

Liebe Mailgemeinde,
heute leihe ich mir Worte von Christiane Langrock-Kögel.
Sie schrieb folgende Geschichte:

In Lübeck hat ein Pastor seiner Gemeinde ein biblisches Mahl aufgetischt.
Gemeinsam mit einem Koch wollte er das Hochzeitsmahl von Kana rekonstruieren, bei dem Jesus Wasser in Wein verwandelte.
Auf der langen Tafel in der Kirche lagen frisch und getrocknete Früchte, es gab einen Salat aus Bitterkräutern und einen aus Oliven, Orangen und roten Zwiebeln.
Das Lamm schmort mit Granatapfelkernen, die Ente in Mostschich.
Das ungesäuerte Brot wurde mit Olivenöl gebacken, der Kuchen mit Wein und Honig.
Bitter, süß, salzig. Nach Senf und Honig, nach Apfel und Orangen, nach frischem Brot. So schmeckt die Bibel.

Ich fange mit dem biblischen Olivenöl-Brot an. Das Rezept ist nicht überliefert, aber ich finde ein ganz schlichtes – so ähnlich haben die Menschen vermutlich damals gebacken.
Man braucht nur Wasser und Hefe, Salz und Mehl, und ein gutes Olivenöl, sonst nichts.
Der Teig wird mit den Händen geknetet, mindestens zehn Minuten lang.
Man kann sehen, wie er sich verändert, er wird elastisch, schließlich glänzt er. Dann braucht er Zeit; drei Stunden soll er gehen.

Die kleinen, länglichen Laibe duften, wenn sie aus dem Backofen kommen.
Noch warm schmecken sie am besten.
Ihre Kruste ist knusprig, die Krume zart.
Dieses frische Brot, ganz einfach und rein, mehr braucht es nicht.

Das Jahr kann kommen. Zu Tisch, es ist bereitet!

So geh hin und iss und trink mit Freunden, trink deinen Wein mit gutem Mut. (Prediger 9,7)