

**Matthias Wörther**

# Backen und keltern

## Wie Brot und Wein gemacht werden

### Stabangaben

**Dokumentarfilm, fbg, Deutschland 1999, Gesamt 21 min, Teil 1 (Brot): 11 min, Teil 2 (Wein): 10 min**

**Buch, Kamera und Regie:** Max Kronawitter

**Produktion:** Ikarus-Film

**Mitarbeit:** Matthias Wörther

**Sprecherin:** Beate Himmelstoß

### 1. Kurzcharakteristik

Im ersten Teil beschreibt der Film den Weg vom Weizenkorn zum fertigen Brot. Der zweite Teil schildert, wie aus Trauben schließlich Wein wird. Für die Darstellung wurden ein Müller und ein Winzer ausgewählt, die weitgehend noch auf herkömmliche Weise arbeiten, also nicht in industriellem Maßstab Brot oder Wein produzieren.

### 2. Einsatzmöglichkeiten

Der Film eignet sich zum Einsatz im Religionsunterricht der unteren Klassen (etwa bis zur 7. Jahrgangsstufe), wenn das Sakrament der Eucharistie behandelt wird, und für Kommuniongruppen in der Gemeindegemeinschaft. Auch im thematischen Umfeld des Erntedankfestes ist seine Verwendung möglich.

Der Kommentar ist einfach gehalten, aber nicht ausschließlich auf kindliche Verständnismöglichkeiten ausgerichtet. Deshalb kann *Backen und Keltern* auch in Zusammenhängen der Erwachsenenbildung einen Platz finden, etwa in einer Meditation über Brot und Wein oder bei der Reflexion über die Veränderungen unseres Lebens, dem der Kontakt zu 'ursprünglichen' Gegebenheiten immer stärker verloren zu gehen droht.

In der Schule lässt sich *Backen und Keltern* für folgende Lehrplanziele des Religionsunterrichtes (Grundlage: Lehrpläne für Bayern) nutzen:

#### *Grundschule:*

Jahrgangsstufe 3: Eucharistie feiern (Den Ursprung der heiligen Messe kennen lernen; Gespür für die Zeichenhaftigkeit und Bedeutung von Abendmahl und Eucharistiefeier; Kenntnis von Aufbau und Gestalt der Eucharistiefeier erlangen)

Jahrgangsstufe 3: Von der Gegenwart Christi (Verstehen, dass Christus in der Eucharistie die Mitte der Kirche ist; fähig werden, die Eucharistiefeier verständnisvoll mitzufeiern)

#### *Realschule:*

Jahrgangsstufe 7: In Bildern und Zeichen reden und handeln: Symbole und Sakramente (Sagbares und Un-Sagbares: sich verständigen mit Worten Zeichen und Symbolen; Sakramente)

### *Hauptschule:*

Jahrgangsstufe 6: Ausdrucksformen einer tieferen Wirklichkeit – Symbole und Sakramente (Worauf Menschen, Handlungen und alltägliche Dinge verweisen können; Die Sakramente der Taufe und Eucharistie)

### *Gymnasium:*

Jahrgangsstufe 7: In Bildern und Zeichen sprechen: Symbol und Sakrament (Zeichen einer verborgenen Wirklichkeit; Knotenpunkte des christlichen Lebensweges)

## **3. Inhalt**

Der erste Teil des Films (*Backen*) beginnt mit dem Blick auf ein reifes Kornfeld. Ein Mähdrescher erntet den Weizen und drischt ihn aus den Ähren. Gleichzeitig bündelt die Maschine das anfallende Stroh. Es dient später als Stallstreu. Das mit dem Mähdrescher gewonnene Korn wird auf einem Transportanhänger gesammelt und in die Mühle gefahren, und in mehreren Arbeitsgängen zunächst gereinigt und dann zu Mehl gemahlen. In Säcke abgefüllt kann das Mehl dann verkauft werden. Einen der Säcke behält der Müller für sich, weil er selbst auf hergebrachte Weise in einem Holzofen Brot bäckt. Nachdem der Sauerteig mit Mehl, Gewürzen und Salz zum Brotteig verknetet wurde und eine Zeitlang ruhte, wiegt ihn der Müller zu gleichen Teilen ab und formt ihn in kleinen Formen zu Brotlaiben. Nach einer Stunde im auf tausend Grad vorgeheizten Ofen ist das Brot fertiggebacken. Nachdem es ein wenig abgekühlt ist, kann es angeschnitten und probiert werden.

Der zweite Teil (*Keltern*) führt uns in ein Weinbaugebiet. Es ist Herbst. Überall in den Weinbergen schneiden Arbeiterinnen und Arbeiter die Trauben mit Scheren von den Reben, sammeln sie in kleinen Behältern und schütten sie schließlich auf einem Anhänger zu großen Haufen zusammen. Mit dem Traktor wird die Ernte dann zum Weinbauern gefahren. Die Trauben kommen in mechanische Traubenpressen, wo sie so lange ausgepresst werden, bis der ganze Saft abgeflossen ist und nur noch die Stängel und Hülsen - 'Trester' genannt – übrigbleiben. Den Traubensaft füllt man in große Fässer ab, wo der Saft unter weitgehendem Luftabschluss zu gären beginnt. Über eine Zwischenstufe, den Federweißen, wird er nach einigen Monaten zu Wein von unterschiedlicher Farbe und Qualität, abhängig von den jeweils verwendeten Trauben. Auf Flaschen gezogen findet der Wein schließlich Verwendung, nicht zuletzt auch als besonderer Genuss bei festlichen Gelegenheiten.

## **4. Gestaltung**

Der Film gliedert sich in zwei von einander unabhängige Teile. Er ist durch eher statische Kamera-Einstellungen bestimmt und besitzt einen ruhigen Erzählrhythmus, so dass man die gezeigten Vorgänge und Arbeitsschritte ausführlich betrachten und nachvollziehen kann. Durch diese 'Langsamkeit' und den Blick aus der Nähe, der Details hervorhebt, vermittelt er einen intensiven und sinnlichen Eindruck der Entstehung von Brot und Wein. Der sparsame Einsatz von Musik und der klare, nicht zu ausführliche Kommentar unterstützen die Aussage der Bilder, ohne diese zu übertönen oder von ihnen wegzuführen.

## **5. Interpretation**

*Backen und Keltern* ist ein Dokumentarfilm, dem es in erster Linie um die sachliche Darstellung von Vorgängen geht. Er ähnelt, zumindest was die Bildgestaltung betrifft, den 'Sachgeschichten', wie sie sich beispielsweise in *der Sendung mit der Maus* finden. Zwar ist der Film sich des Symbolgehaltes von 'Brot' und 'Wein' bewusst, aber er verzichtet auf jede interpretierende Überhöhung oder theologische Ausdeutung. Wer ihn in diesem Sinn verwenden will, findet jeweils am Ende der beiden Teile Anknüpfungsmöglichkeiten: Teil 1 betont die Bedeutung des Brotes als Grundnahrungsmittel und Teil 2 verweist auf die Verwendung des Weines in festlichen Zusammenhängen.

## **6. Ansätze zum Gespräch/Didaktische Hinweise**

Der Film kann mit 21 Minuten auch in ganzer Länge in einer Unterrichtsstunde gezeigt werden kann. In der Regel wird man aber nur einen der beiden Teile einsetzen, um genügend Zeit zur Auseinandersetzung mit den jeweiligen Inhalten zu haben. Drei interpretierende Zugänge, die aufeinander aufbauen, liegen nahe:

a) Man beschäftigt sich zunächst nur mit der Sachdarstellung. Dabei wird schnell deutlich, dass die gezeigte Art der Herstellung von Brot und Wein schon zur Ausnahme geworden ist. Brotfabriken und Großkellereien haben Müller und Winzer abgelöst. Eine anschließende Gegenüberstellung von 'früher' und 'heute' bietet die Möglichkeit, die Veränderung unserer Lebensumstände anzusprechen, die auch für die symbolische Dimension von Brot und Wein nicht ohne Bedeutung ist: Brot und Wein stehen uns praktisch unbeschränkt zur Verfügung, ohne dass die dafür notwendige Mühe und Arbeit normalerweise noch zu Bewusstsein kommt.

b) Im zweiten Schritt kann man überlegen, in welchen gesellschaftlichen und sozialen Zusammenhängen Brot und Wein heute auftauchen und welche Bedeutung ihnen zugemessen wird. Damit erreicht man bereits eine symbolische Ebene: 'Brot für die Welt' heißt auch Gerechtigkeit und Nahrung für alle. Ebenso geht es um mehr, als nur darum, seinen Durst zu stillen, wenn man einem Gast ein Glas Wein anbietet oder zu einem runden Geburtstag eine lange aufgesparte Flasche öffnet.

c) Von hier aus ist der Übergang zu einer theologischen Ausdeutung (Einsetzung der Eucharistie, gegenwärtige Feier in der Glaubensgemeinschaft, liturgische Gestaltung) möglich. Im Horizont von Messfeier und Eucharistie haben Brot und Wein eine hochkomplexe Bedeutung bekommen, die dennoch immer auf ein einfaches und grundlegendes Geschehen zurückweist: Jesus isst und trinkt mit seinen Jüngern, nicht anders wie auch wir mit Familienangehörigen, Freunden und Bekannten essen und trinken. Menschen sitzen zusammen und unterhalten sich, sie bilden eine Mahlgemeinschaft. Die symbolische Erschließung des zeichenhaften Charakters von 'Brot' und 'Wein' muss auf diesem Erfahrungshorizont aufbauen, der auch heute selbstverständlich gegeben ist. Nur so bekommen die biblische Rede Jesu vom 'Brot des Lebens' (Joh 6,35; 6,48), vom Weinstock (15,5), die Hochzeit von Kana (Joh 2, 1 – 12), die große Speisung (Joh 6, 1 – 15) und das Geschehen beim letzten Abendmahl (Mk 14 und Parallelen) die zum Verständnis notwendige Rückbindung an den Lebensalltag und seine Erfahrungen.

Weitere Anregungen zum Einsatz von *Backen und Keltern*:

- Der Film kann als Kontrastfolie dienen, um die Essgewohnheiten und Symbolwelten anderer Kulturen zu erschließen. Nicht überall ist beispielsweise Brot das Grundnahrungsmittel.

- Der erste Teil von *Backen und Keltern* kann als Anregung dienen, Kenntnisse über die Vielfalt der Brotsorten (Weißbrot, Graubrot, Roggenbrot, Fladenbrot, Kümmel, Knäckebrötchen usw.) und ihre Herstellung abzurufen, um anschließend in einer Gruppe selbst Brot zu backen.
- In einem kulturkritischen Horizont eignet sich der Film als Illustration für einen langsameren Lebensstil und die Veränderung der Produktionsbedingungen. Gegenüberstellungen wie 'Slow Food' - 'Fast Food'; 'Bauer' - 'Diplomlandwirt', 'Bäckerei - Brotfabrik' oder 'Weinbauer' - 'Großkellerei' können zu Überlegungen über Vor- und Nachteile der veränderten Lebensbedingungen führen.

## **7. Weiterführende Literatur**

*Frisch, Hermann-Josef (Hrsg.):* Gemeinschaft mit Jesus. Kommunionkurs mit Einführung in Buße und Beichte. Düsseldorf, 2. Aufl. 1992.

*Scharer, Matthias und Niewiadomski, Józef:* Faszinierendes Geheimnis. Neue Zugänge zur Eucharistie in Familie, Schule und Gemeinde. Wien und Mainz 1999.

(Copyright: [Katholisches Filmwerk](#) Frankfurt 1999)