

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 viel mehr als nur ein Grundnahrungsmittel. In der kleinen Stadt Endingen am Kaiserstuhl hat sich Bäckermeister Matthias Schwehr nicht nur in die Kunst des Brotbackens vertieft, sondern auch zum Brotsommelier ausbilden lassen. Mit großer Leidenschaft backt er Fladenbrote, die nach den Rezepten zubereitet werden, wie sie zur Zeit Jesu genossen wurden. Ich hätte nie gedacht, was ein kleiner Bäcker vom Land alles mit Brot erreichen kann, beschreibt er seine Erfahrungen.

Schwehrs besondere Kreation, das Brot Christi, hat ihm über den 9.000-Einwohner-Ort hinaus Bekanntheit verschafft. Dieses Fladenbrot besteht aus Wasser, Mehl und Salz und ist eine Hommage an die Brotkultur des antiken Nahen Ostens. Eine umfangreiche Recherche, die ihn zu verschiedenen historischen Institutionen führte, gab ihm Einblick in die Backtraditionen vergangener Zeiten. Die Bibel, die an vielen Stellen über Brot spricht, war für ihn eine wertvolle Informationsquelle. Dies sorgt für eine tiefere Verbindung zwischen dem Nahrungsmittel und den religiösen Traditionen.

Die Bedeutung des Brotes in der Geschichte

In der Tat, die Symbolik des Brotes reicht weit über das bloße Essen hinaus. Für die Menschen im Alten Orient war Brot nicht

nur Lebensgrundlage, sondern auch ein Mittel zur spirituellen Verbindung. Bei dem Erntedankfest zum Beispiel, das am 6. Oktober gefeiert wird, liegt oft ein kunstvoll verzierter Brotlaib auf den Altären der Kirchen. An diesem Tag danken die Gläubigen für die Gaben der Natur und betonen die Wichtigkeit des Teilens und der Verantwortung im Umgang mit Lebensmitteln.

Die besondere Bedeutung des Brotes zeigt sich auch in der christlichen Tradition, wo beim letzten Abendmahl diese Speise eine zentrale Rolle spielt. Jesus identifiziert das Brot als seinen Leib, der für die Menschheit geopfert wird. Dieses tiefe Verständnis von Brot als Nahrungsmittel und spirituellem Symbol ist auch einer der Aspekte, den Schwehr mit seinem Handwerk hervorheben möchte.

Matthias Schwehr bringt nicht nur die Rezepte auf den Tisch, sondern auch die Geschichte des Brotes. Sein Fladen hat ein zentrales Loch, das nicht nur als dekoratives Element dient, sondern auch praktische Hintergründe hat. Bei der Zubereitung entfernt der Bäcker Teig, um dem Priester eine Challa als Dankesgabe zu überreichen. Diese Tradition hat sich bis heute gehalten, und Schwehr teilt sein Wissen bei verschiedenen Vorträgen und Verkostungen.

Die Vielfalt des deutschen Brotes

In Deutschland werden über 3.000 verschiedene Brotsorten hergestellt, und die Vielfalt hat sogar internationale Anerkennung gefunden. 2014 wurde die deutsche Brotkultur in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der nationalen UNESCO-Kommission aufgenommen. Bernd Kütscher, Direktor der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, hebt hervor, wie wichtig es ist, den unterschiedlichen Geschmäckern und Zubereitungen Rechnung zu tragen. Eine Brezel schmeckt in Schwaben anders als in Bayern, erklärt er.

Die Ausbildung zum Brotsommelier, die Kütscher 2015 ins Leben

rief, hat mittlerweile über 258 Absolventen in 13 Ländern hervorgebracht. Während dieser Weiterbildung lernen die Bäckermeister nicht nur die Handwerkskunst des Brotbackens, sondern auch, wie sie die vielfältigen Geschmäcker und Texturen des Brotes mit Worten beschreiben können. Es fehlten klare Begriffe, um den Geschmack und die Konsistenz von Brot auszudrücken, sagte Kütscher. Diese fehlende Brotsprache zu entwickeln, ist ein essenzieller Teil der Ausbildung.

Am Ende geht es darum, das Brot wieder zu dem Stellenwert zu verhelfen, den es einmal hatte. Brot ist mehr als nur ein Lebensmittel. Es war und ist ein entscheidender Faktor in der Geschichte der Menschheit, besonders hinsichtlich der Ernährungssicherheit, fasst Kütscher zusammen. In einer Zeit, in der der Fokus oft auf schnellen Lösungen liegt, möchte Schwehr mit seiner Arbeit an das traditionelle Handwerk und die tiefere Bedeutung des Brotes erinnern, das Generationen überdauert hat.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de