

A photograph of an elderly woman with a joyful expression, her eyes closed and mouth open as if laughing or shouting. She is wearing a dark blue headscarf with a floral pattern and a light-colored blouse with a dark floral print. She is holding a large black tray filled with several long, golden-brown baguettes. The background is a textured, light-colored wall with shadows from trees.

BROT
ÖFFNET JEDEN MUND

EIN ALMANACH



BROT

öffnet jeden Mund

Stanisław Jerzy Lec (1909-1966) polnischer Lyriker und Aphoristiker

Ein Almanach

Eine Ausstellung in der ART FACTORY FLOX in Kirschau
Ein internationales Photographie-Projekt

mit den Künstlern

**Kathrin Christoph, Paul Dorn, Pedro Fredo, Tom Glöß,
Matthias Jackisch, Tatsumi Orimoto, Irena Paskali,
Sandro Porcu, Detlef Schweiger**

Texte, Photographie und Herausgeber
Holger Wendland

FRIESE
Kunstinitiative ■ „Im Friese“ e.V.



„The Beginning“ von Serge Strelnikoff, Russland

„Bereits im Ahd. bedeutet Brot als Hauptnahrungsmittel allgemein ‚Nahrung, Speise‘ (ausgehend vom biblischen Gebrauch von lat. pānis), vgl. unser tägliches Brot, ahd. unsar bröt tagalihhaz (9. Jh., Vaterunser). brotlos Adj. ahd. brötelōs ‚ohne Nahrung, hungrig‘, (11. Jh.), mnd. brötlōs; im 16. Jh. in der Wendung brotlose Kunst wohl neu gebildet im Sinne von ‚nichts einbringend‘. Deminutivum Brötchen (18. Jh.).“
Etymologisches Wörterbuch der Deutschen

„Schlecht lebt es sich in Paris, Bruder: Man weiß nicht, was man essen soll, um Schwarzbrot bittest du hier vergebens.“ So bitter ist die Klage der Grafen Scheremetjew an Alexander Puschkin in einem Brief von 1836. Und weit über 100 Jahre später ist uns von Romy Schneider ähnliches überliefert: „Das Einzige, was ich in Paris wirklich vermisse, ist das deutsche

Brot.“ Und wer von uns Liebhabern der Brotvarietäten kennt dies nicht auf langen Reisen, wir vermissen in so manchen unserer Destinationen trotz köstlicher Fladenbrote und Weißbrotvarianten doch unsere Brote aus den unterschiedlichsten Getreiden, auch aus Vollkorn. Im deutschen Brotregister gibt es 3.200 eingetragene Sorten. Diese Brotvielfalt wurde von

der UNESCO in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes aufgenommen. Der mitunter recht boshaft gegen die schlechte deutsche Küche argumentierende Gourmet und Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck (1928-2016) hinterließ uns ein Bonmot der besonderen Art: „Ein deutsches Abendessen besteht in knapp neunzig Prozent aller Haushalte aus Wurstbrot. Kein Volk der Erde übertrifft uns in dieser Disziplin. Wurst und Brot und Butter – intensiver kann kein Schwein gemästet werden.“ Dem frankophilen Genießer hätte dagegen wohl die berühmte Baguette-Szene im Kult-Krimi „Diva“ von Jean-Jacques Beineix gefallen. Das richtige Messer, nicht zu breit und nicht zu schmal, „öffnet“ die Baguette-Kruste, die Butter wird wohltemperiert geschmeidig über die grobe und ungleichmäßige Porung der Krume nur in eine Richtung gestrichen und anschließend mit schwarzem Kaviar belegt. „Dafür bewundert uns Franzosen die ganze Welt“, bemerkt der Film-Protagonist voller Stolz und Siebeck hätte ihm recht gegeben.

Dessen ungeachtet ernähren sich die Menschen seit 30.000 Jahren, wissenschaftlich nachgewiesen durch mikroskopische Analysen an Mörsern, auch auf Getreidebasis. Mehl war energiereich, länger

als Fleisch haltbar und natürlich bei der nomadischen Lebensweise der Jäger und Sammler leichter zu transportieren. Das gemörserte Getreide aus gesammelten Süßgräsern diente der Herstellung von Brei, der auf einem heißen Stein ausgebacken fest und sogar haltbar wurde. So entstand das Brot, welches das Überleben der damaligen Menschen sicherte. Später, in der Jungsteinzeit, mit der Entdeckung des Getreideanbaus wurden die Menschen in Siedlungen sesshaft. Brot und auch seine flüssige Variante, das Bier, stehen also am Anfang der menschlichen Zivilisation, stehen am Anfang einer auf Wachstum ausgerichteten Entwicklungsgeschichte, mit allen sich daraus ergebenden Vor- und Nachteilen. „Man hat mit dieser Entwicklungsreligion die halbe Erde unglücklich gemacht. Man hat die friedlichsten, harmlosesten Naturvölker ausgerottet; hat sie zur Beute der modernen Raubstaaterei, der modernen Handels- und Säbelimperien werden lassen; immer im Namen des Fortschritts.“ Diese „Wachstumskritik“ beschrieb schon Theodor Lessing in seinem fulminanten kulturphilosophischen Werk „Geschichte als Sinnggebung des Sinnlosen“. Die Kritik am Raubbau der Ressourcen der Erde, die dieser zivilisatorische Weg mit dem Ackerbau eingeleitet hatte,

wird in unseren Tagen mitunter auch von besorgten Wissenschaftlern, immer stärker fundiert, als sogenannter Wachstums-Philosophie-Wahn gebrandmarkt. Vergegenwärtigen wir uns dies einmal an einem Beispiel zu Zeiten der Hyperinflation in Deutschland 1923 am Preis für ein Kilogramm Brot: Im Mai kostete es noch 474 Mark, im Juli schon 2.200 Mark, im Oktober dann 14.000.000 Mark und im November unfassbare 5.600.000.000 Mark. Danach wurde die Rentenmark eingeführt. Der Sach- bzw. Nahrungswert Brot blieb konstant, der Geldwert schoss ins Unermessliche. Natürlich war diese Hyperinflation eine Folge der Staatsverschuldung infolge des Ersten Weltkrieges. Aber die Gefahr ist nicht gebannt: Die Spekulations- und Zinsgeschäfte immaterieller Bank- und Börsenprodukte haben vor nicht allzu langer Zeit, bedingt durch die Lehman-Pleite, die „Weltwirtschaft“ ins Wanken gebracht. Die Protagonisten dieser Geldsäbel-Imperien müssen sich auch ernähren, auf ihren dubiosen Erträgen allerdings können sie nicht kauen, sollte einmal alles den Bach hinunterfließen, was nicht ausgeschlossen ist. Aber ganz gewiss haben sie ihre Schäfchen schon ins Trockene gebracht, genügend Sachwerte angehäuft, um im Falle eines Falles Brot einzutauschen. Wir brauchen

uns also keine Sorgen um sie zu machen. Auf Brot kann man kauen, es macht satt. Einer der Väter der modernen Volkswirtschaftslehre, der englische Nationalökonom Adam Smith, bemerkte dereinst: „Wenn es um mein täglich Brot geht, verlasse ich mich nicht auf die Menschenliebe des Bäckers, sondern auf seine Gewinnsucht.“ Dies ist sicherlich einerseits dem speziellen britischen Humor geschuldet, aber andererseits wird auch ein Zwiespalt offenbart, der einzig und allein in der „Gewinnsucht“ begründet ist. Denn diese exzessiv betrieben, birgt all das in sich, was wir mit diesem „Wachstum“ heutzutage auch in Kauf nehmen müssen: industrielle Fabrikation, mit immer mehr Zusatzstoffen vermengte vorgefertigte Backmischungen, Einheitsgeschmack, Verkaufsmonopolisierung in Filialsystemen und Supermärkten und letztendlich das Sterben handwerklicher Rezepturen, Traditionen und Bäckereien. Also gehört zur berechtigten Gewinnerzielung auch ein wenig Menschenliebe und Liebe zum Produkt und zum Backprozess. Wir brechen eine Lanze für all die Bäcker, die dies mit Stolz tun, die ein ausgewogenes, qualitativ hochwertiges Brot mit natürlichen Zutaten gediegen aus ihrer handwerklichen Tradition herstellen, für all die Bäcker, in deren Backstuben es verführerisch

riecht, *nach dem Urduft des irdischen Lebens, dem Duft der Harmonie, des Friedens und der Heimat* (so beschrieb es der tschechische Literatur-Nobelpreisträger Jaroslav Seifert).

Im Mittelalter genossen die Bäcker ein hohes Ansehen. Brot, eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel auf den Märkten, kontrollierten die Behörden äußerst streng. Gemäß lokaler obrigkeitlicher Bestimmungen verhängten sie drastische Strafen für den Betrug beim Brotbacken. Gerade die ärmeren Bevölkerungsschichten sollten so vor Übervorteilung und Warenverknappung geschützt werden. Begutachtet wurde nicht nur mit Eichmaßen, sondern auch mit Idealrissen für Brotlaibe, Wecken und Semmeln. Beanstandete Ware verteilte man nach einer sogenannten „Brotrüge“ an die Armenhäuser. Aus Zittau ist bekannt, dass zu leichtes Brot auf dem Markt billiger verkauft werden musste. Andere Strafen waren: zeitlich begrenzte oder endgültige Back- und Verkaufssperren, Geld- und Ehrenstrafen (Prangerstehen, Schandmasken aufsetzen etc.), Schupfen als Züchtigung, sogar Verweisung aus der Stadt. Eine besondere Bestrafung am sogenannten „Bäckergalgen“ galt auch für die Herstellung und Auslieferung von nicht qualitätsgerechter Ware.

Der verurteilte Bäcker wurde in einem am Galgengerüst befestigten Korb durch stinkende Pfützen voller Kot und Jauche gezogen und schließlich zum Gespött der Bevölkerung bloßgestellt.



Monika K. Adler, Polen/UK, „Brotritual“

Brot ist auch symbolisch tief verankert in den unterschiedlichen Kulturen und Religionen. Es ist die Nahrung des Leibes und der Seele und somit sichtbar gestaltet- gewordenes Leben, da es viele Körner in einem Ganzen enthält und gebrochen und geteilt, vereintes und geteiltes Leben darstellt. In Mesopotamien bedeutete das Brotbrechen, Nahrung für die Seelen der

Toten zu beschaffen. Der Brotlaib selbst ist Symbol für Fruchtbarkeit, Nahrung und Leben.

Das Gilgamesch-Epos, welches der Orakelpriester Sîn-leqe-unnîni auf Grundlage sumerischer Überlieferungen auf zwölf Tontafeln zusammenstellte, ist eine der ältesten überlieferten, schriftlich fixierten Dichtungen. Gilgamesch, der König von Uruk, wollte das ewige Leben erlangen. So suchte er Uta-napišti am Ende der Welt auf, der in einer Arche die von Gott Enlil des „Lärms der Menschen“ wegen geschickte Sintflut überlebte und so zum Stammvater des neuen Menschengeschlechts und mit seiner Frau unsterblich wurde. (Wir kennen natürlich auch eine ähnliche Überlieferung aus dem 1. Buch Mose Kapitel 7 mit der gestrandeten Arche auf dem Ararat.)

Uta-napišti teilt nun Gilgamesch mit, er müsse zur Erlangung der Unsterblichkeit sieben Nächte und Tage nicht schlafen. Wenn er den Schlaf, den kleinen Tod, durchbrechen würde, könnte er auch den großen Tod durchbrechen. Aber Gilgamesch schlief ein. Um dies zu beweisen, buk Uta-napištis Frau jeden Tag ein Brot, legte es neben ihn und machte ein Zeichen an die Wand. Nach sieben Tagen weckten sie ihn auf. Gilgamesch wollte

nicht glauben, dass er geschlafen hatte. Jedoch konnten die beiden am Zustand des Brotes, von schimmelig bis hart, die Länge des Schlafes beweisen. Sicherlich ist diese Überlieferung nicht nur für die Traumdeutung, für das Durchbrechen des kleinen Todes von Bedeutung, sondern erstmals tritt das Brot als ein geniales Zeit-Mess-Medium auf.

Eine anders geartete Zeitmessung kennen die Juden: Zwölf Brotläibe auf dem Tisch des Tempels repräsentieren die zwölf Monate des Jahres.

In einer altbabylonischen Überlieferung verzehrte der Halbgott, Brotbäcker und Fischer Adapa das von den Göttern dargebrachte Brot als Wasser des Lebens nicht. So wurde Adapa sterblich, kehrte zur Erde zurück und trug ab jetzt den Titel Mensch.

Der eine, Gilgamesch, sucht das ewige Leben, der andere, Adapa, verweigerte es und ward zum Samen der Menschheit. Dies sind geistige mit dem Brot verbundene „Weltenreiche“ für Interpretation und Exegese.

Manfred Lurker erwähnt in seinem „Wörterbuch biblischer Bilder und Symbole“: „Die weitverbreitete Sitte, aus Teig Männlein zu backen, erinnert an Kulte, bei

denen ein göttlicher Leib in Brotgestalt verzehrt wurde. Zu den sehr alten griechischen Initiations- und Weihe-Riten, den Mysterien von Eleusis, gehörte das Trinken des aus Mehl, Wasser und Gewürz bestehenden flüssigen Kykemon, einem Lebenstrank. Im römischen Mithras-Kult, der wohl kurze Zeit nach oder zeitgleich mit der christlichen Religion entstand, kannte man ein Erinnerungsmahl mit Brot und Wasser, welches Mithras vor seiner Himmelfahrt gehalten hat.“

Diese historischen und symbolischen Verweise sind natürlich nur ein Kratzen an der Vielfalt ähnlicher Überlieferungen in den Geschichten der Völker der Erde. Die Inkas und die anderen Urvölker Südamerikas mit ihrem Haupt-Getreide Mais, die Chinesen, die Inder, die Ägypter, die afrikanischen Völker, die indigenen Gruppen in aller Welt haben eigene vielfältige Legenden zum, mit und um das Brot.

In der Hebräischen Bibel für das Judentum, für das Christentum im Alten und Neuen Testament sowie für den Islam im Koran ist das Brotmotiv von großer Bedeutung. Zum jüdischen Pessachfest werden ungesäuerte Matzen gemeinsam gegessen, im Gedenken an die Befreiung

aus der Sklaverei durch Gott, die in Eile erfolgen musste, sodass keine Zeit blieb, gesäuertes Brot zu backen.

Für die Christen weltweit ist das Brotmotiv äußerst bedeutsam durch das Wunder der Brotvermehrung am See Genesareth und natürlich in der Segnung des Brotes durch Jesus Christus beim letzten Abendmahl und der Verteilung an seine Jünger. Die Konsekration, die liturgische Weihe von Brot und Wein durch Verwandlung in Leib und Blut Christi, ist allen christlichen Konfessionen geläufig. Der Priester oder Pfarrer spricht während der eucharistischen Liturgie die Konsekrationsworte, also die überlieferten Einsetzungsworte Jesu beim letzten Abendmahl. Die römisch-katholische Kirche kennt sogar die Transsubstantiation, also die Wesensverwandlung des Brotes, immer gepaart mit dem Wein, die Luther ablehnte und so besteht die protestantische Konsubstantiation auf die Realpräsenz von Leib und Blut in den Abendmahlsgaben von Brot und Wein.

Im Islam, in den Suren des Korans, wird das Brotmotiv nicht gesondert beleuchtet, da das Ernährungsmotiv insgesamt von Bedeutung ist, da Gott, Allah auch der „Ernährende“ (einer der 99 Namen Gottes) ist. In der Sure 5 wird über Jesus und das Festmahl berichtet. In vielen

islamischen Regionen wird das Brot erst an die Stirn gedrückt, oft auch geküsst, bevor man es verzehrt.



Monika K. Adler „Craft Bread Ritual“: Dem ersten Brot aus dem Backofen wird ein Kreuz aufgedrückt.

Und natürlich, bei all dieser Bedeutung für das Brot, gibt es die Schutzheiligen der Bäcker, die auch über uns Genießer wachen, die wir um Hilfe in der Causa Brot bitten können.

Die heilige Elisabeth von Thüringen ist wohl eine der bekanntesten historischen Personen und in ihrer Hagiographie wird die Verteilung von milden Gaben, von Brot an die Armen erwähnt. Natürlich ist sie auch die Schutzheilige der Bäcker, da

diese die Gaben zur Verteilung herstellen. Die Legenden um den französischen Schutzheiligen der Bäcker, Honorius von Amiens, sind besonders beredt. Als er zum achten Bischof von Amiens ernannt werden sollte, lehnte er dies ab, da er sich selbst nicht für würdig befand. Er wurde aber von einem göttlichen Lichtstrahl getroffen und heiliges Öl soll auf seiner Stirn erschienen sein.

Allerdings glaubte sein ehemaliges Kindermädchen nicht an die Berufung, als sie davon hörte. Während des Brotbackens forderte sie die Wahrheit heraus, sie wolle die Nachricht von der Bischofsernennung nur dann für wahr halten, wenn ihr Brotschieber Wurzeln schlagen und sich in einen Baum verwandeln würde. Dies tat er, er verwandelte sich umgehend in einen Brombeerstrauch, der blühte und Früchte trug.

Der Bäcker Renaud Cherins vermachte der Stadt Paris im Jahre 1202 etwas Land, damit diese dort eine Kapelle zu Ehren des Honorius errichten sollte. Die Bäcker von Paris gründeten in der Kirche St. Honorius im Jahr 1400 ihre Zunft und feiern seitdem am 16. Mai den Gedenktag des heiligen Honorius.

Ein weiterer Schutzheiliger der Bäcker ist Donatus von Münstereifel. Ein bekannter Bäcker und Konditor, die kontrovers

diskutierte Volksmusik-Ikone Heino, lebt dort in Bad Münstereifel und betrieb jahrelang ein eigenes Café mit Backwaren.

In der Welt der Fraktale kennt man das „Buddhabrot“ als gerenderte „Mandelbrotmenge“, welches sehr schön anzuschauen ist, aber für Normalverbraucher der Mathematik schwer zu erklären und zu verdauen ist. So wurde das Wort Brot transformiert.

Ebenso entdeckte man bei archäologischen Ausgrabungen der Bronzezeit Fundobjekte aus Ton, wenige Zentimeter groß, mit geometrischen Verzierungen versehen, die wie ein Brotlaib geformt sind. Der genaue Zweck ist unbekannt, man vermutet eine rituelle Nutzung und gab den Objekten den Namen: Brotlaibidole.

Bei den Römern hieß die Göttin des Getreides Ceres. Daraus leitet sich das Wort Cerealien ab.

Rufen wir also, jeder nach seiner Fassung, all diese Götter, Halbgötter, Schutzheiligen an, damit uns das Brot in all seiner Vielfalt und in handwerklicher Tradition und Qualität gefertigt, erhalten bleibe und gut munden möge.



Arturas Viliauga, Litauen, Osterbrotteig

Ileana Gherghini, Rumänien/UK, Brotperformance





Dem Handwerk der Brotherstellung ist auch der Bäckermeister Torsten Ziller vom Traditionsunternehmen „Kloß-Mühle“ in Schirgiswalde verpflichtet. Die Mühle mit angrenzender Bäckerei befindet sich seit vier Generationen im Familienbesitz und erlebte eine wechselvolle Geschichte. Sie wurde 1877 vom Mühlenbauer Peter Ernst Kloß gegründet und verband so die Getreideerzeugung mit dem Müllerhandwerk. 1885 brannte die Mühle vollständig ab, wurde aber wieder aufgebaut. Richard Kloß betrieb das Unternehmen danach als Bäcker- und Müllermeister. Den schwärzesten Tag erlebte das Familienunternehmen am 26. April 1972 mit der Enteignung in der damaligen DDR. Die Reprivatisierung erfolgte 1992.

Die Photographien stammen von **Uwe E. Nimmrichter** aus Kirschau/Wilthen.





1955 gab es in Deutschland 55.000 handwerkliche Bäckereibetriebe. 2020 existierten nur noch 11.347 Unternehmen.

„**Krise im Traditionshandwerk:** Jeden Monat macht mindestens eine Bäckerei in Sachsen dicht!“, titelte eine Tageszeitung. Vor 20 Jahren firmierten noch 1.600 Bäckereien. Der Zentralverband des Deutschen Handwerks meldete im Jahr 2019 nur noch 970 in der Handwerksrolle eingetragene Bäckereibetriebe.

Für das Bäckereisterben gibt es mannigfaltige Gründe. Manche Betriebe finden einfach keine Nachfolger und natürlich sind die traditionellen Arbeitszeiten, verbunden mit einem frühen Aufstehen mitten in der Nacht, gerade für viele Nachwuchskräfte nicht wirklich attraktiv. Die Konkurrenz und das begleitende Konsumentenverhalten gekoppelt mit einem niedrigeren Preisniveau in sogenannten Backshops und in Supermärkten setzen dem Bäckerhandwerk enorm zu. Auch etablieren sich immer mehr Ketten auf dem heiß umkämpften Markt, die ihre Waren überteuert anbieten, da diese kurz vor dem Verkauf nur aufgebacken wurden.

Aber noch existieren traditionelle Backstuben, in denen es verführerisch nach frisch gebackenem Brot riecht.

Auch hört man aus vielen urbanen Hotspots, dass sich analog der Craft-Brauereien auch Bäckereien neueren Typs entwickeln, mit angenehmeren Öffnungszeiten für die Bäcker, da sich die Einkaufsgewohnheiten der Kunden verändert haben. Oft wird auch auf eine Sortimentsreduzierung bei gleichbleibend hoher Qualität geachtet. Eine somit gewonnene Kosteneffizienz ist gerade für Kleinbetriebe von Vorteil. Natürlich interpretieren diese jungen Craft-Bäcker ihr uraltes Handwerk ganz modern, aber klassisch. Sie arbeiten ohne chemische Zusätze, ohne industrielle Backmischungen, natürlich mit regionalen Zulieferern, aber dennoch mit viel Handarbeit.

Auf seinen Streifzügen lichtete der Fotograf **Markus Thieme** aus Dresden stellvertretend für alle sächsischen Qualitätsbäckereien fünf Meister des Freistaates Sachsen ab.

Markus war es auch sehr wichtig, eine Meisterin ihres Faches, Doreen Wippler aus Dresden-Pillnitz, mit einem opulenten runden Brot zu präsentieren (S. 17) und die Meister Jörg Schürer aus Morgenröthe-Rautenkranz (S. 18), Dieter Schulze aus Dresden-Altwachwitz (S. 19), Frank Wittig aus Langenreichenbach (S. 20), Hermann Frisch aus Grünbach (S. 21).









Kleine Handwerksbäckereien gibt es auch bei unseren tschechischen Nachbarn, hier eine von **Emílie Mrazíková** aus Děčín aufgenommene Backstube in Tisá. Die „Tyssaer Wände“ sind allen Freunden von bizarren Felslabirinth im böhmisch-sächsischen Grenzraum bekannt. Probiert das Brot doch einmal bei einem zukünftigen Besuch!



Rugbrød, so heißt das Roggenbrot in Norwegen. Hier wird es hergestellt in einer Handwerksbäckerei in Bergen, aufgenommen vom Photographen **Dr. Janak Kouzel** aus Belarus, der dort an der Universität als Biologe forscht.



Auch Österreich ist bekannt für seine Brotvielfalt, etwa 150 verschiedene Brotsorten soll es geben. **Andrea Pierus** vermittelt uns einen Blick in eine halbautomatisierte Wiener Brotfabrik und deren Produktion unter Corona-Pandemie-Bedingungen.

Khlebosalstvo ist eine Wortkombination aus Khleb (Brot) und Sol (Salz) und steht in Russland als Synonym für Gastfreundschaft. Der Weg des Brotes von den Riten der Alten Rus hin zu den „Brotrümeln“ der Leningrader Belagerung, ist für fast alle Russen von nahezu heiliger symbolischer Bedeutung.

Im St. Petersburger Brotmuseum wird der Schwerpunkt auf die traditionelle Brot-Kultur der Ost-Slawen von den Anfängen bis ins 20. Jahrhundert hinein gelegt.

Eine separate Abteilung im Museum ist dem „Blockade-Brot“, dem Brot der Leningrader Blockade im Zweiten Weltkrieg, gewidmet. Extreme Kälte und Hunger herrschten. Die Menschen in der von deutschen Truppen eingekesselten Stadt starben wie die Fliegen, da die Versorgung mit Brennstoff und der Nachschub von Nahrungsmitteln für die Bevölkerung nur unter höchster Gefahr möglich waren. Brot wurde nach einem Blockade-Rezept mit so gut wie keinem Mehl, auf der Grundlage von Ölkuchen, Zellulose und Soda gebacken. Je nach Vorhandensein der Rohstoffe veränderte sich das Standardrezept: 10 % essbare Zellulose, 10 % Ölkuchen, 2 % Vollkornstaub, 2 % Sackleinen, 1 % Kiefernnadeln, 75 % gemahlene Roggenspreu.

Nikolai Averiski, ein Photograph aus Sewerodwinsk, im Norden Russlands am Weißen Meer gelegen, zeigt uns die Arbeit in einer Brotfabrik mit modernen Maschinen, ohne Hunger-Rezepturen.





Die Urform aller Brote sind aus unterschiedlichen Mehlen gebackene Fladen, deren ländertypische Spezies eine der weltweit am meisten verbreiteten Brotsorten sind.

Fast alle Brotsorten im Nahen und Mittleren Osten, im Kaukasus, in Indien und Afrika sind Fladenbrote.

Noch heute findet man in Ägypten, im Iran, Irak, in der Türkei, im Kaukasus, in Georgien und Armenien uralte funktionierende Tonöfen, in denen die Brote an den heißen Ofenwänden ausgebacken werden.

Eine These über die Entstehung der allerersten Fladenbrote lautet, dass vor über 20.000 Jahren durch einen Zufall Brei aus gesammeltem wildem Getreide oder Süßgräsern mit Wasser vermischt versehentlich auf einen heißen Stein umkippte, der dort ausbuck.

Unsere Altvordenen stellten fest, dass der so entstandene Fladen sehr gut schmeckte, verdaulicher als Brei und gut zu transportieren war. Fladenbrote benötigen nur eine kurze Backzeit. Dies war besonders für die nomadischen Jäger und Sammler wichtig, da Brennstoffe energieeffizient eingesetzt werden mussten.

Yufka, Chubz, Lavash, Naan und Chapati, Taftoon, Paratha und Farata und die ungesäuerten Mazzen zum Pessachfest

der Juden sind nur einige ausgewählte ländertypische Bezeichnungen von Fladenbrot, zu denen man aber auch die Pizza, das Knäckebrot, das Südtiroler Schüttelbrot u. a. zählt.

Der bekannte und inzwischen weltweit beachtete Photograph **Eshagh Aghaei Mansour Abad** dokumentiert in seinen künstlerischen Aufnahmen das Leben, die Arbeit und die Kultur der noch zahlreichen nomadischen Stämme im Iran.

So leben umherziehende Clans mit einer relativ unabhängigen Wirtschafts- und Existenzgrundlage, mit einem einfachen Lebensstil, aber einem Anspruch auf ein ausgedehntes Gebiet in und mit der Natur friedlich zusammen.

Eine Nomadin bäckt das täglich benötigte Fladenbrot in einem uralten funktionstüchtigen Tonofen in einer scheinbar menschenleeren, bis zum Horizont reichenden, Hochebene.

Eshagh Aghaei entführt uns in eine Welt des Brotbackens, in der die Zeit seit Jahrhunderten stehen geblieben zu sein scheint. (r. S.).

Die bekanntesten Fladenbrot-Sorten im Iran sind Barbari, Taftoon, Sangak und das Lavash.





Eshagh Aghaei Mansour Abad: Varianten häuslicher und kommerziell ausgerichteter Methoden der Herstellung von verschiedenen Fladenbrot-Sorten.



Faezeh Paeinmahali : Barbari-Brot aus einem Hefe-Sauerteig, gebacken im Tandoor Ofen (o.).

Mojdeh Younes Mohajer: Die berühmten Taftoon-Fladenbrote werden aus Milch, Joghurt und Eiern hergestellt und in einem Lehmofen gebacken (l. S.).



Seyed Ali Hosseinifar: Iranerinnen mit Barbari (l. S.) und Lavash (o.).



Seyed Ali Hosseinifar: Frauen beim Lavash-Backen (o. und r. S.).



Ensieh Rezghdost: Das Noon Sangak ist ein Fladenbrot mit Vollkornanteil, das traditionell in einem Holzbackofen auf heißen Flusskieselsteinen gebacken wird. „Sangak“ heißt auch übersetzt „kleine Steine“ oder „Kieselsteine“.



Johannes Christopher Gérard: Auch für die Armenier ist das ungesäuerte Lavash die wichtigste, „von Gott gegebene“, als UNESCO-Kulturerbe anerkannte Fladenbrotsorte. Traditionell backen Frauen (hier in Garni) nach armenischer Tradition in einem unterirdischen Tonofen namens Tonir.



Ahmad Taji: Eine iranische Frau bereitet auf einer von Holz erhitzten Platte das Frühstücksbrot vor.



Ahmad Taji: Georgisches Toni Puri wird in einem Tone gebacken.



Yuri Mechitov vermittelt uns einen Eindruck von der akrobatischen Herstellung des georgischen gesäuerten Toni Puri. Dieses wird vom Bäcker mit gekonntem Schwung gegen die erhitzte Innenwand des Ofens geschleudert. Nach wenigen Minuten ist der Teig durchgebacken. Das gebackene Brot entnimmt man mit einem Haken von der Innenwand. Der Vorgang des Schleuderns ergibt die Form des georgischen Brotes.



Authentisch ist das Toni Puri mit einem kleinen Loch vom Haken. Das traditionelle georgische Brot wird in einem Tone (Tongefäß zum Brotbacken) gebacken. Am besten schmeckt es frisch gebacken, noch warm, als sogenanntes Tskheli Puri, gekauft in einer der georgischen Bäckereien. Brot ist für die Georgier ein wichtiges Symbol für den Familienzusammenhalt, für ihr Land und das Leben allgemein.



Diana Valitova aus St. Petersburg schrieb mir: „In der Bergregion Tusheti in Georgien entdeckte ich ein paar Frauen, die immer noch selbst Brot backen: einige für ihre Familie, andere, um es im Dorf zu verkaufen. Ich bin immer noch begeistert von ihrer Einstellung zum Brotbacken und von den einfühlsamen Worten, mit denen sie ihr Brot beschreiben: in Wärme, mit der Familie, im Zusammensein, mit Gott.“





Eine Bäckerei in Kasachstan von **Alimzhan Zhorobaev**. Aba-Nan (Weizenbrot), Shelppek (Fladenbrot) und Kazanshappai (im Kessel gebackenes Brot) sind bekannte kasachische Spezialitäten (o.).

Elene Rakviashvili: Private Backstube in der georgischen Meshketi-Region (l. S.).



Alimzhan Zhorobaev: Bäckerei und Wahlwerbung in Kasachstan (o.).

Leipioskka ist das flache runde Brot Kasachstans, allgegenwärtig und praktisch immer und überall erhältlich (r. S.).





Dr. Sonam Sikwar: Traditionelles Fladenbrotbacken in Indien. Naan und Chapati sind die bekanntesten Spezialitäten, die zu jedem Essen gehören.

Fruchtbare Kornfelder im alten Ägypten ermöglichten das Backen einer Vielfalt an verschiedenen Fladenbrot-Sorten. Die Pharaonen selbst unterhielten riesige Hofbäckereien. Die „Lebensspeise“ wurde sogar den Toten als Grabbeigabe verpackt mitgegeben, um das Weiterleben ihrer Seelen zu ermöglichen.

In einer Legende wird die Erfindung des Sauerteigs, also eine der Methoden der Teiglockerung, beschrieben: Eine Sklavin im alten Ägypten hatte vergessen, einen Teil Getreidebrei zu den üblichen harten Fladen zu backen und ihn in der Sonne stehen gelassen. Nachdem er zu gären begann, bekam sie einen großen Schreck der Verschwendung wegen und buk diesen Fladen doch noch. Er blähte sich aber auf und so hatte die Sklavin das erste Mal in der Geschichte ein „aufgegangenes“ Brot gebacken und den Sauerteig erfunden.

Geben wir also den Ägyptern die Ehre, den Sauerteig entdeckt zu haben. Es könnte ja wirklich sein, denn mit dem Auszug der Isrealiten (1400-1200 v. Chr.) wird ihnen im Pentateuch Moses 2, Kap. 12 der Verzehr ungesäuerten Brotes anempfohlen. Also muss ja im Umkehrschluss der Sauerteig schon in Ägypten bekannt gewesen sein.

Blicken wir nun mit unseren Fotografien nach Ghana, Togo und Nigeria.



Frederic Bamfo: Drei alte Backöfen in Ghana, die man vergaß abzureißen oder als Denkmal stehen ließ (o.). In diesen Öfen wurden ganz sicher nicht die auf dem Markt feilgebotenen „Goodys“-Toasts gebacken (l. S.).



Ismail Odetola Bäckerei in Nigeria (o.).

Ein Mädchen bereitet Brot für ihre kranken Geschwister in der Gemeinschaftsküche des Don Orione Zentrums für Kinder mit Behinderungen in Bombouaka (Togo, Westafrika) zu. Im Zentrum werden 70 Kinder, meist mit schweren körperlichen oder geistigen Behinderungen, betreut. Insbesondere behinderte Mädchen, haben ein hohes Risiko, körperlich, emotional und sexuell missbraucht und von ihren Familien verlassen zu werden. In ihren Gemeinden herrscht die Auffassung, dass die Behinderungen das Ergebnis der Sünden der Eltern und auf göttliche Strafen zurückzuführen sind, dass sie ein Akt des Teufels sind oder dass das Kind selbst ein Zauberer ist. Der hochdekorierter Dokumentar-Photograph **Antonio Aragón Renuncio** wurde in Santander/Spanien geboren und lebt jetzt in Nicaragua (l. S.).



Ismail Odetola: Anheizen eines Brotbackofens in Nigeria (o.).

Blick in eine Bäckerei. Der Teig wird in einem großen Bottich mit der Hand vorbereitet, ebenso die Backformen (r. S.).





In den Photographien der Kolumbianerin **Berta Ibáñez** erleben wir ein spirituelles Zusammenspiel von Händen und Teig bei der häuslichen Brotvorbereitung. Etwas Magisches zieht uns in die Bilder hinein.



In Japan wurde das Brot erst in den 1950er-Jahren populär, denn in der Nachkriegszeit gab es Schwierigkeiten bei der Reisversorgung der Bevölkerung.

Der Backwarenmarkt in Tokio und ganz Japan wird von der Industrie dominiert. Es gibt nur wenige kleine Handwerksbäckereien.

Deutsches Brot hat in Japan das Image „hart und sauer“ zu sein. Die Japaner lieben die lockeren Brote aus Frankreich. Französische Backwaren wie Baguettes, Croissants, Brioche haben sich im Markt weit verbreitet.

Die Japaner möchten beim Brot ein „saftiges“ Kaugefühl wie beim Reis haben, deshalb sind fast alle Brote gefüllt, etwa mit Bohnenpaste, Thunfisch, Kartoffeln; es gibt sie auch mit Currywurst etc.

Jedoch werden festere Krusten beim Baguette oder beim Roggenbrot langsam immer beliebter bei den Verbrauchern.

Brot/Brötchen heißen in Japan „Pan“, diese Bezeichnung stammt von den Portugiesen:

Shokupan – sind Milch- oder Weißbrote.

Anpan – wurden 1874 von Yasubei Kimura erfunden. Sie werden mit Anko, einer roten Bohnenpaste gefüllt.

Melonpan – eine Mürbeteigschicht mit Gittermuster, die innen sehr fluffig ist.



Hideki Yamada: Shokupan und Rosen

Masahiro Kawanaka: Tengudo-Bäcker in Kyoto (r. S.).





Taiga Tamura: Handwerksbäckerei Taisho in Kyoto.

Selbst in der modernen Kunst hat die Beschäftigung mit Brot vielfältige Facetten. Paul Cezannes „Stilleben mit Brot und Eiern“ steht am Anfang einer Entwicklung bis hin zu performativen Akten in der Fluxus-Bewegung und zu Installationen und Land Art-Aktionen.

Theodor Rosenhauer, ein Vertreter der Dresdner Malschule, gilt mit seinen gediegen gemalten und penibel in Bäckereien ausgesuchten Laiben als der eigentliche „Brotmaler“. Erinnert sei natürlich an die berühmte Aktion „Brotvermessung“ 1966 von Wolf Vostell. Mit aneinander gereihten Kastenbrot vermaß er die Kölner Oper. Und natürlich darf man den Eat Art-Pionier Daniel Spoerri nicht vergessen. In seine „Brotteigobjekte“ ließ er Abfall einbacken. Dies stellte eine größere Tabuverletzung dar, als Brot einfach auf den Abfall zu schmeißen. Auch füllte Spoerri diverse Objekte mit Teig, der nach dem Backen aus den Gegenständen heraus quoll und dann fixiert wurde. Manche dieser „Brotteigobjekte“ wurden in Bronze gegossen. „Die Verfremdung von Speisen stellt überlieferte Sinneswahrnehmungen und Traditionen in Frage oder irritiert sie zumindest.“ (Daniel Spoerri). Diese radikale Materialsprache erweiterte die Möglichkeiten der Plastik. Er adelte diese mit seinem eigenen Brotsuppen-Rezept:

Eine kleine Zwiebel schälen und würfeln, diese in einem Suppentopf mit Olivenöl anbraten. Altbackenes grob geschnittenes Schwarzbrot (ca. 200 Gramm) hinzugeben, umrühren und heiße Gemüsebrühe aufgießen. Gehackte frische Petersilie, geriebene Muskatnuss, eine zerdrückte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer hinzufügen. Deckel auf den Topf und zehn Minuten bei kleiner Hitze alles köcheln lassen. Danach durch ein Sieb passieren und ein wenig Crème fraîche unterrühren.

Die weltweiten Performances „Breadman“ des Japaners Tatsumi Orimoto, die immer in Interaktion als richtiges Happening stattfinden, sind legendär. Aber auch der Einsatz des Materials Brot als Installation, als Plastik, etwa in den Arbeiten der schwedischen Künstlerin Louise Waite in profanen Büroräumen, verblüfft.



Ein arrangiertes, von der Corona-Pandemie beeinflusstes Prunk-Stilleben mit verpacktem Brot, im Stil der niederländischen Malerei des 17. Jahrhunderts der türkischen Künstlerin **Funda Zeynep Aygüler**



Andreas Kittelmann und das in der Kunst seit Jahrhunderten auftretende Thema der Versuchung. Er betört eine Meise mit Brot. Versuchungen sind allgegenwärtig und sie werden heutzutage bewusst von der Werbung als Verlangen hervorgehoben. Beim Kult um die „Versuchung des hl. Antonius“ jedoch, man denke hier an den Isenheimer Altar oder an Flauberts Meisterwerk, waren es Situationen des Widerstehens.



Performances mit Brot sind in der modernen Kunst seit den frühen Fluxus-Aktivitäten en vogue. Der Japaner **Tatsumi Orimoto** verwendet in seinen weltweiten Aktivitäten „Breadman“ Brot als universelles Symbol für Kommunikation. Hier eine Performance während der Chart Art Fair Copenhagen 2017, aufgenommen vom Brasilianer **Pedro Fredo**.



*machst du etwa auch brotlose kunst?
geht dir manchmal das brot aus weil du
kunst machst? bist du gern hungrig oder
bist du lieber satt?*

*Breadman stellt dir diese fragen nicht
wenn er auf der suche nach dir deinen
brothunger stillen möchte ohne dich brot-
satt machen zu wollen denn Breadman
ist ein überzeugter brotist ein breadiger
der brotalen brotologie die dem brotsat-
ten das brot entzieht und den brotarmen
nicht verhungern lässt*

*Breadman sorgt für den brotenständigen
ausgleich indem er brot nimmt wo es zu
verkommen droht und es denen bringt
die unter brotnot leiden denn er ward
einst erschaffen von den bröttern diese
mission zu erfüllen bis zum brottod*

*Breadman trägt sein brot für die welt
unentwegt in die welt mahnt die kriegler
sich zu befrieden mit dem werfen har-
ter brotränftel die nur leichte brotbeu-
len bewirken ruft zu silvester nach brot
statt böllern und empfiehlt zu ostern eine
scheibe brot zum ei*

*Breadman kämpft gegen brotneid
brotgier brotverlust
Breadman hegt die lebenserhaltende
brotosynthese*

*wenn du brotlose kunst machst
dir manchmal das brot ausgeht
bleib getrost hungrig – denn
Breadman wird dich finden*

Text Detlef Schweiger 6. März 2021



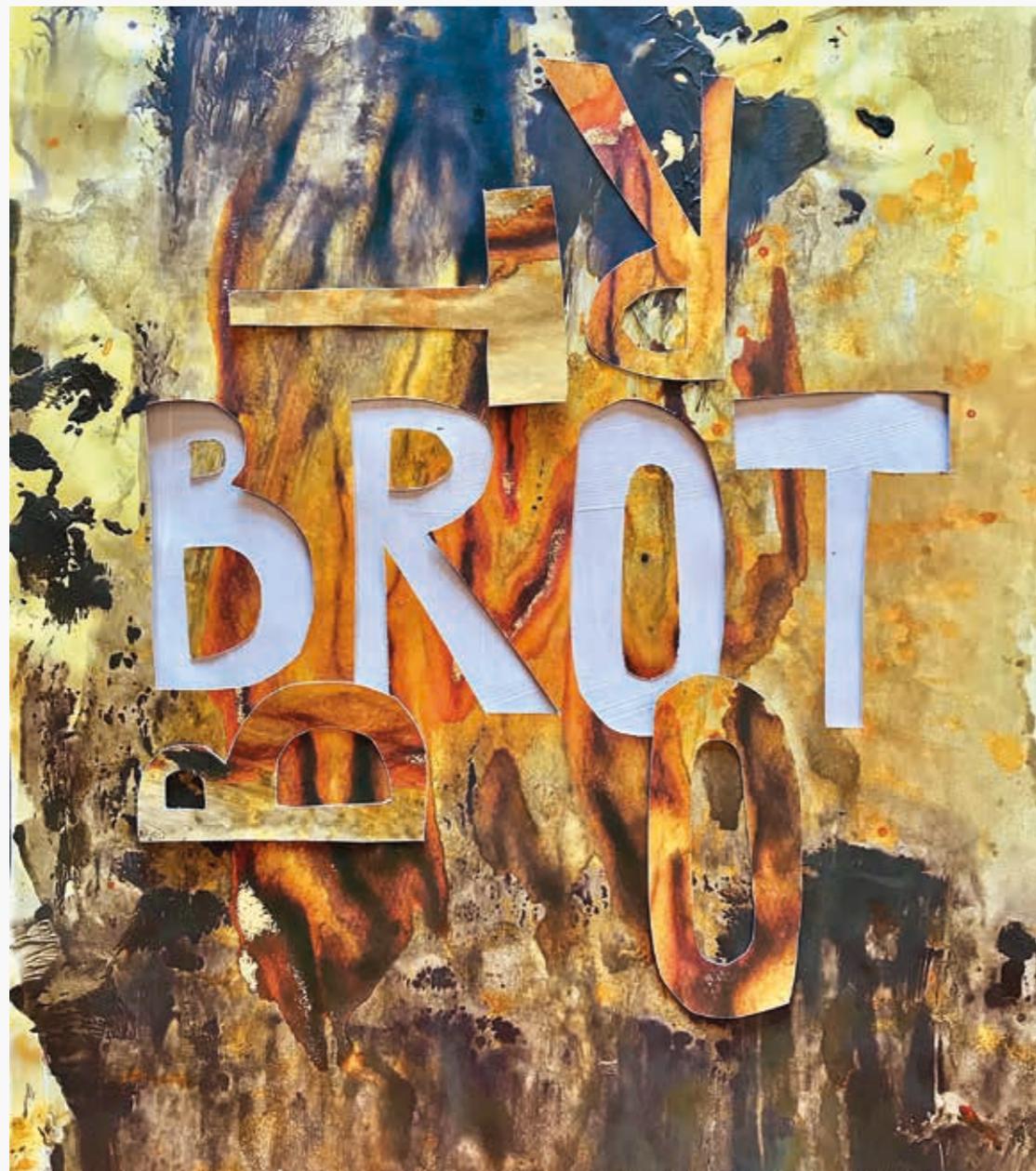
Breadman von Detlef Schweiger eine Intervention in der Landschaft mit einer expressionistischen Figur und Brot. Im Gegensatz zu Orimotos Breadman-Aktionen, die im öffentlichen Raum die Beteiligung von Menschen voraussetzen, muss man die Schweigerschen im Verborgenen suchen.



Jahrelang wartete beim Bildhauer **Matthias Jackisch** ein Stück Lausitzer Granit auf seine Bestimmung. Nun wurde aus ihm ein Granit-Brot (o.)!

Aus dem „Institut für Psychophysik“ von **St. Pauli Paul Dorn aka DornDada**, der in Zürich das Dadamt betreibt (r. S.).



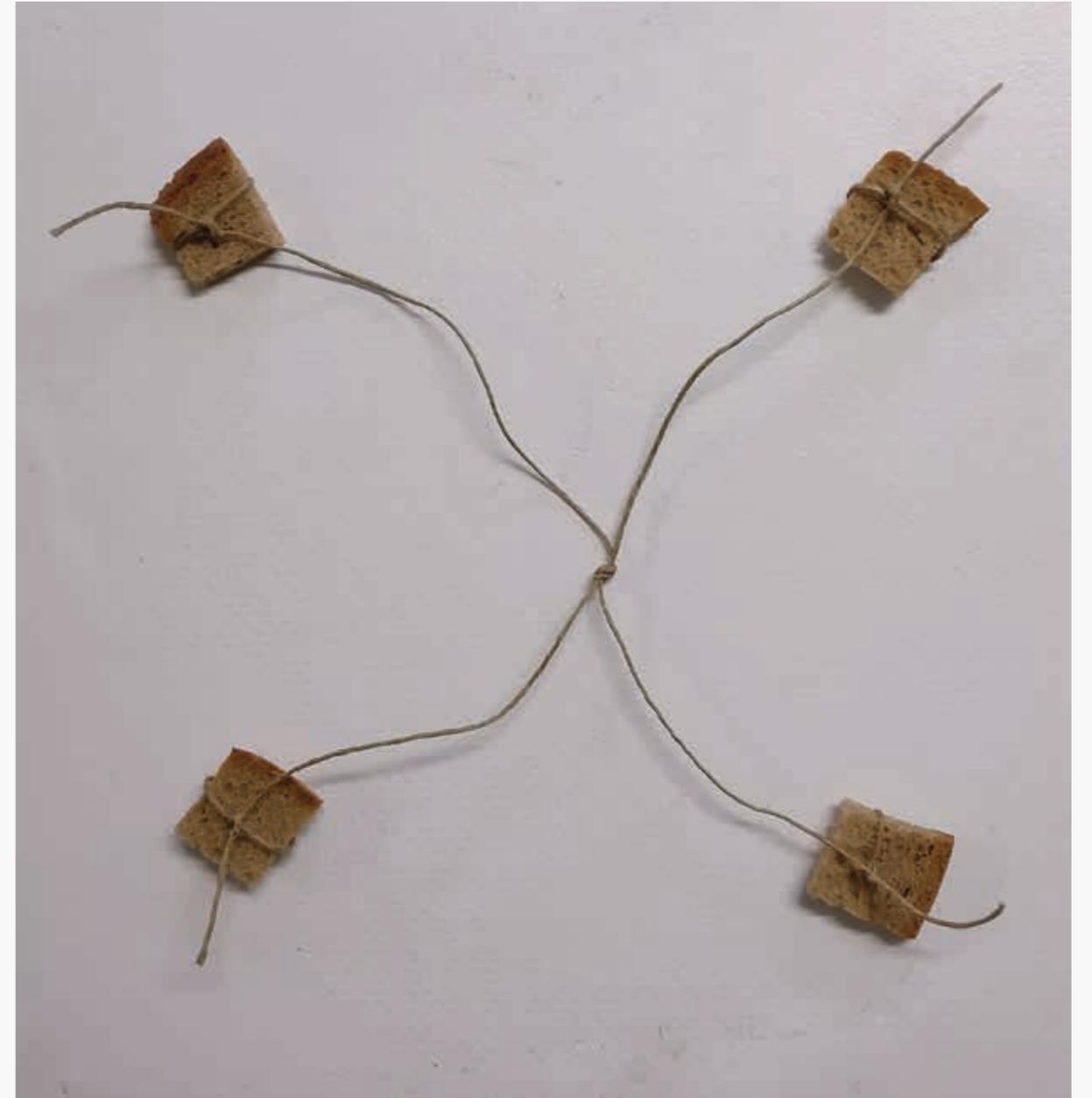


Kathrin Christoph, Collagen, Acryl, Tusche, Dècalcomanie-Papier.



Tom Glöß: „Hunger und Brot“, Mischtechnik auf Leinwand, 500 x 160 cm, (o.).

„**Ausgelegt**“, Objekt, Brot und Strick, 25 x 25 cm, Variation zu Wilhelm Busch, „Max und Moritz – Erster Streich“: *„Hahn und Hühner schlucken munter/jedes ein Stück Brot hinunter./Aber als sie sich besinnen,/konnte keines recht von hinnen.// In die Kreuz und in die Quer/reißen sie sich hin und her, ... (r. S.)*.





Holger Wendland: Lauske Art Festival „Brot&Knochen – Charons seltsame Inseln“, Objekte aus gebackenem Brot mit Knochen und Lebensmittelfarbe.



Lauske Art Festival: Holger Wendland „Brot&Knochen – Charons Boote“, Objekte aus getrocknetem Mischbrot mit Knochen, Lebensmittelfarbe.



Irena Paskali „Kunst ist mein Brot“, 2021

Meine Nahrung für die Seele ist die Kunst. Kunst ist mein Brot! Der Teig steht als Symbol für den Anfang, für die Formfindung eines Projektes, für die schier unendlich dehnbaren und denkbaren Möglichkeiten meines kreativen Schaffens.



Pedro Fredo: Mixed-Media-Objekt „THE BREAD OF MAKING ART“ (o.).

Sandro Porcu: „Das gibt es schon mit Käse“ (l. S.).

Marina Ruempol aus den Niederlande bei einer Performance mit einer Profi-Brotteig-Knetmaschine (S. 90 und S. 91).





Zu Unrecht erst am Schluss unseres Buches würdigen wir die Mahd und das Müllerhandwerk. **Eshagh Aghaei Mansour Abad:** Nomaden im Iran beim Getreideschnitt mit der Sichel (o.). **Rodica Strugaru:** Die älteste noch intakte Wassermühle in Transsilvanien/Rumänien (r. S.).



IMPRESSUM

Umschläge-Photographie:

U 1: Azarakhsh Shafie Kadkani, Iran

U 2: Attila Gombos, Rumänien

U 3: Tamta Aivazishvili, Georgien

U 4: Ismail Odetola, Nigeria

Galerie F
Gallery L
Galeria O
галерея X
갤러리

Idee, Texte, Bildbearbeitung, Gestaltung, Herausgeber: Holger Wendland
Korrekturen: Kerstin Thierschmidt

© alle Bild- und Textrechte verbleiben bei den Autoren

© für diese Ausgabe

Kunstinitiative „Im Friese“ e.V.

Friesestraße 31

OT Kirschau

02681 Schirgiswalde-Kirschau

• • • DENKZEIL
event



Volksbank
Dresden-Bautzen eG
FRIESE
Kunstinitiative „Im Friese“ e.V.



