

Ein Bäcker erzählt: So backt er das Brot Jesu neu!

Ein Bäcker am Kaiserstuhl backt Fladenbrote wie zu Jesu Zeiten und erzählt deren Geschichte – eine Reise durch Brot und Tradition.

Brot ist mehr als nur ein Grundnahrungsmittel; es erzählt Geschichten. Ein bemerkenswerter Bäcker im südbadischen Kaiserstuhl hat sich auf die Spurensuche nach dem Brot aus biblischen Zeiten gemacht. Matthais Schwehr, der Inhaber einer Bäckerei in Endingen, hat sich zum Brotsommelier fortgebildet und backt Fladenbrote, die sozusagen die Geschmäcker Jesu hervorrufen sollen. „Ich hätte mir nie träumen lassen, was man als kleiner Bäcker vom Land mit Brot alles erreichen kann“, äußert sich Schwehr begeistert. Diese Leidenschaft kommt nicht von ungefähr, denn seine Backwaren sind über die Grenzen des 9.000-Einwohner-Örtchens hinaus bekannt geworden.

Schwehrs bekanntestes Werk ist das sogenannte „Brot Christi“ – ein einfaches Fladenbrot aus Wasser, Mehl und Salz. Um das Rezept für dieses historische Brot zu entdecken, beschäftigte sich der Bäcker intensiv mit historischen Quellen und führte seine Recherchen in verschiedenen Institutionen durch, darunter das Historische Institut der Universität Mannheim und das Museum für Brot und Kunst in Ulm. Auch die Bibel, die rund 270 Stellen enthält, in denen auf „Brot“ Bezug genommen wird, lieferte wichtige Informationen über dieses Grundnahrungsmittel und seine Bedeutung im Vorderen Orient.

Die Symbolik des Brotes

Das Brot hat in der christlichen Tradition tiefgehende Bedeutung. An Erntedankfesten etwa wird häufig ein kunstvoll verzierter Brotlaib in Kirchen auf dem Altar platziert. Dies ist nicht nur ein Symbol der Dankbarkeit für die Gaben der Natur, sondern auch ein Zeichen des Teilens und des verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln.

Oberkirchenrat Matthias Kreplin von der Evangelischen Landeskirche in Baden erklärt, dass das gebrochene Brot beim letzten Abendmahl eine besonders zentrale Rolle spielt, wenn Jesus sagt: „Das ist mein Leib.“ Die tiefere Bedeutung dieser Aussage verdeutlicht, wie eng Brot mit dem Glauben und dem Leben selbst verwoben ist.

Das „Brot Christi“ von Matthias Schwehr ist nicht nur einfach ein Lebensmittel. Der Bäcker beschreibt ein Fladenbrot, das ein kleines Loch in der Mitte hat, sowie markante Einkerbungen, die zur leichteren Portionierung dienen. Diese Merkmale wurden durch archäologische Funde in Pompeji inspiriert, die zeigen, dass solches Brot in antiken Zeiten gebacken wurde.

Interessanterweise wurde das Loch durch das Entfernen von Teig kreierte, um das Brot dem Priester als Opfergabe zu überreichen.

Bäcker als Geschichtenerzähler

Schwehr präsentiert sein „Brot Christi“ nicht nur im Verkaufsraum, sondern bringt auch seine Geschichten in Vorträgen und Verkostungen dem Publikum näher. Dies macht ihn zu einem Geschichtenerzähler der besonderen Art, der Altes mit Neuem verbindet. Während seine Bäckerei vor allem zur Osterzeit Beliebtheit bei Kirchengemeinden genießt, ist er Teil einer viel größeren Tradition. In Deutschland gibt es mehr als 3.000 verschiedene Brotsorten, die alle ihren eigenen Charakter und Geschmack haben. Diese Vielfalt wurde 2014 sogar im bundesweiten Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der nationalen UNESCO-Kommission anerkannt.

Bernd Kütscher, Direktor der Akademie Deutsches

Bäckerhandwerk in Weinheim, bemerkte: „Eine Brezel schmeckt in Schwaben anders als in Bayern.“ Um diese Unterschiede wahrzunehmen und wertzuschätzen, gründete Kütscher das Weiterbildungstraining für Bäcker zu Brotsommeliers, um das Wissen um Brot im internationalen Kontext zu erweitern. „Nach Abschluss des ersten englischsprachigen Kurses haben wir 258 Brotsommeliers in 13 Ländern“, erklärte er. Diese Form der Weiterbildung fördert nicht nur das Wissen über die Produkte, sondern auch die Kultur und die sensorischen Fähigkeiten, die nötig sind, um die feinen Unterschiede zwischen den Brotsorten herauszuschmecken.

In Schulungen lernen die angehenden Brotsommeliers spezifische Beschreibungen für Geschmack, Konsistenz und sogar den Duft des Brotes zu formulieren. „Wir haben eine eigene ‚Brotsprache‘ entwickelt“, so Kütscher, „da es an Wörtern mangelte, die diese Erfahrungen präzise beschreiben können.“ Die Akademie hat hilfreiche Ressourcen aufgebaut, die das Brotgenießen mit ausdrucksstarken Worten verknüpfen – vom „Duft der Krume“ bis hin zum „Akzent der Oberfläche“.

Die Anstrengungen, den Brotsommelier zu fördern, sollten dazu beitragen, Brot wieder den Stellenwert zu geben, den es einst in der Gesellschaft hatte. Kütscher erinnert daran, dass der Brotpreis in der europäischen Geschichte immer eine Schlüsselrolle bei der Bekämpfung von Hungersnöten gespielt hat. „Es bringt Menschen zusammen und hat sogar die Gesellschaft verändert“, fügt er hinzu. Brot war nie nur ein Lebensmittel, sondern immer auch ein Symbol für Gemeinschaft und Leben.

Details

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)