

KINDERGOTTESDIENST@HOME

Erntedank

Psalm

Die Erde ist bunt (Melodie EG 490). Nach Psalm 104.

Du, Gott, spannst aus den weiten Himmel.
Dort sind die Wolken auf dem Weg.
Du ziehst sie mit dem weißen Schimmel.
Ich seh´ s im Wasser vor dem Steg.

Du, Gott, gießt Wasser auf die Höhen
Und in den Wäldern fließt der Bach.
Getränke gibst du auch den Flöhen
Und uns den Wein und Brot und Dach.

Du, Gott, tränkst auch die hohen Bäume.
In weiten Ästen spielt der Wind.

Auch Dachse sollen nichts versäumen.
Im Frühjahr bringt der Storch ein Kind.

Du, Gott, am Himmel zieht die Sonne
Und manchmal trifft sie auch den Mond.
Die Menschen finden ihre Wonne.
Die Arbeit geht, die Leistung lohnt.

Du, Gott, ich will dich immer preisen
Und singen laut mein Leben lang,
Sogar im Winter wie die Meisen.
Dich preisen mit dem Lobgesang.

<http://www.der-schwache-glaube.de/2011/11/03/psalmgedichte-christoph-fleischer-neubearbeitung-werl-2011/>

Lieder

Was wir zum Leben brauchen, weiß Gott ganz genau (Reinhard Horn)

Wir pflügen und wir streuen (EG 508)

Laudato si (EG 515)

Geschichte

Mein Name ist Kurt. Ich bin Bauer. Mit meiner Frau lebe ich auf einem Hof. Unsere Tochter ist schon vor Jahren zu ihrem Mann auf einen anderen Hof gezogen. Ich will nicht sagen, dass wir reich sind, nein, ich bin ja bescheiden. Aber wir können ganz gut von unserer Hände Arbeit leben. Wir besitzen mehrere gute Äcker und einen Stall voll Tiere. Fehlen tut uns nichts. Aber dafür muss ich ja auch arbeiten: von früh bis spät, vom Frühling bis in den Herbst und auch den ganzen Winter noch dazu.

Eines Tages sagte meine Frau zu mir: „Kurt, es ist Herbst. Unsere Scheune und unsere Vorratsräume sind voll bis oben hin. Lass uns ein Dankfest feiern, weil Gott uns in diesem Jahr so reich beschenkt hat.“ Da konnte ich nur den Kopf schütteln. „Ein Dankfest? Ja, soll ich mich



bei mir selbst bedanken, dass ich so hart gearbeitet habe? Na, du hast Ideen, Frau! Lieber gehe ich ins Wirtshaus und trinke einen guten Schoppen Wein!" Ärgerlich verließ ich das Haus.

Als ich schon ein gutes Stück gegangen war, sah ich am Wegrand eine Familie. Im Sonnenschein saßen da Vater, Mutter und zwei Kinder. Die vier hatten nichts bei sich als ein kleines Bündel, das der Mann gerade aufschnürte. Sicher wollten sie essen. Aber was der Vater da auspackte war nichts als ein kleines Brot und ein paar Trauben. Davon sollten sie alle satt werden? Unmöglich. Der Mann sprach mich an: „Setz dich doch zu uns. Viel können wir dir nicht anbieten. Aber das Brot ist frisch und die Trauben sind saftig. Ein guter Nachbar hat uns die Dinge mitgegeben, denn unser Haus ist vor ein paar Tagen abgebrannt. All unser Besitz ist verloren.“

„Nein, danke“, brachte ich heraus, „ich bin nicht hungrig. Aber ich wundere mich. Wenn euch so etwas Schreckliches passiert ist, warum sitzt ihr dann so fröhlich hier? Eigentlich müsstet ihr doch um euern Verlust weinen?“ „Warum sollen wir weinen?“, antwortete die Frau. „Uns geht es doch gut. Wir sind alle dem Feuer entkommen. Dafür danken wir Gott.“ Und auch für die guten Gaben, die wir hier in der schönen Herbstsonne essen können.“ Damit teilte sie das Brot und die Trauben und alle begannen zu essen.

Ich blieb einen Augenblick nachdenklich in der Sonne stehen. Ich schämte mich. Ein



Entschluss reifte in mir. „Kommt mit zu mir nach Haus. Ich habe jetzt etwas Besseres vor als ins Wirtshaus zu gehen.“ Die Familie freute sich, das konnte ich sehen. Sie nahmen die Einladung an, standen auf und folgten mir zu meinem Hof. „Komm, Frau!“ rief ich beim Eintreten. „Wir wollen Erntedankfest feiern. Diese guten Leute haben mir gezeigt, was es heißt, dankbar zu sein, und auch, was es bedeutet zu teilen.“

Da setzten sich alle fröhlich zu Tisch.

Bastelvorschlag: Erntedanklaterne

Du brauchst ein Blatt festes, dunkles Papier, eine Schere, ein Lineal, ein Bleistift, ein Blatt „normales“, weißes Papier, Buntstifte oder farbiges Transparentpapier, ein Stück Küchenpapier, Speiseöl

So geht's:

1. Lege zuerst fest, welche Größe deine Laterne haben soll. Meine ist 25 cm lang (plus 1cm Klebelasche) und 11 cm hoch. Schneide aus deinem dunklen Papier ein Stück in dieser Größe aus. Male nun die Umrisse von verschiedenen Obst- und Gemüsesorten auf das Papier (geht gut mit einem gelben Buntstift) und schneide sie aus. Je kleiner die Formen sind, desto schwieriger ist es! Du kannst auch die Vorlagen ausdrucken: Vorlage 1 auf ein Stück festes Papier kleben, die Umrisse ausschneiden und als Schablone benutzen.

2. Jetzt kommt die Farbe ins Spiel: Lege den ausgeschnittenen Bogen auf das weiße Papier und fahre die Umrisse nach. Jetzt kannst du die Formen anmalen: male ruhig großzügig über den Rand der Umrisse hinaus. Damit die Farben später gut leuchten, reibst du das angemalte Blatt mit etwas Öl und einen Stück Küchenpapier ein. Du kannst dafür auch Vorlage 2 benutzen oder buntes Transparentpapier nehmen.



3. Klebe das geschnittene Papier auf dem angemalten gut fest. Biege den Streifen vorsichtig rund (gut geht das, wenn du beide Streifen über eine Tischkante ziehst) und klebe die Enden zusammen.

Rezeptvorschlag: Bunte Gemüsesuppe mit Dampfnudeln (für 4 Portionen)

Gemüsesuppe: 1 Zwiebel, etwas Butter, ca 800 g buntes Gemüse, was der Garten oder der Markt hergibt, z. B. Kartoffeln, Möhren, Kürbis, Lauch, Sellerie, Kohlrabi, Süßkartoffel,...

Gemüse waschen, evtl. schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf die Butter zerlassen und die Zwiebel darin anschwitzen. Das Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Dann mit Wasser /Gemüsebrühe aufgießen, so dass das Gemüse zu $\frac{3}{4}$ bedeckt ist. Alles kochen, bis es gar ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wer möchte, kann die Suppe noch fein pürieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Dampfnudeln: Einen Hefeteig herstellen aus

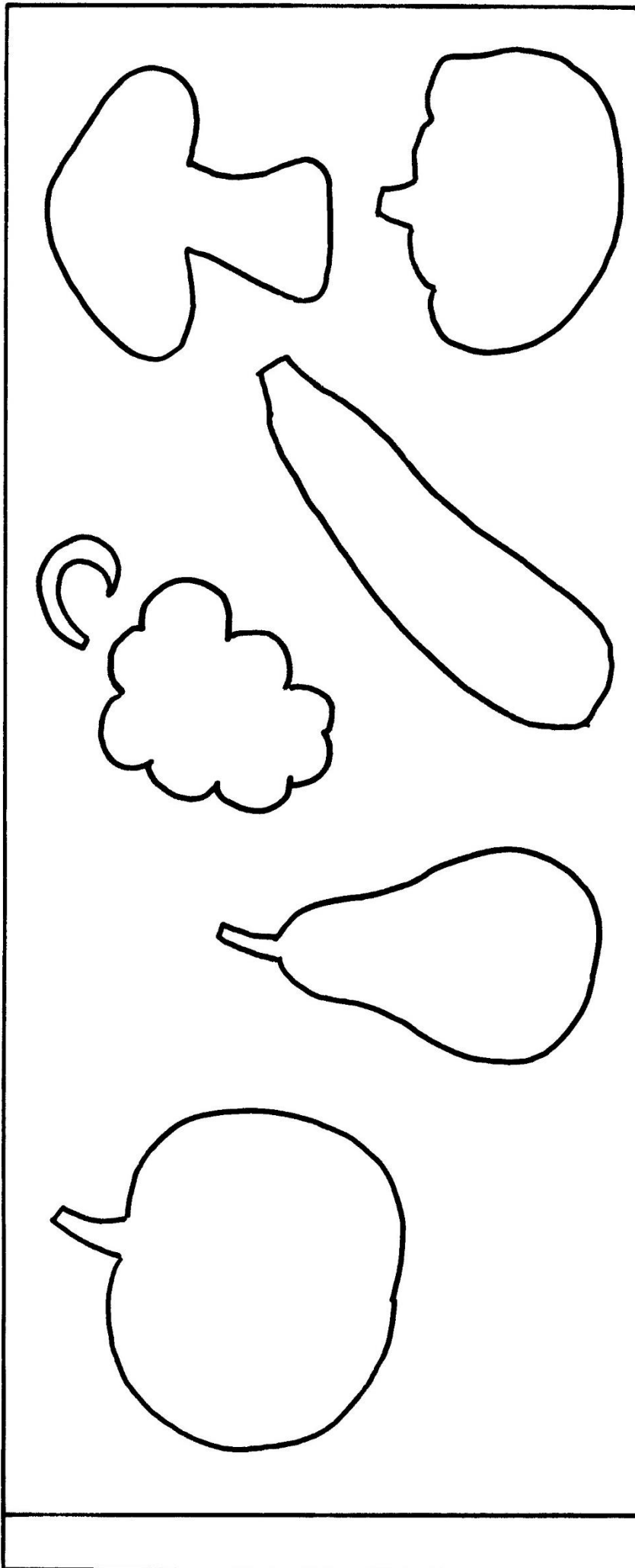
500g Mehl, 40 g Zucker, 1TL Salz, $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe, $\frac{1}{4}$ l warme Milch, 60 g Butter.

Den Teig in der Schüssel mindestens 30 Minuten gehen lassen, dann auf ein bemehltes Brett stürzen (den Teig wirklich nur stürzen, nicht ausrollen, damit er luftig bleibt). Aus dem Teig mit einem Glas Kugeln/Kreise ausstechen und diese wieder auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und 10 Minuten ruhen lassen.

In einer beschichteten Pfanne 1TL Butter schmelzen lassen, ca. 150 g Wasser und $\frac{1}{2}$ TL Salz dazugeben, alles aufkochen lassen. Dann die Dampfnudeln nebeneinander in die Pfanne setzen, den Deckel aufsetzen und ca. 7 Minuten auf Stufe 2 (von 3) köcheln lassen. Dann den Deckel abnehmen und nochmal 7 Minuten auf der Platte lassen, damit sich unten die Salzkruste bildet. Dabei unbedingt die Pfanne im Blick behalten, damit nichts anbrennt!

Ein (vorerst) letzter herzlicher Gruß, , bleibt behütet

das Kindergottesdienst@Home-Team aus Blankenloch und
Heidelsheim/Helmsheim



Vorlage 2

