

## Brot und Brauchtum

Seit die Menschen Getreide anbauen, backen sie auch Brot. Die ältesten Zubereitungsarten von Getreide sind der Brei und der Fladen. Als bei den alten Ägyptern vor einigen tausend Jahren bei der Fladenherstellung ein vergorenes Stück Teig wieder verwendet wurde, entdeckten sie eher zufällig die Kunst des Brotbackens: Das Backwerk war nicht verdorben, sondern innen durch viele Poren aufgelockert und damit besonders kaufähig und bekömmlich. Der Sauerteig war geboren.

Bei den Ägyptern lernte das Volk Israel das "moderne" Brot kennen. Die Bibel berichtet sowohl im Alten als auch im Neuen Testament darüber. Beim jüdischen Passahfest wird noch heute ungesäuertes Brot gegessen, das ohne Hefe und ohne Sauerteig gebacken ist. Dieses Brot wird Matzen genannt. Die Nomaden aßen es einst auf ihren Wanderungen durch die Wüste. Auch die Juden führten es als Wegzehrung bei ihrem Auszug aus Ägypten mit. Im Alten Testament spielt Brot auch eine kultische Rolle: Der Bauer bringt Brot auf dem Altar des Herrn als Opfer dar, es ist Ausdruck des Dankes für die von Gott geschenkte Ernte. Darüber hinaus hat Brot in der Bibel oft symbolische Bedeutung. So sagt Jesus seinen Jüngern: *"Ich bin das Brot des Lebens. Keiner der zu mir kommt, wird jemals wieder Hunger leiden, und niemand, der an mich glaubt, wird jemals wieder Durst haben."* (Johannesevangelium Kapitel 6, Vers 35). **Brot ist das Lebensmittel schlechthin.**

Auch wenn heute, nicht selten industriell hergestelltes Brot zu einer preiswerten und jederzeit verfügbaren Ware geworden ist, hat sich noch vieles von der grundsätzlichen Faszination dieses „Lebens-Mittels“ erhalten. Bis vor Jahrzehnten waren sich die Menschen noch sehr bewusst, dass das Brot eine heilige Speise ist, der man mit großer Ehrfurcht entgegentreten muss: "Wo man das Brot ehrt, Gott die Not kehrt". Gerade in ländlichen Regionen hat sich im Brauchtum und im Volksglauben der Symbolcharakter des Brotes als Zeichen für Lebenskraft erhalten. Bereits bei der Aussaat beginnt die Bitte um Gottes Segen für das tägliche Brot. Hier wird immer noch manches Gebet gesprochen. Um den göttlichen Schutz für das Lebensbrot zu erleben, macht die Hausfrau immer wieder das Kreuzzeichen, sowohl in den Teig als auch beim Anschneiden des Brotes. *"Gott segne uns dieses Brot"*, sagt sie dabei.

Erntedankfeste werden nach wie vor auf der ganzen Welt gefeiert. Spezielle Erntefest-, Liebes-, Hochzeits-, Kindbett- oder Taufbrote sind vor allem in Mitteleuropa beliebt und oft wahre Kunstwerke. Teigmannchen zum Nikolaustag werden noch heute in Belgien, Deutschland, Österreich und in der Schweiz gebacken. Im Lötschental ist die «Mitscha», ein Taufbrot mit Kreuz und Christusmonogramm, gespendet von Pate und Patin, ein lebendig gebliebener Brauch.

Der 6. Januar, der Dreikönigstag mit dem passenden Kuchen, wird in verschiedenen Ländern als Freudentag begangen; in der Schweiz ist er seit 1390 verbürgt. Ursprünglich war dies ein Dorffest, das zu Ehren des Saatengottes Saturn im alten Rom gefeiert wurde. In einem Spiel wurde ein (Eintags)-«König» erkürt, und es fand ein Essen statt, zu dem auch die Armen eingeladen waren. Diese Tradition wurde später mit nordischen Los-Bräuchen vermischt, bei denen Bohnen in Kuchen versteckt wurden. Erst im Mittelalter veränderte sich der Brauch mit der christlichen Verehrung der Heiligen Drei Könige.



Nach Beginn der Adventszeit folgt am 6. Dezember der «Samichlaus», Tag des heiligen St. Nikolaus, Schutzpatron auch der Bäcker. Seit Jahrhunderten ist Weihnachten in der Schweiz ohne Grütibänz, in Deutschland ohne Dresdner Christstollen, in Italien ohne Panettone kaum denkbar. Im Balkan und in Südamerika wird Baumschmuck aus Brotkrume oder Salzteig angefertigt. Auch

um die Lebkuchen ranken sich viele Geschichten und Legenden. Bereits im Mittelalter wurden Lebkuchen mittels Formen geprägt, die aus der Antike stammen. In unserem Land besonders beliebt sind die St. Galler Biber, ein uraltes Honiggebäck, das Basler Leckerli, Berner und Luzerner Lebkuchen und der Zürcher Tirggel.

Zum Gedenken an den Zweiten Villmerger Krieg von 1712, bei dem die Frauen den Männern zu Hilfe kamen, wird im Aargau am zweiten Sonntag des neuen Jahres der «Maitli-Sunntig»-Ring gebacken, und dann haben die Frauen das Sagen.



In der Schweiz hängen viele alte Brotbräuche mit der Fasnacht zusammen, zum Beispiel das «Bäckerhöli» (Mütschli) in Zug oder das «Löli»-Brot. Am «Güdelzischtig» verschenken in Einsiedeln Bajazzos nach einem alten Ritual Brot. In Schwyz zieht am Güdelmontag der «Blätz» umher mit einem Besenstiel, auf dem Kopfbrot aufgespiesst ist.

An der Rapperswiler «Rathausteilet» werden zur Erinnerung an die Hungersnot im 14. Jahrhundert Brötchen verteilt. Im Wallis und im Tessin (Chandolin, Bagnes-Tal, Ferdea, Riva San Vitale) finden Brotsegnungszeremonien statt.

In der Innerschweiz werden in einigen Gemeinden am 5. Februar, Tag der frühchristlichen Märtyrerin und Schutzpatronin Agatha, Brotringe zu deren Ehren gebacken, gesegnet und oft auch zum Schutz gegen Feuer in den Häusern aufgehängt.

## Brot ist mehr!

Im wichtigsten Gebet der Christen, dem Vaterunser, heißt es: „Unser tägliches Brot gib und heute.“ – Doch was meinen wir, wenn wir vom täglichen Brot sprechen? Das harte Brot einer Stellensuche mit vielen Bewerbungen und ebenso vielen Absagen. Das harte Brot eines gnadenlosen Leistungs- und Zeitdrucks. Das bittere Brot von Alter, Krankheit und Gebrechen. Ist damit alles gesagt, was wir mit Brot verbinden? Ist Brot nicht noch viel mehr? Es ist der Inbegriff dessen, was wir zum wahren Leben brauchen. Brot ist Sammelbegriff für viele Seiten des Lebens.



14.2.2011/w

