



Mandelgedanken

Als es ans Sterben ging, da hatte der Heilige Franziskus noch einen Wunsch. Sein Sehnen galt einer Süßigkeit.

Und so diktierte Franz einen Brief an seine Freundin Jacoba in Rom: Sie solle rasch nach Assisi eilen, samt ihrer Mandelplätzchen. Die adelige Römerin kam nicht zu spät. Und so ließ sich der Heilige Franziskus noch einmal verwöhnen.

Diese Geschichte ist so unglaublich wie wahr: Der große Asket, der Vater der Armutsbewegung in der Katholischen Kirche wollte am Ende seines Lebens noch einmal Naschen.

Ich finde das grundsympathisch. Es ist ja bekanntlich Fastenzeit. Und was läge näher in der Zeit des Verzichts davon zu erzählen, was das Christentum für herrliche Schlemmereien hervor gebracht hat. Denn wer den christlichen Glauben nur mit asketischer Enthaltensamkeit zusammen bringt, der sieht nur die eine Seite. Für mich ist Christsein durchaus sinnenfroh und das zeigt sich mitunter auch in den Vorlieben für Backwaren der süßesten Art.

Und da ist das Faible des Heiligen Franz für Mandelgebäck nur zu treffend. Die Mandel spielt nämlich eine große Rolle in der Christentumsgeschichte. Schon in der Bibel taucht sie auf – sogar im Alten Testament. Josephs Brüder bringen Mandelplätzchen nach Ägypten mit, um den einst verstoßenen Bruder Joseph zu umgarnen (Gen 43,11). Und eines der Bundeszeichen in der Moses-Erzählung ist ein blühender Stab aus Mandelholz. (Numeri 17,16-25). In vielen Kirchen wird Jesus in der Mandorla dargestellt, was zu Deutsch Mandel heißt.

Und dann ist da noch jene Süßigkeit, deren Hauptzutat Mandeln sind: Ich spreche vom Marzipan.

Die Venezianer sagen ja, sie hätten es erfunden, das Marzi-Pane, das Brot zu Ehren des Heiligen Markus, so deren Wortherleitung.

Da ich aber dieses Jahr zu Silvester in Toledo war, im Herzen Spaniens, will ich deren Geschichte von der Entstehung des Marzipans mehr glauben. Demnach kam die süße Mischung aus Mandeln und Honig mit den Arabern auf die Iberische Halbinsel.

Das Rezept sei aber irgendwann verschollen gewesen. Nur noch in den Klöstern hätten einige davon gewusst. Als dann in Toledo eine Hungersnot

ausbrach, soll eine Nonne aus dem Kloster Sankt Clemente das Rezept ausgekramt haben, denn sie hatte nur noch Zucker und die Mandeln vom Baum des Klosters. Und daraus hat sie dann die süßen Brote aus Mandelmasse gemacht. Und die haben demnach den Toledanern das Leben gerettet.

Noch heute kann man an der Klosterpforte von St. Clemente selbstgemachtes Marzipan kaufen. Und glauben Sie mir: es schmeckt mindestens so gut wie das aus Lübeck! Und während sich Toledo heutzutage als Hauptstadt des Marzipans feiert, finde ich die Geschichte der Toledaner aus einem anderen Grund so schön:

Sie zeigt, wie die Klöster über lange Zeit der Wissensspeicher unseres Abendlandes waren.

Wie sie quasi im entscheidenden Moment oft der Joker waren, für das Fortkommen unserer Zivilisation. Es bräuchte jetzt Kirchengeschichtler um das lang und breit zu erklären. Aber den Klöstern verdanken wir Europäer weit mehr, als uns das bewusst ist. Und wenn es dann manchmal auch so himmlisch gut schmeckt wie Marzipan, dann lasse ich mir diesen Gedanken gerne auf der Zunge vergehen – auch in der Fastenzeit.