

Schmier' Dir eins! Das Butterbrot heute

1. Was verstehen Sie unter einem Butterbrot?

Eine Schnittle Brot mit Brotaufstrich (Butter, Margarine, Marmelade, Aufschnitt o.ä.), entweder einfach oder durchgeschnitten und aufeinandergeklappt (letzteres für unterwegs).

2. Kann ein Butterbrot aus unterschiedlichen Brotsorten zusammengesetzt werden?

[X] ja [] nein zumeist (nach meinem Geschmack ausschließlich) nur eine Brotsorte wenn ja, welche Sorten sind das:

Grau- und Schwarzbrot, manchmal (sogar!) Schwarzbrot und Stuten

Hat dieses Butterbrot in Ihrer Region einen besonderen Namen? mir nicht bekannt

3. Welche Brotsorten bevorzugen Sie?

- 1. Vollkornbrot - fast ausschließlich selbst gebacken, aus eigenem Getreide
2. Graubrot (selten)
3.

4. Wie viele Butterbrote essen sie täglich?

[] 1-2 [] 3-4 4 - 5 [] 5-6 [] mehr als 6

5. Aus welchen Gründen essen Sie ein Butterbrot?

weil es mir schmeckt und eine "Brotmahlzeit" schnell zubereitet ist

6. Wann essen Sie Butterbrote:

[X] zum Frühstück [] zum 2. Frühstück [] mittags [X] nachmittags [X] abends [] zu anderen Gelegenheiten:

früher ja, heute nein

7. Gibt es ein „Alltagsbutterbrot“ und ein „Luxusbutterbrot“? ja nein

Wenn ja, wie unterscheiden sie sich? Früher: z.B. Schwarzbrot mit Apfelkraut
und als Luxusbutterbrot: Brot mit Butter und Aufschnitt

8. Gibt es bestimmte Brotsorten an besonderen Tagen/zu besonderen Gelegenheiten?

Zum sogenannten "Bergischen Kaffee" werden vielerlei Brotsorten
und Waffeln angeboten.

9. Bevorzugen Sie...

Butter salzige Butter Margarine sonstiges.....
als Diabetiker esse ich vorwiegend Margarine

10. Was bevorzugen Sie als Belag bzw. Aufstrich?

Wurst:

Käse:

Süßes: Diätmarmelade

anderes: mageren Schinken

11. Welches Brot bevorzugen Sie mit welchem Belag / Aufstrich zu welcher Tageszeit?

zum Frühstück: Vollkornbrot mit Marmelade (ausschließlich)

zum 2. Frühstück:

mittags:

nachmittags: wie beim Frühstück (selten auch Blatz)

abends: Vollkornbrot mit magerem Schinken, Fisch

zu anderen Gelegenheiten, welche:

12. Bei welchen Gelegenheiten können Baguette, Toast und ähnliche Sorten das „klassische
Butterbrot“ ersetzen?

nur bei Urlaubsreisen "wenns sein muss"

13. Beschreiben Sie Ihr Lieblingsbutterbrot:

Von meiner Frau gebackenes Vollkornbrot aus Roggen, Weizen, mit
Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Walnüssen, darauf Butter
(Margarine) Marmelade oder mageren Schinken oder Käse

14. Welche besonderen Bezeichnungen gibt es in Ihrer Region für ein Butterbrot?

Butterbrot, "Butter"
"krieg ich en Butter?"
"schmierst (machste)de mir en Butter?!"

15. Wie nennen Sie in Ihrer Region ein wieder zurückgebrachtes Butterbrot?

?

16. Wie nennen Sie in Ihrer Region das Endstück eines Brotes?

Kruste, Engstücke, Endstück

17. Wie verpacken und transportieren Sie ein Butterbrot?

- Vollkornbrot - fast ausschließlich selbst gebacken, aus eigener
Mühle
- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Alufolie | <input type="checkbox"/> Frischhaltefolie | <input checked="" type="checkbox"/> Butterbrotpapier (Pergament) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plastikbeutel | <input type="checkbox"/> Brotbox (Metall) | <input type="checkbox"/> Kunststoffbox („Tupperdose“) |
| <input type="checkbox"/> anderes:..... | | |

18. Wie setzte sich ein Butterbrot in Ihrer Region früher zusammen?

Beschreiben Sie Brotsorte, Aufstrich, Aufschnitt und Gelegenheit(en):

In den 1940/1950er Jahren:

Schwarzbrot oder Graubrot mit gekratzter Butter (oder ohne Butter)
als Bortaufstrich Apfelkraut und "Püngelskäse".

Sonntags gab es häufig als Brotbelag "Pannebrei" - eine preiswertere
durch Mehl- Milchzusatz, durch Zwiebel und Speck gewürzte Variante
des Rühreies.

In den 1960/1970er Jahren:
Butter, Wurst, Schnittkäse

Schinken, Fisch

19. Gibt es Besonderheiten rund um das Butterbrot? Geschichten – Kindheitserinnerungen -
Einstellungen....

s. Anlage

Zur Person:

Name (freiwillig)

Alter: 66 weiblich männlich Beruf: Lehrer i.R.

Geburtsort: Forsten Wohnort: 51515 Runkeln - Forsten

In Kl 119

Brot-Begegnungen

Pefferbuttern

Unser liebenswerter Nachbar Otto Förster war zwar ein guter Anstreicher, doch schrieb er sehr ungern Rechnungen. Noch unangenehmer war es ihm, eine Steuererklärung abzugeben. Irgendwann musste er sie doch dem Finanzamt einreichen und wurde prompt zu einem Gespräch eingeladen. Der Finanzbeamte betrachtete Ottos Angaben voller Zweifel und fragte: „Lieber Herr Förster, ihr Einkommen ist unglaublich gering. Wovon haben Sie überhaupt gelebt?“ Otto antwortete spontan: „Von Pefferbuttern!“

„Pefferbuttern“ waren Vollkornbrote, nur mit Apfelkraut = „Peffer“ bestrichen. Diese Brote waren an Preiswürdigkeit nicht mehr zu unterbieten. Wer sich so schlicht ernährt, kann auch mit einem geringen Einkommen auskommen, wird der Beamte geschlussfolgert haben, als er auf weitere Ermittlungen verzichtete.

Klappschnitte

Berthold, ein anderer Nachbar, aus Schlesien stammend, nannte das Butterbrot „Schnitte“, ein zusammengeklapptes Butterbrot folglich „Klappschnitte“. Wenn er bei Bauern auf dem Feld arbeitete, und man ihn fragte, was er zum Essen mit ins Feld nehmen möchte, antwortete er stets: „Ne Klappschnitte“. Für uns Bergische klang dieses Wort fremdartig, und drum nannte man ihn bald überall „die Klappschnitte“.

Schul-Butterbrote

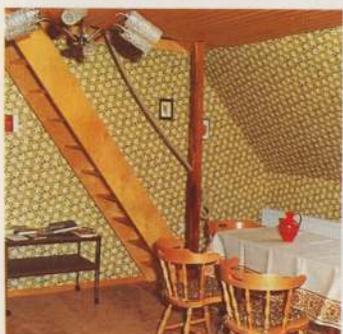
Da meine Eltern einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb besaßen, brauchte ich in der „schlechten Zeit“, der Kriegs- und Nachkriegszeit nicht zu hungern. Anders erging es den „Bornern“, meinen Mitschülern aus einem benachbarten Knabenheim in Bornen, deren Brot streng rationiert war. Verwundert beobachtete ich, wie diszipliniert sie in der Reihe anstanden, wenn ihnen zum Essen ein Brot gereicht wurde. Als mir einmal ein Stück Pausenbrot auf die Erde fiel, sprang einer der Jungen hinzu, hob das bestaubte Brot auf und aß es. Da erst begann ich zu ahnen, was Hunger ist.

Als es nach dem Krieg Erdnussbutter gab, durften wir alle mit einer trockenen Brotschnitte in die Schule kommen. Die Frau unseres Lehrers bestrich uns die Brote – damals gab es auch das gelbe Maisbrot – mit Erdnussbutter, das war für uns ein gänzlich neuer Genuss.

Günther Paffrath
Forsten 27
51515 Kürten



Gästehaus Paffrath



Ferienwohnungen

Kürten-Forsten - Forsten 27-31

Telefon: 02268 / 6327

Besitzer: Günter Paffrath

Ruhetag: keinen

Auf einer der vielen Höhen des romantisch gelegenen Ortes Kürten liegt in Forsten das „Gästehaus Paffrath“. Ein sagenträchtiger alter Ort damals, heute Ausgangspunkt des Kürtener Wanderparadieses.

Der älteste Teil des Hauses wurde um 1820 im Fachwerkstil errichtet und beeinflusste die nachfolgenden Anbauten. Entsprechend modernisiert sind hier im alten Trakt die beiden Ferienwohnungen für zwei oder sechs Personen mit Küche, DU, WC untergebracht.

Für die Gäste stehen eine Liegewiese, ein Kinderspielplatz und ein Grillplatz zur Verfügung. Das große Freibad mit Riesenrutsche ist in 10 Gehminuten über einen Waldweg zu erreichen und der Tennisplatz in nur drei Minuten.

Die ausgebauten und markierten Wanderwege durch eine einmalige abwechslungsreiche Landschaft laden Wanderer und Radfahrer geradezu ein.

Idealer Ausgangspunkt: Das Gästehaus Paffrath.