



«Nehmt, esst, dies ist mein Leib»

Chez Leonardo: Das letzte Abendmahl

von Hildegard Keller und Christof Burkard

Einmal ist das letzte Mahl. Auch wir tischen hier letztmals auf, aber zum Trost richtig gross, nur Superlative: das berühmteste Bild über das Essen und Trinken, das «Abendmahl», gemalt von Leonardo da Vinci, dem berühmtesten Maler, Erfinder und Festregisseur aller Zeiten, dessen «Salvator Mundi» kürzlich zum weltweiten Höchstpreis verkauft wurde, und an der Tafel sitzt kein Geringerer als Jesus.

Leonardos Gemälde wurde tausendfach variiert, kopiert, von Andy Warhol in dessen letztem grossen Werk auch in Pop-Art umgegossen. Der Meister sitzt im Zentrum, ruhig, aber von zwölf aufgebrauchten Jüngern umringt. Hier geht es um mehr als ein Kräftespiel unter Followern. «Einer von euch, der hier mit mir isst, wird mich verraten», meint Jesus, einer müsse es ja tun, aber wehe dem, der das sei, der wäre besser nicht geboren. «Bin ich's?», rufen die zwölf, aber Jesus verrät nur, es sei der, «der die Hand mit mir in die Schüssel taucht». Sie passten nicht auf, sonst hätten sie gesehen, dass nur Judas zeitgleich mit Jesus sein Brot tunkte. Wenig später küsste er seinen Meister, das Zeichen für die Häscher. Nach erfolgter Kreuzigung und Auferstehung wurde das Mahl, das die dreizehn Männer in Jerusalem gefeiert haben sollen, als Urform des wichtigsten christlichen Rituals gedeutet. Alle christlichen Konfessionen feiern das Brechen von Brot. Einfacher geht Gemeinschaft nicht.

Da Vinci hat diese Tischgesellschaft für Ludovico Sforza gemalt. Der Machthaber von

Mailand war ein Drahtzieher, finster wie sein Beinamen «Moro», und baute seine Macht mit eigenen und geschickt eingefädelten Heiratsprojekten gezielt aus. Gigantische Hochzeitsfeste, deren Regie in Leonardos Händen lag, kaschierten das infame politische Kalkül.

Leonardo war auch als Maler entscheidend ins Selbstverherrlichungsspiel des Herzogs involviert, dessen Wappen über dem Abendmahl prangt. Das Gemälde hält – ganz gegen die Intentionen seines Auftraggebers – die Praxis der Teilhabe wach. «Kommt alle und esst mit mir», sagt das Bild und wirkt bis in die frühe amerikanische Gewerkschaftsbewegung, die *Bread and Roses* versprach, aber die eigentliche Botschaft des Brotbrechers könnte nicht radikaler sein: «Esst und trinkt mich.»

Brot besteht aus winzigen Partikeln, Mehlstaub, und fügt sich dank Wasser, Fermentation und Hitze wieder zu etwas Grösserem zusammen, zu einem Fladen oder Laib. Ist das nicht ein Nachvollzug der Schöpfung? Unter allen Lebensmitteln stellt nur das Brot etwas in dieser Art Erbautes dar. Nur eine einzige Stelle in der Bibel weckt Zweifel an der dem Brot inwohnenden Güte. Kain erschlägt Abel, denn Gott hatte an dessen Lammfleisch mehr Freude als an Ackerfrüchten: Kain hatte ein Bündel Getreide auf den Altar getan, Brot in Rohform. Aber Jesus, mit dessen Geburt das Neue Testament begann, hebelte bekanntlich die eisernen Gesetze des Alten aus. ◀

JESUS UND DAS BROT

4 PERSONEN ⌚ 60 MINUTEN

Fladenbrot wird im Nahen Osten bis heute in einer Art Pfanne gebacken. Übrigens streiten sich die Forscher, wer massgeblicher dazu beitrug, dass der Mensch sesshaft wurde, das Brot oder das Bier. Zurzeit schwingt die Bierfraktion obenauf. Nun, ein Lamm war das Hauptgericht, aber in was tunkten Jesus und Judas zeitgleich ihre Bissen? Wir denken an Hummus oder Labneh oder auch Olivenöl mit Zataar.

DER TROCKENE ANTEIL: FLADENBROT
500 g Mehl in einer Schüssel mit einer kleinen Kuhle versehen, in der 1 Päcklein Trockenhefe mit 1 TL Zucker und einem Gutsch Wasser in ihrer Wirkkraft entfesselt wird. Das Salz aussen herum auf das Mehl streuen. Nach einer Viertelstunde Ruhezeit das restliche Wasser zugeben und zu einem Teig kneten. Unter einem Tuch zwei Stunden gehen lassen, dann in 8 Kugeln teilen und erneut unter dem Tuch aufgehen lassen. Die Kugeln mit etwas Mehl auf Pizzagrösse auswallen, und diese Fladen dann bei hoher Hitze beidseitig je drei Minuten in einer Bratpfanne mit wenig Öl backen. Anschliessend im Backofen bei 70 Grad auf einem feuchten Tuch warm halten.

DER NASSE ANTEIL: LABNEH
1 Liter vollfetter Joghurt durch ein Gazetuch seihen und gut abtropfen lassen (übrigens kann die Flüssigkeit getrunken werden, wer mag, gibt eine Prise Salz dazu).

0,5 dl Olivenöl in einem Pfännchen bei niedriger Temperatur mit einem Teelöffel Piment, je nach Geschmack auch einer gepressten Knoblauchzehe und etwas Salz, 10 Minuten erwärmen. Alternativ dazu: Olivenöl, Salz, Zitronenabrieb und Thymian frisch mischen und gleich verwenden.

Das Labneh in einem Suppenteller anrichten, mit dem Löffel eine Spiralspur in die Oberfläche ziehen und das Würzöl hineingiessen. Das warme Brot wird in ein trockenes Tuch eingeschlagen und zusammen mit dem Labneh und anderen Tunken serviert.

Hildegard Keller ist Autorin, Literaturkritikerin (Literaturclub, Bachmannpreis), Professorin. Sie schreibt und zeichnet sich durch die Literaturgeschichte.

Christof Burkard ist Jurist und Mediator. Er malt und kocht sich durch die Weltgeschichte. Keller und Burkard geben die Edition Maulhelden heraus und bieten auf www.maulhelden.ch eine Malvorlage zum Herunterladen an.