Seeländer
Brot
Die Leichtigkeit
des Seins!
AUS LIEBE
ZUM BROT
© muehle-frauebrunnen.ch

Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land

Nirgendwo sonst in der Schweiz gab und gibt es eine solch bedeutende Anzahl von noch aktiven Gemeinde-Backhäusern wie im bernisch-freiburgischen Seeland – und da in erster Linie im Amtsbezirk Erlach sowie im Murtenbiet. Woher kommt das?

Zum Ersten gehört die Gegend rund ums Grosse Moos zur Ackerbauzone des Mittellandes, wo das Brot als Grundnahrungsmittel auf dem eigenen Boden wächst.

Zum Zweiten ist das Drei-Seen-Land (wozu auch ein bedeutender neuenburgisch-waadtländischer Anteil gehört) seit nachmittelalterlicher Zeit ein Gebiet enggebauter Dorfsiedlungen, wo jeder Quadratmeter innerhalb wie ausserhalb des Dorfetters oder -zauns sparsam und nachhaltig für die lebensnotwendige Selbstversorgung genutzt werden musste.

Schliesslich war bei einem einzigen, öffentlichen Ofenhaus die früher so gefürchtete Brandgefahr kleiner als bei zahlreichen, schwer kontrollierbaren privaten Backhäusern.

So unscheinbar das Ofenhaus baulich auch sein mag, es spielte und spielt oft noch heute im sozialen Leben eines Dorfes eine nicht zu unterschätzende Rolle. Das kommt unübersehbar im Ortsbild zum Ausdruck.

Weitere Infos zu diesem Thema finden Sie unter www.muehle-fraubrunnen.ch

Zusammensetzung Seeländer-Brot: Weizen, Dinkel, Hafer, Roggen, Gerste, Wasser, Backhefe, Salz

copyright: Mühle Fraubrunnen - www.muehle-fraubrunnen.ch