



**GOTTESDIENSTE,  
IMPULSE UND AKTIONEN  
RUND UMS BROT**

**kda**  
Kirche+Arbeit



**afg**

**ERNTEDANKFEST 2012**

„BROT-ZEIT“

In der Zeit um das Erntedankfest backen viele oberfränkische Bäckereien ein besonderes Brot und kennzeichnen es mit der „Gott-sei-Dank“-Brotmarke.

Das Logo wurde im Rahmen eines Wettbewerbs der Evangelischen Landjugend entwickelt. Auf das Wesentliche beschränken sollte sich die Zeichnung, sagte Dorothe Höllerer, die Gewinnerin des Wettbewerbs. „Das Erntedankfest ist mir wichtig, weil es uns an das Wesentliche erinnert.“ so Dorothea Höllerer. „Bei aller Kunst der Landwirte – ohne Gottes Schöpfung hätten wir nichts.“

Die Idee zur „Gott-sei-Dank-Brot“-Aktion wurde im Netzwerk „Gemeinsam für die Region“ / Bad Alexandersbad in Zusammenarbeit mit der Evangelischen Landjugend in Oberfranken entwickelt und sehr erfolgreich durchgeführt.

Gemeinsam mit den oberfränkischen Bäckerinnungen, der Katholischen Kirche, der Evangelischen Kirche und dem Kirchlichen Dienst in der Arbeitswelt – Fachstelle Kirche und Handwerk haben wir die Idee aufgenommen und weiterentwickelt.

Mir der vorliegenden Arbeitshilfe möchten wir anregen, das Brot und den Dank bei den Veranstaltungen rund um das Erntedankfest zu thematisieren und dabei die Kirchengemeinden und die Handwerkerinnen und Handwerker zusammenzubringen.

- Dank für das Korn, das auf den Feldern wächst.
- Dank für das handwerkliche Können derer, die daraus Brot machen.
- Dank dafür, dass Menschen Brot und Arbeit haben.

„Gottesdienste, Impulse und Aktionen rund ums Brot“:

Wir freuen uns über Rückmeldungen, Ihr

**Martin Hoffmann**

Volkswirt, Netzwerk: „Gemeinsam für die Region“  
maddin.hofmann@gmx.de

**Stefan Helm**

Diakon, Kirchlicher Dienst in der Arbeitswelt –  
Fachstelle Kirche und Handwerk  
helm@kda-muenchen.de

INHALTSVERZEICHNIS

- S. 2) Einleitung/Inhalt
- S. 3) Grußwort
- S. 4) Erntedank-Gottesdienst
- S. 8) Familien-Gottesdienst
- S.11) Aktionen im Kindergarten
- S. 13) Aktion: Kirchencafe
- S. 16) Aktion: Brot in der Arbeit mit Kindern
- S. 17) Entdeckung
- S. 18) Bericht: Ein Besuch in der Backstube
- S. 20) Impressum



„DIE BÄCKEREI UM DIE ECKE“

Es gibt sie noch und ich mag sie: Die alteingesessene Bäckerei um die Ecke. Die Inhaberin steht hinter der Ladentheke, kennt den – langjährigen, treuen – Kunden beim Namen. Deshalb auch die häufige Frage: „Wie immer – den 1 Kilo Laib?“ „Ja, wie immer – und heute bitte auch noch ein Baguette!“

„Wie immer!“ – Mag die Vielfalt der Brotsorten zugenommen haben, mag sich die Technik in der Backstube verändert haben. Beim Brot ist vieles – „Wie immer!“ Und bevor wir den Laib anschneiden und frisches Brot in unseren Mund wandert, haben sich viele Hände um diese Scheibe Brot bemüht.

Brot – ein Grundnahrungsmittel, das man sich nicht überisst. Und als Grundnahrungsmittel steht Brot in unserem westlichen Kulturkreis symbolisch für alles, was wir zum Leben brauchen. Deshalb die vierte Vater-unser-Bitte: „Unser tägliches Brot gib uns heute“. Martin Luther legt sie so aus: „Alles was not tut für Leib und Leben ...“ Der christliche Glaube sieht hinter dem

Brot noch mehr: Gott selbst. Im Abendmahl kommt Jesus Christus in, mit und unter dem Brot zu uns. So wird er uns Kraft und Nahrung für den Alltag und schafft Gemeinschaft zwischen unterschiedlichsten Menschen an seinem Tisch.

Die Initiative „Gott-sei-Dank-Brot“ ist eine gute Idee. Der Brotaufkleber erinnert Menschen daran, dass Brot mehr ist als ein Mittel zum Satt-Werden. Er weist auf Gottes Treue und Fürsorge hin und ermutigt zum Dank. Und er unterstützt das Bäckerhandwerk vor Ort. Mit dem Kauf des „Gott-sei-Dank-Brot“ setzen Kundinnen und Kunden ein Zeichen, dass sie Handwerksbetriebe und regionale Vermarktung schätzen und den Einzelhandel in der Nachbarschaft stärken wollen.

Gott sei Dank, dass Sie sich für diese Aktion begeistern! – Denn es soll sie doch noch weiter geben: Die alteingesessene Bäckerei um die Ecke. Eben: „Wie immer!“

**Detlev Bierbaum**  
Oberkirchenrat



## GEDANKEN UND PREDIGT ZUM ERNTEDANKFEST AM 7. OKTOBER 2012 ÜBER 1.TIMOTHEUS 4,1-5

### Vorüberlegungen

„Coffee to go“ – vielleicht der Inbegriff dafür, dass Speisen heute überall und jederzeit verfügbar sein sollen. Fasten ist aus der Mode gekommen. Die wenigsten meiner Generation (ich bin 1964 geboren) können sich noch vorstellen, dass auch in unserem Kulturkreis Mittwoch und Freitag traditionelle Fastentage waren. Gerade noch erinnern wir uns, dass es zu Schulzeiten durchaus einmal Kaiserschmarrn oder Eier in Sensauce als Hauptgericht zu Mittag gab.

Fasten aus religiöser Überzeugung? Die Aktion „Sieben Wochen ohne“ versucht seit einigen Jahren, dies mit unkonventionellen Vorschlägen zum Fasten wieder populär zu machen – freilich nur für den überschaubaren Zeitraum der Passions- (oder eben: Fasten-) Zeit.

In der jungen Christenheit dagegen gab es Gruppen, die aufgrund ihrer Herkunft völlig selbstverständlich an den Speise- und Fastengebieten des Alten Testaments festgehalten haben. Der Verzicht auf bestimmte Speisen war für sie selbstverständlich – genauso wie die Beschneidung.

Der Apostel Paulus ist selber Judenchrist, aber er bricht mit seiner jüdischen Tradition, weil er der Überzeugung ist, dass in Jesus Christus das Gesetz des Alten Testaments vollendet und zum Ende gekommen ist. Er geht diesen Schritt aber auch, weil er weiß, dass es einem griechischen oder römischen Mann nie zu vermitteln wäre, dass er sich beschneiden lassen muss, bevor er Christ wird. Die Botschaft des Evangeliums wäre auf den jüdischen Kulturkreis beschränkt, wenn es an die Gesetze des Alten Bundes gebunden bliebe.

Die neuen Gemeinden, die durch die paulinische Mission entstehen, sehen sich dann aber vor einer ganz anderen Herausforderung, die von Neuem zu der Frage führt: „Was dürfen wir essen?“ Auf den Märkten wird oft Fleisch von Tieren angeboten, die als Opfertiere im Rahmen eines heidnischen Kultes geschlachtet wurden. Christinnen und Christen fragen sich, ob sie mit dem Kauf und Verzehr dieses Opferfleisches implizit auch die Gottheit anerkennen, der dieses Tier geopfert wurde. 1. Kor. 8 zeigt, dass diese Frage in der Gemeinde zu Korinth intensiv diskutiert wurde. Sie könnte auch im Hintergrund der Worte an Timotheus stehen. Der Brief stammt aller Wahrscheinlichkeit nach nicht von Paulus selbst, sondern von einem späteren Autor seiner Schule.

Die Verbindung von Fasten und sexueller Enthaltsamkeit (v. 3) legt andererseits aber auch die Vermutung nahe, dass es sich bei den Gegnern, die der Autor im Blick hat, um eine besonders asketische Gruppe innerhalb der christlichen Gemeinde handelt. Möglicherweise verbindet sich in ihr jüdische Tradition mit unmittelbarer Endzeiterwartung. Die Anhänger dieser Gruppe wollen also durch sexuelle Enthaltsamkeit und strenges Fasten als besonders rein und geheiligt für das Reich Gottes vorgefunden werden.

Der Autor beantwortet beide Sorgen, diejenige um das Opferfleisch und diejenige um die eigene Reinheit mit dem schlichten Verweis darauf, dass nichts verwerflich sein kann, was mit Danksagung empfangen – und genossen – wird (v. 4). Alle Dinge nämlich sind durch Gott geschaffen.

Aus diesen Überlegungen ergeben sich unterschiedliche Perspektiven für eine text- und zeitgemäße Predigt, die in der folgenden Ausarbeitung nur zum Teil aufgegriffen werden können:

### 1. Danksagung und unser Umgang mit Nahrungs-/Lebensmitteln

Für die meisten Menschen soll Essen überall und alle Zeit zur Verfügung sein. Coffee to go. Die meisten Menschen kaufen daher auch unkontrolliert und in der Regel zu viel ein. Im Durchschnitt wirft jeder Deutsche 81,6 kg Lebensmittel pro Jahr in den Müll! Ehemals wertvolle Lebensmittel wie Brot sind zur industrialisierten Massenware verkommen und erfahren keine Wertschätzung mehr. Der Hinweis auf das Empfangen mit Danksagung kann uns den Wert unserer Nahrungsmittel neu bewusst machen. Alle Lebensmittel sind ein wunderbares Geschenk unseres Gottes.

### 2. Lebensmittel und ihre Entstehungsbedingungen

Wenn alles, was Gott geschaffen hat, gut ist und wir es mit Danksagung und Wertschätzung empfangen sollen, dann stellt sich die Frage, ob uns die Entstehungsbedingungen unserer Lebensmittel egal sein können: Kann es gut sein, dass Schweine in der konventionellen Masthaltung auf so engem Raum leben, dass sie sich gegenseitig Ohren und Schwänze annagen? Kann es gut sein, dass in Apfelplantagen so viel Insektizide und Pestizide versprüht werden, dass selbst eine natürliche Bestäubung durch Bienen schon schwierig geworden ist? Wenn wir ernst nehmen, dass alles Gottes gute Gabe ist und Baum und Schwein unsere Mitgeschöpfe, dann können

uns solche Auswüchse der industrialisierten Landwirtschaft (und des „Hauptsache billig“ unseres Einkaufsverhaltens) nicht gleichgültig lassen.

### 3. Sind Vegetarier die besseren Christen?

Gerade unter Umweltengagierten begegnet mir oft die Frage, ob Christinnen und Christen noch mit gutem Gewissen Fleisch essen können oder nicht vielmehr wieder zum Urzustand der Schöpfung zurück kehren müssen, in dem Mensch und Tier sich nur von Gräsern und Früchten ernährt haben. Die Auffassung des Autors ist hier eindeutig – ich würde sie für heute aber auf jeden Fall dahingehend konkretisieren, dass das Fleisch doch bitte aus artgerechter Tierhaltung sein sollte: auch das Mitgeschöpf, dessen Fleisch ich esse, hat bis zu seinem Tod ein würdiges Leben verdient.

### 4. Wertschätzung von Lebensmitteln und das rechte Maß

Fasten ist aus der Mode gekommen – und heilsnotwendig ist es sicherlich nicht, wie die Auseinandersetzungen in den paulinischen Gemeinden zeigen. Oftmals ist Fasten aber ein gutes Mittel, um zu einer neuen Wertschätzung der Lebensmittel zu gelangen.

Im maßlosen Genuss ist uns nicht nur der Wert, sondern auch das Maß für unsere Ernährung verloren gegangen. Davon zeugen zum einen die schon erwähnten Mengen an Lebensmittel Müll, zum anderen aber die verschiedenen Zivilisationskrankheiten, die auf zu viel Genuss („Übergewicht“) oder auf den Genuss von zu viel bestimmten Produkten zurück zu führen sind. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung geht zum Beispiel davon aus, dass für eine ausgewogene Ernährung 80g Fleisch oder fleischliche Produkte pro Tag absolut ausreichend sind. Wer sich daran orientiert, kann dann übrigens auch problemlos den höheren Preis für Fleisch aus artgerechter Tierhaltung bezahlen. Wer Brot nach Bedarf und nicht nach Packmengen von Sonderangeboten einkauft (von denen dann ein Teil im Müll landet), kann sich den höheren Preis der handwerklichen Qualität ebenfalls leisten.

### Predigtentwurf

Liebe Schwestern und Brüder in Christus,  
„Coffee to go“ – wann haben Sie diesen zum letzten Mal in der Hand gehabt? Coffee to go ist zum Sinnbild dafür geworden, dass Lebensmittel zu jeder Zeit und an jedem Ort verfügbar sind. Wenn wir ehrlich sind, dann gilt das nicht nur für den schnellen Kaffee oder die Semmel „auf die Hand“, sondern auch für den Zustand in unseren Küchen und Kühlschränken: Essen ist allezeit verfügbar. Lieber kaufen wir etwas mehr ein, damit am nächsten Tag oder für den späten Appetit am Abend noch etwas im Kühlschrank ist. Manches bleibt dann dort freilich auch länger als gedacht liegen, verdirbt. Wir werfen es in den Müll – egal,

Lebensmittel kosten ja nicht viel. Gerade einmal 11 Prozent seines Einkommens gibt ein Durchschnittshaushalt in Deutschland für Lebensmittel aus. Rund 80 kg Lebensmittel wandern so pro Jahr und Person in den Müll.

Aus religiösen Gründen auf bestimmte Speisen zu verzichten, das kommt uns eher selten in den Sinn. Vielleicht in der Passionszeit, weil wir auf die Aktion „Sieben Wochen ohne“ aufmerksam geworden sind – oder auch weil wir den Eindruck haben, dass wir unserem Körper etwas Gutes tun und ihn „entschlacken“ sollten. Ansonsten aber schmunzeln wir eher über muslimische – oder auch wieder öfter: jüdische – Mitbürgerinnen und Mitbürger, die Alkohol und Schweinefleisch konsequent von ihrem Tisch verbannen.

In den Zeiten der ersten Christenheit war das anders: In der Gemeinde zu Korinth wurde intensiv darüber diskutiert, ob Christinnen und Christen auf dem Markt Fleisch kaufen und dieses Fleisch essen dürfen, obwohl es doch oft von Tieren stammt,





die in einem heidnischen Kult geopfert wurden. Würde damit nicht irgendwie auch die Gottheit anerkannt, der dieses Opfer dargebracht wurde?

Außerdem, so wird in den Worten des Apostels an Timotheus deutlich, gab es in der jungen Christenheit Gruppen, die besonders asketisch leben wollten. Durch Fasten und sexuelle Enthaltsamkeit, so war ihre Überzeugung, würden sie ganz besonders geheiligt für das Reich Gottes, das ihrer Ansicht nach jeden Moment anbrechen musste.

Der Apostel gibt auf diese Sorgen um den rechten Umgang mit Fleisch und anderen Lebensmitteln eine eindeutige Antwort: „Alles, was Gott geschaffen hat, ist gut und nichts ist verwerflich, was mit Danksagung empfangen wird.“ Für die Menschen in Korinth, die sich um die Götzenopfer Sorge machten, aber auch für die Gemeinde des Timotheus, die auf keinen Fall aus dem Reich Gottes ausgeschlossen sein wollte, war dies eine befreiende und entlastende Botschaft.

Aber für uns heute? Wissen wir in unserem Überfluss überhaupt noch, was es bedeutet, Speisen mit Danksagung zu empfangen? In vielen Häusern mag es noch das Tischgebet geben – aber ist uns die Bedeutung dieses Rituals noch wirklich bewusst? Lebensmittel sind heute zur Massenware verkommen. Hauptsache billig, Hauptsache immer verfügbar.

Lebensmittel mit Danksagung zu empfangen – oder vielleicht auch schon: mit Danksagung einzukaufen kann uns dazu helfen, den Wert unserer Nahrung von neuem zu entdecken. Unsere Eltern oder Großeltern, die die Nachkriegszeit noch durchlebt haben, wussten aus ganz unmittelbarer Erfahrung, wie wertvoll ein einziges Stück Brot sein kann.

Solche Danksagung hat vielfältige Formen und vielfältige Adressaten:

Zunächst ist da natürlich Gott als der Geber aller guten Gaben. Ihm danken wir im Gebet.

Dann aber ist da der Boden, aus dem das Getreide empor wächst. Da sind Sonne und Regen, die zu seinem Gedeihen beitragen. Viel zu selbstverständlich sind wir in den letzten Jahrzehnten davon ausgegangen, dass Wasser und fruchtbares Ackerland uns immer zur Verfügung stehen. Erst allmählich merken wir, dass das Wasser knapp zu werden droht und Dürren zunehmen, nur langsam bemerken wir, dass Agrochemie und hochtechnisierte Bearbeitung dazu führen, dass sich die Qualität unserer Böden rapide verschlechtert. Den Kräften der Natur können wir danken, indem wir pfleglich mit ihnen umgehen und darauf achten, dass fruchtbare Böden und Trinkwasser auch unseren Nachkommen noch ausreichend zur Verfügung stehen.

Hinter jedem Schnitzel aus der Kühltheke steht ein Schwein, von dem sein Fleisch genommen ist. Oder ein Rind, von dem wir Steak oder Milch erhalten. Schnitzel, Steak oder Milch mit Danksagung zu empfangen, bedeutet für mich dann, auch dem Tier, das hinter diesen Produkten steht, mit dem nötigen Respekt zu begegnen. Die Fachdiskussion hat für diesen Respekt lange schon einen Begriff gefunden: artgerechte Tierhaltung. Zu den Preisen, die wir beim Discounter bezahlen, ist sie für die Landwirte kaum möglich. Der Respekt vor dem Mitgeschöpf Tier und der Dank für das, was wir von ihm erhalten, sollten uns aber die höheren Preise artgerechter Tierhaltung wert sein. Wenn Sie dafür bewusster einkaufen und auch mal wieder auf Fleisch verzichten, dann ist das übrigens gar nicht viel teurer.

Der Dank gilt dem Landwirt oder der Landwirtin, die die Felder bestellen und die Tiere pflegen, ja oft auch das, was der Hof liefert zu Käse oder anderen Produkten weiter verarbeiten. Sie sollten von ihrer Hände Arbeit leben können. Auch dafür, dass dies gelingt, gibt es seit langem einen Begriff: den fairen Preis. Viele Jahrzehnte war die Diskussion über den fairen Preis für die Produzenten vor allem mit Produkten aus Ländern des Südens und dem fairen Handel zum Beispiel mit Kaffee verbunden. Seit der Diskussion um einen fairen Milchpreis wissen wir aber, dass faire Preise auch für die Bäuerinnen und Bauern hier bei uns lebensnotwendig sind.

Der Dank gilt dann auch denen, die Lebensmittel weiter verarbeiten und dafür Sorge tragen, dass sie zu uns auf den Tisch gelangen. Da sind die vielen Betriebe des Lebensmittelhandwerks, Bäckerinnen und Metzger, aber auch Köchinnen und Gastwirte und natürlich die vielen Verkäuferinnen und Verkäufer. Für uns ist es oft selbstverständlich, dass sie da sind, dabei sind gerade im Einzelhandel die Arbeitsbedingungen nicht gerade einfach. Auch den Wert dieser Arbeit gilt es wieder neu schätzen zu lernen.

Lebensmittel mit Danksagung zu empfangen, das kann uns also daran erinnern, dass es gar nicht so selbstverständlich ist, dass wir Kaffee, Semmeln und andere Nahrung allezeit und an allen Orten zur Hand haben. Gottes gute Gabe ist es, und es ist gut, wenn wir ihm und allen, die dazu beitragen, dass wir genug zum Leben haben, mit Wertschätzung und Danksagung begegnen. Amen.

#### Kirchenrat Dr. Wolfgang Schürger

Beauftragter für Umwelt- und Klimaverantwortung der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern. [www.umwelt-evangelisch.de](http://www.umwelt-evangelisch.de)

Literaturangabe:

Jürgen Roloff: Der erste Brief an Timotheus, Neukirchen-Vluyn 1988 (EKK XV).

## FAMILIENGOTTESDIENST ZUM ERNTEDANKFEST

### VERLAUFSPLAN

- Vorspiel/Musik
- Begrüßung
- Gemeinsames Lied: EG 334,1-6 („Danke für diesen guten Morgen“)
- Anspiel: Familie am Frühstückstisch
- Entfaltetes Kyrie (aus den „Textbausteinen“), dazwischen Kyrie-Ruf aus dem Kinder-Gesangbuch, Claudius-Verlag, Nr. 194: „Mein Gott, das muss anders werden“)
- Überleitung: Brot ist für viele Menschen zu selbstverständlich und alltäglich geworden. Dabei hat das Brot so viele und interessante Gesichter ...
- Präsentation der Brotsorten mit Gebet (siehe „Textbausteine“)
- Gemeinsames Lied: EG 508,1-2 („Wir pflügen und wir streuen“)
- Kurze Überleitung: Wie entsteht eigentlich Brot?
- Gaben-Aktion der Kinder (siehe „Textbausteine“)
- Gemeinsames Lied: „Brot von Gott gegeben“ (von der ganzen Gemeinde) mit 2 Raps zum Thema „Gott sei Dank für unser Brot“ und zur Erzählung von der „Speisung der 5000“ (vom einem Kinderchor präsentiert, vom Pfarrer/Pfarrerin, oder von den KiGo-Mitarbeitenden)
- Präsentation der Hostien mit Überleitung zum Abendmahl
- Abendmahlsgebet (gesprochen)
- Einsetzungsworte (gesprochen)
- Vaterunser (gemeinsam gesprochen)
- Friedensgruß
- Austeilung des Abendmahls
- „Danket dem Herrn, denn er ist freundlich, Halleluja ....“
- Dank- und Fürbittengebet
- Segen
- Nachspiel
- Am Ausgang: Verteilung von Kostproben der verschiedenen Brotsorten durch die KiGo-Kinder (alternativ wäre auch ein Familien-Kirchenkaffee im Gemeindehaus mit Verkostung der Brotsorten denkbar)

### ANSPIEL

(Mutter deckt liebevoll den Frühstückstisch, als sie fertig ist ruft sie die Kinder.)

**Mutter:** Kinder, es gibt Frühstück !!

(Eine Horde wilder Kinder stürmt an den Tisch.)

**Mutter:** Langsam, langsam, ihr bringt mir ja alles durcheinander. Und was macht ihr in aller Frühe schon wieder für einen Lärm.

**Frank:** (freudig) Was gibt's heute?

**Mutter:** Gutes Brot vom Bäcker.

(Kinder betrachten den Brotkorb, das Lächeln der Kinder erstirbt)

**Susi:** (stiert mit den Fingern in den Brotscheiben herum)

Haben wir nichts anderes?

**Mutter:** Nein, heute gibt es mal nur Brot. Ich habe es frisch vom Bäcker gekauft. Riecht doch mal den Duft vom Sauerteig. (schließt genüsslich die Augen)

**Simone:** Also ich riech' nichts.

**Franziska:** Ich finde, es riecht nach angebrannter Milch.

**Mutter:** Ja, mir ist vorhin etwas Milch auf die heiße Herdplatte getropft.

**Susi:** Das riecht ja eklig.

**Lars:** Gibt's denn heute keine Hörnchen?

**Sabine:** Du hast versprochen, dass es mal Donuts gibt. Die sind sooo lecker!

**Simone:** Schokocroissants wären super. Die hatten wir schon ewig nicht mehr.

**Frank:** (spöttisch) Och, die hatten wir eeewig nicht mehr: erst vorgestern und am Montag. Und zweimal letzte Woche. Dein „ewig“ ist aber nicht lang.

**Simone:** Blödi, immer hackst du auf mir rum.

**Mutter:** Simone und Frank, hört auf zu streiten. Ihr solltet dankbar sein für das, was bei uns täglich auf dem Frühstückstisch steht. Andere Menschen wären dankbar, wenn sie ...

**Frank:** (genervt) .... Ich weiß: .... wenn sie so viel zu essen hätten wie wir. Und die armen Kinder in Indien würden sich die Finger ablecken, wenn sie nur die Hälfte von dem zu essen hätte, was bei uns auf den Tisch kommt.

**Mutter:** Du hast aber gut aufgepasst, Frank.

**Frank:** Du erzählst es ja auch jeden zweiten Tag.

**Lars:** Gebt mir doch mal die Milch. Ich hab Durst.

**Mutter:** Halt, Lars, hast du nicht was vergessen?

**Lars:** Weiß nicht, (denkt nach) den Kaba in der Milch?

**Mutter:** Ihr habt das Beten vergessen.



(allgemeines Gemaule)

**Frank:** Ich hab' aber Hunger.

**Mutter:** So lange wirst du's schon noch aushalten.

**Sabine:** Darf ich beten?

**Mutter:** Gerne, Sabine.

**Sabine:** Also, äh ..... (lange Pause)

**Susi:** Mensch, mach schon, da verschimmelt ja das Brot, bis du mal zu beten anfängst.

**Mutter:** Pssst!

**Sabine:** Susi, Jetzt hast du mich ganz rausgebracht. .... Ach, mir fällt nichts ein.

**Frank:** Darf ich beten?

**Mutter:** Also, Frank!

**Frank:** Herr, segne dieses Essen. Amen.

**Kinder:** Amen.

**Mutter:** Na, das war aber arg kurz.

**Frank:** Wieso, es ist ein Gebet.

**Franziska:** Also, mein Lieblingsgebet geht so: „Bescheidenheit, Bescheidenheit, verlass mich nicht bei Tisch, dass ich dann zur rechten Zeit, das größte Stück erwisch.“

**Kinder:** Amen.

**Mutter:** Das ist doch kein Gebet.

**Franziska:** Wieso, das steht in deinem Gebetsheft mit drin!

**Mutter:** Ehrlich, Franziska?

**Franziska:** Klaro.

**Lars:** Kann ich jetzt endlich mal die Milch haben?

**Simone:** Und ich das Nutella. Wenn ich schon keine Schokocroissants krieg.

**Sabine:** Aber nimm nicht wieder so viel wie gestern. Dann bleibt für uns nichts mehr übrig.

**Mutter:** Ihr denkt immer nur an das Nutella. Nehmt euch lieber was von dem guten Brot.

(Kinder holen Brot auf ihre Teller)

**Susi:** Was ist denn das?

**Mutter:** Das ist ein Stück Brotgewürz.

**Susi:** Ich mag kein Gewürz. Gibt's Toastbrot?

**Mutter:** (verärgert) Nein! Heute wird gegessen, was auf dem Tisch steht! Dieses dauernde Weißbrot ist so was von ungesund. Keine Ballaststoffe, kein Nährwert, bloß Mehlpampe.

**Susi:** Mama!

**Mutter:** Was ist denn?

**Susi:** Die Rinde ist so hart. Mir tun die Zähne weh.

**Mutter:** (stöhnt) Na, dann schneide die Rinde halt ab.

**Lars:** (rührt in seiner Milch herum) Was ist denn das?

**Sabine:** Ihhh, das ist Haut. Eklig, diese Haut auf der Milch.

**Frank:** Krieg ich jetzt auch endlich mal das Nutella?

(Frank nimmt Simone das Nutella aus der Hand)

**Simone:** He, gib mir das Nutella zurück. Ich war noch gar nicht fertig. Mama!

**Frank:** Aber ich will auch endlich mal essen.

**Simone:** Dann nimm halt die Marmelade.

**Frank:** Aber da steht nur die Kirschmarmelade. Und die mag ich nicht.

**Sabine:** Ich esse nur Erdbeermarmelade .... und Donuts.

**Simone:** Mama, der Frank gibt mir das Nutella nicht zurück.

**Mutter:** (stöhnt erneut) Als ob es nichts Wichtigeres gäbe. Mit euch macht es wirklich keine Freude, zu frühstücken. Seid doch mal ein wenig dankbar!

**Simone:** Wieso, wir haben doch schon gebetet.

**Mutter:** Frank, stopf doch das Brot nicht so in dich hinein.

**Frank:** Ich hab' aber Hunger.

**Franziska:** Du hast immer Hunger. Deshalb bist du auch so dick.

**Frank:** Selber dick! Sei leise!

**Mutter:** Ihr solltet den Geschmack vom Brot genießen, es auf der Zunge zergehen lassen.

**Susi:** Aber wenn das Brot so hart ist, dann kann ich nichts zergehen lassen. Dann muss ich's im Ganzen runterschlucken.

**Frank:** Siehst du Mama, ich muss so schnell essen, weil die Rinde vom Brot so hart ist, dass ich sie ohne Kauen runterschlucken muss.

**Mutter:** (stützt den Kopf in die Hände) Ich geb's auf.

**Simone:** Dann gibt's morgen endlich wieder Schokocroissants? Mutter: Nein.

**Lars:** Mama, du isst ja gar nichts.

**Mutter:** (steht auf) Mir ist der Appetit vergangen.

(Die Kinder schauen der Mutter verwundert nach.)

## PRÄSENTATION DER BROTSORTEN

### 1. Sprecher:

Ich bringe ein Roggenbrot. Es ist das Brot der Menschen, die hart arbeiten müssen. Es erinnert an die Frauen und Männer in der Welt, die sich nach Gerechtigkeit sehnen und dafür kämpfen müssen. Gott, schenke uns Gerechtigkeit in der Welt!

### 2. Sprecher:

Ich bringe Zwieback. Er ist das Brot der Kranken. Es erinnert uns an alle, die auf Heilung hoffen. Gott, schenke uns, was wir zum Heilwerden nötig haben!

### 3. Sprecher:

Ich bringe ungesäuertes Brot. Die Israeliten haben es vor ihrer Flucht aus Ägypten gebacken. Es erinnert uns an alle Menschen, die auf der Flucht sind, die ihre Heimat verlassen müssen und in der Fremde leben. Gott, schenke uns Verständnis für ihre Situation!

### 4. Sprecher:

Ich bringe Fladenbrot. Es ist das Brot, das in vielen Ländern gebacken und gegessen wird, in denen die Armut herrscht. Es erinnert uns daran, dass Gott nicht will, dass Menschen hungern müssen. Gott, gebe uns die Fähigkeit zu teilen!

### 5. Sprecher:

Ich bringe einen Donut. Er ist das süße Brot, das vielen Kindern besonders gut schmeckt. Es erinnert uns an die Feste und Feiern, zu denen leckerer Kuchen gebacken wird. Gott, lass unser Leben ein Fest sein. Gib uns immer wieder einen Grund zum Feiern und zur Freude.

### 6. Sprecher:

Ich bringe eine Breze. Jede Breze wird vom Bäcker kunstvoll gewickelt und geknotet. Die Breze erinnert uns daran, dass unser Lebensweg nicht immer gerade verläuft, sondern viele Kufen hat, und dass nicht alles in unserem Leben glatt geht. Gott, sei du mit uns auf allen unseren Wegen. Gib uns Mut und Kraft, die richtigen Wege zu gehen.

## KYRIE ELEISON

**Pfarrer:** Viele Menschen haben keine Esskultur mehr. Brot ist etwas Selbstverständliches geworden. Zu selbstverständlich. Viele Menschen essen im Stehen oder Laufen. Sie essen mit der Hektik, mit der sie leben: Von Andacht keine Spur. Herr, Jesus Christus! Immer wieder hast du Dir Zeit genommen und hast dich in Ruhe zu Tisch gesetzt.

Kyrie eleison - Herr, erbarme dich!

**Liedruf der Kinder:** „Mein Gott, das muss anders werden, das gefällt uns nicht.“



**Pfarrer:** Viele Menschen essen alleine. Viele Menschen haben niemanden, mit denen sie ihren gedeckten Tisch teilen können. Herr, Jesus Christus! Immer wieder hast du Menschen um dich gesammelt um mit ihnen in froher Gemeinschaft Mahl zu halten.

Christe eleison - Christus, erbarme dich.

**Liedruf der Kinder:** „Mein Gott, das muss anders werden, das gefällt uns nicht.“

**Pfarrer:** Immer mehr Menschen kennen keine natürlichen Lebensmittel mehr. Ihre Nahrung wird künstlich hergestellt. Nicht wenige spüren, dass nicht jedes Nahrungsmittel auch ein Lebensmittel ist. Trotz der Fülle an Speisen haben sie Hunger. Herr, Jesus Christus! Du hast Brot genommen, echtes Brot, und Wein, reinen Wein, um uns zu zeigen wer du bist, und was du für uns empfindest.

Kyrie eleison - Herr, erbarme dich.

## GABEN-AKTION FÜR KINDER

**Pfarrer:** Die Kinder bringen nun Gaben zum Altar, die im Blick auf das Brot wichtig und wertvoll sind. An diesen Gaben können wir ablesen, was alles im Brot steckt. Wir können spüren warum das Brot so kostbar und so einmalig ist.

**1. Kind:** Ich bringe eine Schale mit Weizen.

**2. Kind:** Ich bringe eine Schale mit Gerste.

**3. Kind:** Ich bringe eine Schale mit Roggen.

**4. Kind:** Ich bringe eine Schale mit Dinkel.

**1. Kind:** Das Getreide, das durch die Kraft der Natur und durch die Mühe der Bauern gewachsen ist, ist die Grundlage eines jeden Brotes.

**5. Kind:** Ich bringe eine Schale voll Mehl. Nur, wenn das Getreide gebrochen und zerrieben wird, wenn es der Müller in der Mühle mahlt, dann kann es uns Menschen seine nährenden Kräfte schenken.

**Liedruf:** wie oben

**6. Kind:** Ich bringe einen Krug mit Wasser.

Ohne Wasser könnte aus dem Mehl nie ein Teig gerührt werden. Nicht alle Menschen haben sauberes, klares Wasser.

**Liedruf:** wie oben

**7. Kind:** Ich bringe ein Stück Sauerteig.

**8. Kind:** Ich bringe ein Stück Hefe.

**7. Kind:** Damit der Teig aufgehen kann, damit der Teig gelingt, braucht es auch die Kraft der Pilze und Bakterien, die Kraft kleinster Lebewesen.

**Liedruf:** wie oben

**9. Kind:** Ich bringe eine Schale mit Salz. Brot ohne Salz schmeckt nicht. Brot mit zuviel Salz ist ungenießbar. Die richtige Menge macht es aus, dass das Brot bekömmlich schmeckt.

**Liedruf:** wie oben

**10. Kind:** Ich bringe eine Schale mit vielen Gewürzen und Beigaben, mit Kümmel und Koriander, mit Nüssen und mit Kräutern. Diese Gaben sind ein Geschenk der Menschen aus den fernsten Ländern dieser Welt. Ihnen und ihrer Arbeit verdanken wir, dass unser Brot so vielfältig und herzhaft schmeckt.

**Liedruf:** wie oben

**11. Kind:** Ich bringe einen Laib Brot. Wenn es noch ganz frisch und warm aus der Backstube kommt, duftet es am besten. Wenn ich daran rieche sage ich: „Gott sei Dank. Denn alles, was wir zum Brotbacken brauchen, kommt von Gott. Wir brauchen das Brot zum Leben. Deshalb brauchen wir auch Gott zum Leben. Dieses Brot trägt ein Siegel: Darauf steht: „Gott sei Dank“.

ÜBERLEITUNG ZUM ABENDMAHL

**Pfarrer:** Ich bringe ein ganz besonderes Brot: Die so genannten „Hostien“, das Brot für die Feier des Heiligen Abendmahls. Es ist ein ungesäuertes Brot, hastig zusammengerührt aus Mehl und Wasser, gebacken in der Glut des Feuers. Ungesäuerte Brote haben die Israeliten vor ihrem Auszug aus der Knechtschaft in Ägypten gegessen. Ungesäuertes Brot hat Jesus beim letzten Abendmahl mit seinen Jüngern geteilt als Zeichen seiner Liebe, als Zeichen für Gemeinschaft und Vergebung. Lasst uns das Brot des Lebens miteinander teilen, wenn wir nun miteinander Abendmahl feiern ...

Gott sei Dank für unser Brot

Text und Melodie: Hartmut Klausfelder 2008

Al - le gu - ten Ga - ben, al - les, was wir  
Brot, von Gott ge - ge - ben, ist für uns ein

ha - - ben, kommt, o Gott, von dir. Wir  
Se - - gen. Da - rum sa - gen wir un - ser

dan - ken dir da - für.  
"Dan - ke schön" da - für.



**Kehrvers:**  
Brot, von Gott gegeben,  
ist für uns ein Segen.  
Darum sagen wir  
unser: „Danke schön“ dafür.

**Rap 1:**  
Danket Gott }, danket Gott,  
Gott sei Dank für unser Brot.  
Denn das Brot }, denn das Brot,  
stillt den Hunger und die Not.  
Hast du Hunger, knurrt dein Magen,  
ist das Brot, kann ich dir sagen  
echt die beste Medizin.  
Geh zum Bäcker, schau nur hin,  
riech den Duft } von dem Brot.  
Es ist ein Geschenk von Gott.  
Mischbrot, Weißbrot, Sovital,  
Vollkorn, Fladen im Regal,  
Roggen Weizen, Dinkel, Malz,  
alle Sorten, Gott erhalt's,  
liegen frisch gebacken da.  
Darum rufe laut: Hurra!  
Und sag: „Amen“ gleich dazu,  
unser Gott gibt's dir im Nu,  
was dein Leben glücklich macht,  
unser Vater hat's vollbracht:  
Darum danke, danke Gott  
für die Liebe und das Brot.

**Anmerkung:**  
Die unterstrichenen Silben im Rap  
werden betont gesprochen.  
Die geschweifte Klammer } ist ein Pau-  
senzeichen. Es wird für die Dauer von  
einer Silbe pausiert.

**Kehrvers:**  
Brot, von Gott gegeben,  
ist für uns ein Segen.  
Darum sagen wir  
unser: „Danke schön“ dafür.

**Rap 2:**  
Danket Gott }, danket Gott,  
Gott sei Dank für unser Brot!  
Jesus kommt }, teilt das Brot,  
stillt den Hunger und die Not.  
Tausende von Menschen gehen  
hin zum See, woll'n Jesus sehen.  
Jesus predigt aus dem Boot,  
von der Rettung und von Gott,  
der den Menschen kommt ganz nah,  
Arme, Reiche, Gott sagt „Ja!“  
„Du sollst leben, du wirst satt,  
wer mir folgt, der alles hat.“  
Jesus redet, doch die Jünger  
werden unruhig: Nie und nimmer,  
werden diese Menschen satt,  
wenn man nur fünf Brote hat  
und zwei Fische noch dazu,  
das alles ist doch weg im Nu!  
Jesus lächelt, nimmt das Brot,  
betet, dankt, alles im Lot,  
teilt die Brote und die Fische,  
legt das Essen auf die Tische.  
Über tausend Menschen teilen  
Brote, ohne sich zu keilen,  
und, o Wunder, ich bin platt:  
Alle, alle werden satt.  
Gott sei Dank für unser Brot.  
Jesus hilft aus aller Not.  
Er macht Menschen satt, ganz klar  
ist selbst das Brot, wie wunderbar.

**Kehrvers:**  
Brot, von Gott gegeben,  
ist für uns ein Segen.  
Darum sagen wir  
unser: „Danke schön“ dafür.

**Anmerkung:**  
Die unterstrichenen Silben im  
Rap werden betont gesprochen.  
Die geschweifte Klammer } ist ein  
Pausenzeichen. Es wird für die Dauer  
von einer Silbe pausiert.

Mit freundlicher Genehmigung entnommen aus der Arbeits-  
hilfe „Geschmackvoll essen – gut leben. Brot in meiner Hand“  
der Katholischen Landvolkbewegung in Bayern, bearbeitet von  
Hartmut Klausfelder

DAS MAHLE-MÜHLE-LIED

Text: Barbara Cratzius, Melodie: Paul G. Valter

1. Die Mah - le-Müh - le - flü - gel, die dre - hen sich ge - schwind.  
Die Mah - le - Müh - le - flü - gel, die brau - chen ganz viel Wind.

- Du, Mahle-Mühle-Müller,  
noch sind die Säcke leer.  
Du, Mahle-Mühle-Müller,  
bring du das Mehl uns her.
- Das Mahle-Mühle-Mahlen  
hört Tag und Nacht nicht auf.  
Der Sturm greift in die Flügel  
auf seinem langen Lauf.
- Du, Mahle-Mühle-Müller,  
nun sind die Säcke schwer.  
Das gute Mehl, das bringst du  
ganz schnell zum Bäcker her.
- Du backst uns süßen Kuchen,  
auch Brötchen und das Brot.  
Wir haben satt zu essen.  
Wir kennen keine Not.
- Ihr Mahle-Mühle-Flügel,  
nun dreht euch doch geschwind.  
Mahlt Mehl für so viele Kinder,  
die heute hungrig sind

WIE MAN AUS KÖRNERN MEHL GEWINNT

**Ziele:**  
Erweiterung des Wissens und des Begriffsschatzes.  
Einsicht in Zusammenhänge zwischen Pflanzenanbau  
und menschlicher Ernährung.  
Erlebnis der Herstellung von Mehl aus Getreidekörnern.

**Vorbereitende Tätigkeiten:**  
Ein Kornfeld besuchen oder in Büchern betrachten und darü-  
ber sprechen, was Getreide ist und wozu es angebaut wird.

**Material:**  
Ähren und verschiedene Getreidekörner, Lupen,  
flache Steine, Siebe, Bücher und Bilder über Mühlen

**Durchführung:**  
Der Erzieher bietet im Freispiel an, Ähren genau zu unter-  
suchen und Körner zwischen Steinen zu zermahlen. Im  
gemeinsamen Kreis wird dieses Experimentieren aufgegriffen,  
indem die Kinder von den Erfahrungen und Beobachtungen  
berichten. Noch einmal werden Körner zu Mehl zermahlen  
und auf einen Teller gesiebt. Die Kinder können auch ein  
Korn zerbeißen und das Mehl darin probieren. Daraufhin  
entwickelt sich ein Gespräch über die Verwendungsmöglich-  
keit von Mehl. Die Kinder sollen dabei erkennen, dass sehr  
viel Mehl gebraucht wird. Dieses kann sichtbar gemacht  
werden, indem man ihnen eine Tüte mit einem Pfund Mehl  
zeigt und dabei betont, dass allein diese Menge erforderlich  
ist, um einen einzigen Kuchen zu backen.  
Gute Abbildungen, die später als Ausstellung im Gruppen-  
raum ausgehängt werden, regen zu einem Gespräch über die  
heutige industrielle Mehlgewinnung an.

**Weiterführende Tätigkeiten:**  
Besuch eines Bäckers. Gespräch über Getreideanbau und  
Mehlgewinnung wieder aufgreifen und vertiefen, so dass den  
Kindern schrittweise der Weg vom Korn über das Mehl zum  
Brot deutlich wird.








Ideen: Barbara Cratzius, „Herbst im Kindergarten“



Lisa Nickl  
Kindergarten Spatzennest  
Kiga.spatzennest@gmx.net

## KOMMT, WIR BACKEN BRÖTCHEN AUS VOLLKORNMEHL

Zutaten für Vollkornbrötchen

3,5		Weizenmehl, Type 1050
2		Roggenmehl
1		Salz
1,5		Milch, lauwarm
5		Öl
1		Zucker
1		Hefe

Sesam, Kümmel, Haferflocken

- Schüttet alle Zutaten nacheinander, wie im Rezept zu sehen, in eine große Schüssel. Achtet darauf, dass die Milch lauwarm ist.



- Knetet alle Zutaten zu einem Teig zusammen. Wenn der Teig zu feucht ist, dürft ihr etwas Mehl hinzufügen.
- Jetzt muß der Teig ruhen. Deckt die Schüssel mit einem Küchentuch zu und stellt die Schüssel an einen warmen Platz.



- Nach einer halben Stunde ist der Teigklumpen größer geworden.
- Knetet ihn noch einmal recht kräftig durch.
- Teilt den Teig in pflaumengroße Stücke und formt Brötchen daraus. Legt die Brötchen auf ein gefettetes Backblech, bestreicht sie mit

- Milch und bestreut sie mit Kümmel, Sesam, Mohn oder groben Haferflocken.
- Jetzt müssen die Brötchen wieder ruhen, eine halbe Stunde lang.



- Danach werden sie gebacken bei 200°, etwa 20 Minuten lang. Guten Appetit! Statt vieler einzelner Brötchen könnt ihr alle bestreuten Brötchen zu einer bunten „Torte“ auf dem Backblech zusammenschieben und backen. Eine Brötchentorte sieht gut aus, und es macht Spaß, sich ein leckeres Brötchen herauszubereiten.

*E. Scharafat*

## EIN BACKFEST ZU HAUSE

„Mami, warst du noch nicht beim Bäcker? Ich hab' so Appetit auf frische Brötchen, ganz weiß sollen sie innen sein!“ - „Ganz weiße Brötchen mit viel süßer Marmelade drauf sind gar nicht so gesund!“ sagt die Mutter. Wir waren doch gestern erst beim Zahnarzt. Wir sollen lieber ordentlich Schwarzbrot mit vielen Körnern drin essen. Weißt du, in dem Vollkornbrot steckt doch noch der kleine Keim drin. Der hat so viel Kraft. Wenn man ihn in die Erde legt, dann kann daraus ein richtig langer Halm werden mit vielen Ähren dran. Und diesen kleinen kräftigen Kerl sollst du doch mitessen, damit du groß und stark wirst!“ „Steckt denn der kleine Kerl nicht auch in unseren weißen Brötchen drin?“ fragt Kai. „Nein, beim Mahlen wird dieser wichtige kleine Keim entfernt; da ist nämlich ein ganz gesundes Öl drin, das leicht ranzig wird und das Mehl verdirbt. - Auch die dunklen Randschichten vom Korn werden beim Mahlen herausgenommen, damit das Mehl schön weiß bleibt. Aber da sind ebenso gute Stoffe drin für deine Knochen und Zähne und Haut und Haare. In dem guten dunklen Vollkornmehl sind alle diese Dinge noch enthalten. Ich muß es nur bald verbrauchen, weil es schneller verdirbt.“ „Wenn bloß die weißen Brötchen und das weiße Brot nicht so gut schmecken würden!“ lacht Kai. „Wir werden heute nachmittag Brötchen backen. Die werden dir bestimmt schmecken, mit Kümmel und Sesam und Mohn. Wir werden das richtig ausprobieren. Du darfst auch noch Ingo und Rolf einladen, dann machen wir ein kleines Backfest für fleißige Kuchenbäcker.“



## AKTIONEN RUND UM DAS ERNTEDANKFEST

**Kirchencafe** ... Erfahrungen und Anregungen der Evangelischen Landjugend zur „Gott-sei-Dank-Brot“-Aktion.

Das „Gott-sei-Dank-Brot“-Projekt ist ideal, um Jugendliche zu beteiligen. Es bietet Möglichkeiten, handfest anzupacken oder für weiterführende inhaltliche Diskussionen. Es verknüpft die spirituelle Komponente des „Unser tägliches Brot gib uns heute“ mit Themen der Lebenswelt Jugendlicher. Gesunde Ernährung und die Sorge um die Zukunft der Heimat lassen sich mit dem „Gott-sei-Dank-Brot“ mit allen Sinnen erfahren.

**Der Einstieg: Brot-Test**

Wer den Unterschied zwischen Steinofenbrot aus dem Dorfbackofen und 99cent-Brot vom Discounter geschmeckt hat, wird ansprechbar für Themen regionalen und globalen Handels. Wie wird's gemacht? Verschiedene Brotsorten von unterschiedlichen Anbietern (Bäcker, Öko-Bäcker, Supermarkt, Discounter) einkaufen und die Teilnehmer blind verkosten lassen. Folgende Fragen zum Geschmackserlebnis bieten sich an:

- Was hast du geschmeckt?/Beschreibe den Geschmack!
- Welche Brotsorte hast du geschmeckt?
- Was glaubst du, wie ist dieses Brot hergestellt worden?
- Wie würdest du ein Bild / ein Werbeplakat zu diesem Brot gestalten?

Dieser Einstieg eignet sich sowohl für die thematische Weiterarbeit als auch als Auftakt für ein Aktionsprojekt.

**Tipps für die inhaltliche Weiterarbeit:**

- Werkbrief für die Landjugend: Globalisierung total. Herausgeber: Kath. Landjugendbewegung. Bezug: [www.landjugendverlag.de](http://www.landjugendverlag.de)
- Ökoprotjekt Mobilspiel e. V. Münchner Agenda21-Initiative mit gut dokumentierten Projekten, Links und Aktionsideen zu Ernährung, fairem Handel, Bürgerbeteiligung und Klimaschutz. <http://mobilspiel.de/Oekoprojekt/index.html>
- [www.talking-food.de](http://www.talking-food.de) Jugendseite des aid zu gesunder Ernährung. Didaktische Materialien auf [www.aid-macht-schule.de](http://www.aid-macht-schule.de)



#### **Aktionsidee: Das Kirchencafé mit „Gott-sei-Dank-Brot“**

Die Evangelische Landjugend (ELJ) ruft Jugendgruppen auf, am Erntedankfestsonntag in ihren Kirchengemeinden ein Kirchencafé mit „Gott-sei-Dank-Brot“ zu veranstalten. Nach dem Gottesdienst können die Gemeindeglieder ins Gemeindehaus zu einer Tasse Kaffee – fair gehandelt! – und zu Leckereien rund um das „Gott-sei-Dank-Brot“ eingeladen werden. Aktionsbeispiele aus dem letzten Jahr zeigen, was alles möglich ist:

#### **Fischbach (Dekanat Kronach): „Gott-sei-Dank-Brot“ mit selbst gemachter Marmelade**

Schon zwei Wochen zuvor begann die ELJ Fischbach mit den Vorbereitungen. Schlehen, Äpfel, Birnen und Hagebutten wurden in heimischen Gärten oder in der Flur rund um das Dorf im Frankenwald geerntet und zu Marmelade verkocht. Rezepttipps gab es nicht nur von Müttern, sondern auch im Internet. Am Erntedankfestsonntag, verteilte die ELJ Fischbach ihr „Gott-sei-Dank-Brot“, das Dorfbäcker Möckel gebacken hatte, gegen eine Spende an die Besucher des Kirchencafés. Antenne Bayern berichtete in seiner Frühstückssendung aus Fischbach – nachzuhören auf [www.elj-oberfranken-oberpfalz.de](http://www.elj-oberfranken-oberpfalz.de)



#### **Wildenreuth (Dekanat Weiden): Gott-sei-Dank-Brot zum Gemüseintopf**

Deftig ging es im oberpfälzer Wildenreuth zu: Weil der Gottesdienst erst um 10 Uhr beginnt, lud die ELJ-Gruppe hinterher zum Fröhschoppen mit Eintopfessen. Aus didaktischer Sicht ist Eintopf eine gute Methode, viele Jugendliche zu beteiligen: Zwei Einmachtopfe voller Mohrrüben, Bohnen, Kohlrabi, Lauch und Kartoffeln wollen geputzt, geschält und geschnitten sein! Als Beilage zu Eintopf und Weißbier ließen sich die Wildenreuther frisch aufgeschnittenes „Gott-sei-Dank-Brot“ schmecken.



#### **Neustadt am Kulm (Dekanat Weiden): Bäckereiausstellung zum Kirchencafé**

Schon vor einigen Jahren hatte der letzte Bäcker in der Kulmstadt zwischen Bayreuth und Weiden seinen Laden dicht gemacht. Das Kirchencafé am Erntedankfest war für die ELJ Neustadt am Kulm Anlass, an die dörfliche Bäckertradition zu erinnern. Brottröge, Mehlsiebe und Backofenschieber wurden aus den ehemaligen Backstuben geholt und zusammen mit Brotrezepten und Schaubildern über die Brotherstellung gezeigt. Kein Wunder dass, das Gemeindehaus angesichts der vielen Besucher fast aus den Nähten platzte.



#### **Muggendorf (Dekanat Forchheim): „Gott-sei-Dank-Brot“ beim Festumzug**

Auch wenn die Umsetzung mit dem „Gott-sei-Dank-Brot“ in letzter Minute scheiterte – die Idee der ELJ Muggendorf war es, mit einem eigenen Wagen am Festzug zum Kreiserntedank des Bauernverbandes teilzunehmen und von dort aus – so wie die Jecken im Faschingsumzug ihre Bonbons - kleine Brotstücke an die Besucher zu verteilen. Das Besondere an dieser Aktionsidee ist es, das „Gott-sei-Dank-Brot“ mobil zu machen und sich an lokalen Veranstaltungen und Traditionen zu beteiligen. So kommt das „Gott-sei-Dank-Brot“ auch zu denen, die nicht in die Kirche gehen.

#### **Spendenvorschlag: Kinder- und Jugendzentrum in Belo Horizonte (Brasilien)**

Die ELJ ruft ihre Gruppen auf, die beim Kirchencafé erzielten Überschüsse zu spenden. Um deutlich zu machen, dass soziales Engagement nicht an der Gemeindegrenze aufhört bittet die ELJ um Spenden für ein Kinder- und Jugendprojekt in Brasilien.

Der Kindertagesstätte „Creche Cantinho Amigo“ befindet sich in einer der ärmsten Gegenden der Millionenstadt Belo Horizonte. Die diakonische Einrichtung sichert Kindern, die auf der Straße aber auch (noch) in ihren Familien leben eine ausgewogene Ernährung, sinnvolle pädagogische Betreuung und eine Perspektive für die Zukunft.

Spendenkonto: 220 585 233 bei der Sparkasse Mittelfranken-Süd (BLZ 764 500 00): Kennwort: Kirchencafé für Belo Horizonte

Das Kirchencafé mit „Gott-sei-Dank-Brot“ ist Teil des Anregungsmilieus, das die ELJ ihren Gruppen bietet. Weil das Projekt überschaubar und handlungsorientiert ist, kommt es bei Jugendlichen gut an. Es ermöglicht selbst gesteuerte Lernprozesse, wie sie in der Didaktik der Jugendarbeit typisch sind. Wie wird ein Erntedankfestfrühstück organisiert? Was ist zu kalkulieren? Wie lässt sich das Projekt präsentieren? Das Curriculum sozialer Kompetenzen ist lang. Mindestens ebenso wichtig jedoch sind die Botschaften, die zwischen den Zeilen stehen. Das Anregungsmilieu will mehr als das bloße Projekt, es kommuniziert Werte und Haltungen. Wer „Gott sei Dank“ sagt, begreift sich als Teil der Schöpfung, bereitet den Boden für nachhaltiges Lernen und Handeln. Und nicht zuletzt vermittelt er/sie ein Menschenbild, aus dem auch die Jugendlichen Selbstbewusstsein für sich und ihre Region ziehen können.

Wenn Sie in Ihrer Gemeinde ein Kirchencafé mit dem „Gott-sei-Dank-Brot“ oder eine andere Aktion durchführen bitten wir um Meldung an [kirchencafe@elj-oberfranken-oberpfalz.de](mailto:kirchencafe@elj-oberfranken-oberpfalz.de)

Das Kirchencafé-Logo sowie weitere Informationen gibt's auf [www.elj-oberfranken-oberpfalz.de](http://www.elj-oberfranken-oberpfalz.de)

**Manfred Walter**  
Bildungsreferent der Evangelischen Landjugend, Bayreuth  
[info@elj-oberfranken-oberpfalz.de](mailto:info@elj-oberfranken-oberpfalz.de)





## BROT IN DER ARBEIT MIT KINDERN


**Brotbackaktion am Lagerfeuer für Kinder – „Bannock“ – das Brot der Wildnis**

Bei Sommerfreizeiten oder Zeltlagern kann ein wohlschmeckendes, leicht herzustellendes Brot von Kindern selbst gemacht werden. Anbei ist das Rezept für das sog. Brot „Bannock“, welches am Lagerfeuer gebacken wird.

Benötigte Ausrüstung und Zutaten: Trockenhefe; Zucker, Wasser, Vollkornweizenmehl, Salz, Pflanzenöl, eventuell Belag (wie Pizza oder nach Geschmack), Esslöffel, Schüssel oder Topf, normale Tasse, alte Pfanne, Feuer (oder Herd).

Zubereitung (mit Mengenangaben):

In einer Tasse Wasser löst man einen Esslöffel Trockenhefe und ebenso viel Zucker auf. Nun rührt man in einer Schüssel eine Tasse Vollkornweizenmehl mit dem eben entstandenen Hefewasser langsam und klumpenfrei zusammen und knetet das Ganze mit der Hand gut durch. Diesen Teig lässt man etwa fünf Minuten ruhen.

Als Nächstes streut man etwa einen Tee-/Kaffeelöffel Salz darüber und knetet den Teig weiter, während man nun vorsichtig weiteres Mehl und Wasser zugießt, solange, bis man einen geschmeidig, festen Teig erzeugt hat, der nicht mehr an den Fingern kleben bleibt. Der Anteil an zugegebenen Mehl sollte höher sein, als der Anteil Wasser. Ist der Teig fertig, muss man ihn in einem Topf warm halten (in die Nähe des Feuers stellen oder im leicht angewärmten Backofen), nach 5 Minuten wieder durchkneten und wieder fünf Minuten warm halten und ruhen lassen.

Jetzt erhitzt man in der Pfanne etwas Pflanzenöl und drückt dann den Teig in der Pfanne etwa daumendick gut verteilt auf die ganze Pfannenfläche. Die Pfanne wird am Lagerfeuer (alte Pfanne verwenden) auf die Glut gestellt und das Brot langsam ausgebacken. Gut beobachten, damit es nicht verkohlt. Sobald die Unterseite braun ist, wendet man den „Bannock“, gibt eventuell noch mal ein klein wenig Öl in die Pfanne und backt auch die zweite Seite goldbraun. Dann ist der „Bannock“ fertig.

Auch gibt es eine italienische Variante: Wer mag, legt nun drauf, was schmeckt. Für die „Bannock-Pizza“ kann man nach dem ersten Wenden den Belag auflegen und gegen Ende der Backzeit noch etwas Käse und typische Pizzagewürze aufstreuen.

Guten Appetit!!

**Uli Geissler**

Diakon, Amt für Jugendarbeit, Nürnberg  
geissler@ejb.de

## DER SCHATZ IM ACKER

**E**in Landwirt fährt mit langsamer Geschwindigkeit mit dem Pflug über seinen Acker. Das Feld ist eben und der Boden gut zu bearbeiten. Das Radio läuft zur Ablenkung und ist für ihn über die Kopfhörer präsent. Plötzlich verhakt sich der Pflug hinter ihm und sein ganzes Gefährt steht plötzlich. „So ein Mist“, denkt er sich und befürchtet, dass sein Pflug beschädigt sein könnte. „Vielleicht habe ich auch einen Schatz gefunden“, so schießt es ihm wie ein Gedankenblitz durch den Kopf. Er denkt dabei an die biblische Geschichte vom Schatz im Acker.

Verborgene Schätze setzen sofort die Phantasie des Menschen frei und wecken Hoffnungen auf überraschendes Glück. Verborgene Schätze, die im Acker zu finden sind, sollen auch das Leitbild für meine Gedanken zum Erntedankfest sein. Dabei soll es weniger um materielle Schätze gehen, sondern vielmehr zuerst um den Menschen selbst, in dem diese Schätze verborgen sind. Es ist eine alte theologische Erkenntnis, dass Gott in den Menschen vielmehr an Gaben und Fähigkeiten hineingelegt hat, als auf den ersten Blick zu sehen ist. Die „Schätze“ im Menschen zu entdecken, sie in ihrer Verborgenheit wahrzunehmen und zu helfen, dass sie ans Licht kommen, ist Aufgabe christlicher Pädagogik. Ebenfalls weist uns die christliche Theologie auf die Kraft Gottes hin, die es dem Menschen ermöglicht, aus Schwäche, Schuld und Fehlern durch die Vergebung und Gnade Gottes zu einem Menschen voll Glaube, Hoffnung und Liebe zu werden.

Daneben möchte ich aber auch gerade im Angesicht des Erntedankfestes landwirtschaftliche Produkte als Schätze verstehen und sie an dieser Stelle in den Blick nehmen. Alles, was auf unseren Feldern wächst, ist Folge menschlicher Arbeit, aber auch des Segens Gottes und nötig für die Ernährung von Mensch und Tier. Diese „Lebens“mittel wachsen aus der verborgenen Kraft des Ackers, werden aber leider erst dann richtig geschätzt, wenn sie einmal ausbleiben.

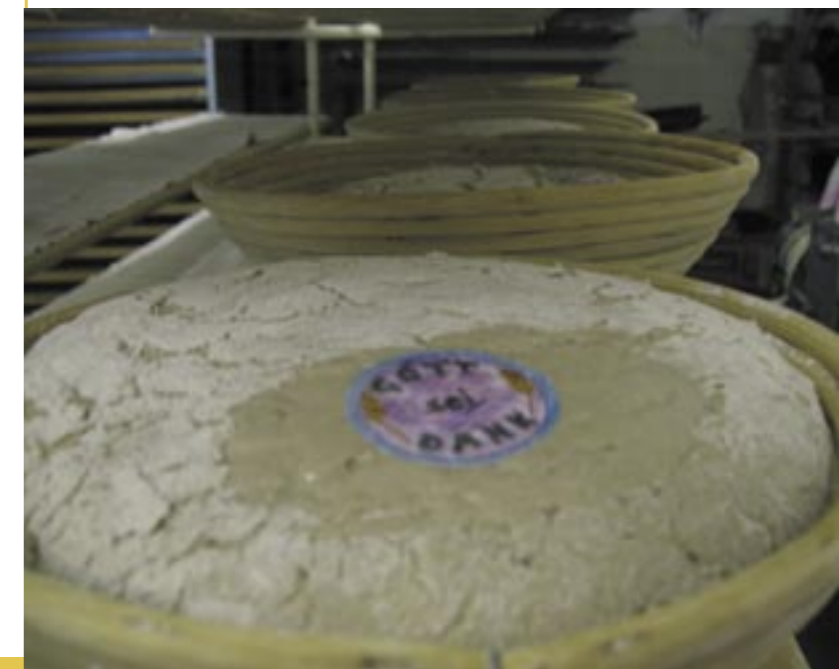
Gottes Schöpfung ermöglicht uns ein gelingendes Leben und schafft die Grundlage für die Ernährung. Viel zu oft werden diese landwirtschaftlichen Produkte sehr gering geachtet und mehr nach dem günstigen Preis als nach der Qualität einge-

kauft. Gerade wenn wir das Brot als alltägliche Nahrung in den Blick nehmen, kann uns deutlich werden, wie sehr geistliches und körperliches Leben miteinander zusammenhängen, ja geradezu ineinander fließen. Nicht umsonst bezeichnet sich Christus als Brot des Lebens, das für uns genauso nötig ist, wie das tägliche Brot. Für uns soll daraus eine Hochachtung vor der landwirtschaftlichen Arbeit, der Arbeit der Bäcker, aber ebenso der Bedeutung Christi für unser Leben entstehen. Entdecken Sie ganz neu als den Schatz des Lebens den Glauben an die verändernde Kraft Gottes, die Wachsen und Gedeihen in Ihnen ermöglicht und ebenso die tiefe Dankbarkeit für die vielen „Brote“ des Lebens, die durch menschliche Arbeit in Landwirtschaft und Handel uns täglich zur Verfügung gestellt werden.

Gottes Segen zum Erntedankfest.

**Günther Werner**

Dekan in Forchheim  
guenther.werner@elkb.de





## EIN BESUCH IN DER BACKSTUBE

**W**ir fahren von Süden kommend auf der A9 Richtung Bayreuth. In der Morgendämmerung grüßt ein Schild „Genussregion Oberfranken“ und gibt schon mal einen Vorgeschmack, was und in welcher Qualität in ca. 500 Bäckereien in Oberfranken gerade gebacken wird.

Seit drei Uhr ist das Bäckerehepaar Zimmer auf den Beinen, die beiden Auszubildenden kommen zwischen vier und halb fünf dazu. „Sie kriegen erstmal eine Schürze“, begrüßt uns Herr Zimmer und zeigt uns die Backstube.

Backen hat in der Bäckerei Lang eine lange Tradition: seit 1746 wird Teig zubereitet, per Hand geknetet und in den Ofen geschoben. 80 verschiedene Brotsorten bietet Thomas Zimmer mit seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Familienbetrieb an – auch seine pensionierten Schwiegereltern arbeiten jeden Tag mit.

„Jede Generation fügt etwas hinzu“, so Zimmer: In den fünfziger Jahren kam der Ofen, vor etwa sechs Jahren wurde die Mehllagerung und -zuführung automatisiert, so dass keine Säcke

mehr geschleppt werden müssen. Ein kleiner Computer mit eingespeicherten Rezepten und einer angeschlossene Waage hilft den Bäckerinnen und Bäckern, ihre Mischungen zusammen zu stellen. Das Kneten bleibt natürlich die bewährte Handarbeit – jede Breze, jedes Brötchen, jedes Brot wird per Hand bearbeitet und in den Ofen geschoben. Das Mehl kommt aus einer Mühle in Bamberg, das Korn wächst auf den Feldern der Region und wird ohne chemische Zusätze angebaut.

Der Natursauerteig ist schon in der großen Rührschüssel. Während der Teig für das „Gott-sei-Dank-Brot“ vorbereitet wird, sprechen wir über die „Gott-sei-Dank-Brot“-Aktion. „Dank für das Korn, das in der Region wächst. Dank für das handwerkliche Können derer, die daraus Brot machen und der Dank der Menschen, die Brot und Arbeit haben.“ Diese Botschaft soll aus Zimmers Sicht mit der Aktion transportiert werden. Für das Erntedankfest in diesem Jahr planen die Bäcker mit der Evangelischen und Katholischen Kirche in Bayreuth zusammen einen ökumenischen Gottesdienst.



Auf die Frage, ob das handwerklich gefertigte Brot eine Renaissance erfährt, antwortet Herr Zimmer: Es gibt zwei Kundenkreise; auf der einen Seite die preisorientiert einkaufen müssen oder wollen und auf der anderen Seite, die qualitätsorientiert ihre Lebensmittel auswählen. Der Handwerksbetrieb hat eine Partnerrolle für den qualitätsbewussten Kunden. Die Herausforderung liegt darin, den Wert des Brotes immer wieder neu zu thematisieren. Montags besuchen häufig Kindergärten die Backstube. Gemeinsam mit den Erzieherinnen wird den Kindern Brot schmackhaft gemacht. Beim Backofenfest im Bauernhofmuseum erleben die Besucherinnen und Besucher wie das Brot gebacken wird. Dies sind Beispiele, wie die Bäckerei zum Partner für gesunde Ernährung werden kann. Aus seiner Sicht ist Brot ein Lebensmittel im wahrsten Sinne des Wortes.

Der Teig ist vorbereitet. Er wird nun ausgewogen, geknetet und für den Ofen fertig gemacht. Noch einige Zeit muss der Brotteig gehen. Die Oberfläche des fränkischen Landbrotes reißt leicht auf. Mit einem Fingerdruck stellt Herr

Zimmer fest, ob das Brot reif ist für den Ofen. Bevor das Brot in den Ofen kommt, wird es noch mit einer „Gott-sei-Dank“-Brotmarke versehen.

Wir sitzen beim Frühstück. Nach einer dreiviertel Stunde klingelt der Wecker, die Brote müssen raus. Und auf der Fahrt zurück duften im Auto bei strahlendem Sonnenschein die ersten beiden „Gott-sei-Dank-Brote“. Vielen Dank!

**Martin Hoffmann**, Volkswirt  
Netzwerk gemeinsam für die Region  
[maddin.hoffmann@gmx.de](mailto:maddin.hoffmann@gmx.de)

**Stefan Helm**, Diakon  
Kirchlicher Dienst in der Arbeitswelt  
[helm@kda-muenchen.de](mailto:helm@kda-muenchen.de)



## GOTT SEGNE UNSER BROT.

So wie das Korn  
wächst in Regen und Sonne,  
lass auch uns wachsen in deiner Liebe.

So wie das Korn zu Mehl gemahlen wird,  
um Brot zu werden,  
lass auch uns Brot werden für andere.

Segne uns mit dem verbindenden Wasser;  
es fügt das Mehl zu einem Leib.  
Dass auch wir zu einem Ganzen werden.

Segne uns mit dem Duft des Backens;  
er erfüllt uns mit Hunger nach dem Brot.  
Dass auch unser Hunger nach Frieden in der Welt gestillt wird.

Segne uns im Brechen des Brotes;  
es teilt sich aus, um Hunger zu stillen,  
dass auch wir zu teilenden Menschen werden.

Segne uns mit dem Brot des Lebens,  
daß wir Teil deiner gelingenden Schöpfung werden.



### IMPRESSUM

**Herausgeber:** kda - Kirchlicher Dienst in der  
Arbeitswelt der Evang. – Luth. Kirche in Bayern  
– Fachstelle Kirche und Handwerk

Schwanthalerstr. 91

80336 München

Tel.: 089 / 53 04 37-31

Fax: 089 / 53 07 37-38

E-Mail: helm@kda-muenchen.de

Internet: www.kda-bay.de

---

**Redaktion:** Martin Hoffmann, Stefan Helm

**Layout:** Friederike Keup, Juni 2012

**Fotos:** LKA, Stefan Helm, Manfred Walter

**Schutzgebühr:** 3,- Euro