

EINEN LAIB BROT, BITTE !.

Wenn meine Großmutter mich zum Bäcker um die Ecke schickte, pflegte sie mir ein 50-Pfennig mit den Worten in die Hand zu drücken: „Geh zu Meurers und sag' 'Einen Laib Brot, bitte! Aber lass dir kein Kastenbrot geben, sondern nur ein rundes Brot. Und nun geh schön und sei bald zurück.“

Einen Laib Brot – wer verlangt den heute noch? „Keiner mehr“, sagt mir die betagte Bäckerin im Laden, selbst Tochter eines Bäckers. „Zu meines Vaters Zeiten gab es hier auf dem Land kaum anderes Brot. Die Bauern brachten ihr Mehl und ließen sich für ein paar Pfennige ihre Laibe ausbacken, mussten freilich auch beim Einmachen helfen, beim Zubereiten des Sauerteigs. Nein, das Wort Laib ist verschwunden, das benutzt heute keiner mehr. Bei den vielen verschiedenen Sorten und Formen, in den heute Brot angeboten wird, das gab's früher natürlich nicht.

Es ist aber nur ein kleiner Schritt in der Entwicklung der sprachlichen Verwendung der beiden Wörter *Laib* und *Brot*, dass nun das erste der beiden aus dem alltäglichen Deutsch verschwunden ist. Wenn dieses Wort auch uralt ist, seit eh und je benutzt wurde, was besagt es schon, wenn die Leute es nun nicht mehr in den Mund nehmen, in der Literatur, in der gehobenen Sprache wird es sich noch eine Weile behaupten, und, wer weiß, vielleicht eines Tage wieder auferstehen. Wer seine lange und abwechslungsreiche Geschichte betrachtet – aus der in diesem Aufsatz Vieles zur Sprache kommen soll -, wird vielleicht meinem Optimismus zustimmen.

Schon gegen Ende des 18. Jhs. hat ADELUNG die Ansicht vertreten, das im Oberdeutschen besonders verbreitete Wort *Laib* und das Wort *Brot* seien beides uralte Wörter, die dasselbe bedeuteten und zwar sowohl *ein Brot* als auch *Nahrung*. Jedoch bezeichne *Laib* meist Brote in spezieller Form, kreisrund oder länglich rund. Die Schreibweise mit *ai* entspreche dem oberdeutschen Dialekt, doch sah er offenbar keinen Unterschied zum Wort *Leib* (Körper usw.), weshalb er wohl *Laib* und *Leib* in einem Wörterbuchartikel behandelte.

Hierin sind modernere Wörterbuchautoren ganz anderer Ansicht, jedoch bewundert man Adelung zu Recht, dass er den Gebrauch von *Laib* in verschiedenen Bibelübersetzungen und Sprachen nebeneinander darstellte¹:

Luther – 1 Chron 17:3	<i>Und theilete aus jedermann- ein Laib Brots und ein Stück Fleisches.</i>
Otfried	<i>Finf Laiba, fünf Brote</i>
Wulfila	<i>Hhlaiban</i>
lateinisch (lat.)	<i>Libum, Libo</i>
mittellateinisch (mlat.)	<i>Leibo</i>
angelsächsisch (angs.)	<i>Hlaf</i>
englisch (e.)	<i>Loaf</i>
schwedisch (schwed.)	<i>Lef</i>
finnländisch (finn.)	<i>Leipa</i>
lappländisch (lapp.)	<i>Leabe</i>
böhmisch (böhm.)	<i>Chleba</i>
polnisch (poln.)	<i>Chleb</i>
wendisch (wend.)	<i>Chlieb, Klieb</i>
kroatisch (kroat.)	<i>Hlieb</i>
russisch (russ.)	<i>Хлеб</i>
hannoveranisch	<i>Luffe</i>

Damit wird unser Blick über den Rand der Wörterbücher hinaus auf die Belege wirklichen Gebrauchs gelenkt, hier auf die Bibelübersetzungen, die für

¹ JOHANN CHRISTIAN ADELUNG, Grammatisch=kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, Leipzig 1793-1801, IV Bde., Bd. II, 1990 f, 'Leib'

die Bezeichnungen von Brot besonders ergiebig sind, da sie uns den Sprachwandel über viele Jahrhunderte und in verschiedenen Regionen deutscher Zunge vor Augen führen. So zum Beispiel in der Bitte des Vaterunsers: *Unser tägliches **Brot** gib uns heute!* (Mt 6:11)²

Wulfila, westgotisch, um 370 <i>himma daga</i> ³	hlaif <i>unserana thana sinteinan gif uns</i>
St. Gallen, alemannisch, Ende 8. Jh. ⁴ <i>hiutu</i>	prooth <i>unseer emezzihic kip uns</i>
Freising, altbairisch, noch Ende 8. Jh. <i>eogauuanna</i>	pilipi <i>unsraz emizzigaz kip uns</i>
Weißenburg, rheinfränkisch, Anfang 9. Jh. <i>hiutu</i>	broot <i>unseraz emetzigaz gib uns</i>
Ahd. Tatian, ostfränkisch, um 825	<i>unsar brôt tagalîhhaz gib uns hiutu</i>
Altenglisch, westsächsisch, 9. Jh. ⁵	<i>ûrne gedæghwâmlîcan hlâf syle ûs tô dæg</i>
Notker, alemannisch, um 1000	<i>unser tagelîcha brôt kib uns hiuto</i>
Ambras, Wien, 11. Jh.	<i>unsir tagelîchiz prôt gib uns hiuto</i>
Heliand, altsächsisch, um 840	<i>gef ûs dago gehuulikes râd</i>
Otfried ⁶ , rheinfränkisch, um 868 <i>ginuhti</i>	<i>thia dâglichun zuhti gib hiut uns mit</i>

In den erhaltenen Teilen der Bibel Wulfilas kommt das Wort *hlaifs* so häufig vor, dass man dadurch dieses Wort in allen Fällen des Gotischen kennt:

	Einzahl	Mehrzahl
Nominativ	<i>hlaifs</i>	<i>hlaibôs</i>
Genitiv	<i>hlaibis</i>	<i>hlaibê</i>
Dativ	<i>hlaiba</i>	<i>hlaibam</i>
Akkusativ	<i>hlaif</i>	<i>hlaibans</i>
Vokativ	<i>hlaif</i>	

Wulfilas *hlaifs* ist die erste Erwähnung des gemeingermanischen Wortes **hlaiba-*; seine Herkunft ist bislang ungeklärt. Es soll mit lat. *libum* (so hieß der fladenförmige, aus Käse, Milch, Eiern und Weizenmehl in Öl gebacken und mit Honig bestrichene Opferkuchen der Römer⁷) und mit griech. *klîbanos* (so hieß eine eiserne Pfanne zum Backen flacher Gerstenfladen und auch das irdene Gefäß zum Brotbacken in Griechenland⁸) verwandt ist, ist sprachgeschichtlich umstritten.⁹ Nicht umstritten ist, dass *Laib* kein indoeuropäisches (ieu.) Wort ist. W. PFEIFER vermutet, dass es aus einer dem leu. vorausgehenden Sprache ins Germanische übernommen wurde (*Substratwort*). Doch welche Substratsprache

2 Wenn nicht anders vermerkt, stammen die Beispiele aus den von HANS EGGERS, Deutsche Sprachgeschichte, Hamburg 1986, 2 Bde, I 256 ff veröffentlichten Vaterunser-Texten, deren Herkunft dort auch angegeben und erläutert ist.

3 Über die Quellenlage gibt BRAUNE / EBBINGHAUS, Gotische Grammatik, Tübingen 1981, S.2 f, Auskunft; Text S. 147

4 Das älteste deutsche Buch – Die 'Abrogans'-Handschrift der Stiftsbibliothek St. Gallen, im Facsimile herausgegeben und beschrieben von B. BISCHOFF, J. DUFFT, S. SONDEREGGER, St. Gallen 1977, 2 Bde, I 320; II 306

5 LEONHARD H. FREY, Readings in Early English Language History, New York 1966, 3

6 WULFILA hat bei der Brotvermehrung nach Mathhäus *finf leiba = fünf Laibe*, OTFRIED in seinem Evangelienbuch bei der Brotvermehrung nach Johannes *brot, thaz brot* (III, 6, 28 ff)

7 J.M. STOWASSER, Lateinisch=Deutsches Schulwörterbuch, Leipzig 1900, 621

8 W.PAPE, Griechisch=Deutsches Handwörterbuch in 3 Bänden, Braunschweig 1849, I 1335, > auch 398

9 W.PFEIFER, Etymologisches Wörterbuch des Deutschen, München 1995, 759 'Laib'

käme dafür in Betracht? Das Vaskonische liefert dafür keinerlei Anhaltspunkte, und andere Substratsprachen sind nicht bekannt.¹⁰

Zahlreiche Autoren¹¹ belegen, 'laib' habe ursprünglich das ungesäuert gebackene Brot bezeichnet. Daraus ergibt sich: Die sprachgeschichtlich vorauszusetzende Wortwurzel *hlaiba- muss nach der vor Ende des 3. vorchristlichen Jahrtausends anzusetzenden Ethnogenese der Germanen im nordeuropäischen Raum von einer unbekanntem Einwanderergruppe übernommen worden sein. Ursache dafür kann nur gewesen sein, dass mit *hlaiba- bezeichnet eine für die Germanen bessere, ihnen bislang unbekanntem Brotart zu ihnen kam.

Archäologisch betrachtet geschah dies während der Jungsteinzeit. Aus deutschen Ausgrabungen wissen wir, dass in der Jungsteinzeit bereits eine ganze Bandbreite von Backmethoden im Schwange waren, von solchen, bei denen Getreidebrei auf erhitzte Keramikplatten aufgetragen wurde, bis zu solchen, bei denen vergorene Sauerteige und in sehr verschieden aufgebauten Backöfen aufgehen und dann gebacken werden konnten¹². Die hier angesprochene Periode scheint nach den von PROF. LÜNING praktisch nachvollzogenen Grabungsbefunden geradezu eine Periode gewesen zu sein, in der die Menschen der Jungsteinzeit die damals jüngsten Erfolge der Landwirtschaft und Getreidezucht in immer neuen Koch- und Backrezepten und -methoden umzusetzen versuchten.

Die Anregung zu einem der damals entscheidenden Back'fortschritte' muss zu den Germanen im Nordseeraum vor Ende des 3. vorchr. Jts. von uns unbekanntem Nicht-Indoeuropäern überkommen sein. Man kann vermuten, dass diese Unbekanntem zu jenen Atlantikern zu zählen sind, die aus Nordafrika entlang den Küsten bis in den äußersten Norden vordrangen und in den britischen und skandinavischen Küstengebieten ihre sprachlichen und kulturellen Spuren hinterließen.¹³

Deshalb verwundert es nicht, dass *hlaiba- , die einstige Bezeichnung für 'modernes' Brotgebäck, sich später und bis heute im 'germanischen' Nord- und Mitteleuropa findet und in mitteleuropäischen Gebieten, aus denen in der Völkerwanderung Germanen aus- und Slawen einzogen:

altfränkisch (afr.)	<i>hlêf</i>
angelsächsisch (angs.)	<i>hlâf</i>
englisch (e.)	<i>loaf</i>
schwedisch (schwed.)	<i>lef</i>
finnländisch (finn.)	<i>leipa</i>
lappländisch (lapp.)	<i>leabe</i>
wendisch (wend.)	<i>chlieb, klieb</i>
böhmisch (böhm.)	<i>chleba</i>

10 Vgl. TH. VENNEMANN, Zur Entstehung des Germanischen, 'Sprachwissenschaft 25', 2000, 239-269

11 So schon J. UND W. GRIMM, Deutsches Wörterbuch, 32 Bde., Leipzig 1854-1954 (DWB) – XII 590 'LEIB' und II 399 'BROT'; außerdem P. GREBE, Der Große Duden, Etymologie, Mannheim 1963, 384 'Laib'; PFEIFER, s.o.; KLUGE, Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache, Berlin 2002²⁴, 554 'Laib'; und H. MAAS, Wörter erzählen Geschichten, München 1965, 108

12 Eine erstaunlichen Einblick in zahlreiche durch Grabungsergebnisse abgesicherte Backexperimente hat eine Studentengruppe um PROF. JENS LÜNING auf dem Hesttag 2004 in Heppenheim/Bergstraße vorgeführt und in dem Katalogband Die Bandkeramiker, Erste Steinzeitbauern in Deutschland, Rahden/Westfalen, Leidorf 2005, S. 88-129, veröffentlicht.

13 TH. VENNEMANN, Basken, Semiten, Indogermanen: Urheimatfragen in linguistischer und anthropologischer Sicht, Innsbrucker Beiträge zur Sprachwissenschaft 93, Innsbruck 1998, S. 119-138

kroatisch (kroat.)	<i>hlieb</i>
polnisch (poln.)	<i>chleb</i>
russisch (russ.)	<i>хлеб</i>

Im Englischen haben Nachkommen von angs. *hlâf* regelrecht Karriere gemacht. Aus einer Zusammensetzung mit germ. **deigjôn* = *Teigkneterin* entstand aengl. *hlœfdige* = *Brotkneterin*, 'Brotherrin', *Hausherrin* und daraus der engl. Titel der adligen Frau *Lady*. Ebenso wurde aus der Zusammensetzung mit germ. **ward-* = *Wart*, *Verwalter*, *Hüter* aengl. *hlâfweard* und daraus *hlâford* und schließlich der engl. Titel des Hausherrn als Brotgeber seiner Hörigen *Lord*.¹⁴

Schon in den ersten 'deutschen', also alt-hochdeutschen, -sächsischen, -bairischen, -friesischen, und -alemannischen Texten haben sich dagegen die Nachkommen des germ. **hlaiba-* schwergetan, sich gegen die im 8.-10. Jh. n. Chr. offenbar stärkere Konkurrenz von ahd. *brôt* = (mit *Sauerteig* gebackenes) *Brot* zu behaupten. In Bibelübersetzungen und in Bibelnachdichtungen, in denen der Wortbestand am einfachsten zu überprüfen ist, überwiegt 'Brot' gegenüber 'Laib'. Wie die am Anfang gegebene Aufstellung zeigt, scheint das aber weder ein regional noch ein zeitlich bedingtes Phänomen zu sein; es wird deshalb gemeinhin von einem *Verdrängen des Wortes Laib durch das Wort Brot* gesprochen – wozu allerdings einige Autoren aus der Literatursprache hinzufügen, denn in der Alltagssprache war 'Laib' – übrigens erst seit dem 17. Jh. zur Unterscheidung von *Leib* = *Körper* mit *ai* geschrieben – bis ins 20. Jh. höchst lebendig. Das weiß man auch aus der Verbreitung der mhd. und mnd. Formen *leip* und *leve*, von denen mhd. *lebkuochen* und *lebezelten* abgeleitet sein könnten¹⁵, der honigsüße *Lebkuchen*.

Der in Freiburg 1952 erschienene Neue Herder nennt *Laib eine uralte Bezeichnung für Brot (in Süddeutschland rund geformt)*¹⁶, welches ältere Wort für das ungesäuerte Gebäck von der Bezeichnung *Brot* für das gesäuerte Gebäck zurückgedrängt worden sei¹⁷. Während die Wörterbücher des DUDEN bis in die neuesten Ausgaben *Laib* stets noch verzeichnen, hat der 20-bändige dtv-Brockhaus für das Wort *Laib* keinen Platz mehr.¹⁸

Wenn ich über diese Veränderungen im Sprachgebrauch nachdenke, will mich die Erklärung, *Laib* habe das nicht mit Sauerteig als Hebe- und Lockerungsmittel bereitete Brotgebäck bezeichnet, nicht recht überzeugen. Steht hinter diesem Erklärungsversuch vielleicht die aus dem Alten Testament¹⁹ bekannte Unterscheidung von gesäuerten und ungesäuerten Broten, von denen die einen mit dem verächtlich 'ägyptisch' und 'heidnisch' genannten Sauerteig bereitet, die anderen, die *Mazzen* (hebr. *matsah* = *reine Laibe*), aber nur aus Gerstenkörnern – oder -mehl und Wasser zu dünnen Fladen ausgezogen gebacken wurden? Aber damals wurden alle Brote, ob nun aus ungesäuertem oder mit Sauerteig versetztem Teig geformt in aller Regel auf Steinen, Platten, allenfalls in Tongefäßen zu einem *flachen Gebäck* ausgebacken, wobei es die Ägypter schon im 2. vorchr. Jt. auf 30 verschiedene Brotsorten

14 C.T. ONIONS (Editor), *The Oxford Dictionary of English Etymology*, Oxford 1985¹², 511 'lady'; 537 'lord'

15 Es wird allerdings auch eine Ableitung aus dem Klosterküchenlatein erwogen, in dem mlat. *libum* = *Kuchen* eine ferne Erinnerung an die oben erwähnten römischen Opferkuchen wachhielt. Vgl. E.Habel/F. Gröbel, *Mittelateinisches Glossar*, Paderborn 1989, 221.

16 Bd.1, 2331

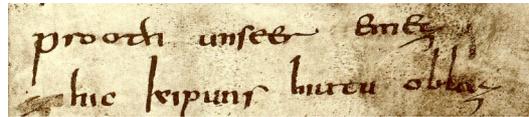
17 Ebenso 510

18 Meine Ausgabe erschien 1986. Auch dem digitalen Brockhaus multimedial 2006 fehlt das Stichwort *Laib*.

19 Ex 12:8-20 – vgl. auch : HERBERT HAAG, *Biblisches Wörterbuch*, Freiburg 2003, 83 'Brot'; 277 'Mazzot'

gebracht haben sollen.

Das macht auch verständlich, warum im Frühmittelalter der Gebrauch von ahd. *laiba* in der hochsprachlichen Literatur mehr und mehr dem von ahd. *prôt* weichen musste.



Die Brotbitte des Vaterunsers im ältesten deutschen Buch, dem Abrogans – Ende 8. Jh. - Stiftsbibliothek St. Gallen

Während das Volk nämlich weiterhin vor allem sein Getreidemus²⁰ aß, daneben 'laiba', das flache Fladenbrot, setzte sich bei den wohlhabenderen Ständen nach und nach eine neue Gebäcksorte durch. Da ihre Herstellung in einem eigenen professionellen Verfahren erfolgte, wurde sie mit einem Wort bezeichnet, das dieses Verfahren wiedergab: *brôd*.

Dieses Kind der westgermanischen Sprachwelt kommt wie seine Geschwister *brauen*, *brühen*, *brodeln*, *braten* aus den großen Küchen und Backhäusern, wie sie für adlige Höfe und Klöster, für die Verpflegung größerer Gemeinschaften mit gehobenen Ansprüchen vom Frühmittelalter an zunehmend eingerichtet wurden. Hier experimentierte man mit Speisen und Getränken, und hier entdeckte man, dass man mit Sauerteig versetzten Teig aus Mehl und Wasser in erwärmten Räumen nach längerer Zeit weiter 'aufging' und dann, in vorher erhitzten steinernen Backöfen abgebacken, ein Gebäck mit fester, schmackhafter Kruste und weichem, besonders bekömmlichen Inneren ergab. Nach den im Innern des Gebäcks sichtbaren feinen Blasen hatte ein feiner Dunst, nach dem das frische Gebäck noch roch, die Lockerung des Teigs bewirkt. So erhielt das neue Gebäck seinen Namen, einerseits verwandt mit den oben genannten 'Küchen—wörtern'²¹, andererseits nicht fern von dem westgerm. Wort, das im Altengl. *bræp* = *Geruch, Ausdünstung, Dampf*, im neuengl. *breath* = *Atem hervorbrachte*, deutsch das veraltete Wort *Brodem*²².

Das neue Feingebäck *brôd* verbreitete sich rasch; die höheren Stände reservierten es aber über Jahrhunderte für sich, und ließen den gemeinen Mann von der köstlichen Speise nur träumen. Man erreichte das durch eine strenge Privilegienpolitik, die Backhäuser, ja Backöfen an herrschaftliche Privilegien banden, wie Jagd- und Fischerrechte, und – wegen der Feuergefahren – zudem Backöfen nur an der windabgelegenen Seite der Siedlungen erlaubte.

Die etymologischen Wörterbücher diskutieren auch eine mögliche Herkunft des Wortes *brot* von dem Verb *brechen*, führen dagegen aber eine Reihe von sprachlichen Gegenargumenten an. Diesen möchte ich noch das sachliche anfügen, dass das von der Sauerteiggärung aufgetriebene Brot sich sehr viel weniger zum Brechen eignet als der ältere Brotfladen, der getrocknet ungebrochen nicht genießbar war, aber im Namen *laib* darauf keinen erkennbaren Bezug hatte.

20 Vor allem aus Hirse und Hafer – Man vergl. zu diesem Abschnitt W. RÖSENER, *Bauern im Mittelalter*, München 1987³, besonders 107 ff

21 Die allesamt von der ie. **b^herw-/b^hru-* = *wallen, sieden* abstammen – KLUGE, 146 'brauen' u.ö.

22 Ebenso 151; auf den Zusammenhang mit *brodeln* verweist ausdrücklich PFEIFER, 173, der weiter wörtlich schreibt: *Damit bezeichnet Brot ursprünglich den Gärstoff (Sauerteig), eigentlich 'das Gegorene' ...*