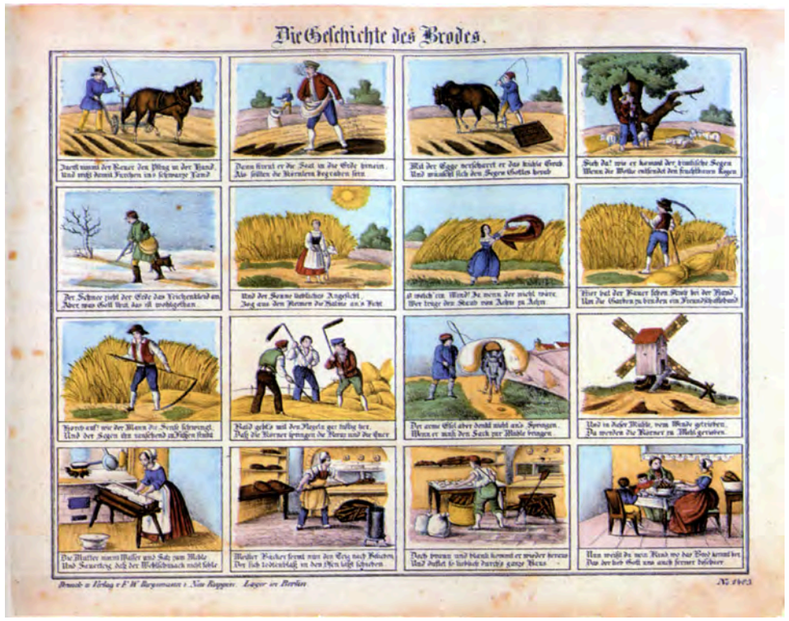
© Jürgen Rammelt, 2017

Eine kleine Menzer Brotgeschichte



Angeregt durch den Neuruppiner Bilderbogen „Die Geschichte des Brodes“ hat die AG Dorfgeschichte eine kleine Menzer Bildersammlung zusammengestellt.

Quellen: „Alte Getreide wiederentdeckt“; VERN
„So backt der Bauer sein Brot“; Hans Meise
https://regiowiki.pnp.de; https://st.museum-digital.de;
https://www.lagis-hessen.de
Archiv Menz des Dorfvereins Menz e.V.

DORFVEREIN MENZ eV

Saatvorbereitung

Während des gesamten 19. Jh. war der Roggen das Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung

Archiv Edith Trzonnek

Viel Land rund um das Dorf für den Getreideanbau; um 1930

„Jägers Norddeutscher Champagnerroggen“ existierte bis in die 1960er Jahre. Er wurde bis 2 Meter hoch.

© Steven Roltsch

Reifes Kornfeld bei Gransee

Die Höhe unterdrückte Unkraut und lieferte viel Stroh, Hauptbestandteil des winterlichen Viehfutters.

Archiv Renate Lück-Lindwurm

Auf dem Krebschen Bauernhof: Schnitter und ihre Familien

Gemäht wurde mit der Sense.
Die Ernte war eine Gemeinschaftsarbeit.
Oft wurden Tagelöhner, sog. Schnitter zugezogen.
(siehe Schnitterkasernen in Zernikow)

Archiv Annerose Kramp

Pause auf dem Feld während der Getreideernte; 40er Jahre

Archiv Renate Lück-Lindwurm

Dreschen auf dem Krebschen Hof (heute Lindenstr. 14); 40 er Jahre

Archiv Anneliese Thiecke

Zwei Menzer Menzer Mädels in filmreifer Pose

Archiv Marhgarete Deresch

Getreideernte in der LPG mit dem Mähmaschine

Vor dem Aufkommen der Dresch-
maschinen wurde mit dem Dreschflegel
gedroschen. Beginn war nach dem Ernte-
dank, spätestens im November.
Das Dreschen musste zur Fastenzeit, d.h.
bis zur nächsten Saatzeit, beendet sein.

© Museum Wolmirstedt

Nach 1945 wurden Mähmaschinen
eingesetzt.

Und schon bald kam der
„Mähdrusch“, der gleichzeitig zu ernten
und zu dreschen vermochte.

© Fotosammlung des Heimatvereins Hachbor

Ein Heimatverein zeigt wie mit dem Dreschflegel gedroschen wurde

Archiv Anneliese Thiecke

Der sogenannte Mähdrusch – er konnte mähen und dreschen

Erst nach dem Erntedank war in alten Zeiten das Dreschen des Getreides an der Reihe

Archiv Anneliese Thiecke

Der Erntewagen vom Hof Kunow

Archiv Margarete Deresch

Erntewagen der LPG

Dreschen:

1. Herauslösen der Getreidekörner aus den Ähren (Dreschflegel).

2. Absieben des Stroh. Übrig blieb das Spreu-/Körnergemisch.

3. Die Trennen Körner von der Spreu

Die Produkte: Korn, Spreu und Stroh

Das Mahlen des Menzer Korns erfolgte seit 1530 in der Menzer Mühle.

Archiv Jürgen Graetz

Familie Grabow vor der Menzer Mühle

Das Wasser wurde durch den rechten Durchlass auf das Mühlrad der Mahlmüle geleitet. Der linke Durchlass trieb die Schneidemühle an.

Archiv August Schwabe

Archiv August Schwabe; © Lehmann

Mühlenbrücke über den Polzowkanal; der rechte Durchlass bedient das Rad der Mahlmühle

Die Zahnräder übertragen die Kraft des Mühlrads auf das Mahlwerk.

Archiv Jürgen Graetz

Die Mühle war bis 1980 in Betrieb; Foto 90er Jahre

Archiv Anneliese Thiecke

Backhaus auf den Kunow-Hof

Bis in das 20. Jahrhundert hatte in Menz jeder der großen Bauernhöfe sein eigenes Backhaus.

Archiv August Schwabe

Familienfoto vor der Bäckerei Schwinhagen , um 1930/40

Später gab es in Menz zwei Bäckereien, beide in der Berliner Straße.
Neben der Bäckerei von Otto Schwienhagen in der heutigen Nr. 11 führte Louise Ehlert ihren Laden in der Nr. 2.

Archiv Anneliese Thiecke

Vekaufstelle in der alten Feuerwehr; 1990er Jahre

Da mittlerweile auch die letzten Verkaufsstellen verschwunden sind, backen wir unser Brot wieder selbst – mindestens ein Mal im Jahr in Neuroofen

gebacken im Lehmbackofen Neuroofen 2017

© Jürgen Rammelt, 2017

„Unser Bäckermeister“ Klaus Bresemann