

Eine Predigt im Gespräch Zum Erntedanktag 2022

Was gabs denn bei Ihnen heute Morgen zum Frühstück?

Selbstgebackene Brötchen!

Hmh, lecker, ess ich ja am allerliebsten! Frisches helles Brot! Und Sie, was ist denn Ihr Lieblingsbrot?

Naja, ich mag auch gern das dunkle, das mit vielen Körnern drin.

Ah... – ist ja nicht so meines, wenn ich so viel kauen muss, das mag ich nicht so...

Frau Rumpel ist also am liebsten Brötchen. Und Sie, „Liebe Gemeinde“? Was essen Sie denn am liebsten für Brotsorten? Und Ihr? Welches Brot mögt Ihr? Erzählt euch doch mal kurz, was euer Lieblingsbrot ist (einfach mal kurz nach rechts und links drehen und erzählen...

Frau Baaske, Sie backen doch gern. Brötchen und Kekse, da müssten Sie doch auch wissen, woraus Brot eigentlich so besteht – ist doch sicher kompliziert, so ein Brot zu backen, oder?!

Naja, eigentlich brauchts nichts viel: Mehl und Wasser.

Wirklich? Nur so wenig Zutaten? Kann ich mir gar nicht so recht vorstellen...

Ja, eigentlich brauchts nur das: Mehl + Wasser. Kommt natürlich auch auf die Brotsorte drauf an: In Kuchenbrot ist auch Zucker drin, und auf Kümmelstangen brauchts natürlich noch Kümmel und wenn man Kartoffelbrot backt dann halt Kartoffeln – aber in der einfachsten Form ist es Weizenmehl und Wasser...

Klingt einfach! Das könnte ich glatt auch hinbekommen, klingt wirklich einfach. Gibt also eine einfache Antwort auf die Frage: Wie kommt das Brot auf unsern Tisch?! Aber weil Mehl ja nichts auf den Bäumen wächst, kann man das noch ein bißchen länger erklären, wie das Brot auf unsern Tisch kommt. Ich hab dazu ein altes Kinderlied gefunden, das will ich gern mit Ihnen singen:

Lied: „Wie kommt das Brot auf unsern Tisch“

Gott danken, für das Brot auf unserm Tisch, deshalb feiern wir Erntedank. Um uns mal wieder daran zu erinnern, dass es nicht selbstverständlich ist, dass wir jeden Morgen einen reich gedackten Tisch haben. Nach den Sommern der letzten Jahre, merken es nicht nur die Bauern, wie sehr wir angewiesen sind auf Sonne und Regen und auf Gottes Segen für gute Ernten...

...und seitdem in der Ukraine Krieg herrscht, haben wir alle wieder schmerzlich erkannt, wie verquickt die Wirtschaft weltweit ist und dass der Weizen, den die Welt für Mehl und Brot braucht, nicht überall angebaut und geerntet werden kann.

Ganz ehrlich, Frau Baaske, ich bin da ganz entspannt: Wenn es keinen Weizen mehr gibt für mein Weißbrot, dann gibt's halt Pizza...

...die wird aber auch aus Weizenmehl gebacken!

Na dann essen wir eben Kuchen, oder?!

...Kuchenteig ist auch aus Mehl!

Eierkuchen?

...auch aus Mehl!

Bleiben uns ja immer noch... Nudeln?!

...Fehlanzeige! auch die sind mit Mehl zu machen!

Hmh, aber Nutella und Himbeermarmelade, da ist kein Mehl drin. Dann muss man die halt pur löffeln. Und Kartoffeln haben wir auch noch und Gemüse oder Reis... Hier in Langerwisch und Wilhelmshorst werden wir nicht hungern, wenn es keinen Weizen mehr gibt, oder?

Stimmt schon, wir könnten auch ohne Brot und Mehl und Weizen satt werden. Das ist wirklich ein Luxus.

Ein Luxus, so kann man das sagen, fällt grad schwer sich das klar zu machen, bei all den Sorgen, die sich viele machen, wenn sie auf den Winter schauen. Die Kubaner, die grad aus unserer Partnerkirche hier zu Besuch waren, die haben erzählt von einem Land in dem wirklich Mangel herrscht und ihre bewunderswerte Strategie heißt: Sehen, was ich hab und nicht, bedauern, was fehlt. In diesem Sinne lasst uns singen:

EG 321: „Nun danket alle Gott, mit Herzen, Mund und Händen“

Halten wir das noch mal fest: Wenn wir hier kein Brot mehr hätten, würden wir hier immer noch satt werden. Deutschland ohne Weizen wäre zwar gewöhnungsbedürftig, aber es würde wohl keine Hungerkatastrophe auslösen.

In andern Ländern ist das aber ganz anders. Da reicht es oft schon, wenn nur eine Lebensmittelkomponente fehlt, damit die Menschen Hunger leiden. Das ist in manchen Ländern der Weizen, woanders (zum Beispiel auf Kuba) ist es der Reis oder Hirse oder Mais...

Das heißt ja, andere Menschen kennen gar nicht so eine Vielfalt, wie wir sie haben, wenn wir unsern Tisch decken. Erstaunlich eigentlich, dass wir all das für so selbstverständlich halten, wenn wir die vollen Regale beim Bäcker sehen...

... und dann regen wir uns gern auch noch auf, wenn zum Feierabend hin unser Lieblingsbrot schon ausverkauft ist!

Apropos Lieblingsbrot: Wenn ich mir das hier auf dem Altar so anschau – und die Auswahl ist ja noch relativ klein – dann ist die Brotvielfalt **auf** dem Altar ähnlich bunt und verschieden wie die Menschen und die Gemeinde **vor** dem Altar. Jede Brotsorte ist unterschiedlich: Da gibst helles, weiches Brot und dunkles, das ein wenig härter ist. Da gibt's eher süßes Brot und eher herbes. Und es gibt kleines Brot und ganz großes.

Und Sie meinen, dass die Gemeinde auch so ist?

Naja, nicht unmittelbar vergleichbar – aber unterschiedlich sind wir schon. Wir mögen ja auch alle verschiedene Brotsorten – oder essen am liebsten Pizza oder Kuchen ☺

Und so wie es allen Brotsorten gemeinsam ist, dass sie nicht selbstverständlich sind...

...so ist es auch mit den Menschen: Das es uns gibt ist weder selbstverständlich noch ist es ein Zufall!

Und genau das feiern und bedenken wir an Erntedank. Und am besten merken sich ja Dinge, wenn man sie „verinnerlicht hat“, wenn man sie „so richtig gut durchgekaut“ hat, oder?

Schon, da geb ich Ihnen Recht! Und deshalb haben wir auch was für alle, zum Durchkauen und Verinnerlichen: Brot! Wir brauchen jetzt mal ein paar Kinder, die Lust haben mit den Brotkörben durch die Reihen zu gehen

Und dann kann sich jeder von seiner Lieblingssorte nehmen und sie ganz in Ruhe essen. Und bei jedem Bissen erinnert euch daran: Brot ist nicht selbstverständlich und du bist es auch nicht! Du bist ein Geschenk Gottes.

Amen.

Gemeindepädagogin Ute Baaske & Pfarrerin Juliane Rumpel

Im September 2022