

# Brot in der Esskultur der Slowakei

PhDr. Sylvia Dillnbergerová, PhD., PhDr. Nadežda Hrapková, PhD.  
U3A at Comenius University Bratislava

Brot gehört zu den ältesten Nahrungsmitteln der Menschheit und steht auch heute noch an erster Stelle im Verbrauch von Getreideprodukten. In allen Weltkulturen ist Brot ein wichtiger Bestandteil der Nahrung, auch wenn dieses auf verschiedene Art und Weise zubereitet wird. Wegen des unermesslichen Potentials, welches Brot während Jahrtausenden in der Nahrungskultur beibehalten hat, muss man die gute Absicht des Projektes und ganz besonders die Zusammenstellung des Fragebogens schätzen, da dieser zugleich auch Bestandteil eines internationalen Projektes virtueller Seniorenbildung in mehreren europäischen Ländern ist.

In der Slowakei wurde die verkürzte Variante ausgewertet, an der 35 Teilnehmer (von 1000 Seniorenstudenten) im Alter von 45 bis 80 Jahren - 30 Frauen und 5 Männer - teilgenommen haben. Die Mehrzahl von ihnen hat eine abgeschlossene Mittelschulbildung, wenige haben ein abgeschlossenes Hochschulstudium, alle leben zur Zeit in Bratislava .

Aus den Antworten der Respondenten über die meist verzehrte Brotsorte in der Vergangenheit geht hervor, dass der Brotteig in der Slowakei aus mehreren Mehlsorten hergestellt wurde, (was wir auch anhand einer Landkarte, dem Ethnografischen Atlas der Slowakei entnommen, demonstrieren möchten), wobei in der Verpflegung schwarzem Roggenbrot vor weissem Weizenbrot der Vorzug gegeben wurde. Die Form der Brotlaibe - oval oder rund - so wie auch die Grösse stehen im Zusammenhang mit den aus Stroh geflochtenen Körbchen (Behältern) und auch mit der Brotschaufel, welche in der Slowakei bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts, angewendet wurden und was wir auch durch Bilder demonstrieren (Abb. 1, 2).

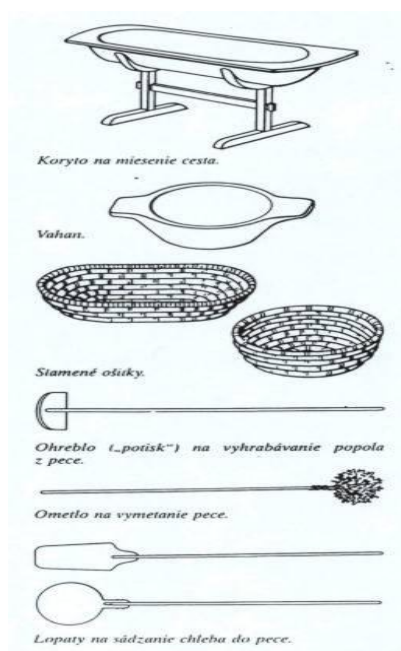


Abb.1

Abb.2

In der zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts, hauptsächlich aber seit Anfang der 90er Jahre, hat sich das Angebot der Brotsorten markant vergrößert, woran das Entstehen und Entwicklung von Grossbäckereien (der Bäckerindustrie), sowie auch der Konkurrenzkampf zwischen Unternehmern der Nahrungsindustrie beteiligt waren.

Die Antworten betreffend Brotgenuss in der Gegenwart ergaben, dass man auch andere Bäckererzeugnisse konsumiert und dass jetzt eine breitere Brotskala existiert. Sie betrifft nicht nur die Form und das Gewicht der Laibe, sondern bezieht sich auch auf die Anwendung des Grundstoffes für Brot, also Mehl (Weizenmehl, Roggenmehl, Maismehl, Graham, Soja), so wie auch auf andere Zutaten (Kümmel, Buttermilch, Kartoffeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne). Ganz eindeutig geht aus der Umfrage hervor, dass dunkles Brot beliebter ist, ganz besonders Vollkornbrot. Sie bestätigten auch, dass die Slowaken von ihrer Tradition der Beliebtheit vom dunklen Brot nicht abgewichen sind. Diese Feststellung steht einerseits im Zusammenhang mit der Tatsache, dass sich die Slowakei in das europäische Schwarzbrotgebiet eingliedert, schon deswegen, weil Roggen die Grundsubstanz für Brot war. Auf der anderen Seite ist dies ein Beweis dafür, dass bei der gesunden Ernährung der Volksaufklärung und den Massenmedien eine unersetzliche Rolle zugeordnet ist.

Was die geschmacklichen Angewohnheiten betrifft, wurde durch die Umfrage bestätigt, dass ein nach Hausart gebackenes Brot am besten schmeckt. Das ist auch der Grund, warum man gern Brot mit auf den Weg nimmt, besonders bei Auslandsreisen, weil Brot eine Verbindung mit der Heimat darstellt.

Brot ist ferner ein Spezifikum, durch welches man Länder charakterisieren kann. Es ist Träger der Kultur, des Niveaus der Küche, so wie auch ein Zeugnis der Mannigfaltigkeit der Nahrung. Nur zu oft ruft sein Aussehen, sein Geschmack, sein Duft und seine Qualität Erinnerungen und Reflektionen hervor. Auch Brot leistet einen bestimmten Beitrag zum Kolorit des besuchten Landes. Bei Rundreisen durch das eigene Land, sowie auch bei Reisen ins Ausland, wird Brot mit Vorliebe direkt degustiert. Aber nicht jedem Slowaken schmeckt Brot, welches in einem anderen Land gebacken wurde. Diese Behauptung wird auch durch ethnische Stereotype über Brot bestätigt. Manchmal ist das Brot anderswo für uns zu „weiss“ (Sandwich), so zum Beispiel das Brot des Balkans, Spaniens, oder Italiens, ein anderes mal zu „schwarz“ (Kommissbrot). Vollkornbrot aus Skandinavien finden wir zu „trocken“. Slowaken, welche kanadisches Brot gegessen haben, fanden es zu „dünn“ und „übersäuert“, auch der Geschmack einer anderen Weizensorte wurde als schlecht empfunden. Die Meinung über die Bedeutung und die Rolle des Brotes in unserer Nahrung ist unterschiedlich und steht im Zusammenhang mit Geschlecht und Alter, ergibt und ergab sich aus der Erziehung und dem Sozialstatus. Unterschiede sind auch zwischen Stadt und Land, zwischen denjenigen, die in der Industrie arbeiten und denen, die den Boden bebauen (Bauer, Landwirte). Es ist evident, dass derjenige, der etwas produziert, was mit Brot im Zusammenhang steht, Brot für gewöhnlich viel mehr schätzt, weil er mit Brot eng verbunden war und es immer noch ist. Derjenige, der sein Brot im Geschäft kauft, vergisst nur zu oft, wieviel Arbeit dahinter steckt und wie lang der Weg vom Sähen bis zum Brotlaib ist. Der Bezug zum Brot war unterschiedlich, auch zwischen „gewöhnlichen“ Menschen und Reichen, welche Brot nur als Speise für Arme, für das „Bauernvolk“ betrachteten. Für die Herrschaft war es erniedrigend, ihrem Stand nicht entsprechend, Brot zu essen, da sie ja über Mittel verfügten, die es erlaubten, auserlesene Speisen zu essen.

In der Vergangenheit gehörte Brot zur Grundnahrung und war ein wertvolles Nahrungsmittel, in extremen Fällen sogar der einzige Bestandteil der Ernährung. Auch heute noch ist es unser tägliches Brot, so wie es im Gebet genannt wird. Brot ist

unersetzlich. Wenn es im Haus fehlt, fehlt etwas ganz Wesentliches, Wichtiges. Ohne Brot zu sein, bedeutet Mangel an Lebensmitteln. Ein Leben ohne Brot ist unvorstellbar. Es ist das einzige Nahrungsmittel, an dem man sich nicht überessen kann. Man isst Brot gern, man kann es nach Lust und Appetit auch mehrmals am Tag essen, für gewöhnlich zum Frühstück, oft auch zum Abendbrot, zwischendurch; es ist auch die beste Beilage zu jedem beliebigen Gericht, insbesondere aber zu Suppen.

Aber am liebsten ißt man Brot ohne alles. Es bedeutet unsere Rettung in Not, wenn man Hunger leiden muss, aber auch dann, wenn nicht gekocht wurde. Brot kann jede Speise ersetzen und sättigt. Man kann auch seine andere Eigenschaften nicht ausser acht lassen - Anteil an Vitaminen, Mineralien, Ernährungswert, und auch die Tatsache, dass Brot ein Drittel des Kalorienverbrauches ersetzt.

Früher, als Brot noch von Hand hergestellt wurde, war dies eine schwere Arbeit, nicht so wie sie jetzt durch Maschinen und Automatisierung geworden ist. Wegen diesem ehemaligen physischen Anteil wurde Brot hoch geschätzt, so wie jede Arbeit in hoher Ehre stand und Unehrebarkeit dem Brot gegenüber wurde als Sünde eingestuft. Dieses wurde durch strenge Erziehung (in der Familie, Schule, durch Religion), Sparsamkeit und hohe Ethik unterstützt. Moralnormen, Wertsysteme der Menschen, regelten das Verhältnis des Menschen zu Nahrungsmitteln und sind in der Hochachtung vor Nahrungsmitteln verankert, denn jede Speise wurde als Gottesgeschenk angesehen. Aus diesem Grund war auch der Umgang mit Nahrungsmitteln, auch mit dem, was bei der Vorbereitung oder nach dem Essen übrig blieb, sehr respektvoll. Brotreste, Brotkrümel, Speisereste wurden nicht weggeworfen, sondern man fütterte damit Vögel, auf dem Land auch Tiere im Stall. Heiligabend- oder Osterspeisen, unter ihnen ganz besonders Brot und Brotkrümel wurden als Heiligtum verehrt. Das war auch der Grund, warum man sie in die erste Furche im Frühling eingepflügte, oder wurden bei der Behandlung von Mensch und Tier angewendet. Hiermit wird zugleich auch bewiesen, dass die traditionelle Landwirtschaft ein vollkommen geschlossenes ökologisches System war. Weil Nahrungsmittel ein Geschenk Gottes waren, ergab sich daraus auch die Moralnorm, die einen sparsamen Umgang mit ihnen vorschrieb. Ohne gewichtigen Grund durfte man nichts wegwerfen, Nahrungsmittel verschwenden oder sich ihnen gegenüber in einer respektlosen Weise verhalten. Der jetzige Überfluss, eine gewisse Verwöhntheit, halten Brot nicht in Ehren. Man kann heute Brot im Überfluss in Abfalltonen und Mülleimern finden, auch wenn die Bäcker bemüht sind, dem Brot seinen Geschmack und seine Stelle in der Wertskala zurück zu gewinnen. Früher ging man mit Brot viel bedachter um. Es war üblich, dass man aus älterem Brot Toast machte, oder eine Brotsuppe - „Demikat“ kochte. Dazu ist allerdings noch zu sagen, dass zu Hause gebackenes Brot nicht so schnell trocken oder schimmelig wurde, wie es heute oft der Fall ist. Die traditionelle Technologie ermöglichte es, einmal pro Woche Brot zu backen. Der Vorrat davon reichte für die Zeitspanne dazwischen. Das frisch gebackene Brot wurde in ein sauberes (Tisch-)Tuch gewickelt, in die Vorratskammer oder in die Speisekammer auf ein Gestell gelegt, oder auch in die hölzerne „stravnej“ Truhe. Heute legt man es in den Kühlschrank, in das Tiefkühlfach oder in einen Brotbehälter. Angeschnittenes Brot lag früher auf dem Tisch (Abb. 3) oder in der Schublade des Tisches, später legte man es in den Küchenschrank.



Abb. 3

Brot schneiden, einteilen, Familienmitgliedern oder Gästen anbieten durften nur in hoher Ehre stehende Familienangehörige (Bauer, Bäuerin). Die Männer bekamen eine grössere Schnitte, welche die Anerkennung ihres grösseren Anteiles an der physischen Arbeit symbolisierte. Vom Gesichtspunkt der sozial-kulturellen Funktion betrachtet war das gemeinsame Essen im Sinne der Übergangstheorie von A. Gennep ein „Annahmeritual für materielle Einheit, Heiligung des Einvernehmens“, „Beleg entstandener Einheit, welche definitiv sein kann“.

1 Der Tisch als ritueller Bestandteil des gemeinsamen Essens hatte eine Einigungsfunktion. Durch ihn wurde die Familie beim Essen vereinigt, die Anwesenheit von Gästen vereinigte die Familienmitglieder mit einer weiteren Gruppe, weil „die Einheit beim Essen die ausgeprägteste Grossfamilienbindung war“.

2 „Von einem Brot leben“, „von einem Brot essen“ hiess, in einem gemeinsamen Haushalt, in der Familie zu leben. Auch diese Redewendung weist auf die Bedeutung des Tisches als Symbol der Familie und ihren Zusammenhalt hin. Es war ein allgemein angewandter Brauch, dem Gast Brot und Salz anzubieten, als Zeichen für freundlichen Empfang und zugleich war es auch Ehrerbietung und ein Symbol der Gastfreundschaft. Dieser alte europäische Brauch bestätigte die Bedeutung des Brotes als Grundnahrungsmittel in der europäischen Kultur. Er zeugt aber auch von seiner Bedeutung für die landwirtschaftlichen Prosperität der bäuerlichen Gemeinschaft. Dieses gesellschaftliche Ritual der Begrüssung mit Brot und Salz wird in der Gegenwart in der Slowakei nur noch bei offiziellen Empfängen, hauptsächlich bei Staatsbesuchen oder bedeutenden Festlichkeiten, angewendet.

Mit dem Wort Brot, wie schon angedeutet, bezeichnet man nicht nur dieses Nahrungsmittel, im übertragenen Sinn auch das ganze Anwesen, Wohlstand und Fülle. Aus diesem Grund ist Brot auch wichtig in der Magie, sowie auch bei verschiedenen traditionellen Festlichkeiten, bei welchen es zum Geschenk wurde. Darüber gibt es etliche ethnologische Beweise.

Bei der Vorbereitung, so wie auch beim Backen des täglichen, aber besonders beim Backen des Brotes für gelegentliche, zeremonielle Zwecke, bittete man Gott das Brot zu segnen; aus diesem Grund machte man mehrere verbale oder Bewegungshandlungen. Dieses zeremonielle Brot war zugleich Kuchen für die Armen. Noch heute hält sich die ältere Generation an den Brauch, Brot vor dem ersten Schnitt auf der unteren Rinde zu bekreuzen.

Die symbolisch-rituelle Bedeutung des Brotes, später wird diese Rolle von Kuchen übernommen, bei Familienfesten oder Kalenderfesten weist auf seine soziale und auch organisatorische Funktion hin. In der sozialen Kommunikation war Brot ein wichtiger Teil im menschlichen Leben, bei Familienfesten oder besonderen feierlichen Ereignissen. Mit Brot verbundene Rituale waren bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts mit magischen Vorstellungen mit einer assoziativen, bildhaften Denkweise verbunden. Das Brot (Kuchen) war im übertragenen Sinn ein Symbolbild der vegetabilen Kraft der Getreidekörner und war das Wichtigste in der ganzjährigen Arbeit des Bauern. Brot symbolisiert den irdischen Wohlstand, wie auch die Weitergabe des Lebens in der Naturalwirtschaft und bezieht sich auf die Selbstgenügsamkeit. Bei Taufen war Träger dieser Symbolik das Brot (Kuchen), welches die Taufpatin in die Familie, in der das Kind aufwachsen sollte, brachte und Segen symbolisierte. Die Taufe selbst war ein Zeichen der Aufnahme des Kindes in die Familie. Am Ende des Festessens wurde Brot (Kuchen) an die Gäste verteilt und bestätigte damit die Teilnahme des Gastes an diesem Fest der Kindesgeburt.

Brot (Kuchen) (Abb. 4) war bei Hochzeiten in ganz Europa sehr wichtig, denn es verkörperte alle irdischen Güter, nicht nur in der Ehe, sondern auch auf dem Hof und Anwesen. Seine Bedeutung ist in verschiedenen Formen in allen Schlüsselmomenten der Hochzeit anwesend. Bekannt ist die Tischzeremonie, wobei die Braut nach ihrer Ankunft im Hause des Bräutigams rings um den Tisch gehen musste und dabei die Tischecken küsste. Sie musste dabei das Brot (Kuchen) in ihren Händen halten, es auf jede Tischecke legen und danach um den Tisch herum rollen (Tisch als Sitz der Geister der Vorfahren und zugleich auch der Mittelpunkt des Hauses). Bei der Handlung der Braut handelte es sich um eine Verbindung der Bedeutung von Tisch und Brot als Opfer für die Familiennahmen, aber zugleich war es auch ein magisches Mittel, welches die Prosperität der Familie sichern sollte. Dieses wurde durch das auf dem Tisch gelegte Brot symbolisiert. Auf der anderen Seite handelte es sich bei diesem Ritual auch um den Einzug der Braut in den neuen Haushalt, um die Vereinigung zweier Familien, denn der Laib musste aus dem Elternhaus der Braut sein. Die Braut wurde in ihrem neuen Zuhause von der Schwiegermutter mit Brot (Kuchen) empfangen (Abb.5), was auf dieselbe Symbolik hindeutet. Am Ende des Hochzeitsmahles wurde Brot (Kuchen) in einer zeremoniellen Handlung unter alle Hochzeitsgäste aufgeteilt (als Zeichen des Abschlusses des Hochzeitsfestes) und bedeutete ausser der schon erwähnten landwirtschaftlichen Prosperität im Sinne des Brauchrechtes auch eine Bestätigung durch Zeugen, Hochzeitsgäste, die Gültigkeit des geschlossenen Ehebundes.



Abb.4



Abb.5



Ein Überrest der europäischen Agrarriten sind auch die zeremoniellen Brote (Kuchen) (Abb. 6,7,8) welche zu bedeutenden Jahresfesten gebacken werden, zum Beispiel wird für das Festmahl am Heiligabend ein Kuchen, genannt „kraèun“ gebacken; zum Osterfest Osterkuchen (Abb. 9) „paska“, welche bei Katholiken, griechisch-katholischen Gläubigen und auch bei Gläubigen der Ostkirche bis heute in der Kirche am Ostersonntag geweiht werden (Abb. 10). In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts bekamen diese Kuchen eine neue Symbolik. Sie wurden zu vorwiegenden, dominanten Symbolen dieser Feste. Alle Handlungen, die zur Weissagung der kommenden Ernte führten, geschahen mit Brot (Kuchen). Es wurde zum Beispiel der Christkuchen über den Fussboden gerollt, noch bevor man ihn auf den Tisch legte. Auch hier handelte es sich um eine magische Funktion des Brotes (Kuchens). In unserer Zeit haben diese Handlungen allerdings ihre Bedeutung verloren.

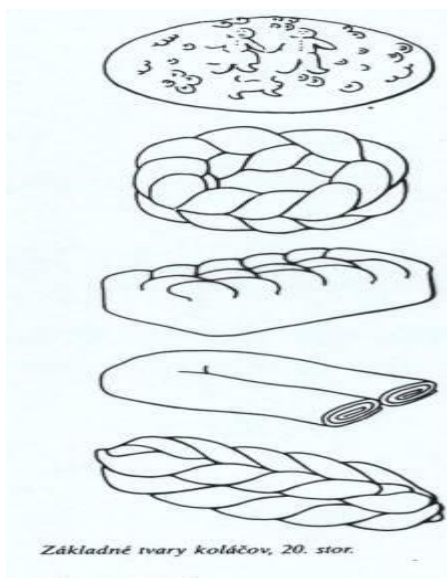


Abb. 6



Abb.7



Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10

Mit Brot konnte man auch Dank für geleistete Dienste, für gut verrichtete Arbeit ausdrücken, wobei Brot (Kuchen) zugleich eine Entlohnung war. Brot schenkte man Hirten für das Hüten der Herde und zeigte auf diese Art und Weise die Dankbarkeit für die geleistete Arbeit. Auf dem Heimweg trug der Knecht den Kuchen auf seiner Schulter als Zeichen für die Dorfgemeinschaft, dass er seinen ganzjährigen Dienst beendet hatte. Im Zusammenhang mit Arbeit spielte Brot aus frisch geerntetem und gemahlenen Getreide eine wichtige Rolle beim Erntedankfest. Auch die Erstlingsfrüchte hatten diese Rolle (Abb.11).



Abb. 11



Abb. 12

In der sozialen Kommunikation wurden auch andere, verborgene Bedeutungen von Brot (Kuchen), zum Beispiel die schützende und opfernde Funktion, demonstriert. Bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts waren Bräuche bei Beerdigungen mit einem Aberglauben an das Leben nach dem Tod verbunden. Auch hier spielte Brot eine Rolle, denn man legte es dem Verstorbenen mit in den Sarg. Dieser Aberglaube ist aber schon im Rückgang.

Es ist notwendig noch einmal zu betonen, dass Brot (Kuchen) ein Sinnbild der Zusammengehörigkeit der Menschen, so wie auch der Integration des Einzelnen in die Gemeinde war. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts differenzierten sich die Generationen im Bezug auf Brot, aber ganz abgesehen davon bleibt Brot das universale Symbol der Arbeit des Menschen, der Erhaltung des Lebens, der menschlichen Existenz im Allgemeinen.

Am Ende möchte ich anmerken, dass zum Trotz aller köstlichen Gerichte, aller Lekerbissen, die auch zu der Ernährung des Menschen gehören, eine Scheibe Brot, manchmal mit Butter, Schmalz oder Marmelade bestrichen (Abb. 12), das Atribut der glücklichen Kindheit mit ihren Spielen auf der Strasse, in Höfen oder sonstwo geblieben ist. In der Ruhe des Alters wenden wir uns unseren Erinnerungen öfters zu und sie verwandeln sich für uns in eine geistige Nahrung. Darin liegt der Reichtum, das Geheimnis und auch der Zauber des Brotes, jenes Brotes, das wir von der Kindheit her bis ins Alter, auch im 21. Jahrhundert, immer noch essen. Wenn man über den Sinn des Lebens und über seine Werte nachdenkt bin ich überzeugt davon, dass Brot seine Stelle im Leben weiter beibehalten wird.

### **Bemerkungen:**

1. Gennep, A. : PYechodové rituály. Systematické studium rituálo. Praha 1997, S. 35.
- 2 Botíková, M. - Jakubíková, K. - Švecová, S. : Tradície slovenskej rodiny. Bratislava 1997, S. 24.

### **Abbildungen:**

Die Mappe: Mehlsorten und zeitliche Frequenz des Brotbackens R.Stolicna  
(Etnografický atlas Slovenska)

1. Gegenstände zum Brotbacken ( B. Mann: Etnografický atlas Slovenska)
2. Backen der Kuchen (J. Podolák : Etnologický archív FF UK)
3. Das Interieur eines Dorfhauses; erste Hälfte des XX. Jh. (Z. Mintalová: Slovenské národné múzeum - Etnografický ústav, Martin, výstava caro prikrytého stola)
4. Hochzeitskuchen ( Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, 1.)
5. Empfang des jungen Paares nach der Eheschließung ( M. Madařov: Tradície slovenskej rodiny, Fotoarchív Slovenského národného múzea)
6. Grundformen des Gebäcks (( B. Mann: Etnografický atlas Slovenska)
7. Kuchen zur Feier - rund (Z. Mintalová: Slovenské národné múzeum Etnografický ústav, Martin, výstava Caro prikrytého stola)
8. Kuchen zur Feier - Stollen (Z. Mintalová: Slovenské národné múzeum Etnografický ústav, Martin, výstava Caro prikrytého stola)
9. Osterkuchen "Paska" (Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, 1.)
10. Segnung der Osterspisen (Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, 1.)
11. Erntekranz und Kuchen (M. Madařov: Tradície slovenskej rodiny, Fotoarchív Slovenského národného múzea)
12. Ein Knabe mit einer Brotscheibe (K. Kálay: Slovo na tvári, Media Svatava, Bratislava 2000)