

Kanzelrede: Brot  
24.6.2012  
Christian Maaßen, Bäckermeister, Lehrte

Brot, sowas banales alltägliches...  
Ich höre jetzt schon meine Pappenheimer :  
„Redet die ganze Zeit übers Brot und hat nichts dabei“ – denkste!

-Brot verteilen-

Mit den Worten... da nahm er das Brot, brach es und sprach...  
Jeder weiß, wie es weiter geht.  
Brecht euch ein Stück Brot ab und gebt es dem Nächsten in eurer Reihe, mit eigenen Worten.

Täglich Brot  
Bäcker – der Name ist Programm  
Bäcker als Beruf... manche sagen auch, als Berufung; wer freiwillig so früh aufsteht, um zu backen, der muss berufen sein...  
Und jeden Morgen die Versuchung, auf den Wecker zu hauen und dem Weckerteufelchen nachzugeben, sich umzudrehen und weiter schlafen....

Aber was ist das, unser täglich Brot, was wir brauchen, oder was meine Jungs in der Backstube backen?  
300 verschiedene Brotsorten sollen die deutschsprachigen Bäcker täglich backen, Land auf Land ab.  
Naja, klingt viel, aber: ein Grundteig.  
Graubrot, wie der Volksmund sagt, und Sonnenblumenkörner rein: Sonnenblumenbrot, Sesam rein: Sesambrot und so weiter...  
Ja, wir Bäcker können schnell zählen.

Böse Zungen behaupten, auch Bäcker können Luft essbar machen!

Luft essbar???

Was ist Brot eigentlich?  
Wissenschaftlich gesehen fing alles mit Gräsern an. Erste Getreidesorten wie Emmer, später dann Roggen, sollen vor 6000-3000 Jahren angebaut worden sein.

Die ollen alten Ägypter waren da mal wieder die Ersten. Naja, wer weiß, wenn der Hofbäcker vom Pharao auch solche Heinblöds hat, wie meinereiner manchmal in der Backstube, dann ist das schnell erzählt mit der Lockerung im Brotfladen:

Ein ägyptischer Heinblödbäckerazubi sollte restliche Teigfladen zu Ende backen und sich dann aufs Ohr legen.  
Doch Heinblödbäckerazubi schmiss einfach den Teigrest in die Zutaten für den nächsten Tag, in der Hoffnung dat dat keiner merkt.

In Ägypten ist aber nun mal kuschelig warm... Menschen und kleinste Mikroorganismen fühlen sich dort sauwohl, also fing Bäckerheinblöds Teigrest an zu gären.  
Am nächsten Morgen war dann Bäckerheinblöd der Erste in der Backstube. Meister

wunderte sich sehr, trotzdem fing Meister an, Brotfladen zu backen. Aber es gäerte ja.. und raus aus dem Ofen  
kam der erste luftig-lockere BROTLAIB  
war der Pharao glücklich  
Meister war auch glücklich, durfte mehr Läden aufmachen und heißt seit dem Schäfer's.

Übrigens geht's so ähnlich mit dem Weizengetreide aus Ecke Mongolei.  
Nur das Ding hat einen Namen: Herrmann  
Wer kann sich nicht aus seiner Schulzeit erinnern: jeden Tag ein bisschen füttern, und dann backen. Vorher ein bisschen von abnehmen und wieder füttern.

Sowas gibt es heut noch bei Bäckers. Ich nenne sowas Backferment und ist ein Brot für diejenigen, die auf Hefe allergisch reagieren.

2 Arten von Sauerteigen für unseren Wohlgenuss

Sauerteige und Bäckerchefs sollen ja was gemeinsam haben: Wir plustern uns gewaltig auf.

Wenn Mann oder Frau uns dann falsch anfassen, fallen wir beleidigt zusammen und werden dann noch übel sauer gelaunt.

In Johannes Kapitel 6 steht:  
Ich bin das Brot des Lebens, wer von mir isst, der leide keinen Hunger.  
Das sage ich auch immer: wer mein Brot isst, der hat keinen Hunger.

Doch was in Johannes geschrieben steht, soll nicht ein Völlegefühl im Magen erzeugen, es soll Seelenfrieden bringen und Hilfe für den Alltag geben.

Im Vaterunser heißt es:

Unser täglich Brot gib uns heute.

Symbolhaft steht also das Brot für sich täglich Wiederholendes, egal, ob Vaterunser oder „ich bin das Brot des Lebens“.

Morgens beim Bäcker sich über die kleinen Brötchen und das zu dunkle Brot aufregen - oder doch mit dem falschen Bein aufgestanden?

Oder welche Sorgen liegen als schweres Brot im Magen?

Wie schaffe ich das heute alles bloß, was da von mir verlangt wird? Oder: Wie zahle ich all meine Rechnungen, woher das Geld nehmen?

Manches, das uns schwer bedrückt und uns ein mulmiges Gefühl im Magen verleiht, fühlt sich an, wie zu viel frisches Brot gegessen.

Aber nachdem wir aufgestanden sind und Brot oder Brötchen oder weiß der Geier was gegessen haben, kämpfen wir gegen die Sorgen und Nöte an und hoffen auf Erfolg, merken gar nicht wie sich so manche Nöte auflösen... wie selbstverständlich nehmen wir das an.

Über den Tag verarbeiten wir unsere Sorgen, die kleinen alltäglichen.

Ich bin das Brot des Lebens – es sättigt uns schon fast selbstverständlich.

Bis zum Abendbrot

Und wieder selbstverständlich: Brot. Es ist immer da.

Symbolhaft steht also das Brot für sich täglich Wiederholendes.  
Es muss täglich gepflegt werden – ja, liebevoll mit umgegangen werden, damit es uns sättigt.

Aber leider verdirbt es auch manchmal unser Brot, und da ist nicht immer gleich der Bäcker dran schuld.

Dann, wenn wir unser Brot allzu leichtfertig herumliegen lassen und es nicht beachten.

Ich will damit sagen: Brot stillt nicht nur unseren Hunger, sondern krankes Brot zeigt auch unsere Schwächen und Fehler mit allzu leichtem Umgang auf.

Wir können nicht jeden Tag alles und jedem es recht machen. Wir machen Fehler, sagen was falsches, handeln unüberlegt, arbeiten nicht genau oder korrekt genug und schon schleichen sich Fehler in den Brotteig ein, deren Auswüchse erst im fertig gebackenen kalten Brot sichtbar werden.

Die Fehler und ihre Ursache zu finden, ist ein Brot des Lebens, was sehr schwer ist zu kauen. Da tun wir uns alle schwer mit.

Aber genau da steht in Johannes etwas, was uns meiner Auslegung nach helfen kann:  
Ich bin das Brot des Lebens. Wer zu mir kommt, der wird nicht hungern und wer an mich glaubt, der wird nicht dürsten.

Unsere Fehler zu sehen  
zu verstehen  
und zu vergeben

Dafür ist auch das Abendmahl da, es beindruckt mich immer zutiefst, wenn es heißt:  
Christi Laib für dich gegeben.

Da bekomme ich eine Oblate, obwohl es doch heißt – da nahm er das Brot und brach es und sprach...

Na gut, die Oblate, diese stille dann immer...

Mucksmäuschen still ist es

Warum?

Ein jeder nimmt die Oblate in den Mund und schon bappt das Ding am Gaumen.

Verzweifelt versucht ein jeder nun, mit der Zunge die Oblate vom Gaumen zu lösen - klappt aber nicht sofort

Hilfe suchend mit den Augen: Wo bleibt der Kelch?

Endlich, nach kurzer Zeit, löst sich die Oblate vom Gaumen und klatscht auf die Zunge.

Lecker schmeckend ist was anderes.

Ob Jesus sich das so vorgestellt hat?

Ich bin ja für die Brotversion.

Zwei Brotsorten gibt es für mich, die sind sehr schön und leicht verdaulich.

Da ist zum einen die meines Berufes:

Brot täglich backen zu können in der Vielfalt und mit immer neuer Fantasie was zu kreieren, was es vielleicht noch nicht gab, und mit der Nase jetzt durch die Felder zu ziehen, wie das Korn duftet...

Das ist nicht nur meine Heimat, das ist für mich auch Gottes Schöpfung: jedes Jahr wieder neues Getreide und neue Ideen die für mich die daraus wachsen.

Und zum Schluss die wohlschmeckenden Brote meines Lebens...

Was nützt das beste Brot, wenn ich alleine die Zutaten abwiegen, kneten, aufarbeiten und backen müsste; was bin froh über meine Mitarbeiter!

Was nützt das beste Brot, wenn es nicht Menschen gibt, die es kaufen und uns so aufmuntern, immer weiter zu machen und so saufrüh aufzustehen?

Was nützt das beste Brot, wenn nicht hinter dem kleinem Bäcker eine große Frau stehen würde, die geduldiger ist als jeder Sauerteig, jedes Quellstück und jeder Vorteig? dafür danke ich dir, Angel, denn ohne dich würde ich hier nicht stehen....

DAT war`s!