

Exponat des Monats

April 2022

Adenauers „Kölner Brot“

Der Erste Weltkrieg von 1914 bis 1918 war ein Krieg vollkommen neuen Ausmaßes. Zum ersten Mal wurde ein Krieg industrialisiert geführt und die gegnerischen Parteien mussten immense Ressourcen aufbringen, um die Versorgung zu sichern und den Kriegsverlauf zu ihren Gunsten zu beeinflussen. Damit verbunden war auch eine starke Belastung der Menschen in der Heimat. Dies ist vor allem auf die zentrale Erfassung von Rohstoffen und industriellen Kapazitäten, Kontingentierung und Rationierung zurückzuführen.

Während des Krieges war Konrad Adenauer erster Beigeordneter des Bürgermeisters von Köln. Er erkannte früh, dass neben anderen Schwierigkeiten vor allem die Versorgung der Bevölkerung Kölns mit Lebensmitteln zu einem Problem werden könnte. Seinen Vorsitz in der Lebensmittelkommission, die mit der Beschaffung und Verteilung der Nahrungsmittel befasst war, nutzte Adenauer geschickt, um auch mit unorthodoxen Mitteln die Versorgung der Stadtbevölkerung zu sichern.

Nachdem 1915 ein Brotbuch, eine Rationierungskarte für den Broterwerb, eingeführt worden war, entwickelte Konrad Adenauer gemeinsam mit den Brotfabrikanten Jean und Josef Oebel ein patentiertes Brot. Dieses „Kölner Brot“ bestand aus beschlagnahmefreien Getreiden wie Gerste, Reis und Mais und der Nährwert konnte mit herkömmlichen Broten mithalten. Die Lieferungen der Rohstoffe für das „Notzeitbrot“ kamen aus Rumänien. Somit war die Versorgung der Stadt Köln zunächst gesichert. Allerdings war dies nur eine Lösung auf Zeit, da mit dem Beitritt Rumäniens zur Entente im Frühsommer 1916 die Rohstofflieferungen für die Produktion des Brotes wegfielen.



Adenauers Exemplar des Patents für das Brot befindet sich heute im Archiv der Stiftung Bundeskanzler-Adenauer-Haus.

KAISERLICHES



PATENTAMT.

PATENTSCHRIFT

— № 296648 —

KLASSE 2c. GRUPPE I.

AUSGEBEN 18. FEBRUAR 1917.

JEAN OEBEL, JOSEF OEBEL UND KONRAD ADENAUER
IN CÖLN-LINDENTHAL.

Verfahren zur Herstellung eines dem rheinischen Roggenschwarzbrot
ähnlichen Schrotbrotes.

Patentiert im Deutschen Reiche vom 2. Mai 1915 ab.

Man hat bereits Mehl aus entschältem Mais als Zusatz zu Roggen- und Weizenmehl für die Brotbereitung vorgeschlagen. Die Verarbeitung eines derartigen Teiges bot aber technische Schwierigkeiten, weil das Maismehl infolge der Aufsaugung der Feuchtigkeit ein rissiges und rasch austrocknendes Brot ergab. Außerdem hatte das Brot einen nicht angenehmen Geschmack. Es ist allerdings auch bekannt, daß der Geschmack von Mais dadurch verbessert werden kann, daß man die Maiskörner im entschälten Zustande röstet. Derartig gerösteter und gemahlener Mais wurde aber bisher zur Brotbereitung nicht verwendet. Wenn man ein Mehl aus geröstetem Maiskorn mit einem Grundsauer verarbeitet, so nimmt die mit dem Grundsauer versetzte Masse schnell einen unangenehmen Geruch und Geschmack an. Das Brot geht auch nicht genügend auf. Es hat sich nun gezeigt, daß ein wesentlich anderes Ergebnis erhalten wird, wenn man nicht das Maiskorn röstet und hieraus Mehl bereitet, sondern wenn man erst aus entschältem Mais Mehl herstellt, dieses Mehl der Dörrung unterwirft und nunmehr zur Brotbereitung verwendet. Der zugesetzte Grundsauer entwickelt dann einen angenehm schmeckenden, gut aufgehenden Teig. Die Dörrung geschieht derartig, daß das aus dem entschälten Mais hergestellte Mehl einer etwa 30 Minuten lang andauernden Dörrung bis auf 200° C oder höher ausgesetzt wird. Die Dörrung kann mittels heißer Luft erfolgen. Eine irgendwie erhebliche Bräunung oder Dunkelröstung zeigt sich hierbei nicht.

Zur Herstellung des rheinischen Schwarzbrottes wird das in der beschriebenen Weise erhaltene Mehl mit Mehl von Gerste oder Reis, mit Kleie sowie Dextrin und den üblichen Gewürzzuschlägen zusammengeknetet. Beispielsweise kann man 40 Gewichtsteile Maismehl, 35 Gewichtsteile Gerstenmehl, je 10 Gewichtsteile Reismehl und Kleie sowie 5 Gewichtsteile Dextrin und die üblichen Gewürzzuschläge verarbeiten. An Stelle von Maismehl können auch Produkte aus Mais verwendet werden, welcher einem Umwandlungsprozeß unterworfen ist. Beispielsweise kann man entölten Mais, Maisflocken, sogenanntes Maizena, u. dgl. der Röstung unterwerfen. Zur Herstellung des Grundsauers verwendet man am besten Gerstenmehl. Es hat sich weiter gezeigt, daß bei dem beschriebenen Verfahren das Reismehl durch stärke- oder kleberhaltige Mehle, z. B. Kartoffelmehl, Tapioka, Roggenmehl, Weizenmehl, Gerstenmehl oder durch Gemische derselben ganz oder teilweise ersetzt werden kann. Auch kann das Reismehl oder seine Ersatzmittel vor der Vermischung mit den anderen Stoffen abgekocht oder gedörrt werden. Die Herstellung des Brotes geschieht derart, daß das gelörrte Maismehl mit auf 40° C erwärmtem Wasser zu einem dickpappigen Teig angerührt wird. Der so gewonnene Maischrotteig wird nunmehr mit dem Grundsauer, z. B. aus Gerstenmehl, versetzt, dann verknetet man mit Gersten- und Reismehl, Kleie, Dextrin als Bindemittel und geeigneten Gewürzzuschlägen sowie Wasserzusätzen zusammen

Text: Stefanie Bilinski

Quelle: StBKAH BVI-B 68,5

Foto: Harald Odehnal

Literatur:

Stiftung Bundeskanzler-Adenauer-Haus (Hg.): Konrad Adenauer – Der Kanzler aus Rhöndorf. S. 24f..

<https://www.spiegel.de/geschichte/erfindungen-von-konrad-adenauer-konrad-das-brot-a-1031059.html> (zuletzt aufgerufen am 06.04.2022).

<https://www.konrad-adenauer.de/persoennesliches/erfindungen/> (zuletzt aufgerufen am 06.04.2022).