

## Zwanzigster Wochenimpuls:.... Unser tägliches Brot gib uns heute

Bereits seit 10.000 Jahren bauen die Menschen auf unserer Erde Getreide an und ungefähr seit 5.000 Jahren backen sie Brot. Wusstest du das?

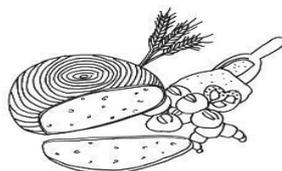
Vieles lässt sich über das Brot noch erzählen:

- Brot gehört zu den ältesten Nahrungsmitteln, die die Menschen zubereiten.
- Brot wurde zuerst von den Ägyptern gebacken. Deshalb trugen sie den Beinamen „Brotesser“.
- Brot wird von fast allen Menschen der Erde gebacken. Deshalb gibt es auch in vielen Sprachen ein Wort für Brot.
- Es gibt in Deutschland die meisten verschiedenen Brotsorten.
- „Brot des Hauses“ heißt übersetzt Bethlehem.
- Brot hat Jesus mit vielen Menschen geteilt. Sogar zwei seiner Jünger haben ihn am Brotbrechen erkannt.
- Aber wusstest du auch, dass in unserer Zeit in Europa jeden Tag Brot vernichtet wird, weil zu viel Brot gebacken wurde, obwohl zur gleichen Zeit in vielen Ländern der Welt Menschen hungern?

Das Keimen und das Wachsen der Körner bleiben für uns Menschen ein Wunder. Wir Christen glauben, dass Gott selbst die Kraft zum Wachsen schenkt. So ist unser Brot Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit und zugleich Gottes Geschenk.

Wir Menschen haben nicht nur Hunger nach Brot und anderen Nahrungsmitteln. Wir haben auch Hunger nach Fröhlichkeit, Gemeinschaft, Spaß, Trost und Geborgenheit. Gerade jetzt während der Corona-Pandemie merkst du das sicher selbst. Auch darum bitten wir, wenn wir beten: „Unser tägliches Brot gib uns heute.“

- In dieser Impulswoche hörst du einen ganz bekannten Text aus dem Evangelium: die „Speisung der Fünftausend.“ Hier passiert ein großes Wunder. Tausende Menschen werden satt. Das größte Wunder bewirkt Gott allerdings in den Herzen der Menschen, die sich öffnen auf den anderen hin und teilen, was sie haben.
- Wir hören in der Geschichte „Brot für das Herz“ nicht nur von Hunger nach Brot, sondern auch nach Liebe und Zuwendung.
- Wir überlegen, wie wir Brot für andere sein können und füllen die leeren Körner der Ähre mit unseren Ideen (Freude teilen, andere mitspielen lassen, ehrlich sein, sich mit anderen freuen können, eigene Fehler zugeben können und Schritte der Versöhnung zu wagen...)
- Wir lernen viele Namen für Brot aus aller Welt kennen
- Wir backen selber ein Brot
- Du kannst dir vor dem Essen ein Gebet auf deinem Tischset aussuchen, das ihr gemeinsam betet. Die eine Seite des Tischsets zeigt die wunderbare Brotvermehrung, die andere Seite die Stelle vom See Genesareth, von der aus Jesus zu den Menschen gesprochen hat.



## Gebete

Guter Gott, hilf mir, Brot für andere zu sein:  
meine gute Laune mit anderen zu teilen,  
achtsam mit anderen umzugehen und zu spüren, was ihnen weh tut,  
kein Kind alleine zu lassen,  
ehrlich zu sein,  
Fehler einzugestehen, wenn ich etwas falsch gemacht habe  
und mich mit anderen zu freuen, wenn sie etwas Schönes erleben.  
Lass mich erkennen, wie viel ich mit anderen teilen kann und dass ich durch das Teilen nicht  
weniger für mich habe, sondern sogar mehr.  
Und lass mich dann dankbar spüren, wie viele Körbe voll mit Glück, Fröhlichkeit und  
Freundschaft dabei für mich übrig bleiben.

Guter Gott,  
du schenkst uns das tägliche Brot.  
Wir haben genug zu essen und zu trinken.  
Doch zu einem guten Leben brauchen wir mehr.  
Wir brauchen auch Menschen, die für uns da sind und sich um uns kümmern.  
Wir brauchen Menschen, denen wir vertrauen können  
Und mit denen wir gemeinsam lachen und weinen können.  
All das ist so wichtig wie das tägliche Brot.  
Wir danken dir, dass du dich täglich um uns kümmerst. Amen.



## **Brotrezept**

### **Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Teel. Zucker
- 1 Teel. Salz
- 2 Essl. Olivenöl
- 350 ml lauwarmes Wasser

### **Und so wird es gemacht:**

Gib das Mehl und die Hefe in eine große Schüssel. Vermische die Hefe gut mit dem Mehl. Füge Zucker, Salz, das Wasser und das Öl hinzu. Knete alles gründlich zu einem Teig, bis er sich vom Rand der Schüssel löst und Blasen wirft.

Decke die Schüssel mit einem Tuch zu und lasse den Teig an einem warmen Ort gehen. Das braucht Zeit!

Du kannst das auch, damit es schneller geht, im Backofen machen, wenn dieser bei 50 Grad erwärmt ist. Ein Erwachsener kann einen Teller mit kochend heißem Wasser dazu auf den Boden des Ofens stellen, damit der Teig besser geht.

Wenn der Teig gut sichtbar gegangen ist, knete ihn nochmals gut durch. Gerne kannst du auch Körner oder Nüsse hineinkneten. Forme dann einen Brotlaib daraus. Du kannst das frei auf einem Blech formen oder aber in einer Kastenform.

Jetzt lasse den Teig im Ofen bei 70 Grad gehen, ca. eine halbe Stunde lang. Dann kannst du den Ofen hoch stellen auf 200 Grad. Das Brot backt ungefähr 40-50 Minuten.

Willst du eine schöne Kruste haben, bestreiche das Brot, bevor du den Ofen hoch stellst, mit lauwarmen Wasser.

Gutes Gelingen!



