

Europäische Häuser des Brotes



Brot ist ohne Zweifel das häufigste Lebensmittel auf allen Tischen auf der Welt. Trotzdem wissen wir so wenig von seinen symbolischen und ethnologischen Bedeutungen, kulturellen und religiösen Einflüssen, Arten und Produktionsweisen und überhaupt von Wichtigkeit des Brotes für unser alltägliches, existentielles und geistiges Leben. Die Geschichte

über Brot ist eine Geschichte über uns! Eine Belehrung, die universale Werte für alle Generationen vital erhält- sowohl für die Kinder als auch für die Erwachsenen. Wie könnte man die Geschichte über Brot darstellen oder wie würde unsere Kultur ohne Museen des Brotes aussehen? Heute gibt es mehr als fünfzig Museen in Europa, die das Thema des Brotes behandeln. Natürlich macht das jedes von diesen "Häusern des Brotes" auf seine eigene Art und



Weise. Eine Zahl der Museen ist einer jahrzehntelangen Familientradition der Bäckerei gewidmet, einige erzählen vom Leben des Ortes oder der Region, während einige die Rolle des Brotes in der Geschichte der Zivilisationen und Religionen darstellen. Indem sie diese mehrschichtige Geschichte auf verschiedenen Niveaus präsentieren-fabelhaft, zünftig und soziologisch - ist vielleicht nicht jede von den Institutionen in wahren Sinne museal, was aber ihre Wichtigkeit und ihren Beitrag dem Schaffen eines allgemeinen Bildes über die Stelle und Kultur des Brotes in der europäischen Zivilisation keinesfalls vermindert. Museen des Brotes sind auch ein wichtiges

Teil der Geschichte der Wirtschaft. Diese "Häuser des Brotes" sind nicht nur Ausstellungen, die von einer schicksalhaften Verbindung des Menschen und Brotes erzählen, sondern auch lebende Überträger der Kunst der Zubereitung des Brotes, um die sich der Duft wie aus einem Bäckerladen verbreitet. Das Ziel dieses Buches ist es einen geduldigen Leser über die Museen zu informieren, eine grundlegende Impression über die Wichtigkeit des Brotes und über alles, was mit der Bäckerei in einem langen Laufe der europäisch-mediterranen Zivilisation verbunden ist, darzubieten und dem Leser wie ein frisch backenes Brot zu duften zu beginnen

