Text: Ines Schaupp-Steinhäusl
Fotos: Adobe Stock

Wussten Sie, dass ...





... in Österreich der Durchschnittsverbrauch von Brot pro Kopf monatlich etwa 3 kg beträgt?

... es in Österreich über 300 Brotsorten gibt?

... in Wien täglich so viel Brot weggeworfen wie in Graz konsumiert wird?

... Buchweizen ein Pseudogetreide ist, das nicht wie Getreide zu den Süßgräsern gehört, aber wie Getreide verwendet wird?

... Brot in einer Zirbendose kaum schimmelt?

... von Ägypten aus die Kenntnisse des Brotbackens über Griechenland und das Römische Reich nach Europa gelangten?

... das Wort „Hostie“ aus dem Lateinischen kommt und „Opfergabe“ bedeutet?

... die Hostie nur aus Wasser und Mehl besteht, ohne Hefe oder Backpulver, genau wie ungesäuertes Brot?

... Hostien ihre runde Form aus praktischen Gründen haben und weil man festgestellt hat, dass Brot, das für religiöse Zwecke genutzt wurde, schon in der Antike rund und flach war?

... die größte Hostienbäckerei, jene der Steyler Missionare in Mödling, Ende 2020 nach 94 Jahren die Produktion eingestellt hat?

... bei glutenfreien Hostien ein geringer Gehalt an Gluten drinnen sein muss? Sonst sind sie laut der zuständigen Vatikanischen Kongregation nicht eucharistiefähig.

... dass es ein christliches Ritual ist, Brot vor dem Anschneiden an der Unterseite dreifach zu bekreuzen, um sich der Dreifaltigkeit Gottes zu besinnen? So wird das Brot gesegnet und Gott gedankt.