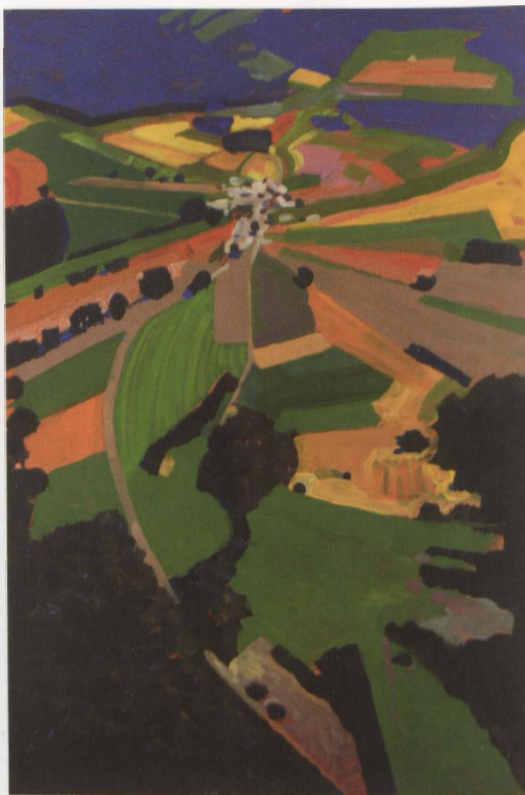


Vladislav Komirenko:
„Donauausbau“, 91x61 cm, Acryl auf Hartfaser



Vladislav Komirenko:
„Felder, Vorwald“, 91x61 cm, Acryl auf Hartfaser

Brot labt das Herz der Leute

Das Lebens-Mittel Brot im Alten Orient und in der Bibel

Dr. Thomas Hieke, Regensburg

Ob der Satz aus den Psalmen in der Überschrift auch in China verständlich oder nachvollziehbar wäre? Es ist auffällig, dass viele menschliche Zivilisationen auf die erfolgreiche Kultivierung einer zentralen Getreideart aufbauen: In Asien Reis, in Mittel- und Südamerika Mais, in Europa, Nordamerika und Vorderasien vornehmlich Weizen. Heute vielleicht nicht mehr überall, aber in früheren Zeiten drehte sich ein großer Teil des alltäglichen Lebens um die Produktion, Verteilung, Zubereitung und den Verzehr dieser jeweiligen zentralen Feld-

frucht. Die zahlreichen Arbeitsschritte, die vom gesäten Korn bis zur fertigen Mahlzeit nötig sind, waren eine gewaltige Triebkraft für menschliche Kulturleistungen, vom Eisenpflug bis zum Rezept für schmackhaftes Vollkornbrot.

Brot im Alten Orient

Als unseren Vorfahren des Daseins als Jäger und Sammler überdrüssig wurden und sich sesshaft niederließen, kamen sie auch auf die Idee, wilde Getreidepflanzen gezielt anzubauen und zu „züchten“. Regionale und geschichtliche Unterschiede in den Getreidearten und den daraus zubereiteten Nahrungsmitteln waren die Folge. Die Bibel betont den engen Bezug zwischen dem Menschen, der „Adam“ genannt wird, und dem Ackerboden, der „adama“ heißt, mit einem Wortspiel – dahinter steckt jedoch noch mehr: Unterschiedliche Böden



Vladislav Komirenko:
„Blick: Kloster Weltenburg“, 61x91 cm, Acryl auf Hartfaser

bedingen den Anbau unterschiedlicher Getreidesorten und damit wiederum verschiedene Nahrungsmittel. Da Gerste vor allem auf mageren und alkalischen Böden gedeiht, bevorzugte man sie im Zweistromland (Mesopotamien) um Euphrat und Tigris (heute Syrien, Irak, Iran). Ägypten dagegen war das Weizenland, da die Nilüberschwemmungen immer wieder für fruchtbare Erde sorgten. Der Ackerboden entschied aber nicht nur über die Qualität der angebauten Getreidearten, sondern auch über die Quantität der Bevölkerung: Da Transporte von Nahrungsmitteln nur begrenzt möglich waren, entschied die Menge, die eine bestimmte Bodensorte an Getreide hervorbringen konnte, darüber, wie viele Menschen dort leben konnten.

Im Mittelmeerraum war Brot das Grundnahrungsmittel schlechthin und lieferte den Menschen Jahrtausende lang die meisten Proteine und Kohlenhydrate. Deutschland soll das Land mit den meisten Brotsorten der Welt sein – doch auch aus dem an-

tiken Mesopotamien kennt man Wörterlisten mit etwa 300 verschiedenen Arten von Brot, verschiedene Mehllarten, Gewürze, Fruchtfüllungen und die unterschiedlichsten Größen und Formen. 1998 konnte ich auf einer Reise in Syrien beobachten, wie die Dorfgemeinschaft am Tell Schech-Hamad am Chabur, einem Nebenfluss des Euphrat, ungesäuertes Brot backte: Der Ofen hatte die Form eines Kegelstumpfes mit einer unteren Öffnung, durch die man das Feuer schürte. Man nennt diese Ofenart „Tannur“. Die Innenwände sind aus gebranntem Ton. Den Teig drehten die Frauen zu Fladen, die bis zu 50 cm im Durchmesser hatten, legten sie auf ein Kissen und klatschten damit die Fladen durch die obere Öffnung an die heiße Innenwand des Kegelstumpfes.

Nach kurzer Zeit war das Brot gebacken – so ähnlich wird dies wohl seit Tausenden von Jahren gemacht. Ein anderes Backgerät aus Ton oder Eisen gleicht einem umgedrehten Wok, den man



Susanna Eiberger:
„Backstube“. 90x65 cm, Acryl auf Hartfaser



Susanna Eiberger;
„Backofen“, 65x90 cm, Acryl auf Hartfaser

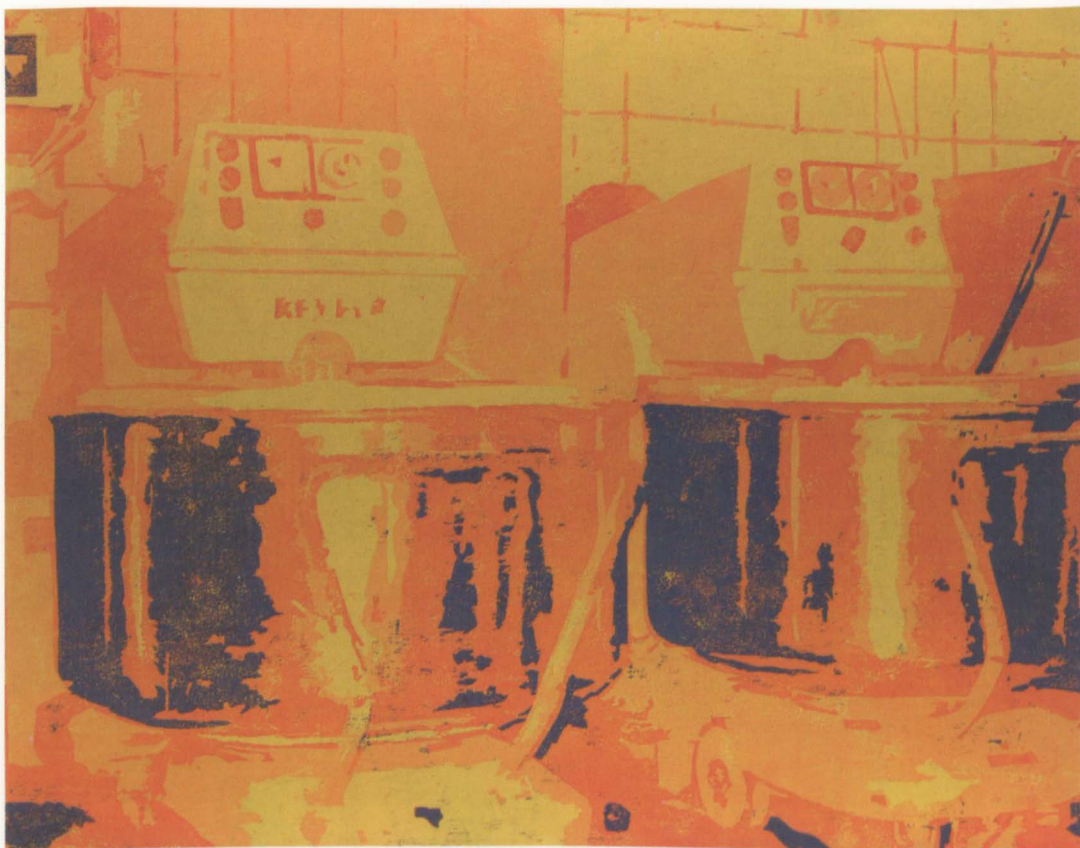
auf das Feuer stülpt. Der Brotfladen wird auf der heißen Oberseite gebacken. In der Wüste, in der Not, bei armen Leuten wurde und wird ungesäuertes Brot direkt in der heißen Asche oder auf mit Feuer erhitzten Steinen zubereitet. Die Wände in ägyptischen Gräbern sind mit zahlreichen Darstellungen über die Herstellung von Brot und Bier verziert. Immer wieder sind die Arbeitsvorgänge des Mahlens, Teigknetens und Backens Gegenstand von Skulpturen und Holzmodellen. Überreste von gesäuertem, also mit einem Backtriebmittel hergestelltem Brot fand man schon aus der Jungsteinzeit.

Brot im Alten Testament

Brot ist als Grundnahrungsmittel so selbstverständlich, dass keine großen Details um seine Herstellung und den Verzehr berichtet werden. Dennoch kommt der Begriff für Brot, *lächäm*, in der hebräi-

schen Bibel fast 300 Mal vor. Das Spektrum reicht dabei von der Kombination „Wasser und Brot“ als das Essen armer Leute und der Gefangenen bis hin zum Festmahl mit „Brot und Wein“. Meist wurde zum Brotbacken Gerstenmehl verwendet. Brot aus Weizenmehl schmeckte natürlich besser und war begehrt, aber Weizen war mindestens doppelt so teuer als Gerste (2 Kön 7, 1), so dass Weizenbrot den Wohlhabenderen vorbehalten war. Nur Weizen anzubauen, war in Palästina angesichts der wechselnden Bodenqualität und des Klimas nicht ratsam. Mit beiden Getreidesorten konnten ein höherer Ertrag und häufigere Ernten erzielt werden.

Das Getreide wurde teils roh (Mt 12, 1), geröstet (Rut 2, 14) oder zerstoßen als Grütze (Lev 2, 14) verzehrt oder konnte zu Mehl gemahlen und zu verschiedenen gesäuerten oder ungesäuerten Broten gebacken werden. Gemahlen wurde mit Mörser und Stöbel oder häufiger mit Mühlsteinen unterschiedlicher Größen. Und wer hatte die Arbeit



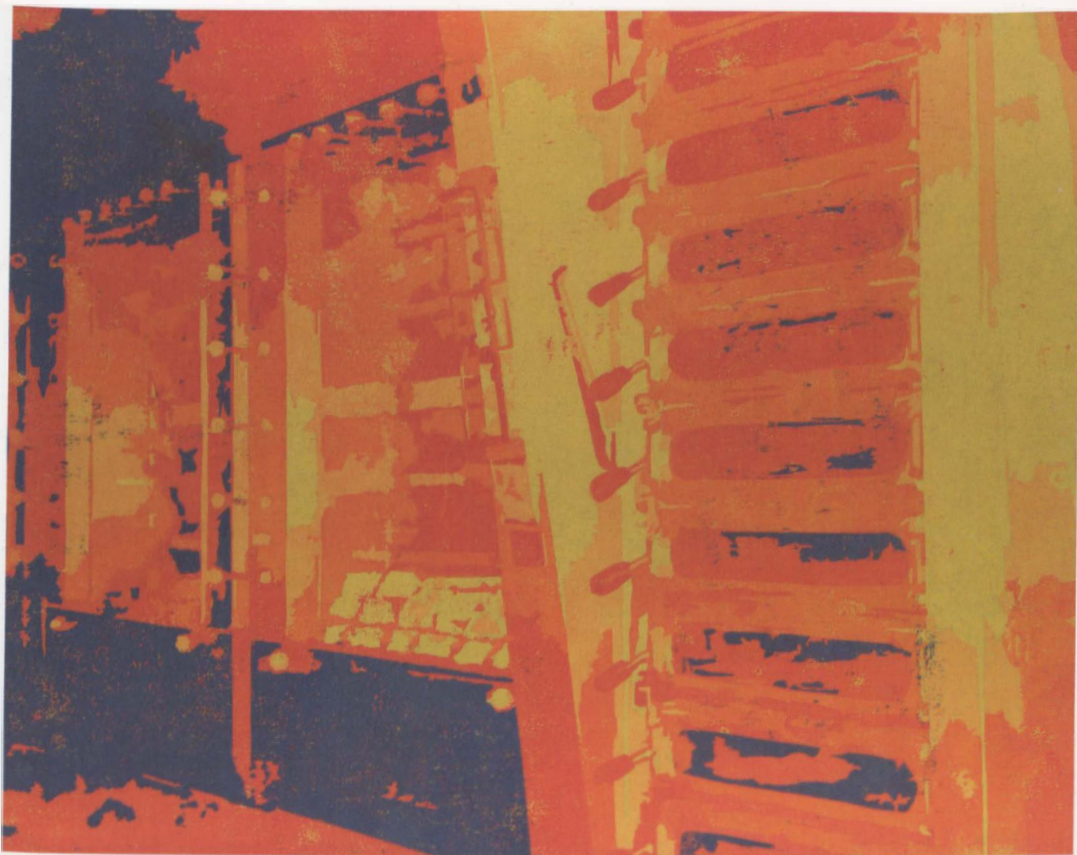
Beate Dietrich:
„Gärbottiche“, 80x60 cm, Holzschnitt

mit Mahlen, Kneten und Backen? In den meisten Fällen die Frauen. Schon Abraham brachte seine Frau Sara mit folgenden Worten auf Trab, als sie Besuch von drei geheimnisvollen Männern erhielten: Schnell drei Sea feines Mehl! Rühr es an, und backe Brotfladen! (Gen 18, 6)

Abraham selbst musste sich um die Fleischzubereitung kümmern. Nicht nur, weil sie Nomaden waren, backten Abraham und Sara ihr eigenes Brot – das Brotbacken war weitgehend Familiensache, d. h. jede Familie bereitete ihr Brot für sich. Der König konnte sich natürlich professionelle Bäckerinnen und Bäcker leisten, noch mehr natürlich der Pharaon von Ägypten, dessen Hofbäcker in der Josefsgeschichte eine unglückliche Rolle spielt (Gen 40). In Jerusalem gab es nach Jer 37, 21 eine Bäckergasse, nach Neh 3, 11 einen Ofenturm – in der Stadt musste es also eine erste Arbeitsteilung

geben, da nicht mehr jeder sein eigenes Brot backen konnte. Üblicherweise waren die Fladen scheibenförmig und von unterschiedlicher Dicke, man schnitt sie nicht, sondern riss oder brach sie. Bemerkenswert ist die Rede von Ring- oder Lochbrot: Man konnte sie auf den „Brotstab“ stecken und so vor Ungeziefer und Mäusen schützen. Wenn Gott den Brotstab zerbricht (so etwa Lev 26, 26 und Psalm 105, 16 in wörtlicher Übersetzung), dann bringt er eine Hungersnot als Strafe über das Volk (vgl. Ez 4, 16; 5, 16; 14, 13). Brot ist die Grundlage jeder Mahlzeit, ein alltäglich nötiges Nahrungsmittel (Sir 29, 21), das meist auch nur für den jeweiligen Tagesbedarf gebacken wurde.

Sehr weise bittet daher die Bibel im Buch der Sprichwörter: ... gib mir weder Armut noch Reichtum, nähr mich mit dem Brot, das mir nötig ist ... (Spr 30,8)



Beate Dietrich:
„Ofenanlage“, 80x60 cm, Holzschnitt

Interessant ist es auch, dass Brot beim Fasten eine Rolle spielt: Gott ist nicht davon beeindruckt, dass die Menschen auf Nahrung verzichten und ein trübseliges Gesicht machen, vielmehr lässt er durch seinen Propheten ausrichten: Nein, das ist ein Fasten, wie ich es liebe: die Fesseln des Unrechts zu lösen, ... an die Hungrigen dein Brot auszuteilen, die obdachlosen Armen ins Haus aufzunehmen ... (Jes 58, 6-7; vgl. im Neuen Testament Jak 2, 15-16) „Brot“ ist an diesen Stellen bereits mehr als etwas Gebackenes, ist bereits ein Symbol für den Lebensunterhalt und das Leben schlechthin. Gerade weil Brot so etwas Alltägliches und Allvertrautes ist, kann es gut als Bild eingesetzt werden. Wenn Psalm 80, 6 darüber klagt, dass Gott das Volk mit Tränenbrot speist, kann man sich darunter vielfältige Leiderfahrungen vorstellen, für die Gott – wer sonst? – verantwortlich gemacht wird. In

einem anderen Bildwort zeigt sich die große Lebenserfahrung der biblischen Autoren: Süß schmeckt dem Menschen das Brot der Lüge, hernach aber füllt sich sein Mund mit Kieselsteinen. (Spr 20, 17) Eine weitere tiefgreifende Erfahrung in Verbindung mit Brot spiegelt sich in dem Bewusstsein, dass Brot eine Gabe Gottes ist.

Zwar kann sich der Mensch anstrengen, und er muss das auch, wie schon der Schöpfungsbericht weiß (im Schweiß deines Angesichts sollst du dein Brot essen: Gen 3, 19) – doch die Qualität des Bodens, der Regen, die Fruchtbarkeit liegen nicht in der Menschen Hand. Die Menschen der Bibel wissen sich abhängig von und geborgen im Segen Gottes: Wenn nicht der Herr das Haus baut, müht sich jeder umsonst, der daran baut. Wenn

(Fortsetzung auf Seite 50)



Hannelore Armstorfer:
„Ein belegtes Brot mit Schinken ...“, 90x180 cm, Acrylmasse und Pigmente auf Hartfaser





Christiane Mayr:
„Frühstück“, 2 Formate 120x120 cm, Acryl auf Hartfaser





Angelika Fuchs:
„Brotzeit I“, 60x80 cm, Acryl auf Leinwand

nicht der Herr die Stadt bewacht, wacht der Wächter umsonst. Es ist umsonst, dass ihr früh aufsteht und euch spät erst niedersetzt, um das Brot der Mühsal zu essen; denn der Herr gibt es den Seinen im Schlaf. (Ps 127, 1-2)

Die religiöse Dimension des Brotes zeigt sich auch darin, dass Brot oft Teil von Opfergaben und anderen kultischen Handlungen ist. Für das Dankopfer gibt es im levitischen Gesetz die Vorschrift, dass ungesäuertes und gesäuertes Brot dem Schlachtopfer beigegeben wird, ein Teil davon gehört dem darbringenden Priester (Lev 7, 12-14). Brot ist auch bei der Darbringung der Erstlingsfrüchte des Landes dabei, vor allem beim Wochenfest (Schavuot; Lev 23, 15-20), dem das christliche Pfingstfest entspricht. Als Erinnerung an den Auszug aus Ägypten und die Wüstenwanderung wird zum Fest der Ungesäuerten Brote (Mazzot) eine Woche lang nur ungesäuertes Brot gegessen (Lev

23, 6; Ex 12, 8.15.17-20.34.39). Diese und eine Reihe anderer biblischer Traditionen werden bis heute im Judentum ausgeübt.

Brot in der jüdischen (rabbinischen) Tradition

Für die Rabbinen, die jüdischen Gelehrten, die die Lehrbücher des Judentums (Mischna, Talmud) verfassten, ist das Brot Grundnahrungsmittel, ohne das keine Mahlzeit vollständig ist. Am Anfang eines Essens steht daher in der jüdischen Tradition nach dem Waschen der Hände das Tischgebet mit Brot: Die Person, die der Hausgemeinschaft vorsteht, nimmt das Brot, bricht es unter einem Dankgebet in Stücke und reicht es den Anwesenden. Das Dankgebet lautet: Gepriesen bist du, Herr, unser Gott, König des Weltalls, der du Brot aus der Erde hervorbringen lässt. (Berakhot 6, 1) Nach dem Essen



Angelika Fuchs:
„Brotzeit II“, 60x80 cm, Acryl auf Leinwand

spricht man ebenfalls eine Danksagung (Birkat ha-Mazon) mit vier Segenssprüchen. Sie danken Gott unter anderem dafür, dass Gott für alle seine Geschöpfe Nahrung gibt, das Volk Israel aus Ägypten herausgeführt und ein „gutes Land“ gegeben hat, den Bund geschlossen und die Tora (Weisung für das Leben) offenbart hat. Nach dem Mahl und dem Dankgebet kommt noch ein Segensspruch über einen Becher Wein (v.a. am Schabbat, an Festtagen und besonderen Gelegenheiten).

Eine besondere Aufgabe der Frau ist es, das Brot für den Schabbat zuzubereiten. Weil Israel bei der Wüstenwanderung am Freitag doppelte Portionen an Manna erhalten hat, werden zwei Brote auf den festlichen Schabbat-Tisch gelegt. Eine Reihe weiterer Weisungen zum Thema Brot zeigen, dass Brot mit besonderer Ehrfurcht behandelt wird, so darf man etwa kein rohes Fleisch darauf legen oder verschütteten Wein damit aufwischen, man soll es

nicht über den Tisch werfen und nicht irgendetwas anderes (nichtessbares) darauf legen. Es gilt als große religiöse Pflicht, Brot für die Armen bereitzustellen.

Brot im Neuen Testament

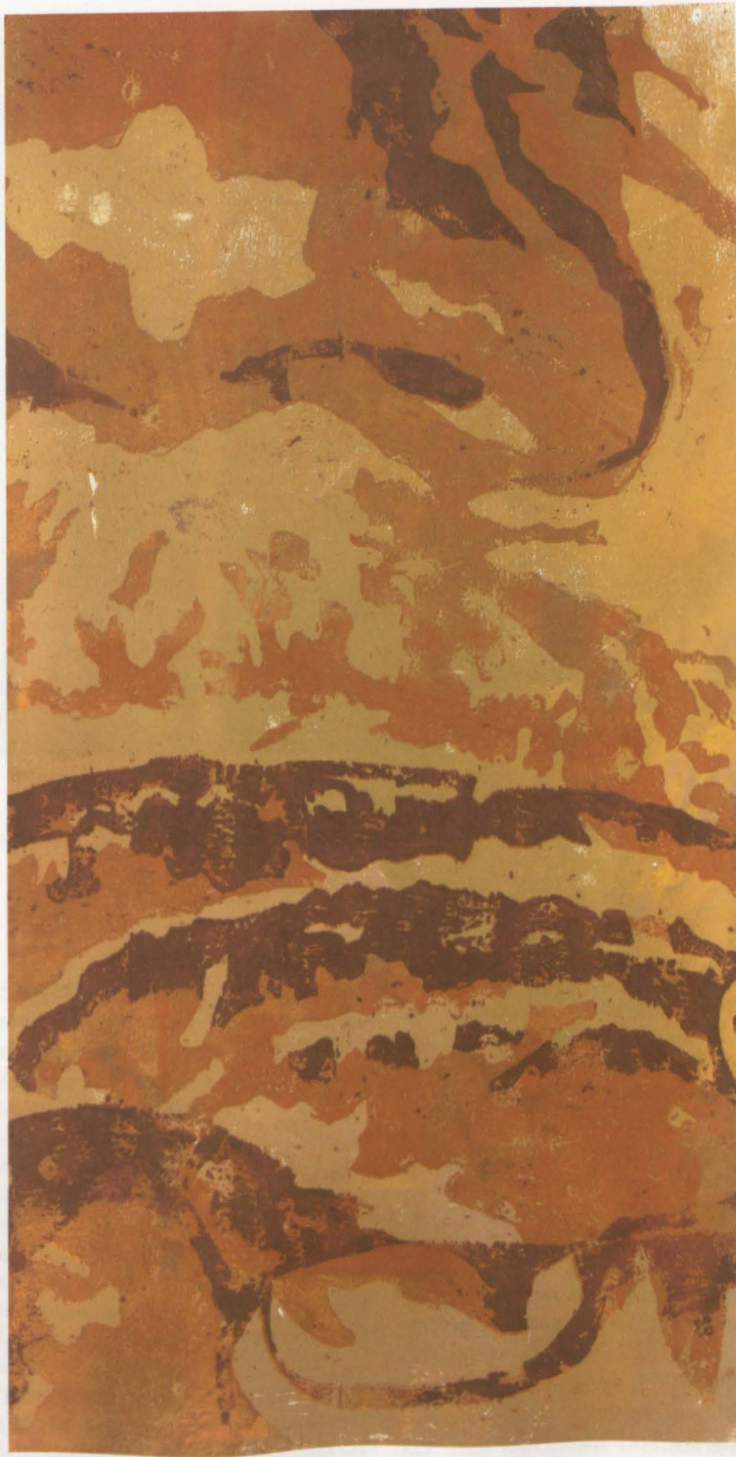
Die Alltäglichkeit des Brotes gilt auch im Neuen Testament. Der griechische Begriff artos findet sich fast 100 Mal. Häufig ist auch von Mühlen, Mühlsteinen und dem Mahlen von Korn zu Mehl die Rede. Die drei Sea Mehl bei Abraham und Sara tauchen in der Gleichnisrede Jesu wieder auf: Mit dem Himmelreich ist es wie mit dem Sauerteig, den eine Frau unter drei Sea Mehl mischte, bis das Ganze durchsäuert war (Mt 13, 33; Lk 13, 20-21). Hier zeigt sich auch der Alltagsbrauch, eine kleine Menge Sauerteig übrig zu behalten, um damit am



Nicole Dragan:
„Mit allen Sinnen-Sehen“, 90x50 cm, Holzschnitt



Nicole Dragan:
„Mit allen Sinnen-Riechen“, 90x50 cm



Nicole Dragan:
„Mit allen Sinnen-Schmecken“, 90x50 cm, Holzschnitt



Stefanie Grünberger:
„Die Moden wechseln - das Brot bleibt“,
Discobabe (Rocky Roggen), 80x60 cm, Acryl auf Karton

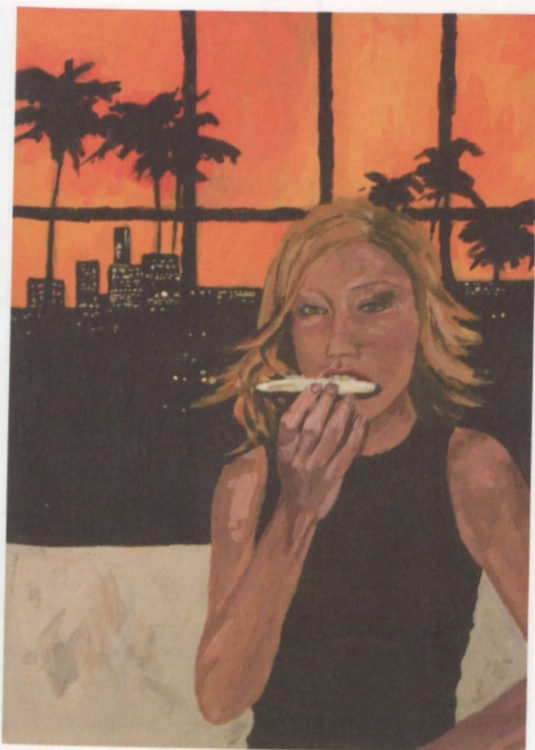


Stefanie Grünberger:
„Die Moden wechseln - das Brot bleibt“,
Sportfreund (Kati Kornspitz), 80x60 cm, Acryl auf Karton

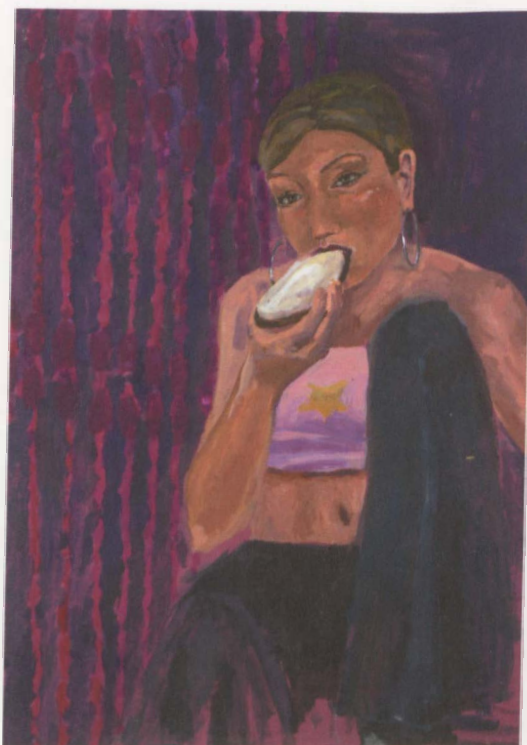
nächsten Tag gesäuertes Brot zuzubereiten. Das Bild zeigt, dass mit wenig Backtriebmittel eine gewaltige Menge Mehl „aufgehen“ kann – so kann die Botschaft Jesu, das Himmelreich, aus kleinen Anfängen groß werden.

Brot steht auch im Neuen Testament für Nahrung generell. Manchmal kommen bei Jesus so viele Leute zusammen, dass er nicht einmal mehr Gelegenheit zum Brot essen = Abendessen hat (Mk 3, 20). Dabei weiß er es am besten, wie wichtig das Brot für das Leben ist: Als sie mit vielen Leuten an einem einsamen Ort sind, will Jesus die Leute nicht hungrig nach Hause schicken, sonst brechen sie noch unterwegs zusammen (Mk 8, 1-10). Jesus nimmt die sieben vorhandenen Brote, spricht das Dankgebet, bricht sie und verteilt. Am Ende werden viertausend Menschen satt. Das Wunder selbst kann nicht beobachtet werden – eine bemerkenswerte Zurückhaltung! Die Texte sind mit vielen Symbolen (Zahlen!) und Bezügen zum Alten Testament aufgeladen: Auch die Propheten Elija und

Elischa vollbringen Speisungswunder). Das alles legt nahe, dass es keine historischen, sondern symbolhafte Geschichten sind, die Jesus als den „neuen Mose“ darstellen wollen, der als Hirte seinem Volk Nahrung in ausreichender Menge verschafft. Die Brotvermehrung Jesu bleibt ein Einzelfall, die Mühe um das tägliche Brot wird nicht abgeschafft. Und so findet auch das menschliche Grundbedürfnis nach Nahrung Eingang in das Vater Unser (Mt 6, 11/Lk 11, 3). In der Wendung „unser tägliches Brot“ steckt viel drin: Da es kaum Konservierungsmöglichkeiten gab, musste in der Antike die Nahrung täglich frisch zubereitet werden – das „tägliche Brot“ ist damit auch Symbol für den Lebensunterhalt, das täglich notwendige Existenzminimum, das Tag für Tag neu benötigt wird. Die alltäglichen Handlungen „Brot nehmen“ und „Brot brechen“ sind gleichbedeutend mit „Mahl halten“. Jesus übernimmt diese einfachen Riten, das Dankgebet beim Brechen und Austeilen des Brotes und das Gebet nach dem Essen mit dem



Stefanie Grünberger:
„Die Moden wechseln - das Brot bleibt“,
Miss California (Betty Bread), 80x60 cm, Acryl auf Karton



Stefanie Grünberger:
„Die Moden wechseln - das Brot bleibt“,
Salsa Babe (Jo die Schnitte), 80x60 cm, Acryl auf Karton

Becher Wein. Er legt – beim Letzten Abendmahl – das Gedenken an sein Leben und seine Botschaft hinein. So kommt eine ganz alltägliche Szene in den Kern der christlichen Eucharistiefeyer. Ein Höhepunkt biblischer Brot-Metaphorik ist im Johannes-Evangelium erreicht: Jesus sagt von sich: Ich bin das Brot des Lebens (Joh 6, 35), und: Ich bin das Brot, das vom Himmel herabgekommen ist (6, 41), ich bin das lebendige Brot (6, 51). Bei diesen Bildworten, mit deren Hilfe die nachösterliche Gemeinde die Person Jesu deutet und verkündet, spielen zum einen alle positiven Gedanken, die man beim Wort „Brot“ hat, hinein (täglich notwendige Nahrung, Stärkung, Wohlgeschmack ...). Zum anderen werden wichtige biblische Szenen, die mit Brot zu tun haben, wachgerufen: einerseits die Erinnerung an das Manna, das Brot, mit dem Gott sein Volk in der Wüste gespeist hat, andererseits das Brot der Eucharistie, mit dem die Christen sich an Jesus erinnern und das sie als besondere Gabe Gottes ansehen.

Literatur:

- DALMAN, GUSTAV, Arbeit und Sitte in Palästina. Band 4: Brot, Öl und Wein, Gütersloh 1935.
- DOMMERSHAUSEN, W., Art. *ἄρτος* *læh9æm*, in: Theologisches Wörterbuch zum Alten Testament 4 (1984) 538-547.
- ENCYCLOPAEDIA JUDAICA, Art. Bread; Art. Grace after Meals. CD-ROM Edition 1997.
- KELLERMANN, M., Art. Brot, in: Neues Bibel-Lexikon 1 (1989) 331-332.
- KLAUCK, H.J., Art. Brotbrechen, in: Neues Bibel-Lexikon 1 (1989) 332-333.
- REED, STEPHEN A., Art. Bread, in: Anchor Bible Dictionary 1 (1992) 777-780.
- WÄHREN, M., Brot und Gebäck im Leben und Glauben des Alten Orients, Vorderasien 6.-1. Jh. v.Chr., Bern 1967