Graubrot (*unser* früheres Oberländer). Brot war vor der Einführung der Kartoffel das Hauptnahrungsmittel. So ist überliefert, dass Knechte und Mägde quasi als erstes Frühstück ein Stück trockenes Brot und ein Glas Schnaps zur Stärkung erhielten.

Die Schwarzbrotgrenze zwischen Ripuariern und Moselfranken

In der „Eifeler Volkskunde“ von Adam Wrede ist dazu folgendes ausgeführt: *„Zur Alltagspeise gehört vor allem das Brot. Dieses ist in der Eifel nach Art und Gestalt verschieden. Im ripuarischen Gebiet, also in der nördlichen Eifel, backt man dunkles Brot (Bruut) aus ungebeuteltem Roggenmehl (grobem, kleiehaltigem Roggenschrot) in länglicher oder viereckig länglicher Form, die an der Oberseite einen etwas rundlichen Querschnitt hat. Südlich des Vinxtbaches, in der Hocheifel und im Übrigen moselfränkischem Teil, nimmt man gebeuteltes Roggenmehl und gibt dem Brot eine runde Form,*

indem man den Brotteig in einem geflochtenen Strohkorb legt und formt. Seit Jahren vermischt man im Süden des Kreises Prüm das Roggenmehl mit viel Weizenmehl und erhält aus diesem ‚Mischel‘, ein ziemlich weißes Brot (Brut, Brukt). Beide, Ripuarier wie Moselfranken, nennen ihr Brot Schwarzbrot; aber selten, höchstens an Übergangsstellen zwischen beiden Stammesteilen wird das moselfränkische Schwarzbrot in der Form des ripuarischen gebacken oder umgekehrt. Wohl kennt und backt auch der ripuarische Teil Brot aus gebeuteltem Roggenmehl und verzehrt es als Rөгgelchen oder Graubrot - als ‚besseres‘ Brot zu dem größeren Schwarzbrot. Etwas verächtlich oder geringschätzig wird das ripuarische Schwarzbrot von den Moselfranken auch ‚Pärdsbrut‘ genannt. Das ist Brot, gut genug für Pferde, aber nicht für Menschen. Trotzdem gilt das nördliche Schwarzbrot als gesünder und haltbarer, weil es nicht schnell austrocknet.“⁽¹⁾

Die Schwarzbrotgrenze ist heute in etwa die Grenze des ehemaligen Kreises Ahrweiler zum



Bäckermeister Josef Schick in seiner Backstube, 1960er-Jahre

alten Kreis Mayen, die im Zuge der Gebietsreform um 1969 geändert wurde. Sie ist auch heute noch bei der Bezeichnung Schwarzbrot aus Sauerteig in Kempenich auszumachen. So verarbeiten die Handwerksbäcker im kölnisch-ripuarischen Gebiet überwiegend die ganz dunklen Roggenmehle (Type 1150 und 1370) und Roggenvollkornschrote, die moselfränkischen dagegen die etwas helleren Roggenmehle (Type 997).

Schwarzbrot und Oberländer aus dem Vinxtbachtal

Nach Aussagen des ehemaligen Königsfelder Bäckers Josef Schick, der in dritter Generation Bäcker in Königfeld war, wurde schon vor 150-200 Jahren in Königfeld das ripuarische Schwarzbrot mit grobem oder mit gebeuteltem (gesiebttem) Mehl gebacken.

Das Schwarzbrot im nördlichen Bereich des Vinxtbaches, Richtung Rhein, ist ein 100-prozentiges Roggenvollkorn-Schrotbrot. Bäckermeister Josef Schick erzählte mir von der Herstellung des Brotes: „Um ein Roggenvollkorn-Schrotbrot zu backen, muss man den Roggenschrot versäuern, das heißt, es muss ein Sauerteig hergestellt werden. Um eine Verkleisterung des Roggens zu gewährleisten, muss man ein Quellstück (kaltes Wasser) oder ein Brühstück (warmes Wasser) fertigen. Nur so kann sich die Stärke im Korn verkleistern. Der Sauerteig hat die Aufgabe der Teigsäuerung, der Lockerung des Teiges, der Frischhaltung und der Aromatisierung. Um diese Eigenschaften zu erreichen, muss man eine Dreistufenführung erstellen. Man erreicht es durch Temperatur, Festigkeit und Stehzeit. Diese drei Stufen nennt man ‚Anfrischsauer, Grundsauer und Vollsauer‘. Mit dieser optimalen Sauerteigführung kann man ein gutes Schwarzbrot oder Roggenvollkornbrot backen. Der Backofen muss eine Anfangshitze von 220 Grad haben, danach fällt die Hitze ab bis 180 Grad. Die Backzeit für Schwarzbrot beträgt 2 Stunden für 2 Kilogramm, bei größerem Backgewicht verlängert sie sich entsprechend. Unser Oberländerbrot wird mit einem feinen, griffigen Roggenvollkornmehl hergestellt. Es ist auch ein reines Roggenvollkornbrot und muss ebenfalls versäuert werden, also mit einem Sau-

erteig gebacken werden. Man wählt dafür die gleiche Sauerteigführung wie beim Schwarzbrot. Das Oberländerbrot hat eine kürzere Backzeit. Für ein Oberländerbrot mit einem Teiggewicht von 1,5 kg benötigt man eine Backzeit von 1 Stunde, denn feines Mehl geht besser auf. Bei stärkerer Hitze, 220 bis 240 Grad, bekommt das Schwarzbrot die dunkle Bräunung. So hat das Schwarzbrot südlich des Vinxtbaches in Richtung Mosel seinen Namen von der dunklen Kruste. Daher nennt man unser Oberländer in dieser Gegend Schwarzbrot.“

Hierzu eine kleine Anekdote, die sprachliche Missverständnisse bei den unterschiedlichen Bezeichnungen von Schwarzbrot und Oberländer in den verschiedenen Orten illustriert:

1984 heiratete ein Königsfelder eine Frau aus Wehr. Beim ersten Einkauf sollte sie für ihren Mann in Königsfeld ein Schwarzbrot kaufen. Die Frau aus Wehr verlangte beim Bäcker in Königsfeld ein Schwarzbrot und erhielt daraufhin ein Rheinisches Schwarzbrot. Die Wehrerin wiederholte ihren Wunsch und zeigte auf unser Oberländer. Die Bäckersfrau widersprach ihr mit den Worten: „Das ist ein Oberländer“. Die Frau aus Wehr kaufte das Oberländer. Als sie dieses zu Hause auf den Tisch legte, meinte ihr Mann: „Ich wollte doch ein Schwarzbrot.“ Als die Frau ihm mitteilte, dass dieses Brot nach ihrem Verständnis ein Schwarzbrot sei, begann eine neue Diskussion, denn in Königsfeld wurde das Wehrer Schwarzbrot Oberländer genannt.

Oberländerschwarzbrot aus dem Brohltal

Auch in den Orten des oberen Brohltals ist inzwischen der Name Schwarzbrot als Bezeichnung für ein Oberländer ausgestorben. Schwarzbrot ist auch hier auf das in der Regel abgepackte, geschnittene (grobe) Roggenvollkornbrot übergegangen.²⁾

So kann man beispielsweise in Burgbrohl (Bäckerei Hoffmann) heute außer diesem auch Oberländer bzw. Mayener kaufen. In der früheren Bäckerei Schleich in Oberzissen bekam man zwar bis zur Schließung (2014) noch immer sein angestammtes Schwarzbrot, doch befand sich der Begriff Oberländer schon stark auf dem Vormarsch. Bis Ende der 1980er-Jahre hatte der 200-Seelen Ort Brenk sogar noch eine



Bäckermeister Heinrich Breuer in Dedenbach, 1990er-Jahre: „Im Zweiten Weltkrieg war das Oberländer in Dedenbach ein ‚schwarzes Brot‘, also Schwarzbrot.“ Aussage von H. Breuer 2003

eigene Bäckerei. Hermann Schmitz backte dort noch das Original-Schwarzbrot und verkaufte dazu noch das von seinem Bruder Walter Schmitz - Bäcker in Sinzig-Westum - bezogene Vollkorn(schrot)brot - geschnitten und abgepackt. Diese Brote waren nicht nur in der Brenker Bäckerei erhältlich, sondern auch zweimal pro Woche am Verkaufswagen von Hermann Schmitz - z. B. in Galenberg oder Burgbrohl-Weiler. In dem früheren Niederweiler gab es bis in die 1960er-Jahre noch vier Bäckereien, die damals alle noch das ursprüngliche Schwarz- sowie Misch-/Grau- und Weißbrot selbst backten. Das heutige Schwarzbrot in Form von (grobem) Roggenvollkorn hielt erst um 1970 Einzug in die Ladentheken.

Im Vinxtbachtal gibt es heute (2016) nur noch eine Bäckerei (Vinxtbachcafé) in Königsfeld. Der dortige Bäckermeister Markus Kreyer hat noch bei Josef Schick in Königsfeld sein Handwerk erlernt. Im Vinxtbachcafé wird als Schwarzbrot ein Vollkorn(schrot)brot in viereckiger Form (grob) und in halbrunder Form (fein), geschnitten und abgepackt, zum Kauf angeboten. Das heutige Oberländerbrot in halbrunder Form wird hier nicht verkauft.

Anmerkungen:

1) Adam Wrede: Eifeler Volkskunde (=aus Natur und Kultur der Eifel), Heft 3 - 4, S. 14

2) Hinweis von Dr. Wolfgang Dietz, Galenberg