

**Familiengottesdienst „... der Heil und Leben mit sich bringt“
Ev.-Luth. Kirche Graupa
Sonntag, 1. Advent 27.11.2016 um 10.30 Uhr**

Vorspiel	Orgel
Begrüßung	Nitzsche
Lied EG 1, 1.3.4 Macht hoch die Tür	Orgel / Gemeinde
Eingangsliturgie mit „Du bist Da“ (Meisel)	Meisel / Gitarre
Eingangsgebet	Meisel
Lesung Mt 21, 1-11 (Einzug nach Jerusalem)	Lektor
Lied EG 18, 1+2 Seht die gute Zeit ist nah	Orgel / Gemeinde
Spiel (Szenen I- II)	Bräunling/Nitzsche /Meisel
Spiel (Szenen III - V)	Bräunling/Nitzsche /Meisel
Lied EG 17, 1 Wir sagen euch an	Orgel / Gemeinde
Tauferinnerung	Daniel Bähr
SVH 48 Wir danken dir	Orgel / Gemeinde
Dankopferankündigung	Nitzsche
Lied SVH 2, 1- Immer wieder ist Advent	Orgel / Gemeinde
Fürbittgebet	Sprecher
Vater Unser	Alle
Abkündigungen	Nitzsche
Segen	Nitzsche
Lied EG 1, 5 Komm, o, mein Heiland	Orgel / Gemeinde
Orgelnachspiel	Orgel

Begrüßung

Wir feiern Gottesdienst im Namen Gottes, der unser Leben schützt und erhält.

The image shows two staves of musical notation in 4/4 time. The first staff contains the first two lines of the hymn, and the second staff contains the last two lines. The lyrics are: 'Du bist da, wo Menschen leben, du bist da, wo Le-ben ist.' The melody is simple and repetitive, with a final cadence on the second line.

Du bist da, wo Menschen leben

Wir feiern Gottesdienst im Namen des Sohnes Jesus Christus, der uns Gottes Liebe gezeigt hat und uns hilft, diese Liebe weiterzugeben.

Du bist da, wo Menschen lieben

Wir feiern Gottesdienst im Namen des Geistes Gottes, der uns Kraft gibt in einer Welt, die nicht immer schön ist.

Du bist da, wo Menschen hoffen

Halleluja

Spiel

Erzählerin: Michaela Bräunling

Mönch Adalbert: Burkhard Nitzsche

Äbtissin Hildegard: Heike Meisel

I (Der Mönch Adalbert verwertet alles)

Erzählerin:

(sitzt an der Seite, im Hintergrund sieht man eine Art Backstube)

Wir schreiben das Jahr 1135. Der Mönch Adalbert ist Bäcker und Koch im Kloster der Äbtissin Hildegard von Bingen auf dem Ruppertsberg am Niederrhein. Adalbert verarbeitet alles, was der Klostersgarten und die Fischzucht abwerfen oder was die Bauern als Pacht an Naturalien bringen. Außerdem ist er ein Erfinder neuer Speisen.

II (Backe, was die Sinne anregt)

(Adalbert kommt mit einem Korb voller Gemüse durch den Mittelgang auf die Bühne, stellt den Korb ab, tritt an sein Stehpult und nimmt die Schreibfeder)

Erzählerin:

Adalbert geht an sein Stehpult und macht Pläne für die bevorstehende Weihnachtszeit.

Adalbert:

Das Fest der Weihnacht naht. Oh, welch wunderbare Zeit ist das! Manche Gäste werden kommen: Gönner und einfaches Volk mit vielen Kindern – alle zieht's zur Krippe. Da ist vieles vorzubereiten. Die Gewürze des Winters heißt es in den Speisen zur Blüte bringen. Ach, wie hat der liebe Herrgott und doch reich beschenkt! Aber in Maßen und den rechten Verhältnissen soll man's genießen, damit Gaumen, Magen und Seele Freude hat.

Erzählerin:

Zu Adalbert, dem Mönch, tritt die Äbtissin Hildegard.

Hildegard:

Das Fest der Weihnacht naht.

Adalbert:

Ehrwürdige Mutter, darüber sinne ich gerade nach. Wir werden viele Besucher haben, die zur Heiligen Nacht kommen, um sie mit uns zu feiern.

Hildegard:

Ja, backe doch etwas, was die Sinne anregt und die Christfreude beflügelt. – Du bist erfindungsreich, Adalbert. Unsere Kräutersuppen zu Ostern sind inzwischen in der ganzen Region beliebt. Und darüber hinaus sind sie gesund. Warum sollten wir nicht auch für den Christtag eine besondere Speise haben? **(sie verlässt die Küche wieder)**

Adalbert:

(Adalbert holt sein altes Kräuterbuch und blättert darin. Beim Blättern sagt er:) Es muss eine Speise sein, die jeder zu sich nehmen kann. Kinder ganz besonders. **(murmelnd)** Also muss es ein Kuchen oder ein süßes Stück sein ...

III (Adalbert sammelt für das neue Gebäck Gewürze)**Erzählerin:**

Vom Brotteig steht noch ein Rest auf dem Ofen.

Adalbert:

(nimmt ihn, riecht dran) Noch brauchbar!

Erzählern:

Aus dem Gewürzschrank holt er den Honigtopf. Dabei stößt er an den Sack mit Nüssen und nimmt gleich eine Handvoll mit.

Adalbert: (zum Kind einer anwesenden Familie)

Hej, Novize, öffne mir bitte diese Nüsse und breche sie in kleine Stücke! **(reicht ihm die Nüsse in einer Schüssel, dazu einen Nussknacker)**

Erzählerin:

Adalbert nimmt den restlichen Teig und etwas frisches Mehl und gibt alles in eine Backschüssel. Dann durchsucht er seine Schüsseln und Säckchen mit Gewürzen.

Adalbert:

Was beflügelt die Sinne? **(er riecht da und dort und lässt das Publikum an den Nelken schnuppern [Was ist das?])**

Erzählerin:

Er riecht an den Nelken und beschließt, diese mahlen zu lassen.

Adalbert:

(zu einer anwesenden Familie:)

Bitte zerreiben Sie mir mal die Nelken!

Und wir nehmen auch **(riecht daran)** Zimt, gemahlen. Das ist ein sehr kostbares Gewürz. Es kommt aus fernen Ländern. Und Kardamom **(lässt wieder Familien schnuppern)!**

Nun habe ich vier Düfte:

Honig, weich und samtig,

Nelken, würzig und prickelnd,

Zimt, edel und aromatisch,

Kardamom, dunkel und rund im Geschmack.

Es müsste noch etwas Scharfes dazu. **(grübelnd)** Ob ich Pfefferpulver nehmen soll?

Ein kleines bisschen vielleicht, sonst verdeckt es den Zimtgeschmack.

(einige Pfefferkörnchen zufügen)

Ich brauche noch einen würzigen Duft. Ob ich Ingwer nehmen soll?

(schnuppert an der geriebnen Zutat, kostet und lässt auch das Publikum schnuppern)

Erzählerin:

Auch vom Ingwer fügt Adalbert eine Messerspitze voll dem Teig zu. Dann stutzt er zum letzten Mal.

Adalbert:

Und weil die Mutter Äbtissin die Muskatnuss liebt, werde ich auch davon etwas Pulver beifügen.

Erzählerin:

Geschäftig rührt Adalbert den Teig. Fügt noch etwas Öl dazu. Dann füllt er ein Backblech und bestreicht den Teig mit Honigwasser. Vorsichtig schiebt er das Backblech mit seiner neuen Mischung in den Holzbackofen hinein.

Bald erfüllt ein Wohlgeruch den ganzen Raum. Und seine Küchenhelfer fragen sich: Was gibt es heute? Den Geruch kennen wir gar nicht.

Glücklich lächelt Adalbert und wacht über sein Kuchenblech.

Dann zieht er den flachen Kuchen aus dem Ofen. Schneidet ihn und ruft:

Adalbert:

Holt die Mutter Äbtissin! Sie soll als Erste davon kosten.

IV (Die Äbtissin kostet als Erste)

Erzählerin:

Die Äbtissin betritt die Küche. Auch sie reicht den köstlichen Duft und lässt sich am Küchentisch nieder. Adalbert reicht ihr ein Stück von dem duftenden Kuchen. Hildegard isst bedächtig davon. Adalbert sieht sie erwartungsvoll an.

Hildegard:

Das ist ein Lebenskuchen, Adalbert. Du hast ein Christgebäck erfunden. – Sieben Gewürze hast du genommen. Das ist die richtige Zahl, die Zahl der Vollkommenheit: In sieben Tagen hat Gott die Welt geschaffen. Sieben Tage teilen die Zeit. Das heißt unsere Welt ist vollkommen gemacht. Jesus hat uns daran erinnert. Mit ihm bricht Gottes neue Welt an. Das soll jeder spüren und schmecken an Weihnachten. (Geht mit Blech durch die Gemeinde).

V (Die Geburtsstunde des Lebkuchens)

Erzählerin:

Seit dieser Zeit werden Lebkuchen zur Weihnachtszeit gebacken. Natürlich kennt man inzwischen feine Teige mit Backpulver oder Hirschhornsalz und elegante Gewürze wie Piment und fruchtige Würfel aus Zitronen- und Orangenschale.

Vermutlich wurde der erste Lebkuchen in Belgien erfunden. Klöster wandelten die Rezepte ab und schon im 13. Jahrhundert taucht das Wort „Pfefferkuchen“ in einem Geschichtsbuch der Stadt Ulm auf.

Gewürze waren früher Kostbarkeiten, die man in fernen Ländern einkaufte. Die Gewürze im Pfeffer- oder Lebkuchen galten als appetitanregend und verdauungsfördernd. Sie wurden nach Festmahlen und bei Krankheiten als wohltuende Speise gegessen – waren also eine „Lebensspeise“.

Wer Lebkuchen backen konnte, war nicht arm. Klöster versorgten in ihrer Umgebung die Armen mit und verteilten in der Adventszeit kleine Lebkuchen. Damit wollten die Mönche und Nonnen sagen: Jesu Ankunft in der Welt ist etwas ganz kostbares. Ihn in Herz, Verstand und Sinne einzulassen ist eine Köstlichkeit, denn er macht uns heil.

Verkündigungsteil

Liebe Gemeinde,

In der Advents- und Weihnachtszeit begegnen uns viele Dinge, die eine sachliche Eben und eine symbolische Eben haben. Der Stern, der Tannenzweig, der Christbaum, die Nuß , das Licht - sie alle sind erst einmal Dinge, die einfach da sind und sie sind zugleich Zeichen, die uns hinweisen auf das Besondere der Advents- und Weihnachtszeit, die uns hinweisen auf Jesus, dessen Geburt wir zu Weihnachten feiern.

Genauso ist es mit dem Lebkuchen. Von einem „ Heil und Leben mit sich bringt“ haben wir im Eingangsglied „Macht hoch die Tür, die Tor macht weit“ gesungen. Der Lebkuchen hat seinen Namen wahrscheinlich als ein Lebenskuchen bekommen. Ein Kuchen zum Leben oder einer, der Leben bewirkt. Der Name kann auch vom lateinischen „libum“ = Fladen abgeleitet werden oder vielleicht auch vom Wort „Laib“. Da gibt es mehrere Möglichkeiten.

Für uns heute sind der Lebkuchen und seine Verwandten einfach ein Genußmittel, eine Süßigkeit, etwas, was unser Leben schöner, angenehmer macht. Einige Hundert Jahre früher war er etwas Besonderes, das nur bestimmten Tagen vorbehalten war. Und er hatte eine Nähe zum Heilmittel, zur Medizin, den manche der Gewürze waren zugleich Heilmittel. auch wenn wir heute zu anderen Arzneimitteln greifen:

Zimt soll z.B. den Blutzucker senken und Mikroben bekämpfen.

Anis wirkt schleim- und krampflösend, hilft daher vor allem bei Husten und Magenbeschwerden.

Ingwer beseitigt Übelkeit, allen, die an der Reisekrankheit leiden, ist er wärmstens zu empfehlen.

Kardamom wirkt ähnlich, darüber hinaus wird ihm eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt.

Koriander regt Appetit und Verdauung an

Nelken sind für ihre keimtötende Wirkung bekannt, sie helfen z.B. bei Zahnschmerzen und fördern die Verdauung.

Der Lebkuchen war früher einer bestimmten Zeit vorbehalten. Sie sollten in der kalten Zeit helfen zu leben, ja zu überleben. So war eingebakken an Gewürzen, was das Herz stärkt, den Atem frei hält, den Lebensgeist stärkt. So buken die Nonnen und Mönche Lebensbrote für die, denen das Leben im Winter besonders karg und bitter war. Für die Schwachen, die Alten, die Kinder.

Jesus selbst bezeichnet sich als das Brot des Lebens. Er ist Mensch geworden für jeden und jede von uns. Nicht umsonst ist er ausgerechnet in Bethlehem geboren und das heißt auf Deutsch „Haus des Brotes“. Darauf weist uns der Lebkuchen als Brot des Lebens hin.

Der Lebkuchen ist eine Einladung, nicht an der Oberfläche zu bleiben, sondern tiefer, nach der Bedeutung von Symbolen für unser Leben zu fragen.

Jesus, das Brot des Lebens, macht satt. Durch ihn bekommen wir alles, was wir zum Leben brauchen. Aber nicht nur das. Er macht nicht nur satt, sondern auch gesund. Daher wurde er von unseren Vorfahren „Heliand“, Heiland, also Ganzmacher, Gesundmacher genannt. Durch sein Leben und seinen Tod hat er etwas Zerstörtes heil, ganz gemacht, uns den Zugang zu Gott geöffnet. Wir dürfen zu Gott gehören, so wie wir das in der Taufe geschieht.

Fürbittgebet

- Pfarrer: Lieber Gott, die Adventzeit begonnen. Jetzt gibt es wieder viele besondere Dinge, für unseren Augen, für unserer Nase, für unsere Ohren, die unseren Mund.
- Sprecher 1: Wir bitten dich, lass uns den Blick nicht verlieren für das Wesentliche in der Adventszeit. Wir rufen zu dir:
- Gemeinde Wir bitten dich, erhöere uns!
- Sprecher 2: Gerade in dieser Zeit gibt es Menschen, an deren Augen, Nase, Ohren und Mund sehr wenig Neues und Schönes dringt. Hilf, dass wir sie nicht vergessen. Wir rufen zu dir:
- Gemeinde Wir bitten dich, erhöere uns!
- Sprecher 3: Gott, wir bitten dich, lass uns nicht nur Nahrung finden für unseren Körper, Süßigkeiten und die vielen guten anderen Dingen, sondern auch Nahrung für unsere Seele Wir rufen zu dir:
- Gemeinde Wir bitten dich, erhöere uns!
- Sprecher 1: Gott, wir bitten dich, dass in den ärmeren Ländern nicht mehr so viele Menschen hungern müssen. Hilf uns dabei, in unserem Land mit Lebensmitteln bewusst und weniger verschwenderisch umzugehen. Wir rufen zu dir:
- Gemeinde Wir bitten dich, erhöere uns!
- Sprecher 2: Gott, wir bitten dich, lass die Freude über das Kommen von deinem Sohn Jesus Christus uns mit allen Sinnen erfahren. Wir rufen zu dir:
- Gemeinde Wir bitten dich, erhöere uns!
- Sprecher 3: Gott, wir bitten dich, schenke uns eine Zeit, in der wir mit Augen, Ohren, Nase, Mund und allen Sinnen uns auf dein Kommen freuen. Wir rufen zu dir:
- Gemeinde Wir bitten dich, erhöere uns!

Vater Unser

Segen

Der Herr segne uns.
 Der Herr segne unsere Augen,
 das wir die kleinen Zeichen seines Kommens sehen.
 Der Herr segne unsere Ohren,
 das wir seine Stimme unter den vielen Stimmen hören.
 Der Herr segne unsere Nase,
 das wir spüren, was in der Luft liegt.
 Der Herr segne unseren Mund,
 das wir mit Freude an seinem Kommen reden und singen.
 So segne uns Gott, der Vater, der Sohn und der Heilige Geist. Amen.

Kleine Info für die Beteiligten: (Wikipedia)

Der Lebkuchen in der heute noch bekannten Form wurde ursprünglich im belgischen Dinant erfunden, dann von den Aachenern übernommen und abgewandelt und schließlich von den fränkischen Klöstern übernommen und nochmals leicht abgewandelt. Die Nonnen stellten das Gebäck als Nachtisch her. Als „Pfefferkuchen“ wird es bereits 1296 in Ulm erwähnt, und im 14. Jahrhundert ist der Lebkuchen in und um Nürnberg bekannt, wo er in Männerklöstern gebacken wurde. Der Nürnberger Lebkuchen hat seinen Ursprung im nahen Kloster in Heilsbronn. Lebkuchen war wegen seiner langen Haltbarkeit beliebt, denn er konnte gelagert werden und wurde in schlechten Zeiten von den Mönchen verteilt.

Da für die Herstellung seltene Gewürze aus fernen Ländern benötigt wurden, haben vor allem Städte an bedeutenden Handelsknotenpunkten eine lange Lebkuchentradition. Außer Nürnberg und Pulsnitz gehörten dazu Augsburg, Ulm, Köln und Basel. In München wird bereits 1370 im Steuerverzeichnis ein „Lebzelter“ aufgeführt, also ein Lebkuchenbäcker. Während in München das Gebäck mit Formen ausgestochen und mit buntem Zucker verziert wurde, dekorierte man die Nürnberger Kuchen mit Mandeln oder Zitronat.

Bekannt waren auch die Thorner Lebkuchen, auch als *Thorner Pflastersteine* bekannt, aus der westpreußischen Stadt Thorn (seit 1919 Toruń, Polen), die nach dem Kloster der heiligen Katharina von Alexandrien den Beinamen *Kathrinchen* trugen.

Lebkuchen (mittelhochdeutsch *Lebkuoche*) wurden in Klosterbäckereien, wo man schon Hostien anfertigte, ebenfalls auf Oblaten gebacken. In Süddeutschland und Österreich nannte man die flachen Kuchen *Zelte(n)* und somit die Bäcker *Lebzelter*. Die Lebküchler oder Lebzelter waren in Zünften vereinigt.

Das Aufkommen des Backpulvers Ende des 19. Jahrhunderts hatte auch einen Einfluss auf die Entwicklung des Lebkuchens. Das Backpulver ließ den würzigen Teig in die Höhe treiben. Hierdurch entstanden viele Gebäckvarianten, die in Geschmack und Konsistenz zum Teil dicht, zum Teil weiter vom ursprünglichen Lebkuchen entfernt sind, wie zum Beispiel zahlreiche Honig- oder Gewürzkuchenvarianten.

