

Kommt, wir suchen Ostern!

Gründonnerstag, 9. April 2020



Hallo,

schön, dass Du dabei bist bei „Kommt, wir suchen Ostern!“

Heute ist ein besonderer Tag. Er heißt Gründonnerstag. Komischer Name, oder? Warum denn ein grüner Donnerstag?

Wahrscheinlich hat aber der Name nichts mit der Farbe Grün zu tun, sondern geht eher auf das alte Wort „greinen“ zurück. Das heißt weinen und nimmt auf, dass Menschen bei einem Abschied auch weinen müssen.

Der Gründonnerstagabend ist ein ruhiger Abend. Man spürt schon den großen Ernst des kommenden Karfreitags. Jesus hat diesen Abend genutzt, um von seinen Freundinnen und Freunden Abschied zu nehmen und sie vorzubereiten auf seinen Tod.

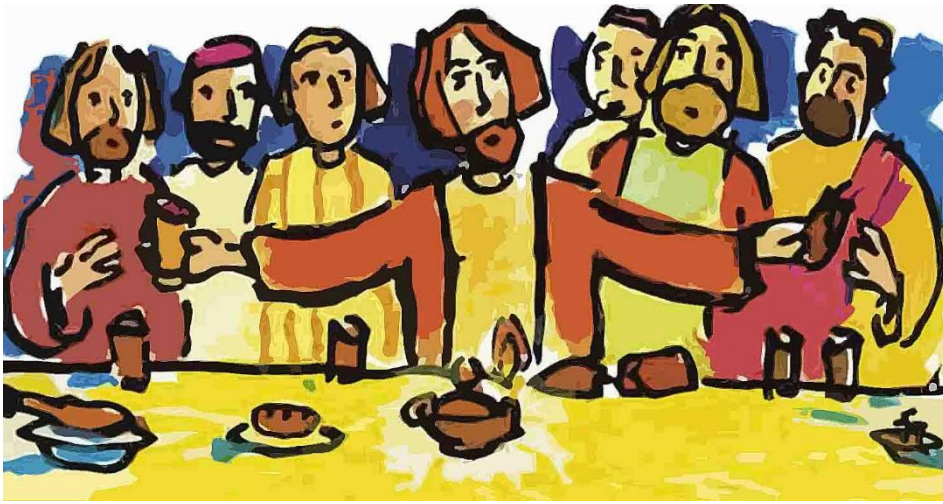
Und hier kommt nun die Geschichte:

Jesus feiert Abschied – die Geschichte vom ersten Abendmahl

Im ganzen Land wird ein Fest gefeiert, das Passa-Fest. Alle freuen sich darauf. Familien, Freunde und Freundinnen, Nachbarn und andere Bekannte kommen zusammen. Sie reisen von überall her nach Jerusalem. Auch Jesus und seine Freundinnen und Freunde.

Jesus fühlt sich fest mit Gott verbunden, er weiß: „Ich gehe meinen Weg mit Gott – auch wenn es ganz schlimm wird.“ Aber er macht sich auch Sorgen um seine Freunde und Freundinnen. Er fragt sich: „Wie kann ich ihnen helfen? Was kann ich tun? Der Abschied wird schwer für sie. Sie sollen auch Kraft von Gott bekommen.“ Jesus hängt seinen Gedanken nach. Da spricht ihn ein Jünger an: „Jesus, wo wollen wir denn feiern? Wir müssen das Fest vorbereiten.“ Jesus antwortet: „Ich weiß schon, wie wir es machen. Ich kenne Leute in Jerusalem. In deren Haus können wir feiern. Zwei von euch dürfen dort für uns einen Raum vorbereiten.“ Ein Jünger und eine Jüngerin melden sich sofort. Jesus erklärt ihnen noch, wie sie das Haus finden.

Abends geht Jesus mit den anderen auch dorthin. Es ist nicht weit und sie sind schon bald angekommen. Der Raum sieht schön aus. Auf dem Boden liegend große bunte Kissen um einen niedrigen Tisch. Schüsseln mit leckerem Essen, Krüge mit Wein und Wasser und Brot stehen auf dem Tisch.



Sie setzten sich auf die Kissen und sind ganz aufgeregt. Zuerst reden alle gleichzeitig, dann wird es langsam ruhiger. Als es einen Moment ganz still ist, sagt Jesus: „Heute Abend feiern wir Abschied. Ihr wisst ja, dass ich jetzt einen schweren Weg vor mir habe.“ Langsam sieht er sie alle nacheinander an, dann sagt er: „Und für euch ist es auch schwer. Dass wir jetzt zusammen sind, gibt uns allen nochmal Kraft. Auch Kraft von Gott. Die werden wir brauchen.“ Jesus nimmt ein großes rundes Brot. Er spricht den Brotsegen, wie bei jedem Essen. Dann bricht er es in der Mitte durch: „Hört zu. Dieses Brot teile ich mit euch. Es ist wie ein Stück von mir. Immer wenn ihr zusammen Brot esst, dann denkt an mich. Ich bin dann bei euch, ganz nah, in euch drin, so wie das Brot, das ihr esst. Ihr werdet meine Kraft zum Leben bekommen.“ Sie teilen das Brot miteinander. Das dauert eine Weile, denn sie lassen sich Zeit dabei. Sie sehen sich gegenseitig an. Sie kennen sich ja gut. Aber sie sehen sich auf einmal wie in einem anderen Licht. Sie entdecken auch Neues aneinander.

Dann nimmt Jesus einen Becher mit Wein, segnet ihn und sagt: „Hört zu! Diesen Wein teile ich mit euch. Er ist wie ein Teil von mir. Immer, wenn ihr so zusammen trinkt, dann denkt an mich. Ich bin dann bei euch, ganz nah, in euch drin, so wie ihr den Wein durch euren Körper fließen spürt. Ihr werdet meine Kraft zum Leben bekommen.“ Jesus trinkt einen Schluck und gibt den Becher weiter. Alle trinken daraus. Wieder lassen sie sich Zeit. Nach dem Essen singen sie ein Lied.



Meine Idee für heute: Feiert ein Fest, deckt den Abendessenstisch schön. Mit einem Tischtuch, Kerzen, Blumen, schönem Geschirr. Zieht Euch schön an. Esst gemeinsam. Und wer mag, backt dazu noch Fladenbrot.

Wenn Ihr mögt, könnt Ihr während des Essens auch Brot und Saft teilen. Erzählt dazu, was Jesus gesagt hat: „Hört zu. Dieses Brot teile ich mit euch. Es ist wie ein Stück von mir. Immer wenn ihr zusammen Brot esst, dann denkt an mich. Ich bin dann bei euch, ganz nah, in euch drin, so wie das Brot, das ihr esst. Ihr werdet meine Kraft zum Leben bekommen.“

Nehmt dann ein Fladenbrot und gebt es herum. Alle brechen sich ein Stück ab und warten, bis alle haben. Dann essen alle. Danach hat Jesus gesagt: „Hört zu! Diesen Wein teile ich mit euch. Er ist wie ein Teil von mir. Immer, wenn ihr so zusammen trinkt, dann denkt an mich. Ich bin dann bei euch, ganz nah, in euch drin, so wie ihr den Wein durch euren Körper fließen spürt. Ihr werdet meine Kraft zum Leben bekommen.“ Alle bekommen Saft oder Wein in ihre Gläser und warten, bis alle haben. Dann trinken alle. Wenn Ihr mögt, stoßt davor an und sagt dazu zum Beispiel: „Auf das Leben!“

ORIENTALISCHES FLADENBROT OHNE HEFE

Ruhezeit: insgesamt ca. 2 Stunden

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten

250 g Mehl

250 g Naturjoghurt

1 gestrichener TL Backpulver

1 gute Prise Salz

Etwas Öl

Evtl. Oregano oder andere Kräuter, Olivenölzubereitung

Das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver und dem Salz vermischen. Danach den Joghurt vorerst mit einem Löffel unterrühren und dann zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig-Ballen in 4 gleich große Teile schneiden und mit dem Nudelholz in 2cm dicke Fladen ausrollen. Eventuell die Fladen mit Kräutern und Salz bestreuen. Oder mit Olivenöl bestreichen.

Den Ofen auf 175° C vorheizen und die Brote backen, bis die Oberseite goldbraun ist.

REZEPT FÜR EIN FLADENBROT MIT HEFE

Ruhezeit: insgesamt ca. 2 Stunden

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten

400 g Dinkelmehl

300 ml warmes Wasser

1 Esslöffel Öl

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

1/2 Päckchen (4 g) Trockenhefe oder eine halbe frische Hefe

1 Esslöffel geschmolzene Butter

Zubereitung

In einer Schüssel das warme Wasser mit Zucker vermischen und dann die Hefe zugeben. Mit einem Tuch abdecken und fünf Minuten gehen lassen. Das Mehl in einer zweiten Schüssel mit dem Salz vermischen. Die Hefemischung zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Danach das Öl nach und nach unterkneten. Der Teig sollte sich gut von der Schüssel lösen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich innerhalb dieser Zeit etwa verdoppeln. Den Teig in drei Portionen aufteilen und zu Ballen formen. Die

Ballen für weitere 20 Minuten ruhen lassen, bis sich ihr Volumen erneut verdoppelt hat. Die Teigballen zu ein bis zwei Zentimeter dicken Fladen ausrollen. Diese mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Fladen für 20-30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 175° C vorheizen und die Brote 20 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun ist.

Die noch warmen Brote mit der geschmolzenen Butter bestreichen.

Guten Appetit!

Und bis morgen, Eure Pastorin Friederike Harbordt