



Heute wieder eine FROHE BOTSCHAFT

Unser tägliches Brot

Das eigene Brot zu backen ist „in“.

Im Lockdown haben viele begonnen, ihr eigenes Brot zu backen. Weil es besser schmeckt und weil endlich mal Zeit für solche Dinge wie Backen war. Interessant ist, dass sich dieser Trend erhalten hat. Nahezu alle, die im Lockdown damit begonnen haben, machen weiter und es gibt immer mehr, die sich ihr eigenes Brot backen.

Wer Brot backen will, muss sich Zeit nehmen. Denn das ist eines der Geheimnisse beim Backen: Man muss dem Teig lange und voll Hingabe immer und immer wieder kneten. So lange, bis er die richtige Konsistenz hat. Das ist gar nicht so einfach, denn am Anfang klebt der Teig wie Kaugummi an den Händen. Wer jetzt ungeduldig wird und schnell noch mehr Mehl hinzufügt, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen, wird vom Ergebnis eher enttäuscht sein. Danach braucht der Teig auch genügend Zeit zum Aufgehen, ein bis zwei Tage sollten es schon sein. Wer dies nicht berücksichtigt, erhält vermutlich keine allzu gute Qualität.



Es braucht Geduld, Ausdauer, Zeit und die Bereitschaft, sich voll und ganz nur einer einzigen Sache zu widmen. Denn wer versucht neben dem Brotbacken auch noch sein Handy zu bedienen, wird es nicht schaffen. Das passt eigentlich so gar nicht mehr in unsere moderne Zeit, diese „alten“ Tugenden. Und vielleicht ist das der Grund, warum es immer mehr versuchen mit dem Brotbacken. Weil es eine Möglichkeit ist, auszusteigen aus dem Karussell der Geschwindigkeit, immer schneller, immer effizienter.

Am Ende der Mühen erhält man ein wunderbares Brot, das man mit seinen eigenen Händen erschaffen hat und für das es sich lohnt, „auszusteigen“.

Wer sich dann noch überlegt, wie lange es braucht, bis das Korn zu Mehl verarbeitet werden kann, wieviel Arbeit darin steckt, der wird mit Respekt und Dankbarkeit sein Brot essen (auch wenn es vom Bäcker ist- denn auch dieser gibt seine ganze Kraft in sein Werk).

Meine Oma hat immer 3 Kreuze auf die Rückseite eines Brotes gemacht, bevor sie es angeschnitten hat:

Eins für die Ernte auf dem Feld, eins für das Backen und eins für den Schöpfer des Lebens.

Rita Rösch; Sozialreferentin

