Die Brotbäckerin von Sugar Grove



Vor Jahren war ich für einige Monate in den Hocking Hills. Ohio als Pastor tätig. Das war eine schöne Zeit für mich und meine Familie. Hin und wieder waren wir in der Nachbargemeinde zu Gast.

lutherischen Kirche von Sugar Grove, einer kleinen Stadt, in der es nur Einfamilienhäuser gab mit kleinen Vorgärten und weißen Holzzäunen.

Besonders gefiel uns das Abendmahlsbrot, ein lockeres, etwas süßes Brot, das nie zu krümeln schien, wenn man etwas davon abbrach. Wer bäckt das? fragte ich, denn ich hätte gern das Rezept gehabt. Die Pastorin zeigte uns Magda, die treue Bäckerin des sonntäglichen Brots. Sie bliebe immer zum Potluck, ich solle sie selbst fragen. Sie backe ja außerdem auch immer noch Brot für dieses Mittagsessen nach der Kirche, zu dem viele etwas mitbringen, von Suppe bis zum Dessert, einfache Sachen, die schnell zu machen sind, und dennoch eine Art Wettbewerb der Köstlichkeiten. Dann braucht keiner zu kochen und man hat jemanden zum Sprechen. Magdas Brot würde übrigens jede Woche anders schmecken, und auf die Frage nach dem Rezept dafür antwortete sie stets nur: Hab ich schon wieder vergessen. Nur das Abendmahlsbrot wurde immer annähernd gleich. Da musste es also ein festes Rezept geben.

Magda lud uns ein zu sich. Sie wohnte recht einsam abseits fast schon in den Wäldern in einem einfachen Holzhaus und war schon einige Jahre Rentnerin. Wir kamen wie verabredet am frühen Nachmittag zu einer Kürbissuppe, denn wir schrieben Oktober. Im Haus war alles schlicht gehalten, überall lag

irgendetwas herum: interessant aussehende Steine, ein kleiner Tonkrug, ungewöhnlich angemalt, Engelchen und Figuren. Nippes halt, dachte ich. Und wir brachten ihr auch noch eine kleine geschnitzte Eule mit, wahrlich eine Eule, die wir nach Athen trugen!

Magda wollte viel von uns wissen, war jedoch wortkarg, was sie selbst betraf. Sie wich unseren Fragen regelrecht aus. Nur zu den vielen kleinen Dingen in der Wohnung erzählte sie viel. Jeder kleine Gegenstand schien mit Bedeutung aufgeladen zu sein. Und so wollte sie auch wissen, warum wir ihr ausgerechnet eine Eule mitgebracht hätten. Nun, das war sehr einfach: Sie hatte uns im Laden gefallen. Keine Ahnung, wer sie für so wenig Geld so aufwändig hatte schnitzen können. Sie kam aus Indien, klar, da machen Menschen viel für wenig Geld. Aber warum gefällt euch eine Eule? Der alte Weisheitsvogel blinzelt gern nur mit einem Auge. Er streift dann durch die Wälder, wenn wir schlafen und träumen! Er findet seine Beute, wenn wir nichts mehr sehen und weiß bestimmt alles Mögliche, improvisierten wir. Und er ist irgendwie geheimnisvoll. Und dann spricht man von der Eule von Athen, der Weisheitsstadt, wo die großen Philosophen die erste Akademie der Welt gegründet hatten. Ja, die vielen Fragen der Philosophen und ihre Antworten, die alle nur neue Fragen gebären... Magda sah uns an, als hätten wir von uns selbst erzählt.

Da verstanden wir: Diese Frau sammelte kein Nippes, sie sammelte Geschichten, mit denen sie ihre Wohnung ausstattete. Sie bevölkerte ihr Heim mit der unsichtbaren Anwesenheit vieler Leute.

Dann zeigte sie uns ihre Brotwerkstatt: ein Schrank voller Zutaten. Es gab da zunächst verschiedene Getreidesorten, mehr als ich bis dahin kannte. Sie muss man frisch mahlen, sonst verlieren sie schnell ihre Vitamine. Und dann waren da Körner der Mariendistel, Koriander, Buchweizen, Kokosmehl, getrocknete Beeren und auch Gewürze, von denen wir noch nie gehört hatten. Magda sagte: Beim Backen nehme ich einfach mal dies, mal jenes. Ich bediene mich im Schrank wie ein Maler aus dem Farbenkasten, allerdings nie mehr als vier Zutaten zugleich und mische das Mehl auch immer etwas anders.

Gewürze darf man nicht zu stark wählen, damit der Geschmack des Getreides nicht überdeckt wird. Olivenöl gehörte unbedingt hinein. Auch etwas Sirup,

Honig oder Malz, je nachdem, was ihre Hände gerade entschieden. Da wird kein Brot wie das andere, aber es schmeckt eigentlich immer.

Die Kürbissuppe schmeckte wunderbar, schon allein wegen des noch warmen Brotes, das sie uns dazu reichte. Zum Abschied gab sie uns ein weiteres Brot mit, das noch warm war, sie hatte es gebacken, während wir mit ihr erzählten. Und wir erzählten ihr Dinge, die wir noch niemandem erzählt hatten, zumindest nicht auf die Weise, wie sie es verstand, sie uns zu entlocken. Zu selten bekäme sie Besuch, sagte sie, aber es reiche hin. Von sich selbst erzählte sie wenig, und wenn, hatte ich den Verdacht, es war mehr Fantasie als Wirklichkeit.

Dann fuhren wir wieder. Es war Indian Summer, die schönste Zeit in Ohio mit den bunten Wäldern, die im Abendlicht leuchteten wie Bilder von Renoir. Was bei uns der Mai den Verliebten ist, ist dort der leuchtende, warme Oktober.

Wir hatten Magda nun kennengelernt, obgleich sie kaum von sich erzählt hatte, nur dies und das von den kleinen Dingen, die überall herumstanden und mehr oder weniger erfundene Geschichten. Aber das war sie ja auch, alles das, was sie sich so angesammelt hatte. Ihr Brot schmeckte wunderbar, irgendwie sogar ein wenig geheimnisvoll. Nach dem Rezept vom Abendmahlsbrot zu fragen hatten wir glatt vergessen. Aber seit jenem Besuch backe ich uns das Brot immer selbst.

Später fragten wir ihre Pastorin nach Magda, was sie so erlebt habe, und warum sie davon lieber schwieg. Die Pastorin sagte: Sie hat nicht nur Gutes getan, sie hat nicht nur Gutes erlebt. Sie hatte es über lange Zeit schwer mit sich und den Ihren. Jetzt geht es ihr besser. Sie sei eine bewundernswerte Frau. Wenn im Glaubensbekenntnis von der Gemeinschaft der Heiligen die Rede ist, sähe sie manchmal Magda vor Augen, aber das würde sie ihr nie sagen.

Und dann gab sie uns das Rezept vom Abendmahlsbrot. In ihrem Büro lag ein kleiner Stapel mit Kopien davon bereit.

Martin Grahl, 2020

Vater unser im Himmel

Geheiligt werde dein Name.

Dein Reich komme.

Dein Wille geschehe, wie im Himmel, so auf Erden.

Unser tägliches Brot gib uns heute.

Und vergib uns unsere Schuld, wie auch wir vergeben unsern Schuldigern.

Und führe uns nicht in Versuchung, sondern erlöse uns von dem Bösen.

Denn dein ist das Reich und die Kraft und die Herrlichkeit in Ewigkeit. Amen.

