

1300 Jahre altes Brot mit Christusabbild: Archäologische Sensation und Denkstoff für Bäckerbranche

In der Türkei wurde ein rund 1.300 Jahre alter Brotlaib mit Christusdarstellung entdeckt – ein Fund, der auch in Österreichs Back-, Konditor- und Landwirtschaftsbranche Gedanken an Tradition und Symbolkraft weckt.



Ein Brot mit der Jesus-Christus-Darstellungen wurde in der antiken Siedlung Topraktepe in der Osttürkei gefunden. © Provinzverwaltung Karaman

Ein außergewöhnlicher Fund für die Backwelt

Bei Ausgrabungen im antiken Topraktepe in der türkischen Provinz Karaman stießen Archäologinnen und Archäologen auf insgesamt fünf verkohlte Brote aus dem 7. bis 8. Jahrhundert nach Christus. Eines davon zeigt eine vollständige Darstellung von Jesus Christus, begleitet von der griechischen Inschrift „Mit

Dank an den gesegneten Christus“.

Die übrigen Brote tragen Kreuzornamente – vermutlich wurden sie entweder als eucharistische Brote oder als Votivgaben eingesetzt. Für Bäcker, Konditoren und Fachleute in Österreich bietet dieser Fund mehrere interessante Perspektiven: Technik der Teigherstellung, Symbolik im Handwerk sowie die Verbindung von Landwirtschaft, Brot und Ritual.

Technik, Erhalt und Bedeutung aus handwerklicher Sicht

Erhaltungsbedingungen und Backtechnik

Die Brote wurden durch Verkohlung konserviert: Durch ein Feuer beziehungsweise hohe Hitze kam eine Art Karbonisierung zustande, wodurch sie außergewöhnlich gut erhalten blieben. Die Teigstruktur und Ornamente sind noch deutlich sichtbar – das erlaubt Rückschlüsse auf Backverfahren, Materialwahl und Stempeltechnik zur Darstellung. Für Bäckerbetriebe in Österreich eine Anregung: Welche traditionelle Technik wurde angewendet, und lassen sich Verfahren und Warenwert historisch reflektieren?



Eine seltene Darstellung von Jesus als Sämann (Bauern-Jesus), die ein irdisches, landwirtschaftliches Bild von Christus widerspiegelt. © Provinzverwaltung Karaman

Symbolik: Brot als Kultobjekt

Die Darstellung Jesu als Sämann – nicht im klassischen Pantokrator-Stil – zeigt eine agrarische Bildsprache und verweist auf die Verbindung von Glauben, Fruchtbarkeit und landwirtschaftlicher Arbeit.

In bäuerlich geprägten Regionen – wie Teilen Österreichs – ist die Verknüpfung von Brot, Ernte und Ritual durchaus mitdenkbar: Das tägliche Brot wurde hier nicht nur als Nahrung, sondern als Lebensgrundlage verstanden. Für Produzenten und Handwerksbetriebe in Österreich eröffnet dies eine Reflexion darüber, wie Tradition, Herkunft und Handwerk im Produkt kommuniziert werden können.

Impulse für die Branche

Österreich verfügt über eine starke Agrar- und Brotkultur: Von der Getreideproduktion über die Mühlen bis zur Bäckerei sind zahlreiche Wertschöpfungsketten eng verbunden. Der Fund erinnert daran: Das Brot war und ist Kulturträger.

Für Konditoren, Cafetiers und Chocolatiers kann die Idee symbolisch auf das Produkt übertragen werden: Wie kann Handwerk sichtbare Zeichen von Herkunft, Ritual oder Symbolkraft tragen – etwa durch spezielle Prägungen, Regionalität oder alte Getreidesorten?

Für Landwirte stellt die agrarische Bildsprache – „Jesus als Sämann“ – die Saat-Ernte-Beziehung in den Mittelpunkt. Sie ist ein Diskussionsanstoß über Brotgetreide, Direktsaat und die Vermarktung handwerklicher Backprodukte mit Herkunft.

Für das Fachpublikum ist der Fund auch Erinnerungswürdig im Hinblick auf die Liturgie- und Ritualgeschichte: Wie hat sich die Verwendung von Brot im religiösen und gesellschaftlichen Rahmen entwickelt? Und welche Bedeutung kann oder will man heute traditionellen Wurzeln im Produkt einräumen?

Was wir lernen können

1. Produkt mit Geschichte: Eine Besonderheit wie eine Prägung oder Symbolik kann ein Alleinstellungsmerkmal sein – ob im Brot- oder Feinbäckerbereich.

2. Herkunft & Agrarbezug: Das Motiv „Sämann“ betont die Verbindung von Acker bis Backstube. Österreichische Betriebe könnten dies in Kommunikation nutzen – etwa mit der Idee „Vom Korn zum Laib“.

3. Tradition & Innovation verbinden: Historisches Bewusstsein eröffnet Produktideen – neue Brotsorten mit regionalem Getreide, geprägte Laibe, Storytelling für Kunden.

4. Zielgruppenansprache: Für Cafés, Chocolatiers und Bonbonhersteller gilt: Herkunft, Symbolik und Handwerk sind Markenwerte – ein Fund wie dieser bietet Inspiration zum Markenaufbau.

5. Bildung & Marketing: Auch im Fachbereich ergibt sich ein Ansatzpunkt für Workshops oder Seminare („Technik und Symbolik in der Brotkultur“) – ideal für Verbände oder Bäckermeisterkurse.

Schlussgedanken

Der Fund von mehr als 1.300 Jahre alten Broten mit religiöser Symbolik eröffnet eine spannende Brücke zwischen Archäologie und modernem Handwerk. Für Österreichs Back-, Konditor- und Landwirtschaftsbranche liefert er Impulse zur Reflexion über Herkunft, Symbolkraft und Handwerksidentität. Betriebe sind eingeladen, den Gedanken „Brot als Kulturerbe“ aufzugreifen und für eigene Werte, Produkte sowie Kommunikation fruchtbar zu machen.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at