

Die Bäckerei in Pompeji

- *pistor* = Bäcker u. Müller
 - gleicher Arbeitsvorgang: Mehl wurde in der kleinen Werkstatt gemahlen, dann im Ofenraum zu Brot gebacken.
 - Besitzer von Bäckereien meist Freigelassene, aber in Pompeji auch Möglichkeit zur Adilität
 - Backen – Tätigkeit zur Gewinnung von Geld u. Ansehen
 - in den kleineren Betrieben arbeitet der Besitzer mit.
- Pompeji: 31 Bäckereien mit 20 Verkaufsläden; Kleinbetriebe zur Versorgung der Anwohner
- *pistrinum* = Bäckerei, Backstube; meist 3-4 Mühlen, 5-7 Leute beschäftigt (wahrscheinlich Sklaven)
- Verkauf: Ladenlokal, Verkauf auf der Straße („Fliegende Händler“) siehe Abb.1
- *libarius* = Kuchenbäcker
- *pompejanisches Brot*: fest, rund, auf der Oberfläche in 8 Teile geteilt

Herstellung von Brot *siehe Abb.2*

1.) Mahlen des Getreides

- 2 Arten von Mühlen: *mola trusatilis* – von Sklaven angetrieben
mola asinaria - von Esel/Pferd angetrieben
- Mühlsteine aus sehr harter und sehr poröser, schwarzer Lava
- 2 Teile: *meta* –feststehend, Form einer Glocke
catillus - beweglich, zwei hohle Kegel – oberer Kegel als Trichter, an Verbindungsstelle enge Öffnung mit 2 viereckigen Löchern mit eisernen Pfannen für hölzerne Arme des Mühlsteins (für das Anspannen des Tieres), zum Verlängern der Lebensdauer Möglichkeit zum Umdrehen

2.) Herstellen des Brotteiges

- nach Mahlen zerquetschte Körner gesiebt
- Teig mit Hefe, Wasser u. Salz anrühren
- in hölzernem Backtrog oder in der Knetmaschine geknetet
- auf Tisch geformt, mit der Hand Form von Broten, Name des Bäckers aufgedrückt, auf langstieligem Schieber in den Ofen

3.) Backen im Ofen (*furnus*)

- einfach Backöfen: Boden (*area*), kleines Gewölbe, unten eine Ofenloch
- Bäckeröfen: komplizierter - Boden der Feuerstelle aus Ziegelsteinen mit Kalkmörtel verbunden, 10-cm-Sandschicht zur Dämmung, Fundament, Hohlraum zum Trocknen von Gemüse/Holz, Ofenloch war während des Backens verschlossen, Kamin für Zug, Rauch heizte Wärmekammer
- Tonöfen für feineres Brot: Ofenraum, der durch Feuer zwischen Doppelwänden erhitzt wurde



Abb.1

Brotverkäufer, Wandmalerei aus dem Haus VII, 3,30 (jetzt Nationalmuseum Neapel)

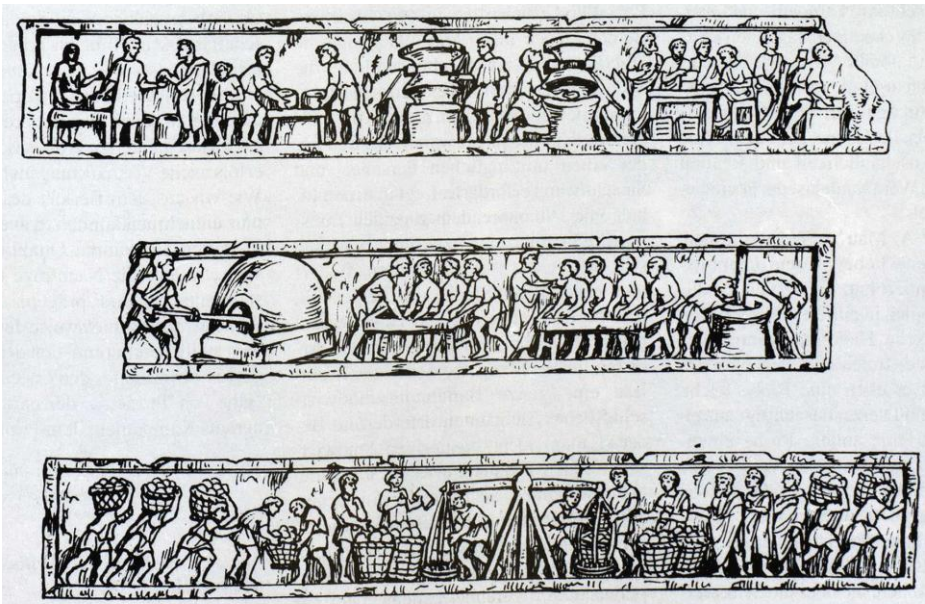


Abb.2

Großbäckerei, Relieffries am Grabmal des Vergilius Eurysaces (Umzeichnung): Anliefern, Mahlen und Verbuchen des Getreides; Herstellen und Backen des Brotteiges; Abwiegen und Transport des Brotes.

Quellen:

Robert Étienne: Pompeji - Das Leben in einer antiken Stadt, Stuttgart 1974, 146-150.

Hans Kloft: Alltag in der Antike, Antike Welt 34.5 (2003) 451-461.

Karl Oberhofer: Die Bäckerei VII, 2, 22 in Pompeji, in: Gerald Grabherr, Barbara Kainrath (Hgg.): Akten des 11. Österreichischen Archäologentages in Innsbruck. 23.-25. März 2006, Innsbruck 2008, 205-214.