

Brotstempel selber machen

GIBT SELBSTGEBACKENEM DEN „LETZTEN SCHLIFF“



Handgemachte Dinge erleben ein Revival. Es wird gekocht, gebastelt, geschraubt und vieles mehr. Die Entwicklung finden wir natürlich sehr positiv, denn es ist schön zu sehen, wenn man sich zum Beispiel in der Küche mit wertvollen Produkten auseinandersetzt. Dieser Trend rund ums Kochen hat sich schon länger abgezeichnet und der Erfolg diverser Kochsendungen bestätigen dies. Speziell das Brotbacken ist sehr beliebt und man muss sagen, dass es

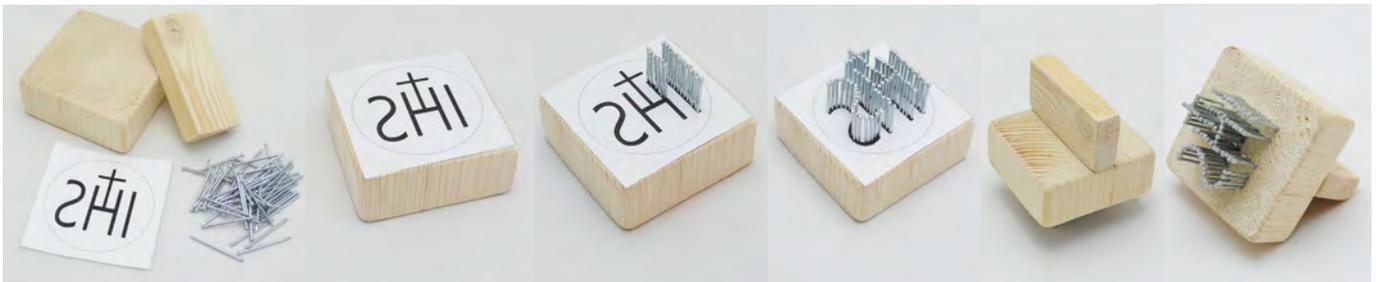
auch gar nicht schwierig ist, ein schmackhaftes selbstgebackenes Brot zu zaubern. Um ein wirklich stilechtes Brot zu backen, braucht es aber auch einen Brotstempel. Bauernbrote haben oft die Initialen IHS im Brot. Dieses Zeichen wird vor dem Backen in den Teig „gestempelt“ und mit dem Backen kommt die Schrift dann schön raus. In diesem Beitrag wollen wir euch zeigen, wie man einen Brotstempel ganz einfach selbst machen kann. Man braucht nur wenige Dinge

und der Stempel fürs Brot ist in wenigen Schritten fertig. Tipp: Ein einfaches Rezept für ein Bauernbrot findet ihr auch im Blog ... das gelingt bestimmt!

Aber was bedeutet IHS?

Der Brotstempel hat eine lange Tradition und ist aus vielen historischen Brotkulturen bekannt, denn seit ca. 1500 Jahren werden Brote gekennzeichnet. Man wollte früher die Brote markieren, welche

in einem gemeinschaftlichen Backhaus gebacken wurden. Heute wird oft IHS gestempelt, welches ein christliches Weihezeichen ist. Es leitet sich von den ersten 3 Buchstaben des Namen Jesu in griechischen Großbuchstaben ab Ι Η Σ Ο Υ Σ Das Sigma wurde durch ein S ersetzt. IHS als Kurzform findet sich in Bibeln des Mittelalters häufig wieder. Im Deutschen findet sich auch die volkstümliche Deutung „Jesus, Heiland, Seligmacher“.



Hier die Anleitung für einen selbstgemachten Brotstempel in wenigen Schritten ...



Schritt 1: Man braucht ein Stück von einem Kantholz (7 x 7 cm und ca. 2 cm dick) sowie eine Leiste mit 7 cm, Nägel für Sockelleisten (ohne Kopf, 30 mm) und die ausgedruckte IHS Vorlage (spiegelverkehrt).

Schritt 2: Man drückt die spiegelverkehrte IHS Vorlage aus fixiert sie mit Klebestreifen auf dem Kantholz.

Schritt 3: Jetzt kann man mit dem Nageln beginnen. Es wird Stift an Stift platziert. Die Nägel sollten noch ca. 2 cm herausragen.

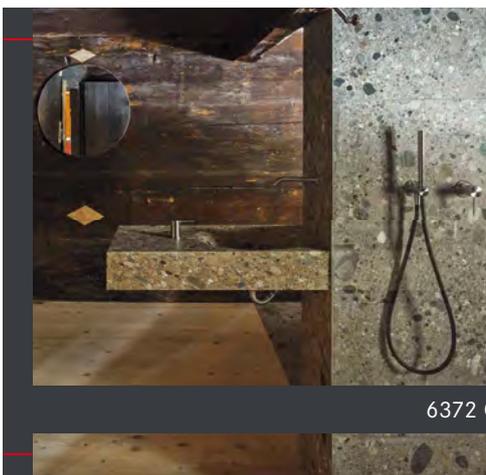
Schritt 4: So sollte das fertige Nagelbild aussehen. Anschließend kann man die Vorlage entfernen.

Schritt 5: Zuletzt wird noch die Leiste als Griff angeleimt und mit einem Nagel oder einer Schraube fixiert.

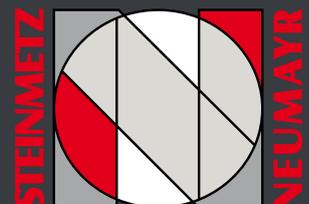
Schritt 6: Der Brotstempel ist fertig und einsatzbereit. Um ein schönes Ergebnis zu erhalten, wird der Brotstempel vor dem Backen bis die Nägel komplett verschwunden sind in Mehl und anschließend in den Teig gedrückt.

Tipp: Den Brotstempel reinigt man nicht nass. Die Mehl- oder Teigreste lässt man trocknen und bürstet sie dann ab.

Andreas Unterberger



WOHNRAUMGESTALTUNG
ALLES RUND UMS GRAB
AUSSENANLAGEN



IHR SPEZIALIST
IN SACHEN NATURSTEIN.

6372 Oberndorf i.T. | T 05352/67233 | www.steinmetz.tirol