

Kirche in 1Live | 14.12.2023 floatend Uhr | Manuela Kraft

„Lussekatt“

Lussekatt, kennen Sie das?

Gestern habe ich sie für das Luciafest, das in Schweden immer am 13. Dezember gefeiert wird, gebacken. Es ist ganz einfach: Mehl, Eier, Milch, Zucker und Hefe.

Die Heilige Lucia lebte im 3. Jahrhundert, war Tochter eines Römers, die sich entschied, Christin und unverheiratet zu sein. Sie brachte bedrohten Christen Essen in ihre unterirdischen Verstecke. Um ihre Hände frei zu haben, befestigte sie einen Kranz aus Kerzen auf ihrem Kopf. Lucia wurde später gefoltert und erstochen.

Die Lussekatt – das schwedische Hefegebäck – sieht aus wie ein S und ist am Ende wie eine Schnecke geformt. Die Form lädt ein, nach innen zu schauen, nachzudenken über die eigene Kraft, das eigene Licht, über Stärken und Möglichkeiten. Die Lussekatt – übersetzt "Teufelskatze" – hat aber noch etwas Besonderes: Sie ist ganz gelb, das macht der Safran, der mit dem Teig verarbeitet wird. Dieser kostbare gelbe Anstrich soll das Böse, den Teufel in Form einer Katze, vertreiben, der ja das Licht scheut.

Ich glaube, wir haben auch diesen kostbaren, schützenden und starken Anstrich von Gott erhalten, der uns immer wieder hilft, das Gute, das Helle für uns und für andere zum Leuchten zu bringen, auch wenn die Zeiten schwer und dunkel sind.

Sprecherin: Lisa Kielbassa

Redaktion: Pfarrerin Julia-Rebecca Riedel

