

Gründonnerstag

Als die Stunde gekommen war, legte er sich mit den Aposteln zu Tisch. Und er sagte zu ihnen: Mit großer Sehnsucht habe ich danach verlangt, vor meinem Leiden dieses Paschamahl mit euch zu essen. Denn ich sage euch: Ich werde es nicht mehr essen, bis es seine Erfüllung findet im Reich Gottes. Und er nahm einen Kelch, sprach das Dankgebet und sagte: Nehmt diesen und teilt ihn untereinander! Denn ich sage euch: Von nun an werde ich nicht mehr von der Frucht des Weinstocks trinken, bis das Reich Gottes kommt. Und er nahm Brot, sprach das Dankgebet, brach es und reichte es ihnen mit den Worten: Das ist mein Leib, der für euch hingegeben wird. Tut dies zu meinem Gedächtnis! Ebenso nahm er nach dem Mahl den Kelch und sagte: Dieser Kelch ist der Neue Bund in meinem Blut, das für euch vergossen wird. (Lukas 22, 14-20)



Wir wollen heute das gemeinsame Mahl in den Mittelpunkt stellen. Mit diesem Mahl hat Jesus uns eine Möglichkeit gegeben, uns im gemeinsamen Mahl an ihn zu erinnern, ihn bei uns zu spüren und im Tun aneinander die Freundschaft und Liebe, die Jesus seinen Freunden geschenkt hat, einander zu schenken.

Gedanken:

Das ist wohl eines der Dinge, die uns in diesem Frühjahr besonders fehlen: mit vielen lieben Menschen gemeinsam am Tisch sitzen, ein Fest feiern, Freunde treffen... Manche Menschen empfinden eine Einsamkeit, das eingeschlossen sein in die eigenen vier Wände.

Dann ist dieses Mahl heute etwas besonderes: Jesus schenkt uns in besonderer Weise seine Nähe. Wir als Familie haben uns. Aber wir wollen auch an die denken, die alleine sind - aus unserer Familie, in unserer Nachbarschaft, im Freundeskreis uns anderswo.

Aktion:

In Tecklenburg hätten die Kinder heute zusammen ein Brot gebacken, das wir abends in einer gemeinsamen Agapefeier, einem Mahl-Gottesdienst, gemeinsam geteilt hätten. Unser Vorschlag: backt gemeinsam als Familie ein Brot, das ihr dann im Anschluss miteinander teilt, vielleicht mit Gesang, Gebet, der Bibelstelle, ...

Hier findet ihr mögliche Rezepte:

Brot mit Hefe:

500g Mehl 350 ml Wasser 1 Pk Trockenhefe oder ½ Würfel Hefe 2 EL Öl 1 TL Salz Körner nach Belieben	Lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, Hefe darin auflösen. Mehl zufügen, dabei immer wieder rühren, ggf. einige Körner unterkneten. Öl und Salz zufügen und gut durchkneten. Ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Nochmal gut durchkneten. Backofen vorheizen. In eine Backform geben oder als Kugel / Oval auf ein Backblech legen, nochmal 20 Minuten gehen lassen. Dann ca. 40 - 50 Minuten bei 220 °C Ober-/ Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen
--	--

Brot mit Backpulver oder Soda / Natron:

500 g Mehl 1 TL Salz 1 Pck. Backpulver Oder 1 TL Natron (Soda) 500 ml Wasser Körner nach Belieben	Backofen vorheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. In eine Form geben oder, falls möglich, als Kugel oder Oval auf ein Backblech geben. Bei 200 Grad Ober- Unterhitze im vorgeheizten Backofen für 45 – 60 Minuten backen. Wenn vorhanden, für die ersten 45 Min. mit Deckel backen, dann Deckel abnehmen und noch 15 Min. ohne Deckel backen.
--	--