

Vater unser-Predigtreihe:

die Bitte um das tägliche Brot

Ergänzung

4.1.2 Geschichte des Brotes¹

Etwa vor 10.000 Jahren sind in den Flußregionen von Nil, Euphrat, Tigris und Indus die Menschen dazu übergegangen, sesshaft zu werden und den Boden zu bearbeiten. Offenbar hatten sie bemerkt, dass eine Bearbeitung des Bodens mehr Nahrung hervorbringt, als beim Umherziehen zu finden war. Wo zum ersten Mal Jäger zu Ackerbauern wurden, ist nicht genau zu sagen. Es könnte in der Gegend der Stadt Jericho geschehen sein, dort wurde eine stadtartige Siedlung ausgegraben, die nur durch Ackerbau versorgt worden sein kann. Besonders in den Gebieten des heutigen Iraks und der Türkei wurde der Übergang zum Ackerbau sehr früh vollzogen. Man nennt diese Gebiete die „Wiege des Ackerbaus“.

Mit dem Ackerbau begann gleichzeitig die Geschichte der Brotbereitung, die am Anfang sehr primitiv war: Eingeweichtes oder gekochtes Getreide wurde zu einem Brei zerstampft. Am Ende der Steinzeit wurde dieser Brei durch Lufttrocknung haltbar gemacht. Später erkannte man, daß die Haltbarkeit durch das Backen

verlängert werden konnte. Selbst in unserer Zeit ernähren sich noch 50 % der Weltbevölkerung von Getreidebrei. Erst die Entdeckung des Gärprozesses und der Backöfen ermöglichte ein Formen des Teiges zu Laiben u.a.

Im 4. Jahrtausend v. Chr. waren in Ägypten schon 16 verschiedene Brotsorten bekannt. Brot war das Grundnahrungsmittel schlechthin. Darüber hinaus war es Maßeinheit. Brot wurde zum Zahlungsmittel. Jahrhundertlang wurde der Arbeitslohn in Form von Broten ausbezahlt. So betrug das Jahresgehalt eines Beamten 360 Krüge Bier, 900 Weißbrote und 3600 Aschenbrote. Als Steuern hatte er zu zahlen: vier Krüge Bier, 400 Aschenbrote und 10 Weißbrote. Brot war die Speise der Lebenden und der Verstorbenen; ihre Seelen bedurften irdischer Nahrung, um im Jenseits weiterleben zu können. Man gab ihnen Brot als

Grabbeigaben mit. Die Ägypter waren die Erfinder des Sauerteiges und der Backöfen, deren Ziegel sie aus Nilschlamm brannten. Durch Beimischen verschiedener Gewürze wie Mohn, Sesam u.a. entstanden die verschiedenen Brotsorten. Die Griechen lernten das Brot von den Ägyptern vor ca. 3000 Jahren kennen. Anfangs galt es als Luxus, es durfte nur an Festtagen gegessen werden. Erst ab 500 v.Chr. war das Backen von Brot allgemein verbreitet. Gerstenbrot

¹ vgl. dazu Jank E., 1987 und Eiselen H., Köln 1995; eine ausführliche Darstellung der Geschichte des Brotes bietet Jacob H. E., Sechstausend Jahre Brot, Hamburg 1954

blieb jedoch die Nahrung der Armen und Sklaven. Die Griechen kannten zwei Arten der Herstellung des Sauerteiges. Zum einen stellten sie diesen in großen Mengen während der Zeit der Weinlese aus Hirse und Most her, denn dieser Teig konnte das ganze Jahr über aufbewahrt werden. Zum anderen wurde der Teig aus Weizenkleie und drei Tage

altem Most angesetzt. Mit Honigmet, Feigen, Steinklee, Wein, Leinsamen, wilden Birnen Quitten u.a. verbesserten sie den Geschmack des Gerstenmehls. Sie stellten auch Brot aus Hafer, Hirse und Linsen her. Neben den Brotlaiben kannte man schon die Gebäckbrote in Form von Leiern, Bögen oder Tieren.

Die Römer übernahmen im 3. Jh.v.Chr. das Brot von den Griechen. Aus Gerstenmehl wurde ein gesäuertes Brot hergestellt, das für gesünder gehalten wurde als Weizenbrot. Bei den Ausgrabungen von Pompeij fand man Kornmühlen, Bäckereieinrichtungen und einen Backofen voller Brot, die eine runde Form aufwiesen und dekorativ eingekerbt waren. Man unterschied zwischen den Kuchenbäckern (placentarii) und den Bäckern, die Milchbrot herstellten (lactarii). Die Zusammensetzung der Brotsorten war ein Abbild der sozialen Schichten Roms: Das Brot der Soldaten hieß „panis militibus“, aus Mehl und Kleie wurde das Brot für das Volk hergestellt („panis plebius“); An

Militär und Beamte wurde das „panis cibarius“ geliefert; gewöhnliche Bürger erhielten das „panis civilis“.

Relativ spät ist das Brot über die Alpen gekommen. Man weiß von Pfahlbauern an den Schweizer Seen, dass sie im 1. bis 2. Jahrtausend v.Chr. Weizenfladen auf heißen Steinen gebacken haben. Die Körner wurden mühselig zwischen Steinen zerrieben. Woher die Germanen ihre Kenntnisse vom Brotbacken hatten, ist unklar. Erst ab Mitte des 1. Jahrtausends n.Chr. berichten christliche Quellen von der Herstellung gesäuerten Brotes. Die Goten kannten das gesäuerte Brot schon im 6. Jh.n.Chr., Franken, Alemannen, Bayern und Angelsachsen war es ab dem 8. Jh. wohl vertraut. Karl der Große verordnete 812, dass jeder Amtmann in seinem Sprengel auch Bäcker haben sollte. Vielfach waren es aber die Klöster, die Bäckereien einrichteten und betrieben. Dort wurde nicht nur für den eigenen Bedarf, sondern auch für die Versorgung der Bevölkerung gebacken. Im 12. Jh. waren die Bäckerzünfte bereits weit verbreitet. Viele Stadtrechte sahen eine strenge Kontrolle der Bäcker vor. Bei uns entstanden die frühesten Bäckereien im 13. Jh.. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte 1227 durch Johann Enikel, der in seinem „Fürstenbuch von Österreich“ darüber berichtet. Am päpstlichen Hof und in Burgund gab es im Mittelalter die

feinsten Backwaren. Besondere Fladen und Brotarten dienten als Unterlage, um Speisen darauf zu legen und zu zerteilen. Diese Sitte, Brot als Unterlage zu gebrauchen, war in Frankreich noch bei der Thronbesteigung Karl IX. im Jahr 1560 üblich. Mit der Entdeckung der Neuen Welt kam eine neue Getreidepflanze nach Europa, der Mais, der bald als Grundlage für Brei und als Brotzusatz diente. Auch die Kartoffel veränderte die Nahrungsgewohnheiten. Dennoch büßten das Brot und die Getreideerzeugung nichts von ihrer dominierenden Stellung ein, im Gegenteil: Kartoffel und Mais ersetzten Haferbrei und Grütze.

Die Bitte um das tägliche Brot in der existentiellen Gefährdung des Menschen durch die Naturgewalten richtete sich im Altertum und im Mittelalter an die Götter. Doch diese Bitte begann sich langsam in eine Forderung nach Brot zu verwandeln. Missernten und Hungersnöte wurden von der städtischen Bevölkerung nicht mehr als Strafe der Götter für Sünde und menschliche Verfehlungen empfunden, sondern als Versagen der Herrschenden im Staat. Die Idee der Gleichheit war Recht, Gut und Brot. Brotversorgung eines Landes war immer eine hohe politische Maßnahme. Am Beispiel des amerikanischen Bürgerkrieges lässt sich dies zeigen: Weil der Norden das Brot

hatte und weil man Baumwolle nicht essen kann, verloren die Südstaaten den Krieg.

Im 15. Jh. erreichte das Bäckereigewerbe seinen höchsten ständischen Ausdruck. Die Mühlen verbesserten laufend ihre Erzeugnisse, der Weizen wurde zu einem populären Handelsartikel. Die industrielle Züchtung und Erzeugung von Presshefe im 19. Jh. war von entscheidender Bedeutung. Die Erfindung der Back- und Knetmaschinen führte zu einer großen Arbeitserleichterung und zur Teilindustrialisierung des Handwerks.

4.1.10 Brot und Brauchtum

Viele Sagen berichten von schlimmen Strafen für Brotfrevel. In vielen Redensarten ist die Achtung vor dem Brot heute noch zu finden: Arbeitnehmer haben einen „Brötchengeber“; wer nur studiert, um gut zu verdienen, entscheidet sich für ein „Brötchenstudium“; er kommt durch den „Brotberuf“ zu seinem „Broterwerb“. Wer geschickt ist, „findet überall sein Brot“. Und wer etwas gelernt hat, das kein Geld einbringt, kann von der „brotlosen Kunst“ nicht leben. Wer weit hergekommen ist, hat schon „viel fremdes Brot gegessen“. Wer ein weit gestecktes Ziel nicht erreicht, fängt an, „kleine Brötchen zu backen“. Im Brauchtum deuten viele Brotbräuche auf ältere Fruchtbarkeitsrituale zum erwarteten Frühling hin. Auch schnitt früher kein

Hausvater, keine Hausmutter ein Brot an, ohne vorher drei Kreuze darüber gemacht zu haben und einen Segen zu sprechen. An den Festen des Kirchenjahres wurden verschiedene Brote gebacken, etwa das Allerheiligenbrot oder das Osterbrot. Weihnachten und der Dreikönigstag waren Höhepunkte. Osterwecken wurden für die Patenkinder gebacken. Zu Volksfesten, Kirchweih oder Ernte, zum Maibaumsetzen gab es immer das entsprechende Brot, abgewandelt in bestimmten Formen, sogenannte „Gebildbrote“²

Auch die Praxis der Kommunion hat sich im Laufe der Jahrhunderte verändert. Ursprünglich wurde gemäß jüdischem Brauch ein großes Fladenbrot, das die Mahlteilnehmer selbst mitgebracht hatten, herumgereicht. Es war mehrfach eingekerbt, damit es sich leicht brechen ließ. Erst in nachkarolinischer Zeit kam die heute noch gebräuchliche Scheibenform der Hostie mit dem aufgeprägten Bild des Gekreuzigten auf. Vom 13. Jh. an wurden die Hostien von der Hand eines Geistlichen ausgeteilt. „Hostia oblata“ heißt so viel wie „dargebrachte Opfergabe“. Heute meint der Begriff „Oblate“ die ungeweihte Hostie. Seit dem 11. Jh. gibt es die Auseinandersetzung um die Realpräsenz des Leibes Christi in der Hostie, im 16. Jh.

dramatisch zugespitzt. In der mittelalterlichen Kunst wurden Programme entwickelt, die eine sinnliche Vergegenwärtigung des Kreuzesopfers Christi im Bild verdeutlichen wollten, indem sie Kreuzestod und Messopfer zusammenstellten und zeigten, wie das Blut Christi in den Abendmahlskelch unmittelbar einfließt. Auch die Hostienverehrung ist einem historischen Wandel unterworfen. Im 14. Jh. führt das Verlangen nach heilbringender Schau der Hostie zum Aufzeigen des heiligen Leibes in kostbar dekorierten Monstranzen und zur Errichtung eigener Sakramentshäuschen in den Kirchen. Am Fronleichnamfest zeigte man das Lebensbrot auf den Straßen. Blut – und Hostienwunder wurden von den Gläubigen des ausgehenden Mittelalters und der beginnenden Neuzeit in ihre Ängste und Hoffnungen einbezogen. Irrglauben und menschliche Fehlhaltung führten immer wieder dazu, dass Juden und der Hexerei verdächtige Frauen als Hostienfrevler denunziert wurden. Der Glaube an das Mysterium, dass der Mensch durch das konsekrierte Brot am Göttlichen teilhaben kann, gab aber auch zu allen Zeiten Christen Antrieb zu heroischer Haltung und großen moralischen Taten, ebenso wie zu hervorragenden Schöpfungen der Kunst. Vielfältig wurden die bereits im Alten Testament vorgegebenen

² vgl. dazu Jank E., 1987

Brotwunder dargestellt, etwa die Speisung des Propheten Elias durch die Raben oder das Manna, das die Juden in der Wüste ernährte. Die Brotvermehrung ist in der christlichen Kunst häufig thematisiert worden, besonders eindrucksvoll in der Buchmalerei des frühen Mittelalters. Brot wird im Blick auf das Brot des Lebens auch im Alltag zur Heiligung herangezogen. Brotstempel zeigen die Gesinnung des Besitzers. Christliche Heilszeichen, vor allem das Kreuz, werden vor dem Backen dem Brot aufgedrückt. Ihren realen oder legendären Lebensumständen entsprechend zählt man bestimmten Heiligen Kräfte der Fürsprache zu als Schutzheilige der Erde, des Ackers und der Ernte. Dem Hlg. Nikolaus, der nach der Legende die Stadt Myra vor dem Hungertod bewahrte, wird eine wunderbare Kornvermehrung zugeschrieben. Die Bäcker haben ihn zu ihrem Patron erwählt. Der Hlg. Isidor von Madrid war ein spanischer Bauer, der von den Früchten seiner harten Arbeit Arme und Durchreisende speiste und sogar die Tiere an seinem Mahl teilhaben ließ. Er wird gern als Landmann mit Ackergerät ins Bild gesetzt. Als weibliches Pendant könnte man die Tiroler Bauernheilige Notburga bezeichnen, die mit Ähren und Sichel als Attribut ländliche Altäre schmückt. Die Armen zu speisen galt von jeher als Pflicht christlicher Nächstenliebe.

Im Mittelalter waren Spitäler mit der Sorge um Arme, Behinderte, Alte und Kranke betraut. Dazu kamen private Stiftungen und Legate in Testamenten. Von einigen Orden wird noch heute das Verteilen von Almosen als Gottesdienst gewertet (Barmherzige Schwestern und Brüder). Der Franziskanermönch Antonius von Padua ist durch sein soziales Wirken bekannt geworden und wurde auf zahlreichen Bildwerken als Verteiler von Brot an der Klosterpforte dargestellt. Noch heute sammelt man für die Bedürftigen eine "Antoniusbrot" genannte Spende. Das Thema „Brot und Not“ wurde oft von namhaften Künstlern reflektiert und mit aufrüttelnden Darstellungen an die Öffentlichkeit getragen, angefangen bei Käthe Kollwitz, Ernst Barlach und Oskar Kokoschka bis hin zu den Schöpfern eindrucksvoller Plakate, die das Thema Entwicklungshilfe und „Brot für Hungernde“ thematisieren.³

4.1.11 Wirkungsgeschichte

Die Platonisierung und die mönchisch – asketische Vergeistigung des Christentums bis hin zur Reformation haben zu einer abstrakten Wahrnehmung der Wirklichkeit der biblischen Erzählungen geführt. Diese Sichtweise wurde abgelöst durch eine philosophische Sichtweise, für die R. Bultmann der bedeutendste Vertreter ist. Die biblischen Erzählungen von der

³ vgl. dazu Eiselen H. (Hsg.), Brotkultur, Köln 1995, S.116ff

Brotvermehrung sind jedoch nicht nur Illustrationen der Bedeutsamkeit Jesu, auch nicht nur ins Wunderbare überhöhte Darstellungen der Gestalt Jesu und der urchristlichen

Nachbarschaftshilfe, sondern sie gehen ganz umfassend auf die Not der Menschen ein. Im Laufe der Kirchengeschichte sind die Elemente irdischer und sinnlicher Erfüllung verlorengegangen. Im Urchristentum waren sie noch vorhanden. Die Not des Anderen wurde auch als irdische, materielle Not verstanden, nicht nur als geistige. Eine Rückkehr zu einer Sicht von Jesus, die ihm auch die Sorge um Irdisches anheimstellt, würde eine andere Sicht für die Bedürfnisse unserer Mitmenschen bedeuten und geschieht etwa in der Befreiungstheologie. Am Bild, das wir von Jesus haben, entscheidet sich auch unser Bild vom Nächsten. Die Geschichten von der wunderbaren Brotvermehrung zeigen auch, dass „die Liebe durch den Magen“ geht. Und sie zeigen, dass das Materielle beim Teilen zwar weniger wird, dass aber Leben, Freude, Liebe durch das Teilen sich vermehren. Das Brot des Lebens wird nicht weniger, wenn man es teilt. Brot bleibt also Materie, als solches ist es aber auch heute noch Bild für das Wirken Gottes, der das wahre, Leben spendende Brot ist.

4.1.12 **Entwicklungspsychologie** und tiefenpsychologische Deutung

Die erste „Tätigkeit“ des Neugeborenen ist die Nahrungsaufnahme. Dazu ist er entsprechend ausgestattet mit dem Saugreflex. Dieser Reflex ist so stark, dass alle anderen Reflexe

nebensächlich sind, sobald der Säugling mit der Nahrungsaufnahme beginnt. Der Saugreflex ist nicht spezifisch und nicht nur auf die Nahrungsaufnahme beschränkt. Auch außerhalb der Nahrungssituation bedeutet das Lutschen an Finger oder Gegenständen für den Säugling Befriedigung. Die Psychoanalyse spricht im Hinblick auf die Phase der Entwicklung, in der Nahrungsaufnahme und Mundregion im Vordergrund stehen, von der oralen Phase. In dieser Phase geht es um den Übergang von der biologischen Einheit mit der Mutter zu einer eigenständigen Existenz als Individuum. Dieser Übergang gelingt nur dann gut, wenn das Kind von der Mutter nicht nur ausreichend mit Nahrung, sondern auch mit Wärme, Geborgenheit und Liebe versorgt wird, so dass es das Gefühl des „Genährtseins“ entwickeln kann, ein narzisstisches Gefühl, liebenswert und in Ordnung zu sein. Das Kind erfährt Sättigung, ohne etwas dafür tun zu müssen, es erfährt die Mutter als die Quelle der Nahrung, die Quelle alles Guten.

Da, wo Menschen Brot, Speise, Nahrung einfach bekommen, ohne etwas dafür tun zu müssen, geht es aber immer auch um das Ansehen der Person. Es bedeutet die Erfahrung, angenommen zu sein, trotz der eigenen Unannehmbarkeit, wertvoll zu sein, trotz des eigenen Gefühls der Wertlosigkeit

4.1.13 Zusammenfassung

Die Geschichte des Brotes zieht sich durch die Geschichte der Menschen wie ein roter Faden. Sie ist verbunden mit der Sehnsucht der Menschen nach einem Brot, das mehr ist als Nahrung, einem Brot, das den Hunger nach Leben ein für alle Mal stillen soll. Diese Sehnsucht findet sich in den Träumen und Bildern aller Kulturen, sie hat ihren Niederschlag auch in den Bildern und Geschichten der Bibel gefunden. So wie ein Säugling mit der Muttermilch mehr aufnimmt als die bloße Nahrung, nämlich Wärme, Liebe und Geborgenheit, und dabei ein Urvertrauen entwickelt, das die Basis für ein gelingendes Leben bildet, so sehnen wir uns nach einer Nahrung, die nicht nur satt macht, sondern gleichzeitig auch unser Vertrauen in das Leben immer wieder festigt. In Jesus Christus haben wir beides: er will nicht nur Schöpfer und Erhalter unseres physischen Lebens sein, sondern darüber hinaus die Basis, auf der wir unser Leben aufbauen. So ist er für uns das Leben an sich. Als

Brot des Lebens ist er „Notwendendes Lebens – Mittel“. Somit steht Brot für alles, was uns satt macht. Es steht für Nahrung an sich, aber auch für Gemeinschaft, ein gutes Gespräch, für Musik, Kunst, Meditation, Religion, Glaube. Es steht für Freude und Lachen, Gesundheit und gelingendes Leben, für Glück und Zufriedenheit, für Gerechtigkeit und Frieden, für Angstfreiheit und Sicherheit. Es ist das Zeichen unseres menschlichen Daseins, dass der Mensch sich nicht nur Nahrung verschafft, sondern mehr noch, Nahrung in geistiger Hinsicht braucht, um der Verlorenheit in dieser Welt etwas entgegensetzen zu können, um sich selbst zu transzendieren auf den hin, der das Leben selber ist. So ist die Ehrfurcht vor dem Brot in Ritual und Brauchtum ein Zeichen für die Ehrfurcht vor dem, der das Brot des Lebens ist. Zu glauben, dass Jesus das Brot ist, ist mehr, als darin nur ein Symbol zu sehen. Es ist ein sich Ausliefern, sich der Sorge Entsagen, ein Geschehen, das man nicht mit Worten ausdrücken kann, weil es ein Geheimnis ist, das nur im Glauben erfahren werden kann.

(aus: B. Wedam, Diplomarbeit zum Thema: Die Ich-bin-Worte Jesu im Johannesevangelium)