

**Sommer-Predigtreihe: Genuss in der Bibel
„...und das Brot das Herz des Menschen stärke –
Von der Sinnlichkeit des Brotes“
(Psalm 104, 13-15)
21. Juli 2019
Lektorin Renate Singer
Ev.-ref. Gemeinde Braunschweig**

**Die Gnade unseres Herrn Jesus Christus und die Liebe Gottes und die
Gemeinschaft des Heiligen Geistes sei mit euch allen!“ (2.Kor. 13,13)**

Liebe Gemeinde,

I. Persönlicher Zugang – Geruchsreisen

Salzgeruch, Bilder von Meer, Vorfreude auf Strand, Sonne, Entspannung.
Zimtduft, Bilder von Bratwurst und Reibekuchen, Weihnachtsmarkt,
leuchtende Augen.

Der Duft von frisch geernteten Erdbeeren, Vorahnung von Süße, die mir das
Wasser im Munde zusammenlaufen lässt, Eis- und Kuchenvariationen,
Bilder aus meiner Kindheit.

Welcher Duft löst bei Ihnen die schönsten Empfindungen aus?

Einer meiner „himmlischsten Düfte“ ist der nach frisch gebackenem
Holzofenbrot, leicht geräuchert nach Holz und Hefe.

Das Knäuzle bzw. Knust abschneiden, etwas Butter mit einer Prise Salz
darauf. Augen zu und genießen. Es ist einer der wenigen gemeinsamen
Genussmomente, den ich mit meiner Mutter zusammen erlebte. Es war ein
kleines Glück im Alltag. Ansonsten war sie immer am Werkeln.

Ja, ich bin bekennende Brotesserin. Ich mag gerne kräftiges Dinkelbrot,
möglichst aus vollem Korn. Es darf aber auch mal Pumpernickel sein,
kombiniert mit Weißbrot und dazwischen Butter und ein bisschen Honig.
Oder frisch-knackiges Baguette. Ich könnte hier noch viele Sorten
aufzählen. - Es gibt jedoch für mich eine große Ausnahme: Brot mit Kümmel
ist für mich weder ess- noch genießbar.

II. Eine kleine Geschichte des Brotes

Wir hier in Deutschland sind die Weltmeister des Brotes, über 3000 Brotsorten sind im Brot-Register aufgelistet. Die Franzosen bezeichnen uns sogar als „Brotfresser“. Doch sie legen selbst Wert auf leckeres Brot: jährlich gibt es den Wettbewerb um das beste Baguette.

Die Wiege des Brot liegt jedoch in Ägypten, wo seit über 6000 Jahren Brot gebacken wird. - Ich stelle mir vor, dass jemand in der heißen Sonne aus Getreidebrei auf einem heißen Stein vergessen hat – jemand sieht das und probiert das erste Brot. Und wieder wird es ein Zufall gewesen sein, dass entdeckt wurde, dass das Getreide noch besser schmeckt und bekömmlicher ist, wenn der Teig gesäuert ist.

Bilder in der Felsengruft des ägyptischen Fürsten Paheri von el-Kab erzählen vom Mahlen bis zum Brotbacken. Als zweiter Mann im Staat war er verantwortlich für die Getreideversorgung des gesamten Volkes gewesen. – Brot war zu dieser Zeit **das** Zahlungsmittel, das als stabiler war als Silber, wie wir das in der Bibel lesen können.

Brot zu backen bedeutete, schnell essbare Nahrung zu haben. Eine Erleichterung für das Überleben und eine Chance für die Weiterentwicklung einer Kultur. Brot erhielt kultische Bedeutung, wie später im Judentum und bis heute bei uns Christen. Die Lebenswichtigkeit finden wir sprachlich im Wort „aish“, das im ägyptisch-arabischen Dialekt die Doppelbedeutung Brot und Leben hat.

Brot war auch immer wieder der Auslöser für Aufstände. Wie wir alle wissen, rollten in der Französischen Revolution Köpfe, weil das Volk kein Brot mehr zu essen hatte. Auch der sogenannte „Arabische Frühling“ wurde durch die Überteuerung von Brot ausgelöst.

III. Sinnlichkeit von Brot - Predigttext einführen

Meinen Predigttext hatte ich ja überschrieben: „von der Sinnlichkeit“ des Brotes. **Ein Stück Brot nehmen und zeigen**

- Zuerst ist da der Duft – nach Holz, nach Sauerteig, nach Hefe, nach Gewürzen

- dann die Farbe und Form: warmes Braun, schwarz, weiß bemehlt, groß und rund, lang und dünn, kastenförmig, ...
- dann beim Anfassen den Brot fühlen wir die raue oder glatte Oberfläche, die weiche oder harte Krume
- wenn ich frisches Brot breche oder schneide gibt es Geräusche von sich: knackig, reißend, ...
- und schließlich schmecken wir es beim Reinbeien: herzhaft, süßlich, säuerlich
- Und: Brot ist immer wieder Gegenstand von Kunsthandwerk und Kunst. Hier zwei Beispiele:

Bilder von Hochzeitsbrot aus der Ukraine und Braunschweiger Eule

Predigtext aus Psalm 104, 14 und 15:

**14 Du lssest Gras wachsen für das Vieh
und Saat zu Nutz den Menschen,
dass du Brot aus der Erde hervorbringst,
15 dass der Wein erfreue des Menschen Herz
und sein Antlitz glnze vom Öl
und das Brot des Menschen Herz stärke.**

Wir haben den Beginn des Psalms 104B vorhin gesungen. In poetischen Bildern wird hier die Schöpfung beschrieben, wie ein Gemälde oder ein Theaterstück. Diese Worte haben mich gleich angesprochen, als ich auf der Suche nach einer Bibelstelle zum Thema Brot war. So schön und doch irgendwie auch rätselhaft: Brot als Medizin für Herzprobleme?

Bei meiner ersten Museumsfhrung im Herzog-Anton-Ullrich-Museum waren Stilleben Thema: Äpfel oder Birnen, sogar Granatäpfel oder Fische, Austern und Wein, manches angeknabbert, geschält oder getrunken. - Was ich da sah, fand ich nicht spannend, sondern nur ästhetisch. - Doch dann die Überraschung, als uns die Kunstwissenschaftlerin die Bildsprache erklärte: z.B. von diversen Gelsten.

Sie ahnen es: Brot bedeutet in der Bibel mehr als Mehl und Wasser und Herz ist mehr als Muskel und Gefhlsbarometer.

Das **Herz** in der Bibel, erfahre ich, ist im alten Orient der Sitz des Willens, der Entscheidungsmöglichkeit, deren Voraussetzung das Zusammenspiel von Verstand, Gefühlen und Seele ist. Ein starkes Herz hilft uns bei all den

Herausforderungen, die das Leben täglich für uns bereit hält. - So wie bei Maria: nachdem sie vom Engel hörte, dass sie schwanger ist, lesen wir, dass sie die Botschaft des Engels in ihrem Herzen bewegte. Gemeint ist, dass sie darüber nachdachte und –spürte. Dass sie ihr gesamtes Wesen von Gottes Geist erfassen und die Botschaft wirken ließ.

Brot hat für uns an Bedeutung verloren, was sich auch an der Sprachveränderung von Brotlaib zu Brot zeigt. Die vielfältige Symbolhaftigkeit blieb.

Die Botschaft der Bibel wird durch Bilder im Zusammenhang mit Brot erzählt: von Saat und Ernte, Backen und Essen. Brot hat eine kultische Bedeutung als Opfertage im Tempel. Der Geburtsort von Jesus ist Bethlehem, was überwiegend mit „Haus des Brotes“ übersetzt wird. Im Abendmahl zeigt sich zusätzlich der sozialen Aspekt: alle sitzen zusammen an einem Tisch, egal, welchen Beruf sie ausüben, ob sie Sklaven oder Freie sind. Das gemeinsame Essen, Brot essen, steht somit auch als Gemeinschaft, mit Gott, mit den Mit-Menschen.

Wie wir das zu Beginn des Gottesdienstes statt Glaubensbekenntnis Luthers Erklärung im kleinen Katechismus gelesen haben, ist mit der Bitte um Brot im „Unser Vater“ mehr gemeint, als etwas zu essen zu haben. Wenn wir um unser tägliches Brot bitten, ist alles damit gemeint, was wir zu einem guten Leben benötigen. Neben der Stillung von Hunger und Durst sind da noch die Bedürfnisse nach Gemeinschaft, nach Sicherheit. Und nach spiritueller Sättigung. So wurde da Brot früher gesegnet, bevor es gegessen wurde. Oder als Erinnerung im Brotteller auf den Tisch gestellt mit der Aufschrift: **Unser täglich Brot gib uns heute.**

Der jüdische Festkalender richtete sich ursprünglich nach der Getreideernte. Anlässlich des Auszuges aus Ägypten wurde aus der neuen Gerstenernte, weil es schnell gehen musste, Brot aus ungesäuertem Teig gebacken: die Mazzen. Während der anschließenden 7wöchigen Zeit wurden an jedem Sabbat die sogenannten **Schaubrote** (Bild) im Tempel erneuert. Mit dem Wochenfest Schawuot wurde dann die Weizenernte gefeiert und an den Erhalt der 10 Gebote erinnert. Z.B. in Form einer **Brot-Leiter** (Bild). Im Europäischen Brotmuseum habe ich weitere jüdische Brotformen gesehen, wie das **Brot zur Bar Mizwa bzw. Bat Mizwa** (Bild) und zur **Hochzeit** (Bild).

IV. Brot, Politik und Hunger

Bei uns in Europa gab es zu Beginn des letzten Jahrhunderts eine große Hungersnot, die u.a. dazu führte, dass Hitler an die Macht kam. - „Brot ist das Goldene Kalb der Nazi-Propaganda“ schreibt der Autor Walter Mayer. Es wurde ein Brotministerium geschaffen, das für „Vollkornbrot“ geworben hat. Im Museum habe ich ein Brotstück gesehen, das bereits 70 Jahre alt ist. Es wurde von einem Kriegsgefangenen aus Russland mitgebracht nach Braunschweig und ist im Brotmuseum gelandet.

Einerseits wird bei uns Brot im Übermaß und billig produziert in Fabriken. Über 200 erlaubte Zusatzstoffe machen es möglich, dass der Teig nicht mehr lange geknetet werden muss. Es gibt keine stundenlangen Warterei mehr bis der Sauerteig gegangen ist. Getreide wächst auf großen Flächen, die mit künstlichem Dünger fruchtbar und die Schädlinge durch Pestizide getötet werden. Die Folgekosten der Gewässerverunreinigung sind hoch. -

Auf der anderen Seite gibt es Menschen, die aus Liebe zum Brot ihre gut bezahlte Arbeit aufgeben, weil sie Brot backen wollen. Und Menschen, die sich für biologischen Anbau bzw. den Erhalt von Saatgut. Die „Slow-Food“-Bewegung z.B. hat eine sogenannte „Arche des Geschmacks“ geschaffen, um Nutztierarten und Nutzpflanzen zu erhalten und regionale Produkte zu vermarkten. Auch weil sie teilweise gesünder sind wie z.B. der Laufener Landweizen, der mehr als die 12fache Menge der Vitamin-A-Vorstufe enthält.

In anderen Ländern dagegen wird immer noch und immer wieder gehungert. Über 11% Menschen haben keinen oder ungenügenden Zugang zu Lebensmitteln. Die Gründe dafür sind - aus meiner Sicht - mafiöse Saatguthersteller, die Getreide verkaufen, das nur einmal aussaatfähig ist und nur mit Dünger und Pestiziden gut gedeiht; Kriege und Vertreibung; Armut, unfairen Welthandel. - Seit vielen Jahren kämpft **Brot für die Welt** und die **Welthungerhilfe** dafür, dass Menschen überall Zugang zu ausreichend Nahrung hat.

V. Bewusste Entscheidung/Hoffnung

Wir müssen uns täglich entscheiden, ob bzw. welches Brot wir essen wollen. Und noch haben wir die Wahl zwischen „Industriebrot“ und handwerklichem Brot. Wir können nicht darüber hinwegsehen, dass Brot sozial, politisch und religiös eine Bedeutung hat.

Brot kann Menschen ein- oder ausschließen. Beim letzten Kirchentag wurden z.B. Gluten-freie Oblaten angeboten.

Es besteht also die Hoffnung, dass unser Herz weiterhin von gutem Brot gestärkt wird, so dass wir in der Lage sind, gute Entscheidungen in unserem Alltag zu treffen.

„In der Schule in Zell am See, in der Roswitha unterrichtet, liegt der Anteil an Kinder über 50%: Kleine Syrer, Afghanen, Albaner, Georgier wuseln zwischen kleinen Österreichern und längst österreichisierten Türken, Bosniern und Serben durch die Gänge. So viele Schicksale, so viele Kulturen und Geschichten.“ – So viel zu erzählen und zu wenig Worte, die alle verstehen. Nachdem die Pädagogin einige Zeit überlegt hatte, wie sie zur Integration beitragen und das Misstrauen der Eltern überwinden, setzt sie Brotbacken auf den Stundenplan: *„Sie stehen im Kreis, es gibt keine Nationalitäten, im Kreis gibt es nur Hände. Im Kreis sind alle gleich, nur der Teig ist König.“* Währenddessen stellt sie den Kindern Fragen: *„Was esst ihr für Brot? Welches schmeckt euch am besten? Was haben eure Großmütter gebacken? Backen eure Mütter?“*

Das Brot wird zum Botschafter: als Hausaufgabe sollen die Kinder zuhause über Brot sprechen, das Brot ihrer Heimat. In den Folgetagen bringen die Kinder typisches Brot von Zuhause mit: *„Lenkradgroße türkische Fladen, duftendes afghanisches Naan-Brot mit Koriander und Fenchel gewürzt, Chatschapuri, das herrlich-fettige georgische Käsebrot. Syrisches Chubz-Brot mit Zwiebelsamen.“* ... *„Das Brot, das die Schüler mit in die Schule brachten, verlieh den Kindern Worte, die sie bisher nicht hatten.“*

Und mit dem Brot von Zuhause, das gemeinsam mit allen geteilt und gegessen wurde, fingen die Kinder auch an, ihre Geschichten zu teilen, von dem zu erzählen, was sie erlebt haben. Von Heimat, von Verlust und Flucht.

**Zitat von Jaroslav Seifert – tschechischer Literaturnobelpreisträger
von 1984**

Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte.
Es ist der Urduft unseres irdischen Lebens,
der Duft der Harmonie, des Friedens und der Heimat.

Amen.