

**NUR ZUR VERWENDUNG IM WETTBEWERB. DER TEXT DARF VORHER NICHT
GEÜBT WERDEN!**

Für zeilengleiches Abschreiben: Schriftart Courier New, 12 Punkt, links und rechts jeweils 2,5 cm Rand.

Es ist ja nun beileibe nicht alles schlechter geworden in den zweieinhalb Jahren Pandemie. Bei manchen Menschen setzte ein Nachdenken ein über das, wie sie sich ihr Leben in Zukunft vorstellen möchten, andere wechselten gleich die Jobs. Und wieder andere entdeckten plötzlich ihr Talent in der Küche.

Einige begannen beispielsweise Brot zu backen. Natürlich hatte es ja schon jahrelang immer wieder geheißen, Brot backen sei easy, man wisse dann, was drin ist – und obendrein sei es deutlich günstiger als Brot zu kaufen. Aber dran gewagt hat man sich lange doch nicht. Brot und vor allem ein Fladenbrot

zu backen ist auf der ganzen Welt verbreitet, oft wird das unter ärmlichsten Bedingungen gemacht. Warum um alles in der Welt tun wir uns in unserer zivilisierten Welt, in der wir sogar über den Luxus von Backöfen zu Hause verfügen, so schwer damit und feiern es sogar regelrecht ab, wenn das jemand

fertigbringt ein Fladenbrot herzustellen? Ich habe mich einem Mann unterhalten, der eigentlich ein studierter Geowissenschaftler ist, 2008 jedoch seine Liebe zum Brot entdeckte und durch neun Bücher seit 2013 der auf diesem Gebiet der mit Abstand erfolgreichste deutsche Autor ist.

Text entnommen aus: Das täglich Brot selbst backen, von Matthias Mangold, veröffentlicht in der Pirmasenser Zeitung am 17.09.2022