

# Kirche im hr

---

30.08.2016 um 06:30 Uhr

hr2 ZUSPRUCH



Ein Beitrag von  
Guido Hepke,  
Evangelischer Pfarrer, Weilburg

## Eine ganz besondere Brotsorte

Die Zahlen schwanken. Die einen sagen: Es gibt mehr als 300 Brotsorten. Andere sprechen von über 700 oder sogar 1.000 verschiedenen Arten, in denen Brot hierzulande hergestellt wird. In jedem Fall gilt: Nirgendwo gibt es eine größere Auswahl in den Backstuben als hier bei uns in Deutschland. Das hat verschiedene Ursachen. Jahrhundertlang war unser Land in viele unabhängige Kleinstaaten aufgesplittert. In jedem Territorium haben die Bäcker anders gebacken. Ob Rheinisches Schwarzbrot, Westfälischer Bauernstuten oder Westerwälder Backesbrot – fast jede Region hat etwas Eigenes entwickelt. Ich staune über die unglaublich hohe Kreativität der Bäckermeister. Zudem gilt: Traditionell ist die handwerkliche Ausbildung in diesem Beruf in Deutschland sehr viel gründlicher als in den meisten anderen Ländern.

Außerdem wird hierzulande nicht nur mit Weizenmehl gebacken. Auch Roggen oder Dinkel und andere Getreidesorten sorgen für Geschmacksvielfalt. Auf die Mischung kommt es an. Daher wählen die meisten Bewohner Deutschlands Mischbrote als ihr persönliches Lieblingsbrot. Und für die meisten gehören zumindest morgens ein paar Scheiben Brot auf den Tisch. Brot ist schon seit Jahrtausenden das Lebensmittel schlechthin. Archäologen haben das nachgewiesen: Schon vor 30.000 Jahren hat man in unseren Breitengraden das Korn von Wildpflanzen gemahlen. Ursprünglich wurde das gemahlene Getreide allerdings mit Wasser vermengt als Brei gegessen. Beim Griesbrei oder dem

englischen Porridge wirkt diese Tradition bis heute nach.

Der Getreidebrei konnte aber auch auf heißen Steinen oder in der Asche des Lagerfeuers gebacken werden – als Fladenbrot. Erst mit der Erfindung des Ofens und der Entdeckung von Hefe und Sauerteig revolutionierte sich das Brotbacken und all die Sorten entstanden, die wir heute kennen. Als Jesus lebte, da wurde vor allem Fladenbrot gegessen. Es war haltbar – so ähnlich wie Knäckebrötchen oder Zwieback heute. Mit einem Vorrat an Fladenbrot konnten die Menschen in der Antike auch Notzeiten leichter überstehen.

Genau daran knüpft Jesus an. Wahrscheinlich sitzt er mit seinen Jüngern zusammen. Sie essen Brot und trinken Wasser und Wein. Jesus bricht ein Stück Brot ab und reicht es seinen Freunden weiter. Und dann sagt er: „Ich bin das Brot des Lebens: Wer zu mir kommt, wird nicht hungern. Und wer auf mich vertraut, wird nie mehr Durst haben.“ (Johannes 6,35). Das Stück Fladenbrot, mit dem der Hunger gestillt werden kann, wird bei Jesus zum Symbol: Wer auf ihn vertraut, kann seinen Lebenshunger stillen und seine Todesangst überwinden.

Wenn ich beim Frühstück morgens ein oder zwei Scheiben Brot esse, dann kann ich damit satt werden – wenigstens für ein paar Stunden. Um meinen Hunger nach einem sinnvollen Leben zu stillen, braucht es jedoch mehr als 1000 verschiedene Brotsorten. Ich meine: Die Sehnsucht nach Frieden im Herzen, nach Geborgenheit findet ihre Antwort in der Begegnung mit den Worten von Jesus Christus. In ihm leuchtet die Zusage Gottes auf: Allen Menschen gilt seine Liebe.

Wenn ich ein frisch gebackenes Brot anschneide, dann denke ich oft an diese Worte von Jesus. Ich genieße den warmen Duft und den kräftigen Geschmack der Kruste. Und ich denke so bei mir: So wie dieses Brot mir Leben schenkt, so schenkt mir auch Jesus Christus Leben schlechthin. Vielleicht mögen Sie bei Ihrem Frühstück auch einmal darüber nachdenken: Was stillt meinen Hunger nach Leben?