

Das Gütersloher Fuhrmannsbrot



Das heutige Stadtgebiet Güterslohs gehörte im 16. Jahrhundert fünf historischen Territorien an, der Herrschaft Rheda, den Grafschaften Rietberg und Ravensberg sowie dem Hochstift Münster und Hochstift Osnabrück. Somit war eine enge Verbindung zu den intensiv Handel treibenden Hansestädten Wiedenbrück, Münster und Osnabrück gegeben.

Bis Gütersloh im Jahre 1847 an die Eisenbahnstrecke der Köln-Mindener Eisenbahngesellschaft angeschlossen und der Gütersloher Bahnhof eröffnet wurde, waren es ausschließlich die Gütersloher Fuhrleute, die als Handelsleute und Postkurierere Waren und Nachrichten im ganzen Land verteilten und damit einen überregionalen Handel ermöglichten.

Als Ende des 19. Jahrhunderts die ersten befestigten Chausseen (z.B. in Richtung Marienfeld, Brockhagen, Verl/Neuenkirchen und Friedrichsdorf) gebaut wurden, konnten die Fuhrleute wie die Gütersloher Familie Angenete oder später Adolf Titgemeyer die Handelswaren vom Gütersloher Bahnhof aus in der Region verteilen oder aber den Transport zum Bahnversand übernehmen.

Auch das Backhandwerk hat in Gütersloh eine lange Tradition und es gab zahlenmäßig immer viele Bäckereien in unserer Stadt. Vielleicht, weil sich das mindestens 16 Stunden gebackene westfälische Roggenschrotbrot als einheimische Spezialität unter dem Namen "Schwarzbrot" oder "Pumpernickel" wegen seiner langen Haltbarkeit besonders gut eignete, von den Fuhrleuten auch über weitere Strecken übers Land transportiert zu werden und sich somit auch überregional verkaufen ließ.

Aber den Güterslohern sagt man bekanntlich nicht nur Fleiß, Weltoffenheit und Handelsfreude, sondern auch Bodenständigkeit und Sparsamkeit nach. Und so wurden auch die letzten Kanten und Reste vom Schwarzbrot noch einmal wiederverwertet und mit viel Roggen, wenig Weizen und mit dem hauseigenen Sauerteig nach dem jeweiligen Familienrezept zu einem im Steinofen gebackenen Hausbrot verarbeitet, das die Fuhrmänner in Gütersloh und der ländlichen Umgebung verkauften.

Auch der Gütersloher Bäcker Volker Meier, der mittlerweile in Schenkes Bäckerei in der Schenke Manufaktur arbeitet, besitzt ein solches Familienrezept für dieses traditionelle westfälische Sauerteigbrot, das schon vor vielen Jahren von der Bäckerei Meier unter dem Namen „Fuhrmannsbrot“ verkauft wurde.

Durch die besonders lange Teigführung, den extra gekochten Aroma-Malzteig und die verwendete alte Getreidesorte Champagnerroggen, die auch hier in Westfalen bis in die 1960er Jahre großflächig im Anbau vertreten war, entsteht ein rustikales mildgesäuertes Brot. Und dieses rustikale Sauerteigbrot mit der herrlich schmeckenden dunklen kräftigen Kruste ist eigentlich erst nach ein paar Tagen „richtig gut“, wenn sich mit dem Abnehmen des Feuchtegehaltes noch einmal die Aromen verdichten und verfeinern. Bei richtiger Lagerung im Brotkasten, Tontopf oder Leinentuch bei Raumtemperatur hält sich das Gütersloher Fuhrmannsbrot mindestens eine Woche.

Aus Liebe zum Brot und zur Heimat wird dieses Brot zur Freude aller Gütersloher von Volker Meier und seinen Bäckerkollegen in Schenkes Bäckerei nun wieder gebacken. Es ist exklusiv an Schenkes Bäckereitheken in allen Schenke Märkten erhältlich.

Verantwortlich für den Inhalt: Jeannette Hölscher-Schenke

Literaturquellen:

Wikipedia

www.guetersloh.de

www.stadtgeschichte-guetersloh.com

mündliche Informationen von Volker Meier und Martin Buchmann