Katholische Kirche im WDR

Katholisches Rundfunkreferat beim WDR
Wallrafplatz 7
50667 Köln
Tel. 0221 / 91 29 781
Fax 0221 / 27 84 74 06
www.kirche-im-wdr.de
E-Mail: info@katholisches-rundfunkreferat.de

Die Text-Rechte liegen bei den Autoren und beim Katholischen Rundfunkreferat. Verwendung nur zum privaten Gebrauch!

Kirche in WDR 2 | 27.09.2024 05:55 Uhr | Franz Meurer

Tag des Butterbrotes

In 10 Tagen, am 6. Oktober ist das Erntedankfest. Da passt der Tag des deutschen Butterbrotes gut, um sich dazu einzustimmen. Wenn ich an Brot denke, erinnere ich mich sogleich an meine Oma. Sie konnte aus der Hand alle Brotscheiben gleich dick schneiden, aus der Hand, nicht mit der Maschine. Doch bevor sie dies tat, zeichnete sie mit dem Messer ein Kreuz auf das Brot. Für sie war das Brot heilig, wie es auch traditionell in allen Kulturen war, die Ackerbau betrieben haben.
Auf die Frage von uns Kindern, warum sie dies tat, erzählte sie von der Notzeit nach dem Weltkrieg, als es Lebensmittelmarken gab und ein Brot das Überleben sicherte. Auch berichtete sie von der Bäckersfrau, die über die Lebensmittelmarken hinaus Brote verteilte an Familien, die mit den Rationen unmöglich auskommen konnten. Für uns Kinder war klar, was dann folgte: Brot darf man nie wegwerfen! Also mache ich das bis heute nicht. Um das zu vermeiden, bewahre ich das Brot im Kühlschrank auf. Ich weiß, dass das vielleicht falsch ist; aber in meinem Ein-Personen- Haushalt fällt mir nichts Besseres ein. Wenn ich ein Brot kaufe, schneide ich es in der Mitte durch und friere die Hälfte ein. So klappt es bei mir gut.
In der Geschichte der Menschheit ist die Erfindung des Mehles ein entscheidender Wendepunkt. Waren die Menschen vorher Sammler und Jäger, konnten sie nun durch den Ackerbau sesshaft werden. Im alten Europa bauten sie ab etwa zweitausend Jahren vor Christus Weizen und Hirse an, später auch Roggen.
Deutschland ist das Land der Brotsorten. Es gibt viele hundert. Immer wieder werden neue erfunden, zum Beispiel Kartoffelbrot oder Möhrenbrot. Ich persönlich esse am liebsten Nordländer, mit vielen Körnern. Meine Schwester ist Französin. Dort gab es lange nur das Baguette, also das Stangenweißbrot. Inzwischen gibt es dort auch weitere Brotsorten. Jeden Schultag schmieren wir hier in Köln-Vingst einhundertfünfzig Brote, Zahl ansteigend. Und zwar in unserer Gesamtschule. Sie hat den Sozialindex 9, die einzige Schule in Köln mit dieser Problemlage. Also ist sie auch beim neuen Startchancenprogramm der Bundesregierung für 2060 Schulen in Deutschland dabei. Die Kinder, die zu Hause kein Frühstück bekommen, macht es froh. Damit Sie sich mitfreuen können, zum Schluss eine Zahl aus der Schule. Vier Prozent der 1359 jungen Menschen dort kommen mit einer Gymnasial-empfehlung in die Gesamtschule. Wie viele verlassen sie mit Abitur? Tatsächlich über fünfzig Prozent. Auch dank der Butterbrote!