

Workshop 6

„Brot verbindet“

- K 1 Persisches Fladenbrot
- K 2 Gesäuertes Brot
- K 3 Arbeitsanweisung
 Gruppenarbeit
- K 4 Brot im Judentum
- K 5 Brot im Christentum
- K 6 Brot im Islam
- K 7 Präsentationsvorlage Brot

Persisches Fladenbrot

selbst herstellen

Zeit spielt bei der Herstellung von Brot eine entscheidende Rolle. Denn das Weizenmehl wird hier mit Salz und Hefe vermischt und der so entstandene Teig muss lange gehen. Gerne wird das etwas gröbere Weizenmehl (z.B. Typ 550) benutzt, damit das Brot etwas sättigender wird.

Im Unterschied zu einem einfachen Fladen wird das Brot noch mit einem Gemisch aus Weizenmehl und Wasser bestrichen, bevor es in den Backofen kommt. Außerdem können noch dekorativ Kümmel und Sesam auf das Brot gestreut werden. Dies rundet dann zugleich den Geschmack etwas ab.

Für die Herstellung des Fladenbrots wird Folgendes benötigt:

- **380 ml lauwarmes Wasser**
- **550 g Weizenmehl Typ 550**
- **eine Packung Trockenhefe**
- **ein Teelöffel Salz**

und für den Aufstrich (im iranischen Roo-Mal genannt):

- **ein Teelöffel Weizenmehl**
- **fünf Teelöffel Wasser**

1. *Hefe in 50 ml lauwarmen Wasser gären lassen (ca. 15–60 Minuten)*
2. *Hefemischung in das restliche Wasser geben und mit dem Mehl und dem Salz vermischen. Wenn der Teig eine gute Konsistenz hat, sollte er mit der Hand ca. 15 Minuten geknetet werden, bis der Teig sich von der Hand lösen kann, also nicht zu feucht ist.*
3. *Den Teig in einer Schüssel ca. 4 Stunden in Raumtemperatur (länger geht es auch) aufgehen lassen.*
4. *Nun kann der Teig in drei gleich große Teile geteilt werden. Jeder dieser Teile muss ca. 5 Minuten geknetet und zu einem Laib geformt werden. Bedeckt von einem Küchentuch sollten die Laibe nun ca. eine halbe bis ganze Stunde ruhen.*
5. *Für den Aufstrich (iranisch Roo-Mal genannt) wird das Mehl mit dem Wasser (klumpenfrei) vermischt. Das gelingt am besten mit kaltem Wasser. Das Gemisch wird nun auf dem Herd in einem Topf aufgekocht, bis sich eine kleisterartige Masse bildet. Diese lässt man abkühlen.*
6. *Wenn die drei Laib-Teile sich dem Volumen nach verdoppelt haben sollten sie wieder (jeder einzeln) geknetet werden, bis die Luft im Teig heraus geknetet ist.*
7. *Nun ist der Teig sehr elastisch und wird auf einer Arbeitsfläche in eine länglich-ovale Form gebracht.*
8. *Der Teig wird nun mit dem Roo-Mal bestrichen und das Roo-Mal einmassiert. Dabei sollte man die Kanten nicht vergessen. Zum Schluss wird jedes einzelne Brot mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut.*
9. *Jetzt kann das Brot/die Brote im vorgeheizten Backofen (Backblech mit Backpapier) bei ca. 200° für 10–15 Minuten gebacken werden.*

Guten Appetit!

Wie entsteht „gesäuertes“ Brot?

Deutschland gilt als Land der Brote und Brotsorten. Es gibt ein „Deutsches Brotinstitut e.V.“ (www.brotinstitut.de), das ein Register mit den verschiedenen Brotspezialitäten führt. Die Liste dieser Spezialitäten ist sehr lang. Mehr als 3000 Spezialitäten sind aufgeführt.



Gemeinsam haben sie, dass der Brotteig in der Regel „gehen“ gelassen wird. Das heißt, dass Bakterien oder Pilze das Mehl fermentieren und der Teig dadurch an Volumen zunimmt und reichhaltiger an Geschmacksstoffen wird. Dieses Grundprinzip ist eigentlich sehr einfach herzustellen. Wenn beispielsweise Roggenmehl 2,5 Tage mit Wasser vermischt und ruhen gelassen wird, bemerkt man schnell, dass kleine Blasen entstehen.



Das Gemisch riecht dann säuerlich. Es ist ein Ansatz für Sauerteig. Daraus kann Brot gebacken werden, indem man über die nächsten 2 Tage noch mehr Mehl, Wasser und Salz hinzufügt.



Lässt man den Brotteig noch länger gehen, dann wird der Brotlaib größer. Sobald der Leib gebacken wird, hat man fertiges Roggenbrot.

Brot, wie wir es kennen, wurde wohl im alten Ägypten das erste Mal zubereitet. Wahrscheinlich haben die Menschen dort vor ca. 6000 Jahren das Gemisch aus Wasser und Mehl einfach einmal vergessen. Am nächsten Tag bemerkten sie dann, dass die Masse Blasen wirft und angenehm säuerlich riecht und schmeckt. Das war die Geburtsstunde des Brotes.

Arbeitsanweisung für die Gruppenarbeit

- 1. Lest** das Arbeitsblatt durch.
- 2. Besprecht** in der Gruppe, was Ihr aus dem Text versteht.
(Tipp: Welche Bedeutung hat Brot in der jeweiligen religiösen Tradition? Kanntest Du das? Gibt es etwas Neues für Dich? Wie erging es Dir beim Lesen?)
- 3. Notiert** Eure Ideen gemeinsam auf einen Notizzettel. Dabei könnt ihr eine kurze Zusammenfassung des Textes in Stichpunkten erstellen und eigene Ideen einbringen. Wendet euch bei Fragen und Unklarheiten an eure Lehrkraft. Informiert euch über dieses Thema so, dass Ihr als Gruppe die EXPERTINNEN und EXPERTEN für Brot im werdet.
- Nun sollt ihr als Gruppe euer Expertenwissen über Brot in der jeweiligen Religion als eine kurze **Präsentation** (5 Minuten) vorbereiten und später der Gesamtgruppe vorstellen.
Für die Präsentation könnt ihr die Präsentationsvorlage „Brot“ (DIN A3) nutzen.
(Tipp: Die anderen Gruppen kennen euren Text nicht. Jede Gruppe hat eine andere Religion. Die anderen Gruppen möchten darüber so viel wie möglich lernen und sind gespannt auf eure Präsentation.)
- 5. Gestaltet** als Gruppe die Präsentationsvorlage, die ihr bekommt (z.B. als Ideensammlung oder kreatives Plakat) und entscheidet gemeinsam, wie und was Ihr präsentieren möchtet. Wichtig ist, dass Ihr gemeinsam etwas vorbereitet, was ihr auch später euren Mitschülerinnen und Mitschülern (in den anderen Gruppen) vorstellen und zeigen könnt.
- 6. Wählt** eine Person aus eurer Gruppe aus, die oder der gut präsentieren kann. Es können auch mehrere gemeinsam präsentieren.
7. Gebt eurer Lehrkraft ein Zeichen, wenn ihr bereit seid.

Brot im *Judentum*

Im Judentum spielt Brot im Rahmen des wöchentlichen Schabbat und insbesondere am Fest Pessach eine besondere Rolle.

Der Schabbat, der wöchentliche Ruhetag, beginnt wie alle Tage im jüdischen Kalender, am Vorabend. Dies geht auf das Buch Genesis zurück, wo es heißt: „Da ward Abend, da ward Morgen, ein Tag“ (Gen 1,5). Mit dem Anzünden der Schabbatkerzen und einem Segensspruch im Kreis der Familie und in der Synagoge beginnt der Schabbat. Nach dem Besuch der Synagoge gibt es ein Abendessen im Kreis der Familie.

Es beginnt mit dem *Kiddusch*, dem Segen über Wein und Brot. Der Wein wird als ein Symbol der Freude des Schabbats gesegnet. Der Segensspruch über das Brot erfolgt über zwei Schabbatbrote (zwei geflochtene Hefeweißbrote), die hebräisch *challot* genannt werden. Dass am Schabbat-Tisch je zwei Brote verwendet werden, geht auf die Überlieferung der Tora zurück. Demnach haben die Israeliten während der Wüstenwanderung bei ihrem Auszug aus Ägypten am sechsten Tag Manna für zwei Tage gefunden: „Sehet, dass der Ewige euch den Schabbat gegeben, darum gibt er euch am sechsten Tage Brot für zwei Tage; bleibet, einjeder an seinem Orte; niemand gehe von seinem Platze am siebenten Tage weg“ (Ex 16,29).

Die beiden geflochtenen Schabbatbrote bestehen aus Weißmehl, Hefe, Eiern und etwas Fett. Die *challot* werden zu vielen festlichen Anlässen gereicht. Die einzige Ausnahme bildet das Pessachfest, das auch „Fest der ungesäuerten Brote“ (hebr.: *chag hamazzot*) genannt wird.

Das Pessachfest beginnt am 14. Nissan, das ist zumeist im April, und dauert sieben Tage. In Erinnerung an den überstürzten Aufbruch aus Ägypten, der keine Zeit ließ, Brot mit Sauerteig aufgehen zu lassen, wird auf alle gesäuerten Teigwaren verzichtet (Dtn 16,1–3). Stattdessen isst man in dieser Zeit *mazzot*, das sind ungesäuerte Mehlfäden. Der Teig der *Mazzot* bzw. der *Mazzen* wird bei der Herstellung nicht gehen gelassen, sondern gleich gebacken. Dadurch entstehen keine dicken und luftigen, sondern flache Brote. Am Vorabend des ersten Pessachtages wird ein symbolträchtiges Festmahl gehalten. Dieser Abend wird auch Sederabend genannt. Das liegt daran, dass dieses Mal einem festen Ablauf, einer Ordnung auf hebräisch *seder*, unterliegt.

Zusammengestellt aus:

Nachama, Andreas & Walter Homolka & Harmut Bomhoff (2015): Basiswissen Judentum. Freiburg im Breisgau: Herder, 269–285.
Israelitische Kultusgemeinde München u. Obb. (Hg.): 2017. Jüdisches Leben in München gestern und heute. Ausstellungsbroschüre, 17–19.
Als deutsche Bibelübersetzung wurde verwendet: Die Tora in der revidierten Übersetzung von Rabbiner Ludwig Philippson.
Walter Homolka et al. (Hg.). Freiburg i. B.: Herder.

Brot im Christentum

Für Menschen christlichen Glaubens ist aus theologischer Sicht besonders an zwei Stellen Brot von fundamentaler Bedeutung: zum einen in der Abendmahlszene (wie Lk 22, 14–20), in der Jesus Brot gesegnet und an seine Tischgemeinschaft verteilt hat. Zum anderen im Brotvermehrungswunder am See Genezareth (Joh 6, 1–15).

Das Brotvermehrungswunder:

In der Geschichte am See Genezareth treffen Jesus und seine Jünger auf eine große Menschenmenge. Sie haben aber nichts zum Abendessen, nur ein Junge hat fünf Brote und zwei Fische.

„Es ist ein Knabe hier, der hat fünf Gerstenbrote und zwei Fische. Aber was ist das für so viele? Jesus aber sprach: Lasst die Leute sich lagern. Es war aber viel Gras an dem Ort. Da lagerten sich etwa fünftausend Männer. Jesus aber nahm die Brote, dankte und gab sie denen, die sich gelagert hatten; desgleichen auch von den Fischen, so viel sie wollten. Als sie aber satt waren, spricht er zu seinen Jüngern: Sammelt die übrigen Brocken, damit nichts umkommt. Da sammelten sie und füllten zwölf Körbe mit Brocken von den fünf Gerstenbroten, die denen übrig blieben, die gespeist worden waren.“ (Joh 6, 9–13, bibleserver.com/ Lutherbibel 2017)

Das Abendmahl:

Im Gottesdienst erinnern sich Christinnen und Christen stets neu an den Tod und die Auferstehung Jesu Christi. Dieser Gottesdienst wird auch Eucharistie bzw. Abendmahlfeier genannt. Das Abendmahl wird in Erinnerung an die lebendige Gegenwart Jesu Christi gefeiert. Im Zentrum dieser Feier stehen Brot und Wein. Dies lässt sich auf das letzte Abendmahl Jesu mit seinen Jüngern zurückführen. Während des letzten Abendmahls nahm Jesus Brot, dankte Gott und verteilte das Brot an seine Tischgemeinschaft. Seitdem steht das Brot im Mittelpunkt des christlichen Gottesdienstes. Dabei ist das gemeinsame Essen Jesu mit seinen Jüngern von großer Ernsthaftigkeit geprägt. Jesu wusste, dass er zum Tod verurteilt werden wird. Deswegen gewinnen seine letzten Worte in dieser Gemeinschaft großes Gewicht. Im Lukas-evangelium Kapitel 22 Vers 14–20 steht folgendes:

„Und als die Stunde kam, setzte er sich nieder und die Apostel mit ihm. Und er sprach zu ihnen: Mich hat herzlich verlangt, dies Passalamm mit euch zu essen, ehe ich leide. Denn ich sage euch, dass ich es nicht mehr essen werde, bis es erfüllt wird im Reich Gottes. Und er nahm den Kelch, dankte und sprach: Nehmt ihn und teilt ihn unter euch; denn ich sage euch: Ich werde von nun an nicht trinken von dem Gewächs des Weinstocks, bis das Reich Gottes kommt. Und er nahm das Brot, dankte und brach's und gab's ihnen und sprach: Das ist mein Leib, der für euch gegeben wird; das tut zu meinem Gedächtnis. Desgleichen auch den Kelch nach dem Mahl und sprach: Dieser Kelch ist der neue Bund in meinem Blut, das für euch vergossen wird!“ (bibleserver.com/ Lutherbibel 2017).

So sehen Christinnen und Christen im Brot die präsentische oder symbolische Selbstmitteilung Gottes im Brot des Lebens. Demnach kommt der Bedeutung des Nahrungsmittels Brot neben einer religiösen auch ein gemeinschaftsstiftender Aspekt hinzu.

Brot im *Islam*

Das Motiv Brot und das gemeinsame Mahl sind auch in der islamischen Tradition zu finden. In den Erzählungen des Korans geht es nicht direkt um „das Brot“, sondern vielmehr um das Thema Ernährung: z.B. Gott, als „den Ernährenden“ (einer der 99 schönen Namen Gottes), die Gaben Gottes oder das gemeinsame Speisen. So ist Brot in diesem Sinne auch im Kontext von Ernährung zu betrachten.

Im Koran gibt es die Sure „Der Tisch“, in der über Jesus berichtet wird (Sure 5, 112–114). Darin wird erzählt, wie Jesus mit seinen Jüngern am Tisch sitzt und gemeinsam mit ihnen Gott um ein Mahl bittet, welches dann auch von Gott geschickt wird. So heißt es in Sure 5, Vers 114:

*„Jesus, der Sohn Marias, sprach: ‚O Gott, unser Herr!
Schick einen Tisch zu uns herab vom Himmel,
auf dass er uns ein Fest sei, für unseren Anfang
und für unser Ende, und Zeichen sei von dir.
Teil uns Gutes zu! Du bist der Beste derer,
die versorgen.‘“*

(Quelle: Der Koran. Neu übertragen von Hartmut Bobzin (2010). München: C.H. Beck.).

Neben der Erzählung über Jesus und das Mahl, zieht sich das Ernährungsmotiv in verschiedenen Kontexten und Erzählungen durch den gesamten Koran: von Gott als „der beste Ernährer“ bis über die Josefgeschichte (Sure 12), in der es nicht direkt um Brot, sondern um Korn und Ähren geht. Das Ernährungsmotiv beinhaltet dabei mit dem Verständnis von Brot als **lebenserhaltendes Nahrungsmittel**, als Zeichen für **Gemeinschaftsstiftung** sowie für die **richtige Lebensführung** mehrere Bedeutungsebenen. Für Muslime ist Brot, das geteilt wird, etwas Besonderes. Im Teilen des Brotes erweist sich die muslimische Gemeinschaft als Glaubensgemeinschaft. Bei besonderen Festtagen, wie z.B. am Opferfest, sowie im Ramadan wird gemeinsam gebetet, gefeiert und dabei (u.a. Brot) gegessen. Somit wird auch das Gemeinschaftsgefühl gestärkt.



Foto: Selcen Güzel/ Eugen-Biser-Stiftung