



Vom Getreide zum Brot

Der Brotwanderweg

Buoni Pane come il Pane



Buoni Pane come il Pane



Projekt durchgeführt mit Unterstützung der:



Trentinara November 2011

Der Bürgermeister, der Gemeinderat



Hallo ich bin **Spighetto** und möchte mit euch bis nach Trentinara wandern und euch zeigen wie das Korn zu Brot wird. Mein sympathischer Freund **Vicciotto** wird uns begleiten. Er heißt so, weil er die Form des traditionellen Brotes des Cilento hat "vicci".

1

Die Brotkette fängt im November mit der Aussaat an. Das Ackerland wurde gepflügt (früher mit dem Einsatz von Ochsen, heute mit Traktoren). Es wurde Hart- und Weichweizen gesät. Man hat auch Roggen gesät, auch Germana genannt. Das Roggenkorn war für den kalten und strengen Winter geeignet und das Schwarzbrot konnte lange Zeit aufbewahrt werden.

2

Bei der Ernte machte die ganze Familie, Verwandtschaft und Nachbarschaft mit. Es wurde mit der Sense gemäht. Die Frauen und die Kinder gingen noch einmal übers Feld und sammelten die liegengeliebten Ähren zusammen.

3

Die abgemähten Getreidehalme griff man mit der Hand zu einem Bündel "Glecke", zehn Bündel wurden eine Garbe. Die ganze Ernte wurde mit dem Esel auf den Scheunenhof gebracht. Das war eine schwere Arbeit. Mit dem Mehl wurde das Brot hergestellt.

4

Das Dreschen (**pisatura**) war das Ende einer strengen Arbeit. Die Weizenbündel wurden auf dem Scheunenhof auf den Boden gelegt und mit dem Dreschfegel gedroschen, so lange bis das Korn heraus war. Das gedroschene Getreide wurde durch Werfen mit Handschaufeln von der Spreu getrennt. Der Wind war beim Dreschen notwendig. Meist erfolgte der Einsatz von einem Ochsenpaar, das den Göpel drehte. Wenn keine Wannmühle vorhanden war, wurde das Korn mit einem großen Sieb sauber gemacht.

5

Ein großes Fest krönte dieses Ereignis um den lieben Gott für die reiche Ernte zu danken. Die Zentnerschweren Säcke mit Getreidekörnern werden auf der Schulter in den Getreidespeicher getragen. Das Korn wird vor dem Verbrauch zur Mühle gebracht und davon bekommt man Mehl.

6

Die traditionelle Fertigungsmethode wurde über Generationen von den Müttern an die Töchter weitergegeben. Der Sauerteig, der aus Wasser, Mehl und einer kleinen Menge Teig der vor dem backen abgenommen wurde und dieser dem nächsten Teig wieder zugesetzt, lies man ca. zehn Stunden gären. Die Familien tauschten sich den Sauerteig aus. Heute noch wird in einem Knettrog, Mehl, Wasser, Treibmittel (Sauerteig) und Salz mit den Händen verarbeitet. Man lässt ihn zwei Stunden an einem warmen Ort mit Decken bedeckt aufgehen. Jetzt wird der Holzofen angezündet und wenn genug Asche im Ofen liegt, wird er mit einem Kornbesen gefegt (**lo munnolo**). Wenn sich der Brotteig verdoppelt hat und die Brotlaibe geformt sind, wird die Oberfläche mit einem Messer kreuzförmig eingeschnitten. Endlich wird es mit einer Holzpaddel, ca. nach zwei Stunden, in den Ofen geschoben und gebacken.

7

Das Brot ist gebacken, es gibt einen Duft, der die ganze Nachbarschaft berauscht. Dieses traditionelle Brot ist nicht nur gut, sondern es hält sich eine Woche frisch und knusprig. Wenn die Kornbüschel im Frühling anfangen zu wachsen, wird das Ährenfeld wieder aufgelockert und nach einigen Wochen das Unkraut herausgerissen. Im Juli beginnt die Kornernte.

