

16.10.2022 um 07:45 Uhr
hr1 SONNTAGSGEDANKEN



Ein Beitrag von
Stephan Krebs,
Evangelischer Pfarrer, Langen

Altes Brot

Wohin zu Hause mit dem alten Brot? Das ist durchaus eine Glaubensfrage. Und es ist eine ganz praktische Frage. In vielen Haushalten ist sie ein Dauerbrenner, Anlass für Streit am Esstisch.

Was tun, wenn vom alten Brot noch etwas übrig ist, aber das neue ist schon da? Es riecht frisch und verführerisch - vielleicht ist es sogar noch warm! Am liebsten möchte man es gleich aufschneiden und genießen. Allerdings: Wenn man das tut, bleibt das alte Brot meist liegen, obwohl es noch gut essbar wäre.

Stoisch altes Brot knabbern?

Was tun mit dem alten Brot? Die Frage ist heikel, denn es geht dabei nicht nur um einen Kanten Brot, sondern um viel mehr. Es geht um verschiedene Werte und Lebensprinzipien.

Bei uns zu Hause trete ich dafür ein, erst das alte Brot aufzuessen und dann das neue zu beginnen. Meine Frau schneidet am liebsten gleich das neue Brot an. Bei der Diskussion darüber haben wir beide gute Argumente.

Die hatten berühmte Leute schon vor uns. Die antike Philosophenschule der

Stoiker machte die asketische Disziplin zur Grundlage ihres Denkens und Handelns. Für das Brot ergibt sich daraus: Erst das alte essen, dann das Neue.

Anders der ebenfalls antike Philosoph Epikur. Für ihn führt maßvolles Genießen zum Sinn des Lebens. Ihm folgt meine Frau und argumentiert: "Wenn wir immer erst das alte Brot essen, dann essen wir nie das köstliche Neue. Bis es an die Reihe kommt, ist es auch schon alt."

Brot - Ware oder Gabe der Natur?

Was tun mit dem alten Brot? Die Antwort darauf hängt auch davon ab, was einem Brot bedeutet. Für meine Frau ist es eine Ware, die sie in der Bäckerei kauft, weil sie satt macht und weil sie gut schmeckt. Sie geht davon aus, dass die Landwirte und die anderen Beteiligten es lieber sehen, wenn das alte Brot weggeworfen wird. Dann steigt ihr Umsatz.

Für mich ist Brot mehr als eine Ware. Ich sehe darin die Gabe der Natur und die Arbeit des Landwirts, der Müllerin, des Bäckers und der Verkäuferin. Die will ich in Ehren halten. Vermutlich merken sie das zwar nicht. Aber vielleicht ist es doch nicht egal, was ich im Stillen über andere denke und fühle? Vielleicht wirkt sich das doch irgendwie aus – zumindest ein bisschen.

Das Minimum, damit ein Mensch überleben kann

Brot ist ein besonderes Lebensmittel. Es ist das Symbol für das Notwendigste zum Leben. "Wasser und Brot"- diese Redewendung formuliert das Minimum an Essen und Trinken, das der Mensch zum Überleben braucht. Darauf spielt auch das berühmteste Gebet der Christenheit an. Im Vater Unser heißt es: "Unser tägliches Brot gib uns heute." Das beten Christinnen und Christen in jedem Gottesdienst und auch sonst oft.

Sie richten diese Bitte an Gott, denn die Grundlagen des Lebens können Menschen nicht selbst machen. Sie sind gegeben: Wasser, Sonne, Erde und alle die komplexen Zusammenhänge, die das Wachstum auf der Erde ermöglichen. Dafür danken Christen Gott. Und darum bitten sie Gott.

Doch auch Menschen spielen dabei eine große Rolle – bei der Frage, was wir aus dem machen, was uns die Natur gibt.

Musik

Was machen wir aus dem, was uns die Natur bietet? Wir können damit

unterschiedlich umgehen: von pfleglich bis verschwenderisch, zum Nutzen von wenigen oder von möglichst allen.

Die Bibel sagt dazu dieses: Achtet und bewahrt die Lebensgrundlagen – aus Respekt vor Gott und seinem Schöpferwerk. Aber auch aus Respekt vor den anderen Menschen und den Lebewesen. Alle wollen von den Gaben der Natur leben.

Ungleich verteilt

Achtung und Respekt - das sind gute Leitlinien für das eigene Leben und für die politische Gestaltung der Welt. Die Realität bleibt bislang dahinter zurück. Das wissen alle, die das Weltgeschehen verfolgen: Das tägliche Brot ist ungleich verteilt. Immer wieder kommt es zu Hungersnöten, meist in südlichen Regionen der Erde. Die Ursachen sind komplex. Die akute Hilfe ist einfacher: Hilfsgüter schicken.

Eine Organisation, die das tut, ist das evangelische Hilfswerk "Brot für die Welt". Um helfen zu können, braucht es allerdings selbst Hilfe: Spenden. Auch die evangelischen Kirchen geben aus ihren Mitteln dafür viele Millionen Euro.

Brot für die Welt

Brot für die Welt - der Name ist Programm. In unzähligen Projekten setzt sich das Hilfswerk international dafür ein, dass Menschen wenigstens das Nötigste zum Leben haben.

Die Abteilung Diakonie-Katastrophenhilfe hat sich auf schnelle Hilfe in Krisen spezialisiert: für Menschen, die akut hungern. Darüber hinaus unterstützt Brot für die Welt auch Menschen, die dauerhaft in Not sind. Ziel ist, dass sie sich künftig besser selbst versorgen können. Niemand ist gerne auf Hilfe angewiesen. Menschen wollen ihr Essen lieber selbst produzieren.

Gegen die Not in anderen Teilen der Welt kann man mit Spenden helfen. Aber das spielte auf dem eigenen Teller bisher kaum eine Rolle. Ob ich zu Hause das alte Brot aufesse oder wegwerfe, wirkte sich für die Notgebiete nicht aus. Denn die Hilfe dort müssen Hilfsorganisationen professionell und vor Ort organisieren.

Der Krieg in der Ukraine hat die Sicht verändert

Aber der Krieg in der Ukraine hat die Sicht darauf verändert: Er macht im wahrsten Sinne des Wortes sichtbar, dass alles miteinander zusammenhängt: In

ukrainischen Silos oder auf Schiffen lagern Millionen Tonnen an Getreide. Monatelang konnten sie nicht in die Welt gebracht werden.

Plötzlich drohte eine weltweite Knappheit an Getreide, und es wurde deutlich wie nie zuvor: Auch im gut versorgten Deutschland spielt es eine Rolle, was und wieviel unsere Landwirte ernten, ob die Lieferketten funktionieren und was wir in Deutschland essen.

Man staunt: Die einfache Frage: "Was tun mit dem alten Brot?" führt vom Frühstückstisch direkt in das Weltgeschehen hinein. Und sogar noch darüber hinaus.

Musik

Brot, dieses Urlebensmittel, spielt auch im christlichen Glauben eine große Rolle. Beim Abendmahl steht das Brot für den Leib von Jesus Christus. Wer es am Altar entgegen nimmt, hat in diesem Moment eine Begegnung mit Christus.

Ein Stück Brot - Gottes Kraft in mir

Das ist für viele eine tiefe und bewegende Glaubenserfahrung. Sie spüren: "Im Brot nehme ich etwas von Christus in mir auf. Ich trage Gottes Liebe in mir. Ich spüre etwas von seiner Kraft in mir. Ich fühle mich mit Gott und der ganzen Welt vereint."

Das Brot stiftet in diesem Moment Gemeinschaft, sichtbar mit den Menschen in der Kirche vor Ort. Unsichtbar, aber fühlbar mit der ganzen Welt. Wer das erlebt, kann kaum gleichgültig darauf reagieren, wenn andernorts das Brot ausgeht. Oder wenn die Natur, die es hervorbringt, verödet. Das Brot, das zum Leib Christi wird, ruft auf nach Frieden und Gerechtigkeit zu streben und die Schöpfung zu bewahren.

Welternährungstag

Heute ruft es besonders laut, denn heute ist der Welternährungstag. Er ist zugleich auch der Weltbrottag, weil beides so elementar miteinander verbunden ist. An diesem Tag macht die UNO darauf aufmerksam, dass elf Prozent der Menschheit von Hunger bedroht sind, über 800 Millionen.

Diese Menschen müssen darum bangen, ob sie heute überhaupt genug Brot bekommen werden. Manche von ihnen leben auch in Deutschland. Aber hierzulande geht es bei den meisten eher um die Frage, was sie mit dem alten

Brot machen, wenn das neue da ist. Dabei gilt in der großen Politik wie im kleinen Familienkreis: Gelöst werden kann diese Frage am besten mit Achtung und Respekt füreinander.

Frisches Brot und Toskanischer Brotsalat

Dazu gehört einander offen zu erzählen, wie wichtig einem das frische Brot ist. Meiner Frau ist es sehr wichtig. Mir nicht so, also esse ich oft noch das alte, während sie schon das neue nimmt, und das ist okay.

Weitere Kompromisse lassen sich finden. Man kann Brot kaufen, das lange saftig bleibt. Oder so maßvoll kaufen, dass nicht viel übrigbleibt.

Man kann auch für jedes weggeworfene Stück Brot ein paar Euros in ein Sparschwein stecken. Der Betrag wird am Ende des Monats aufgerundet und gespendet. Außerdem gibt es leckere Rezepte mit altem Brot. Der Favorit unserer Kinder ist altes Brot in der Pfanne mit Butter gebacken. Köstlich! Aber auch der Toskanischer Brotsalat ist sehr zu empfehlen.

Mehr zum Welternährungstag haben wir hier für Sie zusammengestellt.

Ein Lieblingsrezept für Toskanischen Brotsalat mit altem Brot finden Sie hier.