

Schon in der Jungsteinzeit vor mehr als 10 000 Jahren wurde Getreide angebaut. Die Bäuerinnen und Bauern pflanzten auf ihren Äckern Getreidearten wie Einkorn und Emmer an. Diese Körner aßen die Menschen roh. Erst später kamen sie auf die Idee, die Körner zu zermahlen und einzuweichen. Es entstand eine breiartige Masse, die sie irgendwann auf einen heißen Stein kippten, vermutlich eher zufällig. Dort wurde der Brei zu einem weichen Fladen gebacken.

Im Alten Ägypten entdeckte man vor ca. 6 000 Jahren, dass man den Teig eine Weile stehen lassen muss, damit er locker wird. Die Lockerung wird durch Hefepilze oder Milchsäurebakterien erreicht, die in unserer Luft vorkommen. Im Teig vermehren sie sich und setzen dort Kohlendioxid frei. Es kommt zur Gärung.

In Ägypten wurden auch die ersten Bäckereien gebaut und Öfen entwickelt. Aus den voluminösen Teigen wurden bereits mehr als 30 Brotsorten angefertigt, was den Ägypterinnen und Ägyptern den Spitznamen Brotesserinnen oder Brotesser einbrachte.

Als das israelische Volk Ägypten verließ, brachte es das Backen ins Alte Griechenland. Erst danach erfuhr man im antiken Rom davon. Im Römischen Reich musste Roggen angepflanzt werden, da Weizen dort nicht richtig wuchs. So gelangte die Kunst des Brotbackens schließlich nach Europa, wo nach dem Vorbild Roms Brot gebacken wurde.

Früher hatte jedoch niemand zu Hause einen Backofen. Es gab in jedem Ort einen dorfeigenen Backofen. Dort backte der „Beck“ das Brot für die Menschen im Ort. So entstand im Mittelalter, genauer gesagt im 10. Jahrhundert, in Deutschland der Beruf des Bäckers. Brot war allerdings teuer, deshalb aßen viele Leute früher Brei.

Erst ab dem 12. Jahrhundert, also ab dem späten Mittelalter, wurde Brot zum Grundnahrungsmittel. In dieser Zeit schlossen sich die Bäcker zu Zünften zusammen. Das normale Volk aß damals vor allem grobes, dunkles Brot. Weißbrot war ein Luxusgut, und es kam nur bei reichen Menschen auf den Tisch. Einige 100 Jahre später wurden die Zünfte abgelöst, und jede und jeder konnte seinen Beruf frei wählen.

Im 19. Jahrhundert wurden Teigknetmaschinen erfunden und industrielle Backöfen entwickelt. Somit konnten viele Brote in kurzer Zeit hergestellt werden, Brot wurde zu einem Massenprodukt.

Aufgabe:

Lies den Text aufmerksam durch. Markiere die wichtigsten Informationen mit einem Textmarker. Vervollständige die Zeitleiste, indem du wichtige Informationen aus dem Text stichwortartig einträgst.

