

STUDIERESA

Hantverksbageri, Tyskland, 15–19 oktober

Brödets centrala roll inom religionen och dess viktiga funktion att mätta hunger är två huvudteman på Tysklands största brödmuseum.

Brödmuseet i Ulm

TEXT Marqus Östin FOTO Magnus Lanner

I sydvästra Tyskland, en timmes bussresa från München ligger staden Ulm. Där besöker vi stadens brödmuseum, *Museum der Brotkultur*. Ett museum som ger en omfattande bild av brödets betydande roll för vår civilisation genom historien.

Brödmuseet öppnades 1955 och drivs i privat regi och har genom åren samlat på sig en imponerande samling föremål. Här blandas antika artefakter med modern brödkonst och gammal tysk bageriutrustning. Det mesta av museets textmaterial är skrivet på tyska, därtill finns korta sammanfattningar på engelska. Vi får en guidad rundtur på museet, Manfred Enoksson ordnar översättning till svenska.

Vår bröddresa börjar tusentals år bakåt i tiden i det forna Egypten. Arkeologiska utgrävningar i områdena utefter Nilen antyder att många olika brödvarianter bakades, cirka 40 olika sorter. Det dominerande sädeslaget korn användes till de flesta av bröden. Samlingarna i Ulm rymmer ett stort antal spännande fynd från gravar som visar att människorna ofta skickade med spannmål och bröd till de döda. Man ville ombesörja så att de inte skulle svälta i efterlivet. Ibland rymde gravarna hela nedmonterade bagerier!

Den första "kvarnen" i historien bestod av en flat sten som lades ovanpå en större stenhäll. Stenen gneds för hand mot hällen och krossade spannmålskornen i långsam takt. Våra samlade ansträngningar ger siktat mjöl motsvarande till en småkaka efter några minuters malning. När kvarnen var i bruk tog det tre till fyra timmar att mala ett kilo siktat mjöl. Det krävdes med andra ord åtta timmars arbetsdag för att samla ihop mjöl till två stora bröd.

Vi förflyttar oss framåt i tiden till 1800- och 1900-talet. Historien om den omfattande svälten i Europa år 1816 sätter tonen för ett avsnitt om brödets avgörande betydelse när ingen annan föda fanns att tillgå. Vår guide räknar upp det fåtal brödsivror som skulle hålla en människa vid liv genom tider av missväxt, klimatförändringar och krig. Visningen avslutas med en lättsam tillbakablick på bagarskråets höga ställning i 1700-talets Tyskland. 🍞



Hunger illustreras i en av museets mest minnesvärda målningar; Pablo Picassos "Le Repas Frugal" (Den sparsamma måltiden). När denna målning gjordes 1904 kunde en bonde försörja fem personer med mat. Dagens moderna bonde producerar i snitt mat till cirka 143 människor.