

Zeitschrift:	Schweizer Schule
Herausgeber:	Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz
Band:	50 (1963)
Heft:	20
Artikel:	So wurde Brot aus Halm und Glut : kulturgeschichtliche Unterrichtsreihe für die Oberstufe
Autor:	Krieg, Margrit
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-538123

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kulturgeschichtliche Unterrichtsreihe für die Oberstufe

Margrit Krieg, Appenzell

Redaktionelle Vorbemerkung

Der Werdegang des Brotes ist für alle Stufen der Volkschule ein überaus geeignetes Thema. Ob man es in den Gesamtunterricht der Schule einfügt, oder auf der Mittelstufe im heimatkundlichen Unterricht verwendet, oder auf der Oberstufe als kulturgeschichtliche Reihe ausbaut, überall lässt sich Wesentliches über ein Lebensgebiet festhalten, das den Schülern besonders nahe liegt. Die Unmittelbarkeit der Anschauung bietet Gewähr für eine sprachliche Schulung, die sich nicht nur an bloßen Worten, sondern an elementaren Vorgängen – säen, ernten, bearbeiten – orientieren muss.

Margrit Krieg, Lehrerin der siebten Klasse in Appenzell, hat die thematische Reihe mit einer Exkursion in die Bäckerfachschule Luzern und dem angeschlossenen Bäckermuseum begonnen. Diese außergewöhnliche Einführung ist wohl deshalb gewählt worden, weil gegenwärtig ein Appenzeller Präsident des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes ist, nämlich der im Schüleraufsatz erwähnte Landammann Karl Dobler, ein ehemaliger Bäckergeselle, heute Vertreter des Standes Appenzell-Innerrhoden im Ständerat.

Es kann dem Unterricht nur dienen, wenn derartige Beziehungen dazu benutzt werden, ein Thema persönlicher, interessanter und lehrreicher zu gestalten. Die Abschlußklasse Uznach ist seinerzeit einmal nach Bern gefahren, um sich von einem Uznacher, dem damaligen Ständeratspräsidenten Schmucki, das Bundeshaus zeigen zu lassen und einer Sitzung beizuwöhnen. Im allgemeinen werden die Beziehungen der Schule zu den Inhabern der öffentlichen Ämter auf der Oberstufe viel zu wenig gepflegt.

Normalerweise wird aber dieses Thema mit einem Lehrausgang in eine Bäckerei oder in eine alte Mühle (in der ein noch betriebsbereiter Mahlgang stehen sollte) beginnen. Ist auch ein gruppenweiser Lehrausgang nicht möglich, wird man sich an ein Schulwandbild halten (Kornernte – Alte Mühle – Backstube).

M.G.

1. Vorbereitung zum Thema

Exkursion in die Bäckerfachschule Luzern und das Bäckermuseum.

2. «Wir waren in der Bäckerfachschule»

Erlebnisaufsatz, von jedem Schüler persönlich geschildert. Beispiel:

Am frühen Morgen des 9. Oktobers standen wir Siebtklaßbuben und -mädchen erwartungsvoll auf dem Appenzeller Bahnhof. Die Uhr schlug sechs, als der Kondukteur rief: «Alles einsteigen!» Und schon dampfte unser Bähnchen ab. Die Zeit verging im Flug. Gegen neun Uhr fuhren wir in Luzern ein. Dort angekommen, holte uns ein Postauto ab und führte uns geradewegs zur Bäckerfachschule.

Ein bekannter, herrlicher Geruch duftete uns entgegen, als wir die langen Treppen hinaufstiegen. Nun begrüßte uns Herr Landammann Dobler. Darauf erzählte uns ein Bäcker einiges über das Brot. Dann nahmen wir in der Backstube Platz. Fünf Bäcker zeigten uns das Formen und Lockern der sogenannten «Schwizerwoche-Weggli»! Mit einer schneeweissen Schürze und einer Bäckermütze ausgestattet, durften auch wir zwei solche Brötchen formen. Sogar unsere Lehrerin und unser Lehrer kamen an die Reihe.

Hierauf betraten wir das Bäckermuseum. Was wir hier alles zu sehen bekamen, kann ich nicht erzählen. Es war wunderbar, diese verschiedenen Brotarten, Backwerke und vieles andere aus früheren Zeiten zu betrachten. Fast von jedem Kanton ist irgend ein gebackenes Kunstwerk vorhanden, das uns alle an alte Bräuche erinnerte. Auch unsrern schönen alten Appenzeller Brauch, nämlich den «Chlausezüg», konnten wir sehen. Wie uns das anheimelte!

3. Bericht über das Bäckermuseum

In einem zunächst freien und dann planmäßig geführten Gespräch wird ein schriftlicher Bericht vorbereitet. In fünf Gruppen wird eine Disposition beraten. Die fünf Dispositionen werden besprochen und eine für alle gültige Einteilung getroffen.

4. Die Entwicklung des Getreidebaues in der Vorzeit

Geschichtlicher Rückblick anhand des folgenden Lesetextes:

Der Mensch Mittel- und Nordeuropas lebte in der Altsteinzeit hauptsächlich von tierischer Nahrung. Aus diesen Jägern, die das Tier in allen seinen Lebensgewohnheiten kannten, wurden die ersten Viehzüchter. Das Rentier im Norden Europas ist wohl das erste gezähmte Tier gewesen. Später kamen Schwein, Rind, Ziege, Schaf und Pferd hinzu. Auch

als Viehzüchter lebten diese Menschen weiterhin vornehmlich von Fleisch und Milch. Mit den als Zukost gesammelten Früchten und Kräutern deckten sie nun ihren Vitaminbedarf.

Die Urformen des Getreides stammen aus dem Süden und Osten

Völkerstämme, die in klimatisch günstigen Landstrichen wohnten, werden als Sammler hauptsächlich von pflanzlicher Nahrung gelebt und die Jagd nur nebenher betrieben haben. Diese Sammler sind es sicher gewesen, die zum ersten Male bewußt Grassamen ausgesät haben, nachdem sie als gute Naturbeobachter auch die Wachstumsvorgänge der Pflanzen eingehend kennengelernt hatten. Das hat sich am Ende der älteren Steinzeit und besonders in der mittleren Steinzeit abgespielt, als das Sammeln wildwachsender Pflanzen stärker in den Vordergrund rückte.

Zweifelhaft ist, ob die in einer südfranzösischen Höhle der ausgehenden Altsteinzeit gefundenen künstlerischen Nachbildungen von Pflanzen schon wirklich Getreideähren darstellen sollen. Aber aus der mittleren Steinzeit Ägyptens sind uns die ersten zum Zerreiben benützten Mahlsteine bekannt, und seit dieser Zeit wird man das Sammeln von Wildgetreide in größerem Umfange annehmen dürfen. Nahrungs- und Pflanzenfunde aus früher Zeit sind natürlich sehr spärlich, und deshalb können wir uns bezüglich der damals gesammelten Pflanzen nur auf Vermutungen und Vergleiche mit Vorgängen aus jüngeren Zeiten stützen.

Die Urformen der später in Nord- und Mitteleuropa angebauten Getreidearten kommen nicht aus dem Norden. Sie haben ihren Ursprung fast alle in südliecheren Breiten oder im Osten. Man vermutet, daß man in vorgeschichtlicher Zeit auch andere Gräser verwertet hat, zum Beispiel das Mannagras, das in Ostdeutschland und auf slawischem Gebiet noch bis in die jüngste Zeit hinein gesammelt wurde. Aus den winzigen, aber wohlschmeckenden Körnern dieses Grases wurde nach dem Schälen und Reinigen die Manna-Grütze gekocht.

Der griechische Dichter Phiostratus, der etwa 170 bis 120 n. Chr. in Rom lebte, erwähnte das Sammeln des Wildgetreides in schöner dichterischer Sprache: «Die Amazonen am Phases beim Taurischen Gebirge ernähren ihre Kinder mit der Milch wildweidender Stuten und mit dem süßen Tau, der sich dem Honig gleich auf das Geröhr an den Felsen setzt.»

Diese Körner des Manna-Grases dürfen aber nicht mit dem biblischen Manna, dem Himmelsbrot, verwechselt werden, wie es uns in der Bibel, im zweiten Buch Moses, berichtet wird.

Die Körnerfrüchte sind anfangs roh und auch unreif, später in geröstetem Zustand verzehrt worden. Als dann am Ende der mittleren Steinzeit die ersten feuerfesten Tongefäße auftauchten, wurde es in größerem Umfange möglich, Grütze, Mus oder Brei aus den teilweise schon zerriebenen Körnern zu bereiten. Erheblich früher als in Nordeuropa hat der Mensch in Asien erkannt, daß sich durch das Aussäen von Grassamen reichere Ernten erzielen lassen. Diese Erfindung ist – wie man geschlossen hat – wohl den Frauen zu verdanken, die auch als erste den Garten betreuten.

Der genaue Zeitpunkt des ersten Getreideanbaues ist uns noch nicht bekannt. Er liegt mindestens 6000 bis 8000 Jahre zurück. Der Hack- und später der Pflugbau begünstigten eine Vermehrung der Volkszahl, da der Ackerbau ein Vielfaches der Nahrungsmenge erbrachte, die wilde Pflanzen und Tiere im gleichen Gebiet hergaben.

Die ältesten Formen der Bodenbearbeitung

Als die fröhlestes Form der Bodenbearbeitung haben wir Pflanz- und Hackbau anzusehen. Sie wurden mit dem Pflanzstock, später mit Grabstock und Hacke vorgenommen. In der jüngeren Steinzeit tritt schließlich der Pflug auf, und erst damit beginnt der eigentliche Ackerbau. Um die beiden verschiedenen Arten der Bodenbestellung besser zu kennzeichnen, spricht man auch von Beetbau mit Hack- oder Grabstock und Feldbau.

Pflanzbau und auch Hackbau lagen in den Händen der Frau, die ursprünglich auch für die weitere Verarbeitung (Dreschen, Mahlen, Kochen und Backen) zu sorgen hatte. Grabstock und Furchenstock wurden dagegen vom Manne geführt, der später auch den Pflug handhabte. Der Hackbau lebt bei uns noch fort in dem von der Frau betreuten Bauerngarten, in dem heute aber nur noch Gemüse, Würz- und Heilpflanzen gezogen werden.

Im Laufe der jüngeren Steinzeit entwickelte sich in den großen Räumen der Alten Welt der Ackerbau zu immer größerer Vollkommenheit. Das damalige warme europäische Klima begünstigte diese Entwicklung. Nachdem der Boden ein- bis zweimal mit Getreide bestellt worden war, ließ man ihn län-

gere Zeit als Gras- oder Brachland liegen, bis er sich durch eigene Nährstoffanreicherung wieder einigermaßen erholt hatte und von neuem beackert werden konnte. Man bezeichnet diese Art der Feldbestellung auch als Feldgras- oder Wechselwirtschaft. Dadurch entsteht bei Ausgrabungen solcher Dörfer oft der Eindruck von kilometerlangen Ansiedlungen. Eine Düngung wurde noch nicht vorgenommen. In den fruchtbaren Schwarzerdegebieten Asiens erholte sich der Boden schon nach einjähriger Ruhezeit, so daß dort die sogenannte Zweifelderwirtschaft betrieben werden konnte.

Einen guten Einblick in die Kulturformen dieser Zeit gewähren uns die reichen Funde aus den Pfahlbauten. Nicht nur Getreidekörner, Hausrat und Ackergeräte hat man dort zutage gefördert, sondern sogar die Brote selbst sind uns erhalten geblieben.

Die Herkunft der verschiedenen Getreidearten

Der jungsteinzeitliche Pfahlbauer in Süddeutschland und der Schweiz kannte schon zehn Getreidearten und baute zum Beispiel Gerste, Weizen und Hirse an. Die Hirse ist schon seit der Jungsteinzeit bis in die Neuzeit hinein bei uns weit verbreitet gewesen. Erst die billigere Kartoffel hat den schmackhaften Hirsebrei und so den Anbau der Hirse bedrängt. Körner und teilweise auch Ähren sind uns trotz jahrtausendelanger Lagerzeit erhalten geblieben, so daß man die Arten heute noch ziemlich sicher bestimmen kann.

In Mitteleuropa blieben während der jüngeren Steinzeit Weizen und Gerste lange die wichtigsten Getreidearten. Weizen war das «Weißkorn» im Gegensatz zum «Schwarzkorn», der Gerste. Die Gerste hatte wohl anfangs die größte Bedeutung im Körneranbau und bildete die Grundlage für die Breinahrung, später auch für die Bierherstellung. Dagegen war der Weizen von Anfang an das wichtigste Brotgetreide.

Schon tausend Jahre früher, bevor der Ackerbau in Mitteleuropa Eingang fand, gab es im Zweistromland und in Ägypten bereits hochentwickelten Getreidebau. Über den Getreidebau dieser Länder sind wir aus bildlichen Darstellungen und Inschriften genauer unterrichtet. Auch aus Gräbern förderte man vielfach noch gut erhaltene Getreidekörner zutage, die uns eine umfassende Kenntnis des damaligen Getreidebaues vermittelten. In den Ruinen von Meridme in Ägypten (4000 Jahre v. Chr.) fand man schon Gerste, gleichfalls in den

Gräbern von Arpachje (4000 Jahre v. Chr.) in Mesopotamien.

Auch die Bibel berichtet an vielen Stellen des Alten Testaments eingehend über den Getreideanbau der israelitischen Völkerstämme. So war zum Beispiel schon zu Abrahams Zeiten der Weizenanbau recht bedeutend.

Auch in Europa erbrachten Weizen und Gerste während der Bronzezeit (1800 bis 800 v. Chr.) durch besseren Anbau immer höhere Erträge, und die beiden Hirsearten gewannen ein größeres Verbreitungsgebiet. Zur Bronzezeit gedieh die Hirse sogar im Süden Schwedens.

Roggen und Hafer erscheinen im allgemeinen erst später. Der Hafer etwa zu Beginn der Bronzezeit, der Roggen im 7. Jahrhundert v. Chr. auch in Schlesien und an verschiedenen Orten in Norddeutschland. Die Klimaverschlechterung, die zu Beginn der Eisenzeit, um 800 v. Chr., einsetzte und von so großem Einfluß auf die Entwicklung und die Wanderbewegung der germanischen Völkerstämme in Nord- und Mitteleuropa war, förderte dann die Verbreitung von Roggen und Hafer ganz erheblich, während sich die Nordgrenze des Weizenanbaues um etwa 300 km nach Süden verschob. Hungersnöte waren die Folge, und so begannen die in den nördlichen Gebieten wohnenden und von der Klimaverschlechterung am stärksten betroffenen germanischen Völkerstämme (Weizenbauern) in südländliche Gebiete auszuwandern. Die ehemals fruchtbaren Böden verödeten.

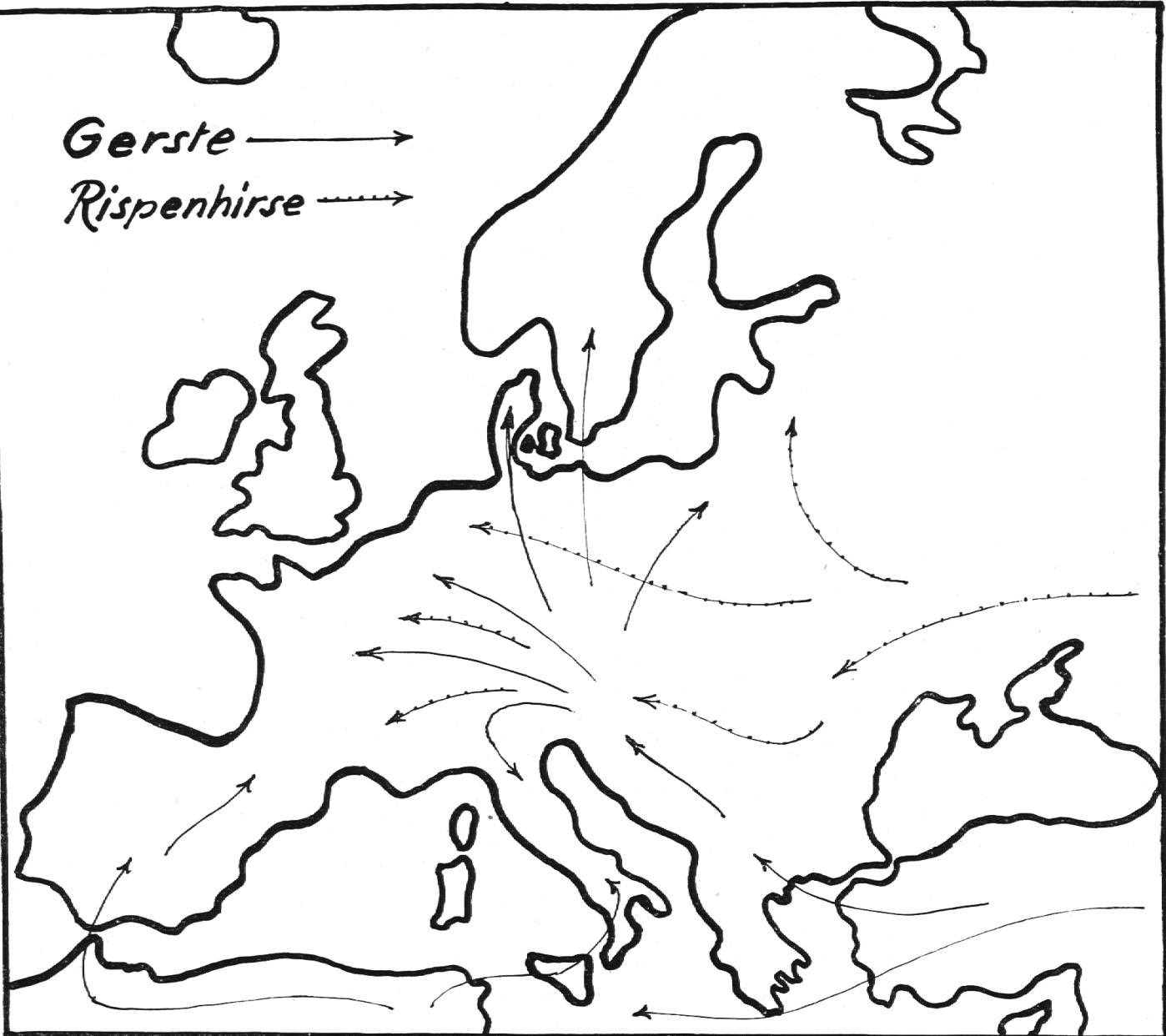
Das Getreide wurde wie auch alle übrigen Feldfrüchte im Frühjahr gesät und im Herbst geerntet. Wintergetreide kannte man wohl im allgemeinen noch nicht. Auch war die Düngung zu dieser Zeit noch unbekannt, das heißt man betrieb noch weiterhin die wilde Feldgraswirtschaft, die in Mitteleuropa bis zum Beginn der unsrigen Zeitrechnung vorherrschend blieb. Die Gallier waren vorzügliche Ackerbauern und haben eine Reihe neuer Geräte aus Eisen entwickelt.

Bei der ständig zunehmenden Bevölkerung reichte der eigene Anbau nicht mehr aus. Zudem wurde Brot und Backwerk schon aus Weizenmehl bevorzugt. Es wurde nun viel Weizen aus Ägypten und an deren Ländern eingeführt. Die Getreideschiffe wurden von Kriegsschiffen begleitet.

Der Weg der Gerste und Rispenhirse in unsere Heimat

Die verschiedenen Gerstenarten werden in zwei

Gerste →
Rispenhirse →



Hauptgruppen zusammengefaßt, die aus Kleinasien und Zentralasien stammen. Hauptformen um 4000 v. Chr. ausgebildet. Nachgewiesen in Mesopotamien 4. bis 3. Jahrtausend v. Chr., in Süddeutschland und der Schweiz zur Zeit der Pfahlbauer, Ägypten um 3500 v. Chr., Bronzezeit Dänemark.

Bei der Hirse unterscheidet man zwischen Rispen- und Kolbenhirse. Weg der Rispenhirse: Von Zentralasien über das Gebiet nördlich des Kaspischen Meeres nach Mitteleuropa. In der jüngern Steinzeit gepflanzt im Gebiete der heutigen Schweiz und Süddeutschlands. In der Bronzezeit Vorstoß nach Italien und in den Ostseeraum.

Anschließend an die Besprechung der Herkunft der Getreidearten bekommt der Schüler vier Karten skizzen in die Hand, auf denen mit Pfeilen ange deutet ist, woher bestimmte Getreidearten stammen. Hier sind, um Platz zu sparen, die Wege der Gerste

und der Rispenhirse auf derselben Skizze einge zeichnet.

Anhand der blinden Kartenskizzen lassen sich ver schiedene geographische Übungen durchführen:

1. a) Zeigt das Festland!
 b) Zeigt die Halbinseln!
 c) Zeigt die Inseln!
 d) Zeigt und nennt bestimmte Staaten!
 e) Zeigt und benennt die Meere!
 f) Welcher Erdteil ist hier skizziert?
 g) Wo grenzt Europa an andere Erdteile?
2. a) Zeigt die vier Himmelsrichtungen!
 b) In welche Richtung zeigen die Pfeile?
 c) Welcher Unterschied besteht in der Herkunft der Gerste und der Herkunft der Rispenhirse?
 d) Welche von beiden Getreidearten verträgt die Klimaunterschiede besser?

Fortsetzung in der nächsten «Sammelmappe»