

# Deutsches “Goldbrot”

Acoltzi Pérez, Jaime Omar

2019-11-29

---

<https://hdl.handle.net/20.500.11777/4446>

<http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf>



DEUTSCHES BROT

# DEUTSCHES GOLDBROT

## FEIERTAGE UND GESCHICHTE

Aufgrund der klimatischen Bedingungen und der Art des Bodens gilt Deutschland als optimales Land für den Anbau einer Vielzahl von Getreide- und Getreidekörnern, wobei Weizen und Roggen am häufigsten vorkommen.

Der Roggen, der "das Getreide der Armen" genannt wurde, wurde hauptsächlich in der nördlichen Region Deutschlands von Menschen aus bescheideneren Schichten konsumiert.



## ERSTER WELTKRIEG

Während des Ersten Weltkrieges litten die Landwirtschaft und die Verteilung von Nahrungsmitteln unter erheblichen Einschränkungen aufgrund von Seeblockaden, die den Import von Waren verhinderten, und der Mobilisierung von Menschen, Maschinen und Arbeitstieren, das Feld ohne Infrastruktur verließen.

Im Juli 1918 erhielten die Engländer erstmals Lebensmittelkarten, um Fleisch, Zucker, Mehl und Fett zu erwerben. In Russland, der Türkei oder Österreich-Ungarn starben Zehntausende an Hunger, während die Bundesregierung versuchte, ihre Bürger mit K-Brot zu unterstützen, einem Brot aus Kartoffelmehl, Haferflocken und sogar Stroh.

## HEILIGES FEUER

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts trat an den Orten mit der größten Ausdehnung des Anbaus bei feuchtem Klima ein Pilz auf, der als „Mutterkorn des Roggens“ bezeichnet wurde.

Er war eine Pest natürlichen Ursprungs, die die Bauern nicht kannten, und eine Epidemie namens Heiliges Feuer wurde geboren. Die Sorge, dass Brot mit Mehl verzehrt wurde, das mit diesem Pilz kontaminiert war, verursachte Vergiftungen, schreckliche Halluzinationen, Lähmungen des Nervensystems und Brandwunden.

## KULTURELLES ERBE

**11,000**  
Bäckereien  
angeschlossen

**270**  
Lokale  
Abteilungen

**16**  
Staatliche  
Abteilungen

**3,090**  
Verschiedene  
Brotsorten

Die Brotkultur wird in Deutschland seit vielen Jahrhunderten erfolgreich gepflegt und verbindet alte Traditionen mit neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen.



### ELABORADO POR:

JAIME OMAR ACOLTZI PÉREZ  
JOSÉ PABLO ROVIROSA OROZCO  
MIGUEL ÁNGEL GARCÍA RUBIO  
JORGE CANO MEDINA  
JOSÉ LUIS BARDALES PASTRANA  
YABIN ALEJANDRO LAGUNAS CUEVAS



### BIBLIOGRAPHIE

ARANDA L. (2019). DEUTSCHES BROT, IMMATERIELLES KULTURERBE DER MENSCHHEIT. 13. NOVEMBER 2019, VON DER DEUTSCHEN WELLE WEBSITE: [HTTPS://WWW.DW.COM/ES/PAN-ALAMAN-PATRIMONIO-CULTURAL-IMMATERIAL-DE-LEMANIA/a-57477947](https://www.dw.com/es/pan-aleman-patrimonio-cultural-immaterial-de-alemania/a-57477947)

SUQUERO A., GREYÓN N. (2019). DEUTSCHES BROT 13. NOVEMBER 2019 DES INSTITUTO SUPERIOR PARTICULAR ICO "SOL" N.º 4049 WEBSITE: [HTTP://REPOSITORIO.YVERA.GOB.AR/BITSTREAM/HANDLE/123456789/113/PANES\\_ALEMANES.PDF?SEQUENCE=1&ISALLOWED=Y](http://repositorio.yvera.gob.ar/bitstream/handle/123456789/113/PANES_ALEMANES.PDF?sequence=1&isAllowed=y)

N.V. (2016). IMMATERIELLES KULTURERBE IN DEUTSCHLAND. 13. NOVEMBER 2019 VON DEUTSCHLAND.DE WEBSITE: [HTTPS://WWW.DEUTSCHLAND.DE/ES/TOPC/CULTURA/CIUDAD-CAMPO/PATRIMONIO-CULTURAL-IMMATERIAL-EN-ALEMANIA](https://www.deutschland.de/es/top/cultura/ciudad-campo/patrimonio-cultural-immaterial-en-alemania)