

## PRESSEMITTEILUNG

Ulm, den 04. März 2009/Ho

### **Alles Koscher - Das Brot der Juden**

Neue Sonderausstellung

im Museum der Brotkultur Ulm vom 29.03. bis 16.08.2009

**Unter dem Titel „Alles Koscher“ zeigt das Museum der Brotkultur Ulm vom 29.03. bis 16.08.2009 eine Ausstellung zur Kulturgeschichte des Brotes im jüdischen Glauben. Die Herkunft einzelner Gebäcke, ihre Herstellung, Verbreitung und ihr ritueller Zusammenhang werden ebenso dargestellt wie zum Allgemeingut gewordene jüdische Spezialitäten.**

Brot erscheint im religiösen Verständnis allgemein als Symbol des Lebens, das der Mensch Gott verdankt. Im Judentum ist das Brot grundlegender wie hoch geachteter Bestandteil fast jeder Mahlzeit und vor allem an Festtagen von ritueller Bedeutung.

Das essentielle Lebensmittel spielt bereits in den biblischen Erzählungen eine zentrale Rolle als Gastgeschenk, Dankopfer und vor allem als sichtbares Zeichen für Gottes Segen. Einige der wichtigsten Ereignisse in der Geschichte der Israeliten, wie der Auszug aus Ägypten, sind deshalb mit der Gabe von Brot verknüpft. Für die Herstellung von Brot und anderen Speisen verlangt der jüdische Glaube die Einhaltung bestimmter Regeln. Werden diese Vorschriften befolgt, spricht man von koscherem Essen.

Die Sonderausstellung erklärt die wichtigsten Speiseregeln - insbesondere diejenigen Bestimmungen, die sich auf die Herstellung und den Verzehr von Brot beziehen - und ihre Umsetzung im Alltag. Deutlich wird dabei, wie durch die Einhaltung dieser Regeln jede Nahrungsaufnahme einen rituellen und religiösen Charakter erhält und wie die Vorschriften zudem das Selbstverständnis der jüdischen Gemeinschaft prägen.

Zur Sammlung des Museums der Brotkultur gehören einige hochwertige Judaica, welche die Bedeutung von Brot im Judentum widerspiegeln. Sie werden in ihrem ursprünglichen Gebrauchszusammenhang erläutert. Eine Besonderheit der Ausstellung ist der Versuch, künstlerische Darstellungen von Brot-Motiven des Alten Testaments, das ja weitgehend mit der hebräischen Bibel (Tenach) übereinstimmt, trotz ihrer christlichen Sichtweise in die Präsentation mit einzubeziehen. Die Vorstellungen, die hinter diesen Abbildungen stehen werden benannt und es wird darauf hingewiesen, dass ein wesentlicher Teil des Christentums eben ohne die jüdische Geschichte und Kultur nicht denkbar ist. Die Bibel erzählt zahllose Geschichten, in denen Brot vorkommt. Denn Brot war in biblischer Zeit Grund- und Hauptnahrungsmittel, so daß das Wort für Brot (lechem) oft die Bedeutung von Nahrung ganz allgemein annehmen konnte. Als Gabe Gottes an den Menschen war es aber auch ein Sinnbild für die Abhängigkeit menschlichen Lebens von der göttlichen Gnade. Nicht zuletzt in diesem Bewußtsein wird im Judentum mit Brot besonders sorgsam umgegangen und es spielt bei vielen Festen im Jahres- und Lebenslauf eine wichtige Rolle. Mit Pessach, einem der jüdischen Hauptfeste, das zum Gedenken an den Auszug der Israeliten aus Ägypten gefeiert wird, ist der Verzehr von ungesäuertem Brot (Mazzot, im Deutschen auch als Mazzen bezeichnet) untrennbar verbunden. Höhepunkt der Festtage ist das Sedermahl mit einer Reihe symbolischer Speisen (z.B. Mazzot, Bitterkräuter, ein Stück gebratenes Lamm), die sich auf die Zeit der Knechtschaft beziehen. Zu jedem Sabbat gehören die beiden Zopfbrote (Challot), deren Anzahl an die zweifache Portion Manna erinnert, welche die Israeliten während ihrem Zug durch die Wüste vor dem Feiertag sammeln sollten.

Die Bedeutung, die Brot im Judentum zukommt, schlägt sich nicht zuletzt in der Vielfalt der Gebäcke für die verschiedensten Anlässe nieder. Dabei nahmen Juden, die in ganz Europa und allen Erdteilen lebten, selbstverständlich Anregungen aus ihrer Umgebung auf und trugen sie weiter. Umgekehrt lernten Nichtjuden die typisch jüdischen Gebäcke kennen und schätzen. Eine Spurensuche im Alltag, mit der sich der Themenkreis der Sonderausstellung schließt, führt vor Augen, welche typisch jüdischen Gebäcke längst zum Allgemeingut geworden sind.

Zur Eröffnung der Ausstellung am Sonntag, den 29. März 2009 um 11 Uhr spricht Rabbi Shneur Trebnik aus Ulm.

Pressekontakt  
Dr. Marianne Honold

Museum der Brotkultur  
Salzstadelgasse 10  
89073 Ulm  
Tel. 0731-69955  
info@museum-brotkultur.de

Abbildungen:

Marc Chagall

Mann mit erhobener Hand

Aquarell

Paris, 1911

Sammlung Museum der Brotkultur

Seder-Teller

Zinn

Nürnberg, um 1750

Sammlung Museum der Brotkultur

Teller für Sabbatbrote

Silber

19. Jh.

Sammlung Museum der Brotkultur

Bill Bernbach

You Don't Have to be Jewish to Love Levy's Jewish Rye

New York, 1967

Sammlung Museum der Brotkultur