

Gründonnerstag 2021 – ein biblisches Abendessen zu Haus

Liebe Gemeindeglieder und Freunde der Kirche! Oft treffen wir uns am Gründonnerstag an einer großen Tafel zu einem „Tischabendmahl“. Wir erinnern uns daran, dass Jesus mit seinen Freunden, den Jüngern, an diesem Tag ein besonderes Abendessen stattfand: das Abendmahl, das aus einer jüdischen Passa-Mahlfeier entstand.

In diesem Jahr dürfen wir uns nicht treffen. Deshalb gibt es nun das Angebot, selbst zu Haus ein schönes Abendessen am Gründonnerstag vorzubereiten. Sie können der unten aufgeschriebenen Ordnung folgen oder auch nur einige Elemente herausgreifen. Fühlen Sie sich frei, das Essen so zu gestalten, wie es für Sie gut und möglich ist.

Die Ordnung wird auf der Homepage www.kirchengemeinde-neuburg.de unter „Andachten für zu Haus“ veröffentlicht.

Ein schönes Zeichen der Verbundenheit untereinander wäre es, wenn Sie mir von Ihrer Tischrunde ein Foto senden würden. Ich würde das Foto dann unter allen, die sich beteiligen teilen, so dass wir auf diese Weise eine Gemeinschaft bilden können.

Was ist GRÜN am Gründonnerstag? Nichts. Die Bezeichnung leitet sich vermutlich vom mittelhochdeutschen „gronan“ ab. Daraus entstand das Wort „greinen“, das weinen bedeutet. Im Mittelalter mußten Menschen, die etwas falsch gemacht hatten, öffentlich büßen – sie hießen auch „die Weinenden“, am Gründonnerstag wurden sie nach einer Zeit der Buße/des Fastens wieder in die volle kirchliche Gemeinschaft aufgenommen.

Ich wünsche Ihnen gesegnete Feiertage und gerade in dieser Zeit ein fröhliches Osterfest!

Ihr Roger Thomas / Pastor

Mobil für Nachfragen oder die Zusendung des Fotos: 0151 4626 5364

Das Abendbrot wird vorbereitet: Der Tisch wird gedeckt. Für jeden wird ein Teller, Besteck und ein Glas hingestellt. Ein Leuchter steht auf dem Tisch. Es gibt Karaffen mit Wein (weiß oder rot) und mit Traubensaft (oder anderem Saft) und mit Wasser. Für jeden gibt es eine Schale Salat.

I – Händewaschen

Eine Schüssel mit Wasser und ein Handtuch wird herum gegeben. Alle waschen sich die Hände vor dem Essen.

II – Lobpreis des Festes

Alle sitzen am Tisch. Zur Eröffnung wird das Lobgebet für die Schöpfung (Kiddusch) gesprochen (von einem oder von allen):

Gepriesen bist du, Herr, unser Gott, König des Himmels und der Erde, denn du hast die Früchte der Erde geschaffen.

Gepriesen bist du, Herr, unser Gott, König des Weltalls, denn Du hast die Frucht des Weinstocks geschaffen.

Amen.

Es wird Wein oder Traubensaft in die Gläser gefüllt und getrunken. Der Wein kann nach jüdischer Sitte mit Wasser verdünnt werden. Es wird gemeinsam „der erste Becher“ getrunken.

Warum vier Becher?

In der jüdischen Tradition erinnern die vier Becher an vier Begriffe der Befreiung, so wie sie im 2. Buch Mose 6, 6-7 zu lesen sind: Gott spricht:

- 1. Ich will euch wegführen von den Lasten.*
- 2. Ich will euch erretten von ihrem Frondienst.*
- 3. Ich will euch erlösen mit ausgerecktem Arm.*
- 4. Ich will euch annehmen zu meinem Volk.*

Dazu wird der Salat gegessen (Früchte der Erde). Etwas Salzwasser kann dazu gegeben werden.

III – Das Licht

Die Kerzen werden angezündet.

IV – Die biblische Erzählung

Lesen Sie die angefügte Erzählung vor. Sie stammt aus „Die Bibel- Übersetzung für Kinder“, damit alle – besonders auch die Kinder – die Geschichte verstehen. Sie können sie auch aus Ihrer Bibel lesen: 2. Buch Mose 12, 1-14.

„Der zweite Becher wird“ getrunken.

V – Das Essen

Die Speisen werden aufgetragen. Bereiten Sie vor, was Ihnen möglich ist. Auf jeden Fall sollte aber Brot auf dem Tisch sein. Die Speisen werden erklärt:

- **Mazzen / Brot** (vielleicht Fladenbrot)
- **Bitterkraut:** Rettich oder Radieschen / Kräuterbutter / Kräuterquark
(Zeichen der Bitterkeit der Knechtschaft in Ägypten)
- **Salzwasser** *(Erinnert an die Tränen der Vorfahren) – Gemüse oder das Ei werden in das Wasser getaucht*
- **Charoset** *(Symbolisiert den Lehm aus dem die Israeliten Ziegel für die Bauwerke des Pharaos herstellen mußten)*
- **Ei** *(Zerbrechlich wie ein Ei ist das Geschick eines Menschen)*
- **Lammfleisch** *(Erinnert an das Opfer der Israeliten, wird oft weggelassen – Juden verzichten auf das Fleisch, da es seit der Zerstörung des Tempels 70 n. Chr. keine Tieropfer mehr gab. Christen verzichten darauf, weil Jesu Opfer ein für alle mal für die Menschen und die Schöpfung gilt, deshalb gab und gibt es keine (Tier-)Opfer im Christentum.)*
- **„Der dritte Becher“** *(Das ist der sogenannte Elia-Becher, d.h. nach jüdischem Brauch wird ein zusätzlicher Becher gefüllt, für den, der noch kommt, für Elia, der ein Vorbote des Messias ist.)*

Bevor Sie essen, lesen Sie:

Wir hören, wie das Abendessen von Jesus mit seinen Jüngern verlief:

Die beiliegende Erzählung stammt aus „Die Bibel-Übersetzung für Kinder“. Sie können auch aus Ihrer Bibel lesen, aus: Lukas 22, 14-20.

Nun wird gegessen. Wenn Sie mögen, können Sie zu Anfang das Fladenbrot oder die Mazzen nehmen, brechen und teilen. Nun essen Sie miteinander. Es muss nicht so still sein, wie in der Kirche. Sie können miteinander erzählen und ausgelassen sein. In unserer christlichen Tradition wird der Gründonnerstag als ein freudiger Tag begangen: Jesus gibt uns ein Zeichen seiner Nähe, das über den Tod hinaus führt – wir genießen und freuen uns an der guten Gemeinschaft untereinander. --- wenn möglich: denken Sie an das Foto!

VI – Der vierte Becher

Nach dem Essen wird noch einmal getrunken, „der vierte Becher“.

Dazu sprechen Sie:

Gott hat ein Gedächtnis gestiftet seiner Wunder, der gnädige und barmherzige Herr.

Halleluja! Ich danke dem Herrn von ganzem Herzen. Sein Lob bleibt ewiglich.

**Es segne und behüte uns Gott,
der Allgegenwärtige und Barmherzige,
Vater, Sohn und Heiligen Geist. AMEN.**

Einkaufsliste:

- Frisches für Salat
- Wein und/oder Traubensaft und Wasser
- Mazzen (gibt's gelegentlich in Supermärkten) und/oder Fladenbrot
- Butter und/oder Frischkäse, Quark
- Für das Charoset: Walnüsse/Äpfel/Feigen/Datteln/Mandeln/Zitrone/Zimt/Honig
- Frische Kräuter
- Eier
- Optional: Lammfleisch / evt. gekocht/in Scheiben; ersatzweise ist auch Hühnerfleisch (z.B. Chickennuggets) möglich

Vorbereitung:

- Salate machen
- Kräuterbutter und/oder Frischkäse oder Quark mit Kräutern
- Charoset
- Eier kochen
- Salzwasser
- Leuchter vorbereiten und die Waschschüssel mit Handtuch bereitstellen
- In der Familie klären, wer welche Texte vorliest
- Wer mag, kann auch zum Essen Musik vorbereiten

Zubereitung des Charoset (für 4-6 Pers.):

große saftige Äpfel (auch gern: Datteln/Feigen)	12
gehackte Nüsse	4 handvoll
gemahlene Mandeln	4 Tasse
Zucker	4 handvoll
Rosinen	8 EL
Zimt	etwas
Honig	8 EL
Orangensaft oder Rotwein	8 EL
Etwas Zitronensaft	

Die Äpfel schälen und reiben, mit Mandeln, Nüssen, Rosinen sowie Zucker, Honig und Zimt mischen. Ein wenig Saft oder Rotwein dient zum Anfeuchten, damit ein dicklicher Brei entsteht. Charoset schmeckt süß und köstlich und wird vielfach als Belag auf Mazza gestrichen.

Quelle: www.kochbar.de

Mazzen backen

- 120 g Reismehl (z.B. Komeko pan) oder anderes Mehl
- 70 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- grobes Salz

Den Ofen auf 250° vorheizen. Das Blech auf die oberste Schiene schieben. In eine Schüssel das Reismehl geben, 1 EL Wasser dazu geben und verrühren. Das Wasser langsam löffelweise dazu geben und mit der Gabel verrühren. Dazwischen immer wieder eine kurze Pause machen. Das Ganze dauert ca. 10 Min. So lange Wasser zugeben bis sich alles miteinander verbunden hat. Auf einer bemehlten Unterlage den Teig kurz durchkneten und in vier Teile schneiden. Jedes Teil mit der bemehlten Teigrolle langsam zu einem dünnen Fladen ausrollen. Den Fladen mit der Gabel ca. 25 Mal einstechen, umdrehen und von der anderen Seite auch 25 Mal einstechen. Die Fladen auf das heiße Blech legen und von beiden Seiten jeweils 2 Min. von beiden Seiten backen. Wer möchte kann die Fladen dünn mit Olivenöl bestreichen und grobes Salz darüber streuen.

Quelle: www.glutenfrei-kochen.de