

„Brot verbindet“

Lernbereich 12.3: Sichtweisen auf die Welt

„Brot schmeckt gut, besonders dann
wenn man es gemeinsam backt und teilt.“
(Schülerin aus dem Workshop)

Gruppengröße:	9-12
Zeit:	90 Minuten (Workshop und Backzeit)
Zielgruppe:	Auszubildende aus dem Bereich Ernährung, Einzelhandel, Hauswirtschaft, aber auch Berufsgruppen wie Landwirtschaft, soziale und pädagogische Berufe
Material:	Notizblätter Plakatstifte, evtl. Farbstifte PC, Internetzugang und Beamer vorbereiteter Brotteig <u>Für die weitere Bearbeitung des persischen Fladenbrotes:</u> ein Teelöffel Weizenmehl fünf Teelöffel Wasser Sesam und/oder Schwarzkümmel Geschirrtücher Backblech/e mit Backpapier Küche (Ofen zum Backen) Timer (für den Backprozess)

Zu erwerbende Kompetenzen

Die SuS

- können selbst ein Fladenbrot herstellen.
- lernen, das Brot mit anderen zu teilen (Handlungskompetenz).
- nehmen durch das Teilen den Wert von Gemeinschaft wahr (Wahrnehmungskompetenz).
- lernen durch (Selbst-)Reflexion die symbolische und transzendente Bedeutung von Brot und des Brotteilens in den Religionen (Judentum, Christentum und Islam) kennen.
- sind sensibel für den Zusammenhang von Nahrung/Ernährung und Religion (Deutungskompetenz).
- können Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen (religiösen) Lebenswelten erkennen.
- können reale Entscheidungskonflikte selbstsicher abwägen.
- können ihre Verantwortung innerhalb der freiheitlich-demokratischen Grundordnung wahrnehmen.

Die gesamte Veröffentlichung mit weiteren Anregungen und Hinweisen zur Gestaltung eines Projekttagess zum Thema: „Berufsschule: demokratisch interreligiös teamfähig“ finden Sie unter berufsschule.rpz-heilsbronn.de.

Themenfeld

a) Hinführung

In vielen Kulturen ist Brot nicht nur ein Grundnahrungsmittel, es hat auch eine symbolische Bedeutung. Brot wird geteilt, Brot verbindet. „Brot riecht nach Heimkommen, Erwartetwerden.“¹ Es kann für Familie und Gemeinschaft, aber auch für Erinnerungen und Sehnsucht stehen. Menschen können unterschiedliche Assoziationen damit verbinden. Jeder isst es nahezu täglich. Es besteht oft nur aus den Zutaten Wasser, Mehl und Salz, ist leicht herzustellen und kann lange aufbewahrt werden. Auch wenn Brot ein universelles Nahrungsmittel ist, hat es in jeder Kultur und Religion einen etwas anderen Stellenwert. Welchen Stellenwert hat „Brot“ als Grundnahrungsmittel in den Religionen? Aus theologischer Perspektive ist das Brotmotiv in den Heiligen Schriften sowohl für das Judentum in der Hebräischen Bibel, für das Christentum im Alten und Neuen Testament als auch für den Islam im Koran vorzufinden.

Während des jüdischen Pessach-Fests erinnern sich Menschen jüdischen Glaubens daran, dass Gott sie aus der Sklaverei geführt und befreit hat. Diese Befreiung erfolgte in äußerster Eile, sodass keine Zeit für die Herstellung von gesäuertem Brot vorhanden war. Deshalb werden zum jüdischen Pessach-Fest keine gesäuerten Brote gegessen. Traditionell wird zum Pessach-Fest ungesäuertes Brot (Matzen) gemeinsam verspeist. Das Fest beginnt mit dem Seder-Abend, an dem „ungesäuertes“ Brot zum Gedenken an die „Rettung“ durch Gott verzehrt wird.

1
Vgl. Walter Mayer (2017): Brot – Auf der Suche nach dem Duft des Lebens. Berlin: Insel Verlag, 13.



Für Menschen christlichen Glaubens ist Brot aus theologischer Sicht besonders an zwei Stellen von fundamentaler Bedeutung: zum einen das Wunder der Brotvermehrung am See Genezareth (vgl. Joh 6), zum anderen das letzte Abendmahl, bei dem Jesus das Brot gesegnet und an seine Jünger verteilt hat (z.B. Lk 22,14–20). Christinnen und Christen sehen im Brot die präsentische oder symbolische Selbstmitteilung Gottes im Brot des Lebens. So kommt der Bedeutung des Nahrungsmittels Brot neben einer religiösen auch ein gemeinschaftsstiftender Aspekt hinzu.



Das Motiv Brot und das gemeinsame Mahl sind auch in der islamischen Tradition zu finden. In den Erzählungen des Korans geht es nicht direkt um „das Brot“, sondern um das Thema Ernährung, z.B. Gott, als „den Ernährenden“ (einer der 99 schönen Namen Gottes), die Gaben Gottes oder das gemeinsame Speisen. So ist Brot in diesem Sinne auch im Kontext von Ernährung zu betrachten. Neben der Erzählung über Jesus und das Festmahl (Sure 5, 112–114) zieht sich das Ernährungsmotiv in verschiedenen Kontexten und Erzählungen durch den gesamten Koran: von Gott als „dem besten Ernährer“ bis über die Josefgeschichte (Sure 12).

In allen drei Religionen wird die Deutung durch den angemessenen Umgang mit Brot veranschaulicht, ohne die Frage nach Gott damit abschließend beantworten zu können. Wohl aber wird dadurch gezeigt, dass in Judentum, Christentum und Islam genau diese Frage nicht losgelöst vom Umgang der Menschen untereinander zu betrachten ist. Brot macht also auch auf die ethische Dimension des Zusammenlebens in den Religionen aufmerksam.

Es ist deswegen auch unmöglich, Religion und Kultur vor dem Hintergrund der Vielschichtigkeit der Bedeutungsmuster der Brotherstellung und des gemeinschaftlichen Brotteilens zu trennen. Die Bedeutungsgehalte aus den verschiedenen Überlieferungen können zwar mehr oder weniger isoliert betrachtet werden, aber der Blick auf die heutige Praxis des Mahlhaltens zeigt, dass diese Trennung kaum aufrechtzuerhalten ist. In den Heiligen Texten wiederum ist ein handlungstheoretischer Anspruch zu entdecken, wenn sie Brot als ein Zeichen für Gottes Handeln in der Welt sehen und so einen ethischen Impuls zu einem gerechteren Leben der Gläubigen geben wollen.

b) Fragestellung / Problembeschreibung

Vielen Fachleuten aus dem Bereich Ernährung oder auch sozialen und pädagogischen Berufsgruppen fehlen oft Kenntnisse, Fähigkeiten oder die Sicherheit, bei Bedarf eine religionsbezogene Perspektive in ihren beruflichen Alltag einzubeziehen. So können sich folgende Fragen stellen: welche Bedeutung hat Brot für christliche Menschen, weshalb ist das Teilen von Brot für muslimische Menschen etwas Besonderes oder, was hat es mit dem ungesäuerten Brot im Judentum auf sich?



c) Ziele für SuS

Im Rahmen dieses Workshops sollen SuS befähigt werden, eine vielfaltssensible Haltung gegenüber kulturell und religiös divers geprägten Menschen am Beispiel von „Brot“ einzuüben. Für dieses Ziel sollen SuS in Kleingruppen ein Fladenbrot nach persischem Rezept herstellen. So bekommen sie die Möglichkeit, die Essgewohnheit einer anderen Kultur/Religion im Austausch untereinander kennen zu lernen. Nach dem kollektiven Backerlebnis sollen sie das gemeinsam zubereitete Brot teilen lernen (Handlungskompetenz). Ein weiteres Ziel ist es, dass SuS den Wert der Gemeinschaft, die durch das „Teilen“ des Brots gestiftet werden kann, wahrnehmen lernen (Wahrnehmungskompetenz). Darüber hinaus sollen sie den symbolischen Gehalt von Brot und des Teilens von Brot in den Religionen Judentum, Christentum und Islam durch (Selbst-)Reflexion deuten lernen und somit auch aus dieser Perspektive sensibilisiert werden (Deutungskompetenz).



d) Bezug zur interreligiösen Sprachfähigkeit

Insbesondere Auszubildende aus der Ernährungsbranche werden in ihrem beruflichen Alltag sowohl Menschen als auch Speisen aus unterschiedlichen Kulturkreisen begegnen. In einer sich zunehmend heterogen gestaltenden Gesellschaft ist die Erweiterung der interkulturellen Kompetenz durch den interreligiösen Aspekt von großer Bedeutung. Grundwissen über die kulturellen und religiösen Bedarfe sowie Wertevorstellungen anderer Menschen können helfen, ein besseres Verständnis füreinander zu entwickeln. Zudem wird Auszubildenden Sicherheit im Umgang mit den Herausforderungen einer religiös und kulturell heterogen gestalteten Umwelt und für die eigene Standortbestimmung gegeben. Mit Wissen und (Selbst-)Reflexion erlernen sie eine vielfaltsensible Haltung und können so mit kulturellen und religiösen Bedarfen ihrer zukünftigen Kundinnen und Kunden sowie Kolleginnen und Kollegen informiert und bewusst umgehen und auf diese eingehen.

Inhalt

In diesem Workshop sollen die SuS Brot als lebenserhaltendes Nahrungsmittel kennenlernen. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der gemeinschaftlichen Herstellung sowie dem gemeinsamen Verzehren (teilen) eines persischen Fladenbrots aus erlebnispädagogischer Perspektive. Des Weiteren lernen die SuS im Rahmen des Workshops den Stellenwert von Brot in den Religionen Judentum, Christentum und Islam kennen, um eine interreligiöse und vielfaltsensible Haltung gegenüber unterschiedlichen Glaubens- und Wertevorstellungen einzuüben.

Durchführung

1. Vorstellungsrunde (Dauer: 5 min.)

SuS und L stellen sich gegenseitig mit Namen und Lieblingspeise vor:

- Wie heißt du?
- Was isst du am liebsten?

Je nach Möglichkeit sollte die Gruppe im Stuhlkreis sitzen. Mit einer Überleitung zum Thema des Workshops beendet L die Vorstellungsrunde.

Mögliche Überleitung: „Menschen haben unterschiedliche Essgewohnheiten. Jede und jeder von uns hat individuelle Vorlieben. Es gibt da ein bestimmtes Grundnahrungsmittel, das fast jeder Mensch gerne isst....“. L deutet auf das Thema hin, bis SuS „Brot“ erwähnen. Falls SuS schon im Voraus das Thema kennen, kann dieser Teil übersprungen werden.

2. Einstiegsimpuls (Dauer: 10 min.)

Die Gruppe sitzt in einem Stuhlkreis. Zum Einstieg werden die ersten 2:40 Minuten eines Videobeitrags zum Thema Brot (M 1: Walter Mayer/Brot) gesehen. Darin wird ein Beitrag in Form einer Buchvorstellung über Brot gezeigt. L sammelt die ersten Eindrücke der SuS und klärt bei Bedarf offene Fragen. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass L das Gespräch moderiert und keine Wertung der Antworten der SuS vornimmt.

Mögliche Leitfragen für das offene L-SuS-Gespräch (max. 3 Stück):

- Worum geht es in diesem Beitrag?
- Welche Brotsorten kennst du (traditionell/religiös etc.)?
- Welchen Platz hat Brot im Leben der Menschen in Deutschland?
- Wie ist es in anderen Ländern? Hast du damit Erfahrung?
- Welche Art von Brot isst du gerne und wann/wie oft?
- Wird bei euch zuhause Brot gekauft oder gebacken?
- Hast du schon mal selbst Brot gebacken?

Diese Phase dient der Aktivierung von Wissen und auch der Anregung zur Selbstreflexion über Brot und die eigenen Essgewohnheiten der SuS. Die Runde schließt, indem die L zum gemeinsamen Backen einlädt.

3. Brotherstellung I: Vorbereitung und Ruhen (Dauer: 15 min.)

Die L stellt den SuS den Herstellungsprozess eines persischen Fladenbrots vor und teilt anschließend das Rezept aus (K 1: Persisches Fladenbrot). Der Einstieg in die Brotherstellung beginnt ab Punkt 4, da die L den Teig bereits vorbereitet hat. Falls am Vortag ausreichend Zeit zur Verfügung steht, kann der Teig auch zusammen mit den SuS vorbereitet werden. Zur Brotherstellung werden die SuS in drei Arbeitsgruppen (ca. 3–4 SuS pro Gruppe) aufgeteilt und stellen ihr je eigenes Brot her. Die SuS lesen sich das Rezept noch einmal selbst durch, offene Fragen werden im Workshopplenum geklärt und die Arbeitsfläche sowie die Kleidung der SuS nach Anleitung der L entsprechend vorbereitet. Während der Zubereitung kann die L eine kleine Informationseinheit über den Unterschied zwischen gesäuertem und ungesäuertem Brot (K 2: Gesäuertes Brot) einbinden.

Die L verteilt an jede Gruppe einen Teigklumpen. Die SuS führen dann die Schritte 4 und 5 des Rezeptes (K 1: Persisches Fladenbrot) selbstständig aus:

4. Nun kann der Teig in drei gleich große Teile geteilt werden. Jeder dieser Teile muss ca. 5 Minuten geknetet und zu einem Laib geformt werden. Bedeckt von einem Küchentuch sollten die Laibe nun ca. eine halbe bis ganze Stunde ruhen.
5. Für den Aufstrich (iranisch Roo-Mal genannt) wird das Mehl mit dem Wasser (klumpenfrei) vermischt. Das gelingt am besten mit kaltem Wasser. Das Gemisch wird nun auf dem Herd in einem Topf aufgekocht, bis sich eine kleisterartige Masse bildet. Diese lässt man abkühlen.

4. Erarbeitung der Inhalte: Gruppenarbeit (Dauer: 25 min.) mit anschließender Präsentation (Dauer: 15 min.)

Während der Teig „ruht“, findet die Gruppenarbeit mit anschließender Präsentation der SuS statt. Jede SuS Gruppe erarbeitet ein anderes Thema (Kopiervorlagen 4–6). Dazu erhalten die SuS jeweils einen Informationstext zu einem Thema: Brot im Judentum (K 4), Brot im Christentum (K 5) und Brot im Islam (K 6) sowie eine Arbeitsanweisung (K 3) als Anleitung für die Gruppenarbeit. Diese kann die L einmal pro Gruppe oder pro Schülerin und Schüler verteilen. Zudem erhält jede Gruppe jeweils eine Präsentationsvorlage in DIN A3 kopiert (K 7: Präsentationsvorlage Brot). Alle Gruppen arbeiten selbstständig, bei Bedarf kann die L unterstützen.



Nach Ende der Gruppenarbeitsphase zur Erarbeitung der Inhalte setzen sich die SuS zurück in den Stuhlkreis. Die L sollte in dieser Phase darauf achten, dass jede Gruppe ihre Präsentation gestaltet hat und nicht nur frei spricht. Die Gestaltung der Ergebnisse können graphisch, textlich o.ä. sein. Die ausgewählten Gruppenexperten stellen nacheinander (pro Gruppe ca. 5 Min.) ihre vorbereiteten Plakate/Präsentationen vor. Hierzu werden die Beiträge an der Tafel befestigt oder in der Mitte des Stuhlkreises gelegt, so dass alle Beiträge vorhanden und sichtbar sind.

Im Anschluss kann die L folgende Reflexionsfrage stellen:

- Was ist dir/euch bei den drei Religionen aufgefallen?
- Welchen Stellenwert hat das Teilen in den drei Religionen?

Die L sammelt verschiedene Positionen und Impulse auf Moderationskarten und heftet sie ebenfalls an die Tafel. Bei Fehlinformationen oder Missverständnissen kann die L korrigierend eingreifen. Schließlich sollen die Plakate der SuS um diese Karten ergänzt werden und ein großes Tafelbild ergeben, das auch im Gesamtplenum vorgestellt und präsentiert werden kann. Ziel ist es, dass die SuS Grundwissen über die Bedeutung von Brot in Judentum, Christentum und Islam erworben haben und diese Thematik selbstreflexiv und im Austausch erarbeitet haben.

5. Brotherstellung II: Formen der Brote und Backen (Dauer: 10 min.)

Im Anschluss werden die Brotlaibe fertiggestellt. Die SuS kehren zu ihren Arbeitsplätzen zurück. Die Brotlaibe sollten sich in ihrer Größe nahezu verdoppelt haben. Die L teilt SuS mit, dass sie nun ihre Brote fertigstellen sollen und überprüft die hygienischen und arbeitstechnischen Voraussetzungen. Es folgen die Schritte 6–9 aus dem Rezept (K 1: Persisches Fladenbrot) und werden von SuS in ihren Gruppen fertiggestellt:

6. Wenn die drei Laib-Teile sich dem Volumen nach verdoppelt haben sollten sie wieder (jeder einzeln) geknetet werden, bis die Luft im Teig heraus geknetet ist.
7. Nun ist der Teig sehr elastisch und wird auf einer Arbeitsfläche in eine länglich-ovale Form gegeben.
8. Der Teig wird nun mit dem Roo-Mal bestrichen und das Roo-Mal einmassiert. Dabei sollte man die Kanten nicht vergessen. Zum Schluss wird jedes einzelne Brot mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut.
9. Jetzt kann das Brot/die Brote im vorgeheizten Backofen (Backblech mit Backpapier) bei ca. 200° C für 10–15 Minuten gebacken werden.

Tipps:

- **Backofen auf 200° C vorheizen.**
- **Timer einstellen und nach 10 min. die Brote überprüfen.**



6. Reflexion und gemeinsames Essen (Dauer: 10 min.)

Die L kann entscheiden, ob während der Backzeit die Selbstreflexion und die Gesamtreflexion des Workshops stattfinden oder zunächst die Arbeitsplätze gereinigt und aufgeräumt werden. Es bietet sich an, um den Reflexionsprozess nicht zu unterbrechen, zuerst Aufzuräumen und nach Ablauf der Backzeit die Brote anzurichten. Danach erfolgt eine kurze Reflexion seitens der SuS.

Als Variante ist es auch möglich, die Brote mit allen SuS des interreligiösen Projekttags in einem gemeinsamen Büffet zu teilen. Falls diese Variante gewählt wird, sollte die Brotmenge entsprechend angepasst und um Beilagen sowie Dekorationsmaterial für das Büffet ergänzt werden.

Organisation

Handlungsempfehlungen für L

Die L sollte den über vier Stunden geruhten Teig in den Workshop mitbringen, damit die Zeit von 90 min. zur weiteren gemeinsamen Weiterverarbeitung reicht und das Brot noch im Workshop gemeinsam verzehrt werden kann.

Anzustreben ist, den SuS Impulse zu geben und zum Austausch untereinander anzuregen. Dies kann mit Leitfragen über Urlaubserfahrungen (u.a. Essen in anderen Ländern) oder auch persönliche Fasten-Erlebnisse, kulturelle Sensibilität etc. sein. Wichtig ist, dass der Workshop für SuS einen Rahmen zum interreligiösen Austausch bietet und den TN hilft, über Brot und Essgewohnheiten zu reflektieren und eine vielfaltssensible Haltung zu entwickeln. Im Falle einer heterogenen Gruppe kann die L sich neben der Moderation des Workshops auch selbst als Fachexpertin oder Fachexperte einbringen, indem sie Beispiele aus ihrer eigenen Kultur oder Religion anbringt.

SuS sollten sich in diesem „praktischen“ Workshop soweit wohl fühlen, dass sie untereinander in einen konstruktiven Dialog kommen und sich über eigene Erfahrungen austauschen. Ideal ist es, wenn Menschen aus unterschiedlichen Kulturen und Religionen am Workshop teilnehmen und in diesem Rahmen ihre eigenen Traditionen „teilen“.

Falls es geplant ist, dass der Projekttag mit einem Büffet endet, kann mehr Brot gebacken werden. Außerdem bietet es sich an, Beilagen wie Oliven, Gemüsestücke, Käse o.ä. aufzustellen. Dieser Workshop kann den Projekttag in Form eines Büffets oder sogar Fest-Büffets abrunden. Für die Vorbereitung und Dekoration sollte dann auch mehr Zeit mit eingeplant werden.

Gestaltung des Raumes

Die Brotherstellung sollte idealerweise in einer Schulküche mit Möglichkeit zum Backen stattfinden. Praktisch ist es, wenn alle Brote gemeinsam gebacken werden können. Da der Teig nach der Verarbeitung ca. eine halbe bis ganze Stunde ruhen sollte, ist es zu empfehlen, die Gruppenarbeit in diese Zeit zu integrieren. Nach Möglichkeit sollte der Einführungsteil in einem Stuhlkreis/-halbkreis (ohne Tische) stattfinden. Für die Gruppenarbeitsphase empfiehlt es sich, an Tischen zu sitzen. Einstieg und Gruppenarbeit können aber auch an die jeweiligen räumlichen Bedingungen der Schulküchen und Räume vor Ort angepasst werden.





Material

M 1: „Walter Mayer/Brot“

Video zum Buch Walter Mayer: Brot. Auf der Suche nach dem Duft des Lebens.

Online: https://www.suhrkamp.de/mediathek/walter_mayer_brot_autorenvideo_1356.html, Dauer: 4:36 min.

Weiterführende Literatur:

Giesenkamp, Johanna & Elisabeth Leicht-Eckardt & Thomas Nachtwey (2013): Inklusion durch Schulverpflegung. Wie die Berücksichtigung religiöser und ernährungsspezifischer Aspekte zur sozialen Inklusion im schulischen Alltag beitragen kann. Interreligiöse Perspektiven 6. Berlin: LIT Verlag.

Hertig, Noam (2012): Was ist Religion?: Rezepte – Traditionen – Rituale – Tabus. Thun: Werd Weber Verlag.

Israelitische Kultusgemeinde München und Oberbayern (Hg.) (2017): Jüdisches Leben in München gestern und heute. Ausstellungsbroschüre. München.

Melcer, Ruth & Ellen Presser (2015): Ruths Kochbuch. Die wunderbaren Rezepte meiner jüdischen Familie. Hildesheim: Gerstenberg Verlag.

Nachama, Andreas & Walter Homolka & Hartmut Bomhoff (2015): Basiswissen Judentum. Freiburg i.B.: Herder.

Steul, Willi (Hg.) (2017): Koran erklärt. Frankfurt a.M. Suhrkamp.

Stewart, Devin (22.12.2017): Sure 5 Vers 114 Jesu Abendmahl im Koran. Sendereihe Deutschlandfunk. Online: https://www.deutschlandfunk.de/sure-5-vers-114-jesu-abendmahl-im-koran.2395.de.html?dram:article_id=402002.

Workshop 6

„Brot verbindet“

- K 1 Persisches Fladenbrot
- K 2 Gesäuertes Brot
- K 3 Arbeitsanweisung
 Gruppenarbeit
- K 4 Brot im Judentum
- K 5 Brot im Christentum
- K 6 Brot im Islam
- K 7 Präsentationsvorlage Brot

Persisches Fladenbrot

selbst herstellen

Zeit spielt bei der Herstellung von Brot eine entscheidende Rolle. Denn das Weizenmehl wird hier mit Salz und Hefe vermischt und der so entstandene Teig muss lange gehen. Gerne wird das etwas gröbere Weizenmehl (z.B. Typ 550) benutzt, damit das Brot etwas sättigender wird.

Im Unterschied zu einem einfachen Fladen wird das Brot noch mit einem Gemisch aus Weizenmehl und Wasser bestrichen, bevor es in den Backofen kommt. Außerdem können noch dekorativ Kümmel und Sesam auf das Brot gestreut werden. Dies rundet dann zugleich den Geschmack etwas ab.

Für die Herstellung des Fladenbrots wird Folgendes benötigt:

- **380 ml lauwarmes Wasser**
- **550 g Weizenmehl Typ 550**
- **eine Packung Trockenhefe**
- **ein Teelöffel Salz**

und für den Aufstrich (im iranischen Roo-Mal genannt):

- **ein Teelöffel Weizenmehl**
- **fünf Teelöffel Wasser**

1. Hefe in 50 ml lauwarmen Wasser gären lassen (ca. 15–60 Minuten)
2. Hefemischung in das restliche Wasser geben und mit dem Mehl und dem Salz vermischen. Wenn der Teig eine gute Konsistenz hat, sollte er mit der Hand ca. 15 Minuten geknetet werden, bis der Teig sich von der Hand lösen kann, also nicht zu feucht ist.
3. Den Teig in einer Schüssel ca. 4 Stunden in Raumtemperatur (länger geht es auch) aufgehen lassen.
4. Nun kann der Teig in drei gleich große Teile geteilt werden. Jeder dieser Teile muss ca. 5 Minuten geknetet und zu einem Laib geformt werden. Bedeckt von einem Küchentuch sollten die Laibe nun ca. eine halbe bis ganze Stunde ruhen.
5. Für den Aufstrich (iranisch Roo-Mal genannt) wird das Mehl mit dem Wasser (klumpenfrei) vermischt. Das gelingt am besten mit kaltem Wasser. Das Gemisch wird nun auf dem Herd in einem Topf aufgekocht, bis sich eine kleisterartige Masse bildet. Diese lässt man abkühlen.
6. Wenn die drei Laib-Teile sich dem Volumen nach verdoppelt haben sollten sie wieder (jeder einzeln) geknetet werden, bis die Luft im Teig heraus geknetet ist.
7. Nun ist der Teig sehr elastisch und wird auf einer Arbeitsfläche in eine länglich-ovale Form gebracht.
8. Der Teig wird nun mit dem Roo-Mal bestrichen und das Roo-Mal einmassiert. Dabei sollte man die Kanten nicht vergessen. Zum Schluss wird jedes einzelne Brot mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut.
9. Jetzt kann das Brot/die Brote im vorgeheizten Backofen (Backblech mit Backpapier) bei ca. 200° für 10–15 Minuten gebacken werden.

Guten Appetit!

Wie entsteht „gesäuertes“ Brot?

Deutschland gilt als Land der Brote und Brotsorten. Es gibt ein „Deutsches Brotinstitut e.V.“ (www.brotinstitut.de), das ein Register mit den verschiedenen Brotspezialitäten führt. Die Liste dieser Spezialitäten ist sehr lang. Mehr als 3000 Spezialitäten sind aufgeführt.



Gemeinsam haben sie, dass der Brotteig in der Regel „gehen“ gelassen wird. Das heißt, dass Bakterien oder Pilze das Mehl fermentieren und der Teig dadurch an Volumen zunimmt und reichhaltiger an Geschmacksstoffen wird. Dieses Grundprinzip ist eigentlich sehr einfach herzustellen. Wenn beispielsweise Roggenmehl 2,5 Tage mit Wasser vermischt und ruhen gelassen wird, bemerkt man schnell, dass kleine Blasen entstehen.



Das Gemisch riecht dann säuerlich. Es ist ein Ansatz für Sauerteig. Daraus kann Brot gebacken werden, indem man über die nächsten 2 Tage noch mehr Mehl, Wasser und Salz hinzufügt.



Lässt man den Brotteig noch länger gehen, dann wird der Brotlaib größer. Sobald der Leib gebacken wird, hat man fertiges Roggenbrot.

Brot, wie wir es kennen, wurde wohl im alten Ägypten das erste Mal zubereitet. Wahrscheinlich haben die Menschen dort vor ca. 6000 Jahren das Gemisch aus Wasser und Mehl einfach einmal vergessen. Am nächsten Tag bemerkten sie dann, dass die Masse Blasen wirft und angenehm säuerlich riecht und schmeckt. Das war die Geburtsstunde des Brotes.

Arbeitsanweisung für die Gruppenarbeit

- 1. Lest** das Arbeitsblatt durch.
- 2. Besprecht** in der Gruppe, was Ihr aus dem Text versteht.
(Tipp: Welche Bedeutung hat Brot in der jeweiligen religiösen Tradition? Kanntest Du das? Gibt es etwas Neues für Dich? Wie erging es Dir beim Lesen?)
- 3. Notiert** Eure Ideen gemeinsam auf einen Notizzettel. Dabei könnt ihr eine kurze Zusammenfassung des Textes in Stichpunkten erstellen und eigene Ideen einbringen. Wendet euch bei Fragen und Unklarheiten an eure Lehrkraft. Informiert euch über dieses Thema so, dass Ihr als Gruppe die EXPERTINNEN und EXPERTEN für Brot im werdet.
- Nun sollt ihr als Gruppe euer Expertenwissen über Brot in der jeweiligen Religion als eine kurze **Präsentation** (5 Minuten) vorbereiten und später der Gesamtgruppe vorstellen.
Für die Präsentation könnt ihr die Präsentationsvorlage „Brot“ (DIN A3) nutzen.
(Tipp: Die anderen Gruppen kennen euren Text nicht. Jede Gruppe hat eine andere Religion. Die anderen Gruppen möchten darüber so viel wie möglich lernen und sind gespannt auf eure Präsentation.)
- 5. Gestaltet** als Gruppe die Präsentationsvorlage, die ihr bekommt (z.B. als Ideensammlung oder kreatives Plakat) und entscheidet gemeinsam, wie und was Ihr präsentieren möchtet. Wichtig ist, dass Ihr gemeinsam etwas vorbereitet, was ihr auch später euren Mitschülerinnen und Mitschülern (in den anderen Gruppen) vorstellen und zeigen könnt.
- 6. Wählt** eine Person aus eurer Gruppe aus, die oder der gut präsentieren kann. Es können auch mehrere gemeinsam präsentieren.
7. Gebt eurer Lehrkraft ein Zeichen, wenn ihr bereit seid.

Brot im *Judentum*

Im Judentum spielt Brot im Rahmen des wöchentlichen Schabbat und insbesondere am Fest Pessach eine besondere Rolle.

Der Schabbat, der wöchentliche Ruhetag, beginnt wie alle Tage im jüdischen Kalender, am Vorabend. Dies geht auf das Buch Genesis zurück, wo es heißt: „Da ward Abend, da ward Morgen, ein Tag“ (Gen 1,5). Mit dem Anzünden der Schabbatkerzen und einem Segensspruch im Kreis der Familie und in der Synagoge beginnt der Schabbat. Nach dem Besuch der Synagoge gibt es ein Abendessen im Kreis der Familie.

Es beginnt mit dem *Kiddusch*, dem Segen über Wein und Brot. Der Wein wird als ein Symbol der Freude des Schabbats gesegnet. Der Segensspruch über das Brot erfolgt über zwei Schabbatbrote (zwei geflochtene Hefeweißbrote), die hebräisch *challot* genannt werden. Dass am Schabbat-Tisch je zwei Brote verwendet werden, geht auf die Überlieferung der Tora zurück. Demnach haben die Israeliten während der Wüstenwanderung bei ihrem Auszug aus Ägypten am sechsten Tag Manna für zwei Tage gefunden: „Sehet, dass der Ewige euch den Schabbat gegeben, darum gibt er euch am sechsten Tage Brot für zwei Tage; bleibet, einjeder an seinem Orte; niemand gehe von seinem Platze am siebenten Tage weg“ (Ex 16,29).

Die beiden geflochtenen Schabbatbrote bestehen aus Weißmehl, Hefe, Eiern und etwas Fett. Die *challot* werden zu vielen festlichen Anlässen gereicht. Die einzige Ausnahme bildet das Pessachfest, das auch „Fest der ungesäuerten Brote“ (hebr.: *chag hamazzot*) genannt wird.

Das Pessachfest beginnt am 14. Nissan, das ist zumeist im April, und dauert sieben Tage. In Erinnerung an den überstürzten Aufbruch aus Ägypten, der keine Zeit ließ, Brot mit Sauerteig aufgehen zu lassen, wird auf alle gesäuerten Teigwaren verzichtet (Dtn 16,1–3). Stattdessen isst man in dieser Zeit *mazzot*, das sind ungesäuerte Mehlfäden. Der Teig der *Mazzot* bzw. der *Mazzen* wird bei der Herstellung nicht gehen gelassen, sondern gleich gebacken. Dadurch entstehen keine dicken und luftigen, sondern flache Brote. Am Vorabend des ersten Pessachtages wird ein symbolträchtiges Festmahl gehalten. Dieser Abend wird auch Sederabend genannt. Das liegt daran, dass dieses Mal einem festen Ablauf, einer Ordnung auf hebräisch *seder*, unterliegt.

Zusammengestellt aus:

Nachama, Andreas & Walter Homolka & Harmut Bomhoff (2015): Basiswissen Judentum. Freiburg im Breisgau: Herder, 269–285.
Israelitische Kultusgemeinde München u. Obb. (Hg.): 2017. Jüdisches Leben in München gestern und heute. Ausstellungsbroschüre, 17–19.
Als deutsche Bibelübersetzung wurde verwendet: Die Tora in der revidierten Übersetzung von Rabbiner Ludwig Philippson.
Walter Homolka et al. (Hg.). Freiburg i. B.: Herder.

Brot im Christentum

Für Menschen christlichen Glaubens ist aus theologischer Sicht besonders an zwei Stellen Brot von fundamentaler Bedeutung: zum einen in der Abendmahlszene (wie Lk 22, 14–20), in der Jesus Brot gesegnet und an seine Tischgemeinschaft verteilt hat. Zum anderen im Brotvermehrungswunder am See Genezareth (Joh 6, 1–15).

Das Brotvermehrungswunder:

In der Geschichte am See Genezareth treffen Jesus und seine Jünger auf eine große Menschenmenge. Sie haben aber nichts zum Abendessen, nur ein Junge hat fünf Brote und zwei Fische.

„Es ist ein Knabe hier, der hat fünf Gerstenbrote und zwei Fische. Aber was ist das für so viele? Jesus aber sprach: Lasst die Leute sich lagern. Es war aber viel Gras an dem Ort. Da lagerten sich etwa fünftausend Männer. Jesus aber nahm die Brote, dankte und gab sie denen, die sich gelagert hatten; desgleichen auch von den Fischen, so viel sie wollten. Als sie aber satt waren, spricht er zu seinen Jüngern: Sammelt die übrigen Brocken, damit nichts umkommt. Da sammelten sie und füllten zwölf Körbe mit Brocken von den fünf Gerstenbroten, die denen übrig blieben, die gespeist worden waren.“ (Joh 6, 9–13, bibleserver.com/ Lutherbibel 2017)

Das Abendmahl:

Im Gottesdienst erinnern sich Christinnen und Christen stets neu an den Tod und die Auferstehung Jesu Christi. Dieser Gottesdienst wird auch Eucharistie bzw. Abendmahlfeier genannt. Das Abendmahl wird in Erinnerung an die lebendige Gegenwart Jesu Christi gefeiert. Im Zentrum dieser Feier stehen Brot und Wein. Dies lässt sich auf das letzte Abendmahl Jesu mit seinen Jüngern zurückführen. Während des letzten Abendmahls nahm Jesus Brot, dankte Gott und verteilte das Brot an seine Tischgemeinschaft. Seitdem steht das Brot im Mittelpunkt des christlichen Gottesdienstes. Dabei ist das gemeinsame Essen Jesu mit seinen Jüngern von großer Ernsthaftigkeit geprägt. Jesu wusste, dass er zum Tod verurteilt werden wird. Deswegen gewinnen seine letzten Worte in dieser Gemeinschaft großes Gewicht. Im Lukas-evangelium Kapitel 22 Vers 14–20 steht folgendes:

„Und als die Stunde kam, setzte er sich nieder und die Apostel mit ihm. Und er sprach zu ihnen: Mich hat herzlich verlangt, dies Passalamm mit euch zu essen, ehe ich leide. Denn ich sage euch, dass ich es nicht mehr essen werde, bis es erfüllt wird im Reich Gottes. Und er nahm den Kelch, dankte und sprach: Nehmt ihn und teilt ihn unter euch; denn ich sage euch: Ich werde von nun an nicht trinken von dem Gewächs des Weinstocks, bis das Reich Gottes kommt. Und er nahm das Brot, dankte und brach's und gab's ihnen und sprach: Das ist mein Leib, der für euch gegeben wird; das tut zu meinem Gedächtnis. Desgleichen auch den Kelch nach dem Mahl und sprach: Dieser Kelch ist der neue Bund in meinem Blut, das für euch vergossen wird!“ (bibleserver.com/ Lutherbibel 2017).

So sehen Christinnen und Christen im Brot die präsentische oder symbolische Selbstmitteilung Gottes im Brot des Lebens. Demnach kommt der Bedeutung des Nahrungsmittels Brot neben einer religiösen auch ein gemeinschaftsstiftender Aspekt hinzu.

Brot im *Islam*

Das Motiv Brot und das gemeinsame Mahl sind auch in der islamischen Tradition zu finden. In den Erzählungen des Korans geht es nicht direkt um „das Brot“, sondern vielmehr um das Thema Ernährung: z.B. Gott, als „den Ernährenden“ (einer der 99 schönen Namen Gottes), die Gaben Gottes oder das gemeinsame Speisen. So ist Brot in diesem Sinne auch im Kontext von Ernährung zu betrachten.

Im Koran gibt es die Sure „Der Tisch“, in der über Jesus berichtet wird (Sure 5, 112–114). Darin wird erzählt, wie Jesus mit seinen Jüngern am Tisch sitzt und gemeinsam mit ihnen Gott um ein Mahl bittet, welches dann auch von Gott geschickt wird. So heißt es in Sure 5, Vers 114:

*„Jesus, der Sohn Marias, sprach: ‚O Gott, unser Herr!
Schick einen Tisch zu uns herab vom Himmel,
auf dass er uns ein Fest sei, für unseren Anfang
und für unser Ende, und Zeichen sei von dir.
Teil uns Gutes zu! Du bist der Beste derer,
die versorgen.‘“*

(Quelle: Der Koran. Neu übertragen von Hartmut Bobzin (2010). München: C.H. Beck.).

Neben der Erzählung über Jesus und das Mahl, zieht sich das Ernährungsmotiv in verschiedenen Kontexten und Erzählungen durch den gesamten Koran: von Gott als „der beste Ernährer“ bis über die Josefgeschichte (Sure 12), in der es nicht direkt um Brot, sondern um Korn und Ähren geht. Das Ernährungsmotiv beinhaltet dabei mit dem Verständnis von Brot als **lebenserhaltendes Nahrungsmittel**, als Zeichen für **Gemeinschaftsstiftung** sowie für die **richtige Lebensführung** mehrere Bedeutungsebenen. Für Muslime ist Brot, das geteilt wird, etwas Besonderes. Im Teilen des Brotes erweist sich die muslimische Gemeinschaft als Glaubensgemeinschaft. Bei besonderen Festtagen, wie z.B. am Opferfest, sowie im Ramadan wird gemeinsam gebetet, gefeiert und dabei (u.a. Brot) gegessen. Somit wird auch das Gemeinschaftsgefühl gestärkt.



Foto: Selcen Güzel/ Eugen-Biser-Stiftung

Berufsschule: *demokratisch interreligiös teamfähig*

Eine Handreichung für Projekttag
zu Interreligiösem Lernen und
Demokratiebildung

Eugen-Biser-Stiftung



Gefördert vom



im Rahmen des Bundesprogramms

Demokratie *leben!*

HINWEIS:

Die Publikation und die Kopiervorlagen sind jeweils auf der Homepage des RPZ in Bayern, des RPZ der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern, des Katholischen Instituts für Berufsorientierte Religionspädagogik/KIBOR und der Eugen-Biser-Stiftung zu finden.



Eugen-Biser-Stiftung



RPZ Heilsbronn



KIBOR



RPZ Bayern

IMPRESSUM

Herausgeber

Stefan Zinsmeister, Dr. Ferdinand Herget,
Heide Hahn im Auftrag der Eugen-Biser-Stiftung

Redaktion

Sabine Exner-Krikorian
Stefan Zinsmeister

Projektleitung

Stefan Zinsmeister

Projektpartner

Religionspädagogisches Zentrum in Bayern
Religionspädagogisches Zentrum Heilsbronn der
Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern

Projektmitarbeiterinnen und -mitarbeiter

Ayşe Coşkun-Şahin
Sabine Exner-Krikorian
Selcen Güzel
Erdoğan Karakaya
Anna Petrova
Andreas Prell
Stefan Zinsmeister

Wissenschaftlicher Beirat

Prof. Dr. Tarek Badawia
(Islamische Religionspädagogik,
Universität Erlangen-Nürnberg)
PD Dr. Matthias Gronover
(Katholisches Institut für Berufsorientierte
Religionspädagogik/KIBOR,
Universität Tübingen)
Heide Hahn
(Religionspädagogisches Zentrum Heilsbronn der
Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern)
Dr. Ferdinand Herget
(Religionspädagogisches Zentrum in Bayern)
Prof. Dr. Uto Meier
(Katholische Religionspädagogik,
Kath. Universität Eichstätt-Ingolstadt)
Prof. Dr. Elisabeth Naurath
(Evangelische Religionspädagogik,
Universität Augsburg)
Prof. Dr. Manfred Pirner
(Evangelische Religionspädagogik,
Universität Erlangen-Nürnberg)

Fotos

Alle Fotos in der Handreichung wurden von
Sabine Exner-Krikorian/Eugen-Biser-Stiftung erstellt.
S. 82, 155: Selcen Güzel/Eugen-Biser-Stiftung,
In den Kopiervorlagen:
S. 127, 130: Andreas Prell/Eugen-Biser-Stiftung,
S. 129, 130: InstagramFOTOGRAFIN,
S. 139: gemeinfrei/CCO,
S. 154: Matthias Gronover.

Gestaltung und Graphiken

das formt –
Büro für Kommunikation &
Design GbR
Luisenstraße 55
80333 München
E-Mail: info@dasformt.de

Druck

Cl. Attenkofer'sche Buch- und Kunstdruckerei
Verlagsbuchhandlung Straubing KG
Ludwigsplatz 32
94315 Straubing

Kontakt

Eugen-Biser-Stiftung
Pappenheimstraße 4
80335 München
E-Mail: kontakt@eugen-biser-stiftung.de

©Eugen-Biser-Stiftung

Alle Rechte vorbehalten.
www.eugen-biser-stiftung.de

ISBN

978-3-9816986-3-3

Die Publikation ist Teil des Modellprojekts
„Berufsschulen für Demokratie und gegen
Alltagsrassismus. Für eine vielfaltssensible
Haltung gegen religiösen Extremismus“
und wurde gefördert vom Bundesministerium für
Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ)
im Rahmen des Bundesprogramms
„Demokratie leben!“.