



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

Hörmal | 17.05.2020 07:45 Uhr | Pater Philipp E. Reichling

Weltbacktag und Corona

Ziemlich schnell war nach dem Beginn der Corona-Krise nicht nur das Toilettenpapier ausverkauft, sondern auch Mehl und Hefe. Die Vorräte in den Geschäften sind zum Glück inzwischen wieder aufgefüllt, die Nachfrage ist allerdings immer noch sehr hoch, so dass in vielen Supermärkten Hinweisschilder hängen: "Bitte machen Sie keine Hamsterkäufe, sondern denken Sie auch an die anderen Kunden." Oder ganz krass heißt es: "Hamsterkäufe sind asozial!"

Übrigens: Dass Mehl und Hefe auf einmal heiß begehrt sind, wird heute die freuen, die den 17. Mai zum Weltbacktag ernannt haben. Denn gerade jetzt dient Selber-Backen vielen ebenso zur Krisenbewältigung wie zum Genuss. Selbstgebackenes schmeckt ja auch fast immer am besten. Und zu backen hat auch den Charme, selbst kreativ zu werden und neue Geschmacksrichtungen auszuprobieren, indem ich z.B. selber ein neues Brot kreieren und es absolut frisch auf den Tisch bringen kann. Anders als Hamsterkäufe ist Backen jedenfalls sehr sozial und fürsorglich und es gehört zu den ältesten Kulturformen der Menschheit. Backen ist wahrscheinlich ganz zufällig entstanden. Ich habe gelesen, dass schon vor über 10.000 Jahren die Menschen Getreide angebaut haben, aber die Körner nur roh aßen. Etwa 2000 Jahre später kamen die Menschen auf die Idee, die Körner klein zu hacken und mit Wasser zu vermischen, so dass ein einfacher Brei daraus entstand. Als dann dieser Brei einmal auf eine von der Sonne erhitzte Steinplatte gefallen war, wurde er hart: ein erstes Brot war gebacken. Aber ich denke, an diesem Brot hätten wir uns die Zähne ausgebissen. Steinhart muss es gewesen sein. Denn es fehlte noch eine wichtige Zutat zum Brot, wie wir es kennen, beziehungsweise, es fehlte noch eine Erkenntnis. Dabei half wohl auch ein weiterer Zufall: Eines Tages stellten die Menschen fest, dass Teig, der länger steht, zu gären beginnt, und das daraus gebackene Brot luftiger ist. Dieser Gärprozess ist für das Brotbacken schließlich nicht mehr wegzudenken und wird vor allem durch den gezielten Einsatz von Hefe ermöglicht, die dem Mehl untergemengt wird.

Heute zählt gerade Brot zu den wichtigsten Nahrungsmitteln, nicht nur in unserem Kulturkreis. – Daher ist in Krisenzeiten wie jetzt durch die Covid-19-Pandemie die Nachfrage nach Mehl und Hefe gerade auch fürs Selberbacken durchaus verständlich. Trotzdem sollte man nicht nur an sich denken und hamstern. Und – wer jetzt schon viel selbst backt, könnte gerade anderen damit eine Freude machen: Ich denke an die alten Menschen, die kranken Nachbarn, die vor allen anderen als Risikogruppe zu Hause bleiben sollen und nicht zum Einkaufen kommen. Sie mit frischem Brot zu überraschen – das wäre ja vielleicht mal was. Nicht nur, weil Teilen ein solidarisches Zeichen in dieser Zeit ist, sondern weil es beim Teilen von Brot noch um mehr geht. Der Mensch lebt nämlich nicht nur vom Brot allein, wie es schon in der Bibel heißt. Und sie ergänzt: "Der Mensch lebt von allem, was der Mund des Herrn spricht." Richtig! Es bedarf einer umfassenderen Fürsorge für den Menschen. Dazu gehört auch Nahrung für den Geist und das Gemüt wie ein aufmunternde Wort, eine Anerkennung und ein Trost. Dazu braucht es noch nicht einmal Mehl und Hefe, dazu reicht

schon ein Anruf, ein Plausch über den Gartenzaun durchs Fenster.

Ich würde mir wünschen, dass diese Idee der umfassenderen Fürsorge aufgehen würde, wie die Hefe, die dem Mehl untergemengt wird – und das nicht nur am Welttag des Brotes.