

Die Qualität des Wiener Brotes.

Von Direktor Hans Deutsch.

Bis zur diesjährigen Ernte hat uns der Krieg schon eine ganze Stufenleiter von Brotqualitäten gebracht, unter denen drei sich in der Erinnerung besonders deutlich

hervorheben. Die starke Ausmahlung des üblichen Brotgetreides ergab ein Brot nach Art des Militärbrotes in Friedenszeiten. Danach kam die Maisperiode, in der wir den Ueberschuß der Maisernte des Jahres 1914 verzehren mußten. Als dritte Periode möchten wir die der rumänischen Einfuhr in der ersten Hälfte dieses Jahres nennen, gekennzeichnet durch schlechte, dumpfe Qualitäten und starkem Gerstenzusatz zur Broterzeugung. Erscheint uns rückblickend die erste Periode noch ganz annehmbar — mindestens an dem Maßstab des jetzigen Zustandes gemessen —, so sind uns die beiden anderen in unangenehmster Erinnerung.

Die diesjährige Ernte hatte in Oesterreich das Ergebnis, daß Gerste und Hafer die anderen Getreidearten überwiegen, wenigstens in jenem Teile, der durch die staatliche Verteilungsstelle der städtischen Bevölkerung zugeführt wird. Daher hat gleich der Anfang dieses Erntejahres ein bis dahin nicht gekanntes Ausmaß der Verwendung von Gerste zur Broterzeugung gebracht, unter Zurücksetzung der Interessen der Brauereindustrie. Die Klagen über die Güte des Brotes sind gestiegen, und die letzte Zeit, in der auch mit der Verwendung von Hafermehl begonnen wurde, hat die Klagen nicht vermindert.

Woher nun diese Steigerung der Klagen? Gerste- und Hafermehl sind gewiß nicht viel anders verdaulich als Roggen- und Weizenmehl. Dem Hafermehl ist sogar nachzurühmen, daß es einen stärkeren Gehalt an Fett und Eiweiß hat, das in dieser Zeit der Bevölkerung besonders zugute kommen müßte. Was aber beiden Ersatzmitteln fehlt, ist die *D a c k f ä h i g k e i t* in unserem gewohnten Sinne, die Eigenschaft, dem Brot eine lockere Krume und geschlossene Rinde zu geben, die wesentliche Eigenschaft des Weizens und Roggens. Daher kommt es, daß die Geschichte des Brotes bisher die Verarbeitung von Gerste- und Hafermehl zu einem Brot unserer Art *ü b e r h a u p t* nicht kennt. Gerste und Hafer erschienen niemals als geeignet zur Herstellung eines lockeren Brotes. Sie wurden und werden verwendet zur Bereitung von Suppen, Brei und Fladen; dieses letztere Wort hat in der Literatur eine bestimmte technische Verwendung erhalten, als Fladen bezeichnet die Geschichte des Brotes Backerzeugnisse, die, nicht oder wenig gegoren, flach ausgewalzt und durch und durch trocken gebacken sind wie unser Schiffszwieback. Sie bilden noch heute das ständige Nahrungsmittel der Bevölkerung größerer Länder, Schwedens und Norwegens, und dort ist auch das Verbacken von Gerste und Hafer allgemein üblich. Man stelle sich Magazine vor, aus dunklem Mehl, reichlich gewürzt, so hat man das „Brot“, das bisher aus solchem Mehl hergestellt werden konnte. Je dünner der Fladen ist, als desto feiner gilt seine Qualität. Da gibt es freilich kein Reißen der Rinde, kein Zerfallen der Laibe, wenn das Brot nicht mit dem Messer zu schneiden, sondern nur mit den Fingern zu brechen ist! Auch unseren Bäckern wäre es vor zwei Jahren, ja selbst vor einem Jahre als eine Unmöglichkeit erschienen, mit Surrogatzusätzen in solchem Ausmaß, wie jetzt notwendig, ein leidlich genießbar Brot in unserem Sinne herzustellen. Auch jetzt sagt es ihnen nicht immer. Der auf Grund der neuen Erfahrungen gefundene Backvorgang muß auf das genaueste eingehalten werden, wenn einigermaßen gutes Brot zustande kommen soll. Bei jeder Abweichung entstehen schlechte Erzeugnisse. Das Brot zerfällt oder ist nicht ausgebacken. Wir begreifen dann, weshalb in den nordischen Ländern aus solchem Material nur Fladen gebacken werden und kein Brot mit Rinde und Krume. Aber auch im günstigsten Falle, wenn unsere Bäcker ein backtechnisch einwandfreies Brot

herstellen, ist die Krume wenig gelockert, das Brot ist schwer und zeigt wenig Poren. Es ist eben unmöglich, dem Gersten- und Hafermehl die Eigenschaften des Weizens und Roggenklebers beizubringen. Solange wir genötigt sein werden, überwiegend aus Ersatzmehlen Brot zu backen, wird sich dieser Zustand schwerlich ändern lassen.

In der letzten Zeit hat die Qualität der Surrogatmehle sogar noch eine Verschlechterung erfahren. Die Kriegs-Getreide-Verkehrsanstalt sieht sich genötigt, auch für *R o c h w e d e* Gerstenmehl zur Verfügung zu stellen, und da die Bevölkerung für eine Verschlechterung des Roggmehles noch empfindlicher ist als für eine Verschlechterung des Brotes, wird der beste, weißeste Teil des Gerstenkornes als Roggmehl verwendet, der Rest als Brotmehl. Dies hat zur Folge, daß die infolge der starken Ausmahlung der Gerste im Mehl vorhandenen Kleieteilchen weit konzentrierter sind als vordem. Im eigentlich backtechnischen Sinne ist das Gerstenmehl durch den Roggmehlzug ebenfalls verschlechtert. Ähnlich verhält es sich mit dem Hafermehl. Es hat sich ergeben, daß unsere Mühlen für die Herstellung von Hafermehl sehr wenig geeignet sind. Es wäre notwendig, die Schalen des Haferkornes in ganz anderer Weise vor der Vermahlung des Haferkornes zu beseitigen, als dies bei Weizen, Roggen und selbst Gerste notwendig ist. Hafer enthält viel mehr Schale als jede andere Getreideart. Die zu ihrer Entfernung notwendigen besonderen Schälmaschinen sind nicht vorhanden. So sehen wir denn, daß in den von den Mühlen bisher gelieferten Hafermehlen nicht nur der höchst wertvolle Haferkern enthalten ist, sondern auch größere Schalenteilchen, die sich im normalen Mahlverfahren nicht beseitigen lassen. Es ist eine Art *S c h r o t b r o t*, die auf diese Weise zustande kommt, eine neue wesentliche Abweichung von der uns gewohnten Brotsorte. Es sind wohl Maßnahmen im Gange, eine sachgemäße Schälung des Hafers zu ermöglichen, jedenfalls aber werden in der nächsten Zeit noch immer die Schalentteile des Hafers an der Rinde des Brotes und auch im Innern kenntlich sein.