



Pressemitteilung

Traditionelles Ostergebäck: Warum kommen Hefezopf oder Osterlamm auf die Festtafel?

Berlin, 25.01.2023 – Ostern ist Familienzeit, mit vielen traditionellen Bräuchen. Dazu gehören für viele auch große Festmahle zum Ende der 40-tägigen Fastenzeit, die gemeinsam zelebriert werden. Klassische Ostergebäcke und natürlich das Ei dürfen dabei nicht fehlen. Doch was hat es mit diesen Leckereien auf sich, die zur Osterzeit bei jedem Deutschen Innungsbäcker zu finden sind?

Ein frühlingshaft gedeckter Frühstückstisch, die Einladung zum Brunch bei der Familie und der gemeinsame Genuss von traditionellen Köstlichkeiten – für die meisten Deutschen ein fester Bestandteil zum Hochfest Ostern. „In vielen Familien gehört ein klassisches Ostergebäck auf die Festtafel“, weiß auch Bernd Kütscher, Geschäftsführer vom Deutschen Brotinstitut e.V. in Weinheim. „Am beliebtesten ist dabei das Osterbrot aus Hefeteig oder ein kunstvoll geflochtener Osterzopf. Neben klassischem Hefengebäck begeistern sich viele auch für einen Hasen oder Osterlamm aus Biskuit- bzw. Sandkuchenteig.“

Der Kulturwissenschaftler Prof. Gunther Hirschfelder von der Universität Regensburg, der auch zukünftige Brotsommeliers ausbildet, hat sich intensiv mit den Osterbräuchen und deren Bedeutung beschäftigt: „Sogenannte Gebildbrote werden seit jeher mit der Hand geformt und werden hauptsächlich an den hohen Festen des Kirchenjahres gebacken und verschenkt. Denn Brot steht bereits in der Bibel als Sinnbild des Lebens, für die Beziehung zwischen Mensch und Gott. Das gemeinsame Brotessen lässt bis heute Tischgemeinschaften entstehen – wer sich dem verschließt, verschließt sich auch stets symbolisch der Gemeinschaft.“ Als Gebäck beliebt ist das Lamm, das als Opfersymbol für das Leiden Jesu Christi steht und zugleich auch Frühlingsbote ist. Auch der Hase darf nicht fehlen. Meister Lampe gilt dabei als Fruchtbarkeitssymbol aus alter Zeit.

Besonders für Kinder gehört an Ostern die Suche nach Ostereiern dazu. Das Ei steht für die Auferstehung Christi und steht damit als Symbol für das Leben und für Fruchtbarkeit. „Schon in der Frühzeit des Christentums war der Verzehr von Fleisch und Eiern in der Fastenzeit verboten“, so Hirschfelder. Am Ende der 40-tägigen Fastenzeit hatte man reichlich Eier, die durch Kochen haltbar



Pressemitteilung

gemacht wurden. „Ende des 17. Jahrhunderts wurden diese Eier zum Fastenende erstmals bunt gefärbt, geweiht und verschenkt. Die gesegneten Eier wurden dann später aufwendig mit Bildern oder Segenswünschen verziert.“ Ab dem 19. Jahrhundert wurden vermehrt Süßigkeiten in Eiform verkauft und eben in Osternester drapiert.

Das Osterbrot spielt auch in anderen christlich geprägten Ländern eine wichtige Rolle: Die traditionelle Osterpinze ist beispielsweise im Süden Österreichs, in Slowenien und Kroatien weit verbreitet. Optisch ähnelt sie einem Brötchen, gebacken wird sie jedoch aus Germteig. Die Osterpinze wird am Karsamstag geweiht und am Ostersonntag zusammen mit üppigen Fleischgerichten verzehrt. Eine ganz eigene Form hat das italienische Ostergebäck, erzählt Hirschfelder: „Statt eines Hefeteiges verwenden Italiener einen Weizensauerteig, der in der Form einer Taube gebacken, mit Mandelblättern oder Hagelzucker verziert wird und innen besonders locker ist. Die Taube gilt als Symbol göttlichen Beistands, den die Norditaliener bei der Schlacht von Legnano im Jahre 1176 hatten, als sie Kaiser Barbarossa besiegten.“ Wie auch bei anderen Gebädbrotten steht die Vielzahl der Zutaten und Mandeln für finanziellen Reichtum.

Eines eint alle traditionellen Ostergebäcke in Europa: Sie werden von Handwerksbäckern nach alten Rezepten gebacken und sind Teil des kulturellen Erbes. Bernd Kütscher ist stolz auf diese Tradition: „Die Deutschen Innungsbäcker sind hierzulande sehr kreativ und bieten zu den Feiertagen eine große Vielfalt an dekorativen Quarkgebäcken, Kuchenspezialitäten und Keksen an. Auch ich entdecke dabei immer wieder neue Interpretationen der typischen Gebäcke.“

Den nächsten Innungsbäcker in Ihrer Nähe finden Sie schnell mit dem Bäckerfinder:
<https://www.innungsbaecker.de/baeckerfinder>.



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Pressemitteilung

Kontakt Zentralverband

Meike Bennewitz

Pressereferentin

Tel: (030) 20 64 55-45

E-Mail: presse@baeckerhandwerk.de

Internet: www.baeckerhandwerk.de