

3.000 Jahre altes Brotstück aus Ägypten in Leeds entdeckt - Ein faszinierender Fund für die Backkunstgeschichte

Ein uraltes Brotstück aus Ägypten, das vor mehr als 3.000 Jahren mit einer Mumie beigesetzt wurde, wurde in einer Sammlung im Leeds Discovery Centre entdeckt. Der Fund könnte interessante Erkenntnisse für Bäcker und Historiker liefern.



Im alten Ägypten gab es verschiedene Getreidesorten: den Weizen, das Korn und den Emmer. Der Weizen, der der Herstellung von Brot diente und die Gerste, die zur Herstellung von Bier benutzt wurde. Der Getreideanbau war einer der größten Reichtümer der alten Ägypter. © Unsplash / Lea Kobal

□

Ein Blick auf die Vergangenheit der Backkunst

Ein außergewöhnlicher Fund hat in Großbritannien für Aufsehen

gesorgt: In einer Sammlung im **Leeds Discovery Centre** wurde ein uraltes Stück Brot entdeckt, das mehr als 3.000 Jahre alt sein könnte. Das Brot wurde gemeinsam mit einer altägyptischen Mumie beigesetzt und gehörte zu einer Sammlung von Objekten, die im 19. Jahrhundert zusammengetragen wurden. Der Fund ist nicht nur ein bedeutendes archäologisches Ereignis, sondern könnte auch interessante Einblicke in die historische Entwicklung der Backkunst geben.



Der Fund dieses alten Brotstücks wirft Fragen zur damaligen Backtechnik und den verwendeten Zutaten auf. © Stuart Robinson / Leeds Museums and Galleries

Ein überraschender Fund unter Tausenden

Der Fund des Brotstücks ist das Ergebnis eines Freiwilligenprojekts, das darauf abzielte, bislang nicht katalogisierte Objekte in der Sammlung des Leeds Discovery Centres zu inventarisieren. Clare Brown, die Kuratorin für Naturwissenschaften, zeigte sich begeistert von der Entdeckung: „Dass wir ägyptisches Brot entdeckt haben, war eine besondere Überraschung“, erklärte sie. „Es ist faszinierend, unsere Sammlung in Leeds mit Brot zu verbinden, das vor Tausenden von Jahren auf einem anderen Kontinent gebacken wurde.“ Das Brot stammt aus der antiken Stadt Theben und wurde im 19. Jahrhundert in die Sammlung aufgenommen. Es wurde von einem unbekanntem viktorianischen Mikroskopiker sorgfältig konserviert, doch bislang war es in der umfangreichen Sammlung aus Holzschlitten mit mikroskopischen Präparaten unbeachtet geblieben.

Ein Blick auf die alten Techniken der

Backkunst

Der Fund dieses alten Brotstücks wirft Fragen zur damaligen Backtechnik und den verwendeten Zutaten auf. Bäcker, Konditoren und Historiker könnten daran interessiert sein, wie sich das **Backhandwerk** in Ägypten im Vergleich zu den heutigen Praktiken entwickelt hat. Auch wenn das Brotstück in seiner heutigen Form nicht mehr genießbar ist, könnte die Entdeckung Hinweise auf die ursprünglichen Zutaten und Zubereitungsmethoden liefern. Es ist bekannt, dass in der Antike verschiedene Getreidearten verwendet wurden, darunter Weizen, Emmer und Gerste. Diese Getreidearten sind auch heute noch in der Produktion von Spezialbrot in Österreich von Bedeutung. Der Fund eines ägyptischen Brotes könnte daher als wertvoller Hinweis auf den Ursprung von Brotarten und -techniken betrachtet werden, die auch heute noch Teil der Bäckertradition sind.

Relevanz für Österreichs Bäcker und Fachpublikum

Für österreichische Bäcker, Konditoren, Pâtisseries, Chocolatiers und Landwirte ist die Entdeckung eines so alten Brotstücks von besonderem Interesse. In Österreich gibt es eine lange Tradition des Brotbackens, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Viele Regionen sind stolz auf ihre eigenen, einzigartigen Brotarten, die auf Jahrhunderte alte Rezepturen zurückgehen. Der Fund aus Ägypten könnte als Anstoß dienen, sich verstärkt mit der Geschichte des Brotes und der Entwicklung der Backkunst auseinanderzusetzen. Die Entdeckung des über 3.000 Jahre alten Brotstücks ist nicht nur ein faszinierender archäologischer Fund, sondern auch ein wertvoller Beitrag zur Geschichte der Backkunst. Für die Bäcker und Konditoren in Österreich bietet der Fund eine Gelegenheit, sich mit der langen Tradition des Brotbackens hierzulande auseinanderzusetzen und das Handwerk in einen historischen Kontext zu setzen. Der Austausch von Wissen über alte Techniken könnte nicht nur die Kunst des Backens bereichern, sondern auch den Blick auf innovative Verfahren und neue Zutaten lenken, die in der modernen Backkunst verwendet werden.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at