

Sellemols – Wie in Mühlthal gebacken wurde

Die Mühlthaler Ortsteile Traisa und Nieder-Ramstadt kann man heutzutage nicht mehr als Odenwaldgemeinden oder „Bauerndörfer“ bezeichnen. Die Lebensgewohnheiten und die Brauchtumpflege haben sich wesentlich geändert. Bräuche und Lebensweisen, wie sie zum Teil heute noch im „tiefen Odenwald“ üblich sind, gibt es leider größtenteils hier nicht mehr. Das war aber in den ersten beiden Jahrzehnten nach Kriegsende anders.

Die heutige Jugend und deren Eltern können sich „das Alte“ kaum vorstellen; die Großeltern-Generation hat so manches aber miterlebt und kann es „aus erster Hand“ erzählen. „Ja, so woar´s un ganz vergesse werd´s noch net seu in unsere liewe Orte: sellemols.“

Heute möchte ich mich mit der Bäcker- und Müllerzunft beschäftigen.

Nicht von ungefähr kommt es, dass das heutige Gemeindewappen und die Vorgängerwappen der beiden Ortsteile Brenzeln und Wecke enthalten. Schon von alters her war nämlich das Müller- und Bäckerhandwerk hier zu hause. Die außerordentliche Bedeutung, die dem Bäcker- und Müllergewerbe in Traisa und Nieder-Ramstadt zukam, wird dadurch deutlich, dass Landgraf Georg I um das Jahr 1570 einen bedeutsamen Zunftbrief verliehen hat, der in 25 Artikeln den hohen Stand des Gewerbes dokumentierte. Die Einhaltung der Zunftordnung wurde demokratisch überwacht, so z.B., dass das Sonntagsbackverbot streng eingehalten wurde. Gegen die Einführung der Darmstädter Zunftordnung 1596 rebellierten die Mühlthaler zunächst. Die Beschwerde hatte Erfolg, es gab Erleichterungen für den Handel im hessen-darmstädtischen Land.

Zu dieser Zeit gab es in Nieder-Ramstadt und Traisa 40 Bäckermeister, 1623 gehörten 53 Meister aus Nieder-Ramstadt und 5 aus Traisa der Zunft an.

Im 18. Jahrhundert mußten die „Mühlthaler Bäcker“ wiederholt ihre Marktrechte gegen Konkurrenz vor allem von der Bergstraße durchsetzen; die hohe Qualität der Ware aus dem vorderen Odenwald bescherte aber stets Erfolge und Belobigungen.

Eine lückenlose Schilderung der Entwicklung der Bäcker- und Müllerzunft würde den Rahmen dieses Berichtes sprengen; es gibt hierzu an anderer Stelle genügend Literatur. Kommen wir in die jüngere Vergangenheit. Soweit also steckbriefartig die Historie der Bäcker- und Müllerzunft.

Interessant dürfte es für die jüngeren Generationen sein, wie nach dem Kriegsende auch in Traisa und Nieder-Ramstadt die Backerei ablief.

Natürlich gab es in Nieder-Ramstadt und Traisa zahlreiche Bäckereien; dort konnte man sein Brot kaufen. In vielen Häusern ist aber selbst gebacken worden. Die Leute hatten ihre eigenen Backofen, haben ihr Getreide zum Mahlen in die Mühle gebracht und haben aus dem Mehl ihr Brot gebacken. Das war sehr zeitaufwendig: am Vorabend wurde der Teig mit Sauerteig vom letzten backen versetzt in die sog. „Backmoll“ eingemengt, am nächsten Tag sind die in Handarbeit gekneteten Brotlaibe in Körbchen gelegt, gebräunt und dann in den Backofen, der mit Holz geheizt wurde, „eingeschossen“ worden. Für die richtige Temperatur war viel Fingerspritzengefühl notwendig. Die Riesenlaiber („Fimfpinder“) bekamen eine „uffgerissene“ Kruste und waren dann ein Hochgenuss.

Leute, die nicht selbst gebacken haben, haben ihr Mehl zum Bäcker gebracht, diese hatten ihr sog. Bichelche (kleines Volkabelheft); darin wurde notiert, was die Kunden an Brot mitgenommen hatten und der Bäcker hatte nur den Backlohn kassiert. Manchmal hatten auch die Leute das Bichelche in Verwahrung und beim Einkauf dann vorgelegt.

So ähnlich ist auch mit dem Kuchen verfahren worden, den es ja bloß an Feiertagen oder an der Kerb gegeben hat. Die Leute hatten ihren Kuchen zu Hause fertig gemacht, viereckigen oder runden Apfel-, Zwetschen, Riwwel- und Simmetkuchen zu Fuß zum Bäcker gebracht; dort wurden sie gegen Backlohn gebacken. Beim Bäcker haben unter Vordächern lange Obstbaumleitern auf Böcken oder Stühlen gelegen und darauf wurden dann die Kuchenbleche abgelegt. Eine Wache

mußte aufpassen, dass nicht die Hühner, der Hund oder die Katze etwas von den Leckereien stibitzt haben. Beim „Quetschekuche“ hat der Bäcker meistens gemosert, weil die seinen Backofen stark versaut hatten. Samstags morgens sind die Frauen durchs Dorf gelaufen und jede hat mal auf den Kuchen der anderen geschiehl, wie der belegt war.

Brot wurde meist auf Vorrat gebacken und im Keller auf Horten (Brothenke) aufgestellt, um es länger frisch zu halten. Trotzdem trockneten die letzten Laiber etwas aus. Diese Laiber wurden dann in feuchte Tücher eingewickelt, damit die harte Kruste wieder frischer wurde.

Bis in die heutige Zeit ist es im Odenwald (zumindest bei den älteren Bürgern) üblich, dass ein Brot vor dem Anschnitt gesegnet wird. Dazu nimmt die Hausfrau den Brotlaib mit der glatten Seite nach oben unter den Arm und bekreuzigt das Brot mit dem Messer der freien Hand.

Dass es um die Bäckerei viele lustige Geschichtchen zu erzählen gäbe, soll hier nur erwähnt werden. Brötchen (Weck) hat es sellemols seltener gegeben, wenn überhaupt wurde zunächst für jedes Familienmitglied nur 1 Wasserweck gekauft. Milchweck hat's meistens nur an (für) Feiertagen gegeben. Besonders an Wochenenden war später der Brötchen-Umsatz stark gestiegen; es bildeten sich Samstagmorgens Schlangen vor den Bäckerläden. Man mußte viel Zeit mitbringen; lange Zeit kostete das Brötchen 20 Pfennig, einfache Kaffeestückchen war selten drin.

Zum Schluss nun noch ein etwas „eingedrahsertes Versje“:

„ In Drahse in de Ochsegass,
do wohnt de Bäcker Beck.
Der streckt sein Oarsch zum Fenster raus
un säigt, es weer en Weck.
Do kumme die Leit gelaafe
un wolle den Weck kaafe.
Do duddern widder reu
un säigt: „Der Weck is meu!“

Hans-Edgar Bickelhaupt
Arbeitskreis Heimatgeschichte Mühlthal

Quellen:

Sauerwein, Friedrich; Vadder, ve'zähl emol

Schäfer, Otto: Nieder-Ramstadt Heimatbüchlein 1950

Schwinn, Karl: Speis und Trank im Odenwald 1982

Höreth, Friedrich: Geschichte und Geschichten aus dem Odenwald Band I 1982

Dehnert, Karl: Die Müller- und Bäckerzunft in Nieder-Ramstadt und Traisa, in Cronik Nieder-Ramstadt 1988