



Pädagogisch-Theologisches  
Institut der Nordkirche

Hamburg

PTI Standort Hamburg, Königstraße 54, 22767 Hamburg

## **Danke, Danke, Danke! – ErnteDank für zuhause.**

**Irmela Redhead**  
Konfi-Zeit und Gemeindepädagogik

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Ansprechpartner</b> | Irmela Redhead                       |
| <b>Durchwahl</b>       | +49 40 306 20-1302                   |
| <b>Fax</b>             | +49 40 306 20-1317                   |
| <b>E-Mail</b>          | Irmela.redhead@<br>pti.nordkirche.de |

**Datum** April 2020

### HIER DER TEIL FÜR DIE VERANTWORTLICHEN FÜR DIE KONFI-ZEIT:

Konfis machen gerne etwas selbst. Manchmal müssen sie dafür etwas angestupst werden. Aber es ist bezaubernd, wenn die jungen Menschen loslegen. Vielleicht probieren Sie es einfach aus.

Die Inspiration und Umsetzung von Teilstücken stammt von Pfarrerin Dr. Kerstin Schiffner, Elias-Gemeinde in Dortmund.

Leiten Sie es doch bitte genauso ein: einladend, ein bisschen „macht mal“, aber auch wissend, dass nicht alle sofort glücklich sind mit so einer Aktion. Vielleicht vertraut ein Konfi innere Befürchtungen an, vielleicht wird genau die coolste Person aus der Gruppe daran scheitern und die schüchternste Person zu Höchstinspirationen auflaufen – wer weiß, aber Wundern sollte auf jeden Fall ein Chance gelassen werden. Gottes Geisteskraft mag Zwischenräume.

Wichtig ist zu fragen, ob jemand Hilfe braucht – verstehen alle die Zutatenliste? Wissen alle wie und wo sie die Zutaten kaufen können und ist die Finanzierung gesichert? (da das alles nicht teuer ist, kann notfalls bestimmt die Gemeinde helfen).

Wer unsicher ist – gibt es eine Omi oder Opi oder Nachbar\*in, die beim Backen helfen kann? Generationsübergreifend arbeiten hat einen eigenen Charme.

Angst vor den Fragen? Wichtiger ist die Brötchen-Aktion.

Fotos? Doch, ja. Auch Youngster, die schüchtern oder beschämt sind, werden Applaus bekommen und gestärkt werden. GANZ wichtig. Machen Sie was draus.



### THEOLOGISCH KANN DIE AKTION MIT BAUSTEINEN WIE DEN FOLGENDE VORBEREITET WERDEN:

- Jesus hat zu seinen Zeiten die eingeladen mit ihm zu essen, die sonst niemand wollte (die Zöllner, die Huren, die Ausgestoßenen... heute vielleicht: die Näherinnen in Bangladesch, flüchtenden Menschen in den Booten im Mittelmeer, die gefolterten Menschenrechtsvertretenden). Wer fällt Dir ein, wer heute von Jesus eingeladen werden würde?
- Im Laufe der Jahrhunderten haben Künstler\*innen immer wieder das letzte (oder erste?) Abendmahl gemalt. Googlet mal bitte Bilder, Stichwort: das letzte Abendmahl, Abendmahl. Welches Bild gefällt dir und warum? Bilder und Kommentare. Daraus lässt sich – wie immer – ein Gottesdienst, eine gemeinsame Andacht, eine Ausstellung gestalten. Andere Menschen werden dadurch angeregt.
- Such Dir eine Person auf Deinem Lieblingsbild aus und denk Dir für sie eine Geschichte aus. Wer ist sie? Was ist ihre Lebensgeschichte? Wo hat sie Jesus getroffen? Wie fühlt sie sich jetzt mit dem Wissen: das ist das letzte Essen mit Jesus? Wer könnte das heute sein? Und: Was sag uns das für heute? Hast Du eine Idee? (Konfis sind oft sehr feinfühlig und / oder kreativ für Themen wie Gerechtigkeit, Lebensgeschichten, Scheitern und Sehnsüchte. Ich habe noch keine schlechten Erfahrungen damit gemacht, dass die Konfis selbst etwas machen. Höchstens ein bisschen „okay, da kann ich noch ein bisschen Ideen fördern“)

### NUN FOLGT DER TEIL, FÜR DIE KONFIS ZUHAUSE:

#### **Danke, Danke, Danke! - Ein bisschen ErnteDank für zuhause.**

- 1) Wir backen Brötchen zum Leben – das geht ganz einfach, ehrlich!

Du brauchst dazu:

- 500g Mehl
- 1Pckg Trockenhefe
- ca 350ml lauwarmes Wasser
- 1 Teelöffel Honig oder Zucker
- 2 Teelöffel Salz



Erst alle trockenen Zutaten vermischen, dann nach und nach das lauwarme Wasser mit dem Knethaken unterkneten. Mit den Händen weiterkneten, lange... ca. 10 Minuten ... Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen: Schüssel mit einem Tuch abdecken, an einen warmen Ort stellen (z.B. auf die Heizung oder drinnen vor das Sonnenfenster). Den Teig nochmal kneten und dann Brötchen formen, ca. 20 Stück. Die Brötchen auf ein Blech legen (mit Backpapier drunter), mit einem Messer ein Kreuz reinritzen und nochmal 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen heizt Du den Ofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze; bei Umluft reichen 200 Grad ohne Vorheizen) vor. Dann rein mit dem Blech, 20-25 Minuten backen, Brötchen rausholen und abkühlen lassen – mmmh, das duftet!

- 2) Decke schön den Tisch – wahlweise Frühstück oder Abendbrot. Vielleicht hast Du ja ein paar Blümchen von draußen, jede\*r bekommt ein leckeres Getränk, lege den Aufschnitt auf extra Teller oder in Schalen. Acht darauf, dass Du das vorher mit Deiner Familie verabredet hast – sonst können sich womöglich nicht alle darauf freuen und es sollen doch alle genügend Zeit haben!

Setzt Euch zum Essen. Lecker! Und vergiss nicht ein Foto von dem gedeckten Tisch oder den Brötchen zu machen und mir zu schicken.

- 3) Du legst auf den Tisch einen Stapel Karten. Auf der nächsten Seite findest Du welche zum Ausschneiden. Oder Dir fallen noch eigene ein (dafür sind die leeren Karten gedacht). Ihr könnt reihum eine ziehen und vielleicht fallen Euch ja tolle Gedanken dazu ein. Und vielleicht habt Ihr ja Lust Neues auszuprobieren. Und wenn nicht – dann nicht. Aber oft entstehen ganz ungewohnte Gespräch bei solchen Aktionen. Wenn die Mehrheit keine Lust mehr hat, hört ihr einfach auf.
- 4) Ihr habt nicht alles aufgegessen? Super! Das hatte ich gehofft – Brot des Lebens will nämlich geteilt und verteilt werden. Also: nimm immer zwei Brötchen, pack sie in eine Tüte und verschenk sie an Eure Nachbar\*innen. Leg einen Zettel dazu, z.B. „Liebe/r... wir feiern im Herbst ja Erntedank für all die tolle Ernte. So kommt hier ein bisschen Brot des Lebens für Euch. Liebe Grüße, xy“ Vielleicht fällt Dir ja noch ein bisschen mehr „Brot des Lebens ein“, das Du an Deine Nachbar\*innen verteilen kannst. 😊 (Wenn Du magst, kannst Du auch hiervon ein Foto machen und mir schicken)
- 5) Ich freue mich auf die Erfahrungen und Fotos von Euch. Daraus können wir bestimmt einen tollen Gottesdienst oder eine spannende Andacht machen. Danke Euch und viel Spaß!

## RedeKarten

|  |  |  |
|--|--|--|
| Kauft Ihr Brot beim Bäcker, im Supermarkt oder backt Ihr öfter selber? Und warum?  | Was schmeckt Euch besser: Vollkornbrot, Weißbrot, Mischbrot, Toastbrot? Und warum?   | Im Herbst feiern wir Erntedank. Es ist ja nicht selbstverständlich, dass wir satt werden. Wofür – außer dem täglichen Brot – können wir noch dankbar sein? |
| „Brötchen“ ist typisch deutsch – ebenso die vielen verschiedenen Brotsorten. Fallen Euch Länder und Ihre typischen Brote / Brotsorten ein?   | Nicht alle Menschen auf der Erde essen Brot. Was essen die Menschen in den Ländern, die kein Brot kennen? Wisst Ihr das?   | Was weißt Du eigentlich über die Herstellung von Brot?   |
| Woher kommt wohl unser Mehl?   | Kannst Du die Körner von Weizen, Gerste, Hafer, Roggen unterscheiden, wenn Du die Ähren auf dem Feld siehst?   | Kennst Du die einzelnen Teile einer Kornpflanze?   |
| Wusstet Ihr, dass man einen Brotbeutel mit zur Bäckerei nehmen kann? Dann tun die Verkäufer*innen das Brot direkt dort hinein – und es wird keine extra Tüte gebraucht. Ist das praktikabel? | In vielen Ländern haben die Menschen viel zu wenig Wasser und Nahrungsmittel – für uns unvorstellbar. Kennst Du Menschen, die die Erfahrung von zu wenig Essen kennen? (Aus dem Krieg, aus anderen Ländern...) Erzählen die darüber? | Hast Du / habt Ihr mal darüber nachgedacht, selber Kräuter zu säen? Ist es geglückt? War es einfach oder eher schwierig?                                   |
| Isst Du lieber Marmelade, Wurst oder Käse auf Deinen Brötchen?   | Was bringt es für Euch, sich über solche Themen zu unterhalten? Habt Ihr Ideen?  | Magst Du lieber Butter oder Margarine auf Deine Brötchen?  |
|  |  |  |



Kirchlicher Dienst in der Arbeitswelt

KDA

