

Kirche in 1Live | 14.09.2017 floatend Uhr | Manfred Rütten

Butterbrot

Wenn zwischendurch der kleine Hunger kommt, dann greift der Berliner gerne mal zur Stulle, der Norddeutsche macht sich ne Schnitte, und bei uns im Ruhrpott ist dann ne Kniffte oder einfach "ein lecker Bütterken" angesagt. Lauter verschiedene Begriffe, die aber alle dasselbe meinen – nämlich das gute alte Butterbrot. Und genau das steht demnächst im Mittelpunkt: Jetzt im September gibt es nämlich den "Tag des deutschen Butterbrotes."

Das ist kein Zufall, denn was BROT angeht, da kennen wir Deutschen uns nun wirklich aus. Bei uns gibt's 300 verschiedene Sorten - so viele wie sonst nirgendwo auf der Welt. Theoretisch könnten wir fast jeden Tag eine andere Brotsorte essen. Aber wie heißt es so schön in der Bibel: "Der Mensch lebt nicht vom Brot allein". Deshalb packen wir Deutsche auch gerne noch was drauf. Zuerst mal ne Schicht Butter oder Margarine, und dann je nach Geschmack Wurst oder Käse, Marmelade, ne Tomate oder ein Ei ... da geht eigentlich alles. Aber erst der Belag macht aus dem Brot ein Butterbrot. Lecker!

Es gibt allerdings so Tage, da kommt man einfach nicht zum Essen – Ihr kennt das vielleicht. Und abends macht man dann die Brotdose auf, guckt rein und sieht: Das Brot ist hart und trocken, die Butter zerlaufen, und die Salami hat auch schon bessere Tage gesehen. Zugegeben: Das sieht dann nicht mehr unbedingt appetitlich aus, ist aber trotzdem kein Grund, alles wegzuwerfen. Das hat kein Butterbrot der Welt verdient. Und der schrumpelige Apfel auch nicht. Oder der Joghurt, bei dem das Mindesthaltbarkeitsdatum schon abgelaufen ist. Nur so kommen wir vielleicht irgendwann davon runter, dass jeder Deutsche im Jahr 80 Kilo Lebensmittel wegwirft.