

der ganz fasziniert - Sieht komisch aus, daraus wird Brot? Füttern? Haben wir jetzt etwa doch ein Haustier? Daraus können wir jetzt unser Leben lang Brot backen?

Ich versuche, sie an meinem Halbwissen teilhaben zu lassen und erzähle etwas von Pilzen, Hefekulturen und von Bäckern, die seit Generationen ihren Sauerteig an ihre Söhne weitergeben.

Wir bestaunen diese kleine Menge breiartiger Masse, die halb-stündlich mehr zu werden scheint. Und aus der wir jetzt also unser Leben lang (bloß keinen Druck...) Brot backen können. Seitdem füttern wir mehr oder weniger regelmäßig unsere "Hefetier-chen" und freuen uns jedes mal wie die Schneekönige, wenn sie überleben und in den Schraubgläsern am nächsten Tag der Ansatz schön fluffig ist. Nach ein paar Tagen backen wir unser erstes Brot. Und jedes Mal bin ich stolz wie Oskar, wenn es klappt.

Was für die Generation meiner Eltern und Großeltern noch völlig normal war, ist für mich jedes mal ein kleines Abenteuer. Ein kleines Erfolgserlebnis in dieser seltsamen und oft frustrierenden Zeit. Wenigstens die Hefetierchen wissen was sie tu - egal, ob Corona, oder nicht. Irgendwie tröstlich, oder?

Und hier noch das Rezept für unser absolut gelingsicheres Anfängerbrot - auch hier mag der geübte Brot-Bäcker müde lächeln, aber wie gesagt: Ich brauche meine Erfolgserlebnisse.

Für 1 Kastenform: 590 g Roggenmehl 1150 , 540 g Wasser , 13 g Salz, 6 g Roggensauerteig

Alles abwiegen und zu einer einheitlichen Masse vermischen, in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und 24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Backofen auf 250 °C vorheizen. Wenn das Brot drin ist, auf 200 °C reduzieren und 60 - 65 Minuten backen .



Montag, 27. April 2020

Inspiration

Tageslosung für den 27. April

Ich rief zu dem HERRN in meiner Angst,
und er antwortete mir. Jona 2,3

Gott hat etwas mit Jona vor: Jona soll nach Ninive reisen, und den Menschen dort ins Gewissen reden. Was die Menschen dort machen, gefällt Gott nicht.

Doch Jona denkt nicht daran, das zu tun, was Gott ihm aufträgt.

Er haut ab. Jona findet ein Schiff nach Tarsis—möglichst weit weg von Gott und seinem Auftrag. Auf dem Meer kommt ein großer Sturm auf. Die Seeleute fürchten sich, kämpfen mit der See und beten zum jeweiligen Gott. Aber nichts hilft. Einer muss schuld sein, dass es ihnen jetzt so schlecht ergeht. Wer, das versuchen sie, durch ein Losverfahren herauszufinden. Das Los trifft Jona. Er hat das Unglück über sie gebracht. Jona opfert sich: Werft mich ins Meer, denn ich bin schuld. So geschieht es. Jona taucht unter, droht zu ertrinken. Plötzlich verschlingt ihn ein großer Fisch.

Jetzt scheint endgültig das letzte Stündlein geschlagen zu haben. Drei Tage und drei Nächte sitzt er im Bauch des Fisches fest. Shutdown für Jona. Zeit zum Nachdenken. Zeit, um sein Leben zu

beten. Jona verspricht Gott, wenn der ihn rettet, dann wird er tun, was Gott verlangt. Da spuckt ihn der Fisch aus—direkt an Land. Jona ist gerettet.

Zeit zum Nachdenken—die haben viele von uns gerade. Und wir ahnen, wie sich das anfühlt: in der Enge, im Dunkeln, in der Angst zu leben, die Jona hat. Wie Jona wohl später über diese Zeit im Bauch denkt? Ob er sich eher an das Dunkel oder den Moment, an dem er wieder Tageslicht sieht, erinnert? Oder an beides?

3 Tage im Dunkel—wie die drei Tage, die Jesus im Grab liegt. Und dann der Moment wie eine Auferstehung. Wo Licht ist. Wo alles wieder möglich ist.

Auf diesen Moment nach Corona freue ich mich. Wenn ich sagen kann: da ist Licht am Ende des Tunnels. Wenn wir wieder zusammen feiern, Kaffee trinken, tanzen und im Gottesdienst sitzen können. Dann werde ich die Osterkerze in unserer Kirche anzünden und Ostern feiern—mitten im Jahr.

Basteltipp für Kinder: Jonas Wal

Ihr braucht:

1 aufgeblasenen Luftballon, Zeitungen und Tapetenkleister, eine Flosse aus Pappe.

Markiert mit einem Filzstift die Öffnung für das Maul. Dort wird nichts hingeklebt. Klebt die Flosse aus Pappe an das Ende des Ballons. Umhüllt den aufgeblasenen Luftballon nun Lage um Lage mit Zeitungsblättern und streicht die immer wieder schön mit dem Kleister ein. Schön ist es, wenn die Lippenwülste des Wals gut durch Zeitungsröllchen hervorgehoben werden. Am Schluss muss das Tier mindestens einen Tag lang trocknen. Dann könnt ihr ihn anmalen und die Geschichte von Jona nachspielen. Viel Spaß!

In eigener Sache:

Viele von Ihnen haben die Nachrichten gehört, dass ab Mai wieder Gottesdienste möglich sein werden.

Wie wir damit in unserer Gemeinde umgehen (z.B. das Schutz-konzept umsetzen können), darüber wird das Presbyterium Anfang Mai beraten.



...die Hefetierchen wissen, was sie tun...

Von Jennifer Ramin



Jetzt, wo ich wegen Corona nachmittags von zu Hause aus arbeite und außerdem permanent nach Möglichkeiten suche, die Kinder zu beschäftigen/den Tag irgendwie rum zu kriegen, probieren wir Dinge aus, für die sonst keine Zeit ist.

Zum Beispiel backen wir neuerdings Brot. Wer sein Brot schon lange selbst backt, der mag nur müde lächeln. Für uns ist es (noch) ein kleines Wunder.

Ich wollte das schon immer mal ausprobieren, habe mich aber nie so recht getraut. Aber dann ist es soweit. Eine liebe Arbeitskollegin bringt mir etwas von ihrem Sauerteig mit. Sie gibt mir ein Brotback-Buch und die Anweisung "einmal die Woche füttern und nicht schräg halten!" mit auf den Weg.

Wie spannend! Allein die Vorstellung, uns künftig selbst mit diesem Grundnahrungsmittel Brot zu versorgen, versetzt mich in freudige Aufregung. Als ich zuhause ankomme, sind auch die Kin-

Jesus—der gute Hirte, der seine Menschen-Schafe beschützt!

