

Respektiert das Brot. Es wurde uns
geschenkt durch den Segen des Himmels
und der Erde. Wer noch Brot isst, das vom
Tisch fiel, den erwartet Erlösung.

RAWAHE TIBRANI

So will ich denn singen von meinem
Gefreundeten, den Sang meines
Freundes von seinem Wingert.

Einen Wingert hatte mein Gefreundeter
an einem fettreichen Rücken.

Er grub ihn um
und entsteinte ihn
und bepflanzte ihn mit Edelrotrebe.

JESAJA 5,1-2

Brot und Wein

Die Hostie

Iris Blochel-Dittrich

Sie ist weiß, rund und flach. Sie hat keinen nennenswerten Eigengeschmack und sättigt nicht. Selbst wenn sie mit eingepägten Symbolen verziert ist, lässt sich ihre Verwandtschaft zur profanen Backplatte nicht übersehen. Doch für die Mehrheit der Christen ist sie ein Lebensmittel der besonderen Art: die Hostie.

Als eucharistisches Brot steht sie im Zentrum des Gottesdienstes, wo sie, geweiht, nichts weniger als Christus selbst verkörpert. »Hostia« ist im Lateinischen das Opfertier, die Hostie ist Opfergabe der Gemeinde und Christus als Opfer zugleich: Sie wird Gott dargebracht und von den Gläubigen in der Kommunion gemeinsam verzehrt.

Aber warum sieht dies Stückchen Brot, die Hostie, so aus, wie wir sie kennen?

Sie ist weiß. Die Hostie ist aus feinstem, weißem Weizenmehl gebacken. Das Alltagsbrot zur Zeit der ersten Christen war Gerstenbrot – ein schweres, mühsam

zu kauendes Brot mit einem bitteren Nachgeschmack. Das wesentlich schmackhaftere Weizenbrot war teuer; das Brot der Reichen. Ob das höhere Ansehen oder die weiße, Reinheit symbolisierende Farbe der Grund dafür war, dass eucharistisches Brot aus Weizenmehl gebacken wurde, ist nicht erwiesen. Vielleicht liegt die Ursache dafür auch in der Verbindung des vergrabenen und Frucht tragenden Weizenkorns mit Tod und Auferstehung Jesu, die – möglicherweise fußend auf älteren Mysterienkulten – bereits in den Evangelien hergestellt wurde. Spätestens im Hochmittelalter hatte sich Weizenmehl jedenfalls als Grundlage für die Hostie durchgesetzt.

Sie ist rund. Weih- und Opferbrote sind wesentlich älter als das Christentum. Sie hatten oft eine besondere



Form: Es gab dreigeteilte, achtgeteilte oder ringförmige Brote. Das Ringbrot – ein Brot ohne Anfang und Ende und damit ein Verweis auf die Ewigkeit – und auch sein Nachfahre, die noch heute bekannte Brezel, wurden noch im gesamten ersten Jahrtausend als Abendmahlsbrot eingesetzt. Mit dem Aufkommen des Oblateneisens wurde dann die runde Oblatenhostie gebräuchlich, die man im Gegensatz zu größeren Broten nicht mehr zerkleinern musste.

Sie ist flach. Flach ist das eucharistische Brot nur in einem Teil der Christenheit. Die Hostie ist flach, weil sie ohne Zusatz von Sauerteig zubereitet ist. Vom Ungesäuerten, im Griechischen Azymen genannt, hat einer der großen Konflikte der Kirchengeschichte seinen Namen: der Azymenstreit, der zwar nicht Ursache, aber doch einer der wichtigeren Gründe der Trennung von Ost- und Westkirche war. In die Geschichtsschreibung ist diese Große Kirchenspaltung unter der Jahreszahl 1054 eingegangen, dem Jahr, in dem die Botschafter der lateinischen Kirche in Byzanz und der Patriarch von Konstantinopel einander mit einem Kirchenbann belegten, der bis 1965 Bestand hatte. Von »häretischen Prozymiten« ist da die Rede und von »Azymiten«, die kein gültiges Sakrament feiern.

Was war geschehen? In der frühen Kirche spielte die Art des Brotes noch keine Rolle. Die Gläubigen brachten das Brot, das im Gottesdienst gesegnet wurde, selbst mit. Doch im Laufe der Jahrhunderte entwickelten sich feste, regional unterschiedliche Bräuche. Gegen Ende des ersten Jahrtausends unserer Zeitrechnung war es in der griechischen Kirche üblich, das Abendmahl mit gesäuertem Brot zu feiern; in der lateinischen Kirche hatte sich dagegen das ungesäuerte Brot eingebürgert. Die gottesdienstlichen Riten wurden dem angepasst – so wird die Prospora, das eucharistische Brot der griechischen Kirche, im Nachvollzug von Christi Tod mit einer kleinen Lanze zerteilt –, eine Praktik, die mit einer flachen Hostie nicht durchführbar ist.

Was zunächst rein lokale Tradition war, wurde mit dem Aufbrechen der Konflikte zwischen Ost- und Westkirche zur Glaubensfrage.

Für beide Bräuche gab es Begründungen. In einigen biblischen Zitaten wird der Sauerteig mit positiven, in anderen mit negativen Eigenschaften belegt. Zentral war aber die Frage nach dem Brot, das Jesus selbst beim letzten Abendmahl verwendet hat. Die lateinische Kirche übernahm den Bericht der synoptischen Evangelien, nach denen dieses Ereignis am Vorabend des Pessachfes-

Hostien

ZUTATEN

Für ca. 750 Stück

735 g feinstes Weizenmehl
800 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Das Weizenmehl wird mit dem Wasser zu einem flüssigen Brei verrührt. Den Brei gibt man zwischen zwei erhitzte Platten, wo er getrocknet wird. Die so entstandene Teigschicht muss über Nacht bei 90 Prozent Luftfeuchtigkeit lagern. Danach können die runde Oblaten ausgestanzt werden.

Es ist ein schwerer Missbrauch, bei der Zubereitung des für die Eucharistie bestimmten Brotes andere Substanzen, wie zum Beispiel Früchte, Zucker oder Honig, beizufügen. Es ist klar, dass die Hostien von Personen herzustellen sind, die sich nicht nur durch Rechtschaffenheit auszeichnen, sondern auch in der Zubereitung der Hostien erfahren und mit geeigneten Werkzeugen ausgerüstet sind.

Verlautbarungen des Apostolischen Stuhls, 164, Instruktion *Redemptionis Sacramentum* über einige Dinge bezüglich der heiligsten Eucharistie, die einzuhalten und zu vermeiden sind. 25. März 2004, <http://www.liturgie.de/download/ve-164.pdf> – S. 28.

tes stattfand. Das letzte Abendmahl war demnach eine Sederfeier, die selbstverständlich mit ungesäuertem Brot begangen wurde; und die lateinische christliche Kirche stellte sich damit in die Nachfolge der jüdischen Religion.

Die griechische Kirche folgte dem Bericht des Johannevangeliums, in dem das letzte Abendmahl einen Tag früher angesiedelt ist – kein Seder, kein ungesäuertes Brot. Dies ist kein Zufall: Für die griechische Kirche, deren Gemeinschaften in enger Nachbarschaft zu jüdischen Gemeinden lebten, war die Abgrenzung vom Judentum ein zentrales Anliegen. Prominentes Beispiel ist das Osterfest, das in der Ostkirche noch heute um eine Woche verschoben wird, wenn es droht, mit dem Pessachfest zusammenzufallen. Bereits gegen Ende des 4. Jahrhunderts wurde diese Abgrenzung im Kirchenrecht verfestigt. So war es von da an verboten, gemeinsam mit den Juden Feste zu begehen oder die Gaben ihrer Feste zu empfangen. Namentlich genannt war: das ungesäuerte Brot.

Entsprechend heftig fielen die Vorwürfe aus, die die Griechen an die Lateiner richteten. Die Verwendung von

ungesäuertem Brot sei ein Judaisieren, das letzte Abendmahl werde fälschlich in eine Sederfeier umgedeutet. Brot ohne Sauerteig sei tot wie ein unbeseelter Körper, habe somit keine symbolische Ähnlichkeit zum Leib Christi – letztlich sei Azymen nicht einmal als Brot zu werten und somit völlig untauglich für die Eucharistie.

Die Lateiner wehrten sich. Christus, so ihre Verteidigung, habe zum Teil die jüdischen Bräuche nachgeahmt; er sei gekommen, das jüdische Gesetz zu erfüllen, nicht, es aufzulösen. Die Feier des Sederabends mit ungesäuertem Brot habe darin ihre Begründung gehabt. Die Kirche folge also nicht der jüdischen Praxis, sondern der Praxis Christi selbst. Und schließlich sei nach der Konsekration die physische Beschaffenheit der eucharistischen Materie ohnehin bedeutungslos.

Bereits wenige Jahrhunderte später war die Frage des eucharistischen Brotes kein Streitthema mehr – unter anderem, weil Ost- und Westkirche sich so weit voneinander entfernt hatten, dass von einer Kirchengemeinschaft ohnehin keine Rede mehr sein konnte. Auf dem Konzil zu

Florenz 1439, das sich um die Versöhnung der beiden Kirchen bemühte, bedurfte es keiner langwierigen Verhandlungen, um zu einer gemeinsamen Formulierung zu kommen, die die Verwendung beider Arten von Brot, je dem Ritus der entsprechenden Kirche folgend, billigte.

Zu dieser Zeit war die Hostie bereits konkurrenzlos das Abendmahlsbrot der westlichen Kirche. Ihre Beschaffenheit kommt dem katholischen Eucharistieverständnis sehr entgegen. Sieht man in dem geweihten Brot Christus selbst gegenwärtig, so ist klar, dass kein Krümel von diesem Brot auf den Boden fallen darf, wo er mit Füßen getreten werden könnte, und dass das Brot nicht schimmeln oder auf andere Weise verderben darf, wenn es länger aufbewahrt wird – es wäre ja Christus, dem dies geschähe. Zunehmend drängte auch die geistige Bedeutung der Eucharistie den Mahlcharakter des Geschehens in den Hintergrund. Die geringe Körperlichkeit der Hostie, der kaum wahrnehmbare Geschmack, die Zartheit der Materie, die nicht gekaut zu werden braucht, sondern im Munde zergeht, machen diesen Aspekt körperlich erfahrbar. Speziell in der römisch-katholischen Kirche wurde die »geistige Kommunion« so wichtig, dass phasenweise die Anbetung der erhobenen oder in einer Monstranz präsentierten Hostie die eigentliche Kommunion an Bedeutung übertraf. Berichte von Hostienwundern – und ihre Kehrseite, Berichte über Hostienschändungen – und Priester, die sich diese abergläubischen Erzählungen zunutze machten, erreichten ihren Höhepunkt im 16. Jahrhundert und führten mit zur reformatorischen Bewegung.

Im Zuge der Spaltung von protestantischer und römisch-katholischer Kirche stand nun nicht die Materie, sondern die geistige Bedeutung der Hostie im Vordergrund. Während die römisch-katholische Kirche eine Wesensverwandlung annimmt, durch die aus dem unscheinbaren Brot dauerhaft der Leib Christi wird (Transsubstantiation) und die lutherischen Protestanten an die körperliche Anwesenheit im Brot während des Gottesdienstes glauben, ist das Brot den reformierten Protestanten nur Zeichen für und Erinnerung an Christi Gegenwart. Hier tritt die Bedeutung des Abendmahls als gemeinsames Mahl der Gläubigen wieder in den Vordergrund. Und dazu wird zunehmend wieder gesäuertes, alltägliches Brot verwendet. Das sättigt körperlich. Und schmeckt.

Prospora

ZUTATEN

1 Würfel	Hefe
2 1/2 Tassen	Wasser
2 TL	Salz
7 Tassen	Mehl

ZUBEREITUNG

Man löst die Hefe in Wasser auf, gibt Salz hinzu und rührt die Hälfte des Mehls ein. Dann wird der Rest des Mehl dazugemischt und der Teig so lange mit der Hand geknetet, bis er fest und glatt ist.

Man teilt nun den Teig und gibt ihn in eine Kuchenform von ca. 20 cm Durchmesser, die vorher mit Mehl bestäubt wurde. Nicht einfetten!

Erst wird die eine Hälfte des Teigs hinein gelegt, dann kommt die andere darauf. Die beiden Hälften symbolisieren die menschliche und göttliche Natur Christi. Es sollte darauf geachtet werden, dass nur die untere Hälfte der Form gefüllt ist.

Anschließend kommt ein Stempel auf den Teig. Er zeigt das Siegel, das den Namen »Lamm« trägt, die verkürzte Inschrift »Jesus Christus siegt«, ein Dreieck, das die Gottesmutter symbolisiert, sowie ein Quadrat, das neun Dreiecke als Sinnbild der neun Chöre der Engel enthält. Man taucht den Stempel zuerst in Mehl, klopft das überflüssige Mehl wieder ab und drückt den Stempel fest auf die Mitte des Teigs.

Danach lässt man den Teig gehen, bis er fast doppelt so hoch wie ursprünglich ist. Bevor die Prospora in den Ofen kommt, werden mit einem Zahnstocher fünf oder sechs Löcher um das Siegel herum gestochen. Dann wird die Prospora bei ungefähr 180–200°C ca. 30 Minuten lang gebacken. Zum Abkühlen hüllt man sie in ein sauberes Tuch, damit die Kruste weich wird.

5.35 Gesäuertes Brot für die Eucharistie (Prospora) Deutschland, 2009