

01.10.2024

5000 BROTE

Am besten schmecken die Löcher im Brot.

Der Duft von frisch gebackenem Brot durchzieht den Kirchenraum. Von Brot, das die Konfirmandinnen und Konfirmanden der Ev. Kreuzkirchengemeinde mit Bäcker Volker Müller aus Bommersheim am Vortag des Erntedankgottesdienstes gebacken haben. Damit eröffneten sie die Aktion „5000 Brote – Konfis backen Brot für die Welt“. Noch bis zum 1. Advent backen Konfis gemeinsam mit örtlichen Bäckereien in ganz Deutschland Brote, deren Erlös Jugendbildungsprojekten in Malawi, Vietnam und Paraguay zugutekommt.

Der Erntedankgottesdienst der Ev. Kreuzkirchengemeinde in Oberursel-Bommersheim, in dem außerdem die Kinder der Kindertagesstätte mitwirkten, stand unter dem Motto „Am besten schmecken die Löcher im Brot oder: Wie wird das Leben luftig und leicht?“. Gemeinsam mit seiner Kirchengemeinde machte sich Pfarrer Ingo Schütz im Gottesdienst auf die Suche nach der „Geheimzutat des Brotes und der Geheimzutat des Lebens“.

Nicht nur die Konfis der Kirchengemeinde, sondern auch die Kinder der Kindertagesstätte erforschten in den Tagen vor dem Gottesdienst die Zutaten von Brot und ließen sich selbstgebackene Pizzataler schmecken.

Die Konfis selbst sammelten Erfahrungen in einer richtigen Backstube und staunten über die vielen Arbeitsschritte und die Zeit, die es braucht, bis ein leckeres Brot aus dem Ofen kommt. Besonders beeindruckt waren sie davon, wie früh Bäckerinnen und Bäcker aufstehen müssen, damit alle morgens bereits frisches Brot und Brötchen auf dem Frühstücksteller haben können.

Bäckermeister Volker Müller, der seine Backstube für die Konfis öffnete, betreibt das Handwerk in der sechsten Generation und blickt auf 40 Jahre Berufserfahrung zurück. Er beobachtet, dass immer mehr Bäckereien schließen und es zunehmend schwieriger werde, neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu finden.

In ihrer Predigt griff die Stellvertretende Kirchenpräsidentin Pfarrerin Ulrike Scherf das Motto des Erntedankgottesdienstes auf. „Zuerst brauchen wir etwas Festes im Leben, eine gute Grundlage wie das Mehl im Brot. Und Schönes und Ideen entstehen da, wo Luft und Freiräume im Alltag sind, wie die Löcher im Brot, die mit Marmelade gefüllt sind. Daneben braucht es ein Triebmittel, damit ein Brot Löcher bilden kann und im Leben kann das Triebmittel Freundschaft, Zuwendung und Vertrauen auf Gott sein“. Laut Scherf sollte die „Menschheitsfamilie Brot und Liebe teilen, weil Gott uns so reich beschenkt hat, und dafür sorgen, dass es genug „Lebensbrot“ für alle gibt.“

Hintergrund

Die Idee für die Aktion „5000 Brote – Konfis backen Brot für die Welt“ entstand im Jahr 2012 in Kooperation der beiden evangelischen Landeskirchen in Hessen und des Bäckerinnungsverbands Hessen auf Initiative des Zentrums Gesellschaftliche Verantwortung der EKHN. Mittlerweile wird sie von allen Mitgliedskirchen der Evangelischen Kirche in Deutschland (EKD) durchgeführt.

Hauptaktionszeitraum ist immer zwischen Erntedank und erstem Advent. Weitere Informationen:

www.5000-brote.de

15-12-25

Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung der EKHN: Am besten schmecken die Löcher im Brot.

© 2023 - Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung der EKHN