

Gottesdienst To Go für die Woche vom 30. Mai bis 5. Juni 2021

Brot – mehr als ein Lebens-Mittel!

Von Pfarrer Ivo Masanek, Telefon 0221.46 31 44, ivo.masanek@ekir.de

Wenn Sie mögen, zünden Sie jetzt eine Kerze an ...

Gott, hier bin ich.

Durch deinen Geist und durch Jesus bin ich verbunden mit vielen anderen, die an Dich glauben.
Wir sind beisammen im Namen Gottes, des Vaters und des Sohnes und des Heiligen Geistes. Amen.

Aus Psalm 104

Lobe den Herrn, meine Seele!

Herr, mein Gott, du bist sehr herrlich!

Du feuchtest die Berge von oben her,
du machst das Land voll Früchte, die du schaffest.

Du lässest Gras wachsen für das Vieh
und Saat zu Nutz den Menschen,
dass du Brot aus der Erde hervorbringst.

Dass der Wein erfreue des Menschen Herz
und sein Antlitz schön werde vom Öl
und das Brot des Menschen Herz stärkt.

Aller Augen warten auf Dich,
und du gibst Ihnen Speise zu seiner Zeit.

Liebe Leserin, lieber Leser,

an diesem Sonntag (30. Mai, 11 Uhr) feiern wir Beatmesse. Leider gibt es (zum letzten Mal) keine Präsenzplätze in den Kirchen. Die Beatmesse wird ausschließlich im Livestream übertragen:
www.beatmesse.de

Die gute Nachricht: Ab dem 6. Juni feiern wir wieder jeden Sonntag in beiden Kirchen. 9:30 Uhr im Tersteegenhaus und 11:00 Uhr in der Johanneskirche. Sie brauchen sich nicht anzumelden.
Zusätzlich wird der 11-Uhr-Gottesdienst Online per Zoom-Konferenz und Telefon übertragen.

Bei der ökumenischen Beatmesse International steht dieses Mal Kenia im Mittelpunkt. Auf dieses Land sind wir durch Jana Winterhalter gekommen. Sie wohnt nicht nur in Sülz, sondern arbeitet seit 8 Jahren in Kenia mit Bruder Francis Macharia in Schulprojekten und landwirtschaftlichen Projekten zusammen. In der Beatmesse werden die beiden von ihren Erfahrungen berichten.

In einem dieser Projekte geht es um Brot. Brot kennen wir alle als Grund-Nahrungsmittel.

Als Lebensmittel ist es ein Mittel zum Leben.

Außerdem haben wir Christinnen und Christen ein besonderes Verhältnis zum Brot.

- In der Tradition, die wir mit unseren jüdischen Geschwistern teilen, gibt es das **Manna** in der Wüste. Gott sorgt für uns! Jeden Morgen ist in der Wüste genug da. Am Abend vergeht es wieder. Aber auch am nächsten Morgen schenkt Gott neues Manna, neues Leben.
- „**Unser tägliches Brot gib uns heute**“. Diese Bitte aus dem Vater nimmt diesen Gedanken auf. Die Bitte aus dem Vater Unser hilft uns, dass wir uns auf das Heute und Jetzt konzentrieren.
- „**Ich bin das Brot des Lebens.**“ Mit diesen Worten schenkt uns Jesus sein Leben. Machen Sie es sich doch einmal bewusst, wenn Sie das nächste Mal Brot kauen: Was für ein Geschenk von Jesus. Die Verbindung mit ihm, dem Auferstandenen. Das Leben ist stärker als der Tod. Brot zum Leben!

Ich komme zurück auf das Brot-Projekt von Jana Winterhalter und Bruder Francis Macharia. Den Bericht darüber, den Jana Winterhalter geschrieben hat, möchte ich an dieser Stelle mit ihnen teilen:

"Don't say bread, say Super Loaf", so bewirbt der Hersteller der "Brot"marke sein Produkt, das Kenia und Ostafrika im vergangenen Jahrzehnt fast ganz eingenommen hat. Keiner der kleinen Shops am Straßenrand führt es nicht, dieses süße, weiche, weiße "Brot", das alle lieben und das durch die europäische Brille nur gezuckertes Weißstoast genannt werden kann.

Die meisten erinnern sich sehr gut an die Zeit vor "Super Loaf". Gekochte Süßkartoffeln, Yams, Aeroroots und andere Wurzelfrüchte vom heimischen Feld boten Generationen ein sättigendes, gesundes Frühstück. Heute möchte jedes (große und kleine) Kind davon nichts mehr wissen, "Super Loaf" muss auf den Tisch. Dass Zucker nicht gesund ist, wissen viele nicht in diesem Land, in dem es zu viel 'Sweetness' nicht gibt. Doch auch darüber hinaus bietet "Super Loaf" keine Vorteile: es ist teuer und sättigt nicht.

Brot gilt als eines der ältesten kultivierten Nahrungsmittel. Gerade in Kulturen, die von ihrer eigenen Landwirtschaft leben, erwartet man - stammt man wie ich aus einer Getreide- und Brotkultur - ein Brot auf dem Tisch. Sauerteigfladen Injera in Äthiopien, Naan in Indien, Maisbrot in Mexiko,... so hat auch Ostafrika einen Getreidefladen: Chapati. Zur Zubereitung braucht es keinen Ofen, nur eine Pfanne über dem Feuer. Chapati gilt allerdings als Sonntags- oder Festessen und wird mit Stew und Fleisch serviert und ist in der Vorbereitung recht aufwändig - den 'typischen' Brotnutzen als Snack zwischendurch erfüllt es also nicht. In Kyrinyaga, der Region, in der unsere beiden Projekte angesiedelt sind, wächst Weizen nicht sonderlich gut. Mehl zu kaufen ist teuer. Die Vorstellung von "Brot" - und sei es auch das "Super Loaf" - ist hier also eine Innovation. Wenn ich die Kenianer*innen necke: "Das ist kein Brot", verstehen sie nicht, was ich meine. "Super Loaf" ist das erste "Brot", dass sie als solches kennengelernt haben.

Im Schulprojekt Kandongu haben wir nun ein Pilotprojekt zur Herstellung von zuckerfreiem Brot gewagt. Entgegen der Skepsis der Kinder und Lehrer*innen, die von der Vorstellung eines ungesüßten Brotes eher abgeschreckt waren, wollte Direktor Br. Francis Macharia es wissen: Ein handgefertigter feuerbetriebener Ofen für 24 Brote wurde in Auftrag gegeben, der nun in einem eigenen kleinen Raum, der 'Bakery' steht. Der simplen Teiggrundlage Wasser, Mehl, Hefe wurde die lokale Note von Süßkartoffelstampf hinzugefügt - um regionale Produkte von der eigenen Farm zu integrieren und den Geschmack von Süße zu evozieren.

Jeden zweiten Tag wird nun gebacken im Schulprojekt Kandongu. Angestellte*r für Angestellte*r wird in die Kunst des Backens eingewiesen. Und? Die Kinder lieben es. Täglich um 10 essen sie nun 1 dicke Scheibe selbstgebackenes Brot, anstelle von 5 Scheiben "Super Loaf." Ein Kind sagt dazu: „Zum ersten Mal bin ich nicht hungrig und müde, wenn ich nach der Brotpause wieder in den Unterricht gehe.“

Gott, ich bete jetzt zu Dir. Ich bringe dir alles, was mich beschäftigt ...

Gott, danke für das Brot des Lebens:

In der Wüste hast du dein Volk mit Manna gespeist.

Jesus hat mit seinen Jüngern das Brot der Versöhnung gebrochen.

Und auch uns nährst du täglich mit Brot, das uns sättigt.

Sättige uns heute mit deinem himmlischen Brot,

damit du uns nährst an Leib und an Seele. Amen

Gott segne dich und behüte dich. Gott segne dich mit täglichem Brot. Amen

Bei der Beatmesse rufen wir dazu auf, Spenden für das Landwirtschaftsprojekt FaMoja in Kenia zu sammeln, in dem auch Jana Winterhalter engagiert ist. Wenn Sie auch spenden möchten, überweisen Sie bitte an Akifra e.V. mit dem Stichwort „FaMoja“: IBAN: DE47 850 503 00 3120 2209 56. Mehr zu den Projekten von Jana Winterhalter und Bruder Francis Macharia: www.njoki.org