

Impressum Redaktion: Lars Klaaßen | Foto-Red.: Ann-Christine Jansson | Anzeigen: Manfred Volk

Luxus? Wenn's Mama macht!

DAS BUTTERBROT Einer Konservierungsmethode aus Skandinavien haben wir unser beliebtestes Fastfood zu verdanken. Mit Butter fing es an, heute zählt anderes



Die Mobilität macht's: Das geklappte Brot lässt sich gut verpacken und transportieren Foto: Nora Frei/mauritus images

VON LARS KLASSEN

„Früher hat es so etwas nicht gegeben! Ähnlich empört werden sich vor gut 500 Jahren Menschen geäußert haben, die den Verlust der abendländischen Esskultur befürchteten: Eine neue Konservierungsmethode brachte seinerzeit Zwischenmahlzeiten „to go“ hervor. Heute wird dieses Fastfood selbst von Slow Food beworben. Die Vereinigung verkauft T-Shirts mit dem Aufdruck „Back to the Butterbrot“.

„Voraussetzung für die Aufnahme der Butterbrote in den täglichen Speiseplan war die Salzkonservierung“, erklärt der Wissenschaftler Josef Mangold vom Landschaftsverband Rheinland und Amt für rheinische Landeskunde. „Sie war notwendig, um schmackhafte, streichfähige Butter überall und während des ganzen Jahres zur Verfügung zu haben.“ Dank der Verbreitung dieses Verfahrens im Ostseeraum und in Nordeuropa durch den hansischen Handel gelangte streichfähige Butter unter anderem nach Deutschland. Während im Norden auf die Konservierung gesetzt wurde, ist im südlichen Europa traditionell Butter als Butterschmalz haltbar gemacht worden, der sich als Brotaufstrich nicht so gut eignet. Die Folgen sind bis heute an europäischen Tafeln greifbar: Im Süden wird Brot bis heute vor allem „gebrochen“, während in

Seit 25 Jahren

Mehlworm Bio-Vollkornbäckerei
Prenzlauer Berg, 10405 Berlin-Neukölln | 030 51 52 12 14
www.mehlworm.de

Qualitätsbrotwaren aus kontrollierten Bio-Zutaten traditionell handwerklich gefertigt

Neukölln Prenzlauer Berg
Kreuzberg Marheineke Markthalle
Moabit Arminius Markthalle
Friedrichshagen Boxagener Platz
...und in ausgewählten Naturkostläden und Reformhäusern

Wochenmarkt am Samstag

Mitteleuropa Scheiben geschnitten und geschmiert werden.

Die Erfolgsgeschichte des Butterbrots basierte von Anfang an

Die Kindertage der Stulle

- Im Spätmittelalter wurde es in Nordwestdeutschland zunehmend üblich, Brotscheiben mit Butter zu bestreichen. Erste Hinweise auf Butterbrote tauchen im 15. Jahrhundert auf, wo sie vornehmlich bei Speisen von Bauern und Bürgern belegt wurden.
- Martin Luther erwähnte das Butterbrot in einer Epistel des Jahres 1525 als „Butterpomme“ und als beliebte Kindernahrung. Zuvor ist aus dem Jahre 1349 in Rostock der Familienname „Bartholdus Butterbroth“ in den Quellen erwähnt.
- Die erste Bildquelle liefert in seinem Gemälde „Bauernhochzeit“

auch auf Flexibilität und Mobilität. „Da sich die Butterbrote gut transportieren und verpacken ließen – besser als Brotbreie oder Suppen –, wurden sie zunehmend als Zwischenmahlzeit benutzt“, so Mangold. „Die mit Butter bestrichenen Brotschnitten wurden nun zusätzlich noch mit Käse, Wurst oder Schinken als Auflage angereichert und verfeinert.“ Daran hat sich bis heute nichts geändert. Solcher Belag war allerdings lange Zeit teuer Luxus. Das Butterbrot war im wahrsten Sinne des Wortes oft ein pures Butter-Brot, bis ins 20. Jahrhundert hinein. „Durch die Verstärkung und Industrialisierung kann man dann von beträchtlichem Butterbrotkonsum im 19. und 20. Jahrhundert ausgehen“, sagt Mangold. Während

Pieter Brueghel d. Ä. aus dem Jahre 1568. Im Vordergrund sitzt ein Kind am Boden und säubert seinen Breiteller mit den Fingern. Auf seinem Schoß liegt eine angebissene Schnitt Brot, die zur Hälfte mit Butter bestrichen ist. Auch auf einem Gemälde seines Enkels Pieter Brueghel III., das nach 1610 entstand, ist das Butterbrot auf einer Festtafel vorhanden.

- Im grimmschen Wörterbuch steht unter Butterbrot: „Eine geringe Kost, wie man sie Kindern zum Frühstück streicht und schneidet, auf die man zu bescheidenem Abendessen einladet.“ (IK)

Eine alte Redewendung: „Nur wer zwei Häuser besitzt, kann sein Brot zweifach bestreichen“

eine Redewendung aus alter Zeit lautet: „Nur wer zwei Häuser besitzt, kann sein Brot zweifach bestreichen“, gelte das seitdem nicht mehr. Das Butterbrot hielt Einzug auch bei den unteren Schichten. Wobei die Betonung zunächst noch auf Butter lag. Als Beleg für den hohen Wert des Butterbrots führt Mangold das „Hasenbrot“ und das „Schiebbrot“ an. Letzteres ist ein Relikt aus der kargen Nachkriegszeit: „Ein kleines Stückchen Wurst wurde auf der Graubrottscheibe mit den Zähnen immer weiter vorgeschoben und kaum angeknagt, um bis zum Rest der Scheibe Brot immer noch etwas Wurstgeschmack zu haben. Zum Schluss wurde der Wurstrest mit Hochgenuss verzehrt!“ Mit wachsendem Wohlstand hat sich die Frage nach dem Aufschnitt entschärft.

Mit der Umfrage „Schmier dir eins! Das Butterbrot heute“ hat Mangold sich 2003 auch den aktuellen Aspekten des Kulturphänomens gewidmet. Dabei wurden im Rheinland knapp 1.000 Fragebögen verteilt, 1.140 gesondert an Jugendliche. Zum Vergleich wurden 300 Fragebögen aus dem benachbarten niederländischen Limburg ausgewertet. 57,3 Prozent der von Mangold Befragten verstehen unter einem Butterbrot „ein belegtes Brot“, unabhängig vom Belag. Lediglich 4,6 Prozent denken bei diesem Begriff an ein „Brot mit Butter“. Dass für 13,7 Prozent der Befragten Butterbrot synonym für „belegte Brote mit Deckel“ stehen, ist jedoch ein letztes Echo aus Mangeljahren. „Das offene, also komplett belegte Brot war noch in der Nachkriegszeit ein Zeichen von Wohlstand“, erklärt Mangold. „Die meisten Menschen konnten sich vielleicht gerade mal ein halbes Brot belegen – und haben die andere Hälfte des Brots daraufgeklappt.“ Neben besonders üppigen Auflagen wird Luxus heute auch so definiert: „Alltag ist es, wenn ich selbst die Brote mache. Luxus ist es, wenn's Mama macht!“, so ein 15-Jähriger bei der Befragung Mangolds.



HIMMLISCHE VERGNÜGEN...

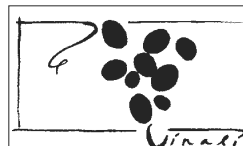
- Kreuzberg**
Cuvrystr. 22, U Schlesisches Tor
Zossener Str. 34, U Gneisenaustr.
Körtr. 36, U Südsterm
- Prenzlauer Berg**
Schönhauser Allee Arcaden
Schönhauser Allee 80
U+S Schönhauser Allee
- Potsdam-Babelsberg**
Karl-Liebknecht-Str. 133
S Babelsberg

Beumer & Lutum Bäckerei
Bio vom Feinsten

www.beumer-lutum.de

Kleinanzeigen online aufgeben?

www.taz.de



Di-Fr 11-19 Uhr
Sa 10-17 Uhr
Lieferservice ☎ 34 70 90 90

ökotopia



TEEAKTION

DARJEELING FIRST FLUSH TGFOPI
Dieses Jahr bieten wir einen Darjeeling aus besten First-Flush-Ernten an. Der Tee von den Stüdhängen des Himalajas ist berühmt für seinen einzigartigen Geschmack.

Natürlich im Naturkosthandel und zum Aktionspreis!

Im BioFachhandel oder unter www.ekotopia.org



Holzofenbäckerei mit Gartencafés

Öffnungszeiten:
Mi: 14 - 18 Uhr, Do, Fr: 10 - 18 Uhr
Bio-Läden und auf Märkten in Berlin.

Unsere Brote gibt es auch in vielen Bio-Läden und auf Märkten in Berlin.

Hohensteiner Weg 3, 15377 Klosterdorf
3 km ab S-Bahnhof Strausberg Nord
Tel. 03341 / 35 939 95
www.brotbackerei.de

100% BIO!

www.vinalia-berlin.de

Weinhandlung

am Karl-August-Platz
Pestalozzistraße 85
10625 Berlin-Charlottenburg

BIO COMPANY

Zum 1. Ausbildungsstart 18.01.2010

SEI AKTIV UND BEWIRB DICH!
Ausbildung zur/zum Einzelhandelskauffrau/-mann mit dem Schwerpunkt Naturkost

Informationen unter www.biocompany.de oder 030.325 14 22 21

NACH DER PARTY

Ein Traum von zwei Naturwundern

2007 „Els Bassots“ Conca de Barberà DO, Escoda-Sanahuja, Spanien (15,20 €)

Letzten Samstag feierte der Berliner Weinhandler Viniculture in Kreuzberg eine berauschende Party mit 650 Gästen und rund 70 vorzüglichen Weinen von 18 europäischen Betrieben. Die kurze Nacht nach dem Fest habe ich von zwei Weinen geträumt: zwei „Naturweine“, die durch nichts schön sind als aus sich selbst heraus. Der erste ist ein apricotfarbener Chenin blanc aus Spanien, genauer: aus Conca de Barberà, eine kontrollierte Ursprungsregion aus der Nähe von Tarragona. Derart pur, salzig und elegant wie in diesem lebendigen Charmeur habe ich

den Chenin noch nie erlebt. Juan Ramon Escoda zieht seinen Chenin in einer 500 Meter hoch gelegenen, biologisch-dynamisch bewirtschafteten Nordlage, lässt den Most wie beim Rotwein zwei Wochen auf der Maische stehen, um ihn ohne Zugabe von üblichen Reinzuchttheften in mehrjährig gebrauchten Holzfässern zu vergären, von wo der nur minimal geschwefelte Wein nach einer mehrmonatigen Ausbauzeit unfiltriert gefüllt wird. Erwarten Sie vom „Bassots“ keine duftigen Primäraromen wie Ananas, Pfirsich oder ähnlichen Kitsch, sondern freuen Sie sich auf einen klaren, faszinierend würzigen, mineralisch unterlegten Wein der Spitzenklasse.

WEINPROBE

VON STEPHAN REINHARDT

2008 „Nika“ Saperavi, Wein-geut Nika, Georgien (25 €)

Nika Bakhia ist ein überwiegend in Berlin lebender Künstler aus Tiflis in Georgien. Vor vier Jahren begann der heute 37-jährige in seiner Heimat mit seinem eigenen Wein. Inzwischen verfügt Nika über zwei Hektar Reben und weitere Flächen in einer der besten Lagen des Landes (Zarapi). Die tiefrote Saperavi-Traube baut er, der georgischen Tradition gemäß, in Tonampfo-

ren. Die haben den Vorteil, dass sie zwar durchaus dem Wein etwas Sauerstoffatmen lassen, ihn ansonsten geschmacklich nicht weiter beeinflussen. So ist der Nika denn ein fruchtiger, an reife, fleischige Kirschen, dunkle Beeren und vor allem mirbe Trauben erinnernder Rotwein, der mit zunehmender Luft immer mehr wundervoll würzige Noten preisgibt. Er besitzt eine Fruchtfrische, wie man sie in dieser Reinheit und vielfältigen Intensität nur selten findet. Das Tannin zeigt noch jugendlichen Biss: Gönnen Sie dem Wein ein kräftiges Rindersteak oder noch ein, zwei Jahre Kellerruhe. Bezug beider Weine: www.viniculture.de

LPG BioMarkt
fair & regional seit 1994

NEU
Jetzt auch in Treptow Bouchéstr. 12

Willkommen im Bio-Paradies!

18.000 Bioprodukte - Paradiesische Auswahl - Paradiesische Preise

Vivani Vollmilch-Schokolade 100g-Tafel 1,19€ Terra Vollmilch 110,86€ Andechser o. Söbke Fruchtyoghurt 500g-Glas 1,60€ Tortenbrie 100g 1,30€ Terra Butter 250g 1,75€ Terra Apfelsaft 11 1,10€ Ökotopia Espresso Organico 200g 3,19€ Braumanufaktur Bier hell o. dunkel 0,5l-Bügelflasche 0,95€ LPG Haus Müsli 1 kg 3,99€ Rapunzel Samba Erdnuss 250g-Glas 2,70€ Bohlsener Mühle Weizenvollkornmehl 1 kg 1,79€ Bionade 0,33l 0,69€ Haus-Bergkäse 100g 0,99€ Taifun Tofu Natur 400g 1,80€ Rapunzel Spaghetti Semola 500g 1,09€ Martin Evers Sojamilch 1l Tetrapack 1,25€ u.v.m. *Preis gilt für Mitglieder

Prenzlberg: Kollwitzstraße 17 Charlottenburg: Kaiserdamm 12
Kreuzberg: Mehringdamm 20 und Reichenberger Str. 37

www.lpg-biomarkt.de