EVANGELISCHES RUNDFUNKREFERAT NRW / KIRCHE IM WDR

Ev. Rundfunkreferat NRW / Kirche im WDR - Hans-Böckler-Str. 7 - 40476 Düsseldorf
TELEFON: 0211-41 55 81-0 - buero@rundfunkreferat-nrw.de - www.kirche-im-wdr.de

Die Text-Rechte liegen bei den Autoren und beim Ev. Rundfunkreferat NRW. Verwendung nur zum privaten Gebrauch!

Kirche in WDR 2 | 29.09.2018 05:55 Uhr | Michael Nitzke

5000 Brote

Autor: Für Nahrungsmittel zu danken ist vielen Menschen ganz wichtig. In vielen evangelischen Gemeinden geschieht dieser Dank beim Erntedankfest ganz praktisch. Sozialpfarrerin Heike Hilgendiek aus Westfalen sagt, was dahintersteckt:

O-Ton: 5000 Brote, Konfis backen Brot für die Welt, heißt das. Seit einigen Jahren findet bundesweit diese Aktion statt, bei der Konfirmanden, Konfirmandinnen mit den örtlichen Bäckereien zusammenarbeiten und tatsächlich in den Backstuben Brot herstellen.

Autor: Die Zahl 5000 hat einen konkreten Hintergrund. In der Bibel wird erzählt, dass viele Menschen einen ganzen Tag lang Jesus zuhörten. Abends hatten sie Hunger. Niemand hatte an Verpflegung gedacht, nur ganz wenig hatten etwas mit.

O-Ton: Und plötzlich reichten einige wenige Brote, und einige wenige Fische für viele, viele Menschen, deshalb "5000 Brote“, 5000 Menschen sollen satt geworden sein damals.

Autor: Wie das geklappt hat, konnte sich kaum jemand erklären.

O-Ton: Ich kann mir das nur so vorstellen, dass sie das, was sie mit dabei hatten, geteilt haben.

Autor: Brot kommt in der Bibel häufiger vor. Lukas Mack, selbst Sohn einer Bäckerfamilie, hat im Konfirmandenunterricht schon öfter mit Brot zu tun gehabt.

O-Ton: Natürlich auch erstmal, vordergründig, mit dem Abendmahl. Da ja auch, sozusagen, das Leid Jesu mit den Jüngern geteilt wurde.

Autor: Auch die berühmte Stelle im Vater Unser hat er im Kopf:

O-Ton: Unser tägliches Brot gib uns heute und vergib uns unsere Schuld, wie auch wir vergeben unseren Schuldigern.

Autor: Lukas hat durch seine Eltern, Sandra und Frank Mack, von klein auf gelernt, wie Brot entsteht:

O-Ton: Ja, Brot ist Natur. Es sollte richtig hergestellt werden, mit den natürlichen Zutaten, und die Teigruhe sollte auch sein.

O-Ton: Der gesamte Vorgang, von der Teigmache bis zum fertigen Produkt, je nach Brot und Gewicht, zwischen zwei und drei Stunden.

Autor: Wenn Konfirmanden nun mit den Bäckermeistern Brot backen, erfahren sie, wie wertvoll dieses Grundnahrungsmittel ist. Und sie lernen dabei auch, dass Bäcker normalerweise früh mit der Arbeit anfangen müssen.

O-Ton: Im Moment um halb vier, aber viele meiner Angestellten fangen schon nachts an, um null Uhr oder um 23 Uhr.

Autor: Die Konfis verkaufen die Brote. Das Geld bekommt "Brot für die Welt“. Für Heike Hilgendiek zeigt diese Aktion den jungen Leuten einen Weg in die Zukunft:

O-Ton: Brot teilen, als Zeichen dafür, dass wir auf dieser Welt miteinander teilen können, damit alle leben können.

https://www.5000-brote.de/

http://www.kircheundgesellschaft.de/wirtschaft-arbeit-und-soziales/team/hilgendiek/

http://backmeisterei-mack.de/