

LUST AUF BIBEL?

Kulinarisches und Besinnliches

aus den Bibelnächten 2003 in St. Jakobus

LUST AUF BIBEL?

"Und alle, vor die es kam, wunderten sich über das, was ihnen die Hirten gesagt hatten. Maria aber behielt alle diese Worte und bewegte sie in ihrem Herzen. Und die Hirten kehrten wieder um, priesen und lobten Gott für alles, was sie gehört und gesehen hatten, wie denn zu ihnen gesagt war."

Schluss der Weihnachtsgeschichte, Lk 2,18-20

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unserer Jakobusgemeinde!

Einen herzlichen und frohen Weihnachtsgruß haben Sie da in den Händen! Der ganze Kirchenvorstand, die Vikarin und wir Pfarrersleute wünschen Ihnen und Euch: Frohe Weihnachten!

Und wir verbinden diesen Gruß mit einem Dank für Eure/Ihre engagierte Mitarbeit. Vielleicht haben Sie treu und regelmäßig den Gemeindebrief ausgetragen, oder einen Artikel geschrieben, vielleicht sind Sie schon das wiederholte Mal wieder beim Laubrechen um die Kirche herum dabei gewesen oder Ihr habt Euch wieder mit den Kindern auf Freizeiten oder tollen Aktionen „abgeplagt“. Sehr viele haben wieder mit Musik die Gottesdienste lebendig und schön gestaltet und im Eine-Welt-Laden mitgemacht. Was auch immer! Vielen, vielen Dank und jetzt schon: **Herzliche Einladung zum Mitarbeiter-Jahresempfang am Samstag Abend, den 31. Januar um 18.00 Uhr im Gemeindehaus!** Dann wird auch noch einmal fröhlich miteinander gefeiert!

Frau Dittmann und Frau Lauterbach hatten diese Idee, im Rückblick auf die sieben Bibelnächte noch einmal Rezepte und die Schlüsseltexte zusammenzustellen. In den sieben Teams zur Vorbereitung waren etwa 35 Personen beteiligt und teilgenommen haben jeweils 40 bis 70 Personen, so dass unser Gemeindehaus jedes Mal richtig voll geworden war. Wir hoffen, dass Ihr, dass Sie, Spaß daran haben, Themen, Texte, Bilder und Genüsse in Erinnerung zu bringen, und vielleicht kochen Sie ja noch einmal nach!

Das Jahr der Bibel liegt hinter uns. In den Bibelnächten ist es sehr deutlich geworden und auch der Schluss der Weihnachtsgeschichte sagt es: da ist eine Geschichte geschehen, die unser Leben und die ganze Welt in ein neues Licht gerückt hat. Und sich um diese Geschichte zu versammeln, sie zu lesen, zu hören und auf alle mögliche Weisen zu meditieren und ins Gespräch zu nehmen, das macht die Herzen froh, das macht die christliche Gemeinde lebendig und lustig. Das macht auch uns in der Jakobusgemeinde erst zu dem, was wir eigentlich sind: um diese Geschichte Versammelte.

Ilse A. Winkler

In der Weihnachtsgeschichte ist Platz für unterschiedliche Reaktionen und Distanzen zum Geschehen: die einen wundern sich, die andern bewegen es still in ihrem Herzen und die dritten setzen sich in Bewegung und loben und preisen Gott, fließen über von dem, was sie gesehen und gehört haben. Das Volk, Maria und die Hirten ...

Für mich sind die Bibelnächte zu einem sehr lebendigen Bild für unsere Gemeinde geworden und ich finde, wir haben unser neues Gemeindehaus in seinem ersten Jahr ganz richtig eingeweiht damit, dass wir uns um verschiedene biblische Geschichten herumgelagert haben. das wollen wir uns und diesem Haus für Jahrzehnte und Generationen wünschen, dass es so bleibt. ... und dass immer wieder die Menschen herbeieilen - wie die Hirten - "und nach Betlehem gehen und die Geschichte sehen, die da geschehen ist."

Wundern und im Herzen bewegen, das wollen wir weiter tun über diesen sich erbarmenden Gott, der sich da so tief herabbeugt. Ob wir Reichen in unseren Schlössern ihn überhaupt noch finden können, da draußen bei den Tieren und in der Bruchbude, wo es zieht -und stinkt, und wo der heruntergekommene Gott doch recht hart liegen muss?

Wir haben in diesem Herbst auch begonnen uns intensiver zu fragen, wie wir die Gemeinschaft der Kirche auch mit den ärmeren Schwestern und Brüdern in den südlichen Ländern leben, oder auch mit denen, die auch bei uns schon zu den Verlierern der Globalisierungsprozesse werden. Zwei Gemeindeabende hat es schon zu diesem Thema gegeben und der Kirchenvorstand hat sich intensiv damit befasst. In diesen Tagen ist jeder von uns sehr persönlich herausgefordert, den materiellen Reichtum unseres Weihnachtsfestes auch mit den Menschen zu teilen, die wir über die Aktion Brot für die Welt teilhaben lassen können!

Ihnen, Euch und Euren Familien wünschen wir den Frieden der Heiligen Nacht ins Herz und ins Leben, und uns miteinander als Gemeinde Jesu neue und tiefe Hoffnung, dass allen Menschen Versöhnung und Frieden gilt!

Die Bibelnacht zum Buch Ester

1. Februar

**1,1 Zu den Zeiten des Ahasveros, der König war vom Indus bis zum Nil über hundertundsiebenundzwanzig Länder,
2 als er auf seinem königlichen Thron saß in der Festung Susa,
3 im dritten Jahr seiner Herrschaft, machte er ein Festmahl für alle seine Fürsten und Großen, die Heerführer von Persien und Medien, die Edlen und Obersten in seinen Ländern.**

Schafskäse Röllchen

dreieckige Teigplatten (vom Türken)
200 g Schafskäse (evtl auch mit Emmentaler mischen, je nach Geschmack)
2 Eier
Gewürzsalz, Kräuter (Oregano, Thymian, Petersilie, ...)
auch lecker mit etwas gehacktem Spinat



Alles vermischen und ca. 1 - 2 Esslöffel Füllung auf eine Platte verteilen, einrollen, Ecken einschlagen, weiter rollen und in Olivenöl braten.

Fladenbrot mit kalter Paprika-Tomatensauce

Diese nordafrikanische Vorspeise namens shoucouka kann eher lieblich oder aber feurig scharf sein. Für 4 Personen:

Für die Sauce:

2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL natives Olivenöl extra
500 g reife Tomaten (etwa 6 mittelgroße), enthäutet und gehackt
1-2 TL Zucker
Salz
½ TL Korianderpulver (nach Belieben)
½ TL Paprikapulver (nach Belieben)
1 kräftige Prise scharfes Chilipulver (nach Belieben)
Je 3 rote und gelbe Paprikaschoten

Für das Fladenbrot:

300 g Weizenmehl
150 g feiner Hartweizengrieß
½ TL Salz
300 ml Wasser

Zubereitung:

Den Knoblauch in dem Öl goldgelb schwitzen. Die Tomaten mit dem Zucker, dem Salz sowie dem Paprika- und Chilipulver einrühren und bei schwacher Hitze in 30 Minuten zu einer sehr sämigen Sauce einkochen lassen.

Die Paprikaschoten rösten und enthäuten. Dazu Paprika vierteln, mit der Außenseite nach oben auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und mehrere Minuten unter einem Elektrogrill rösten, bis die gesamte Haut schwarz (!) ist und Blasen wirft. Jetzt lässt sich die Haut leicht abziehen. Die Paprikaschoten in kleine Vierecke schneiden und mit der Tomatensauce vermischen. Kalt servieren.

Für das Fladenbrot das Mehl, den Hartweizengrieß und das Salz in einer Schüssel vermischen. Das Wasser einarbeiten, es soll ein glatter, formbarer Teig entstehen.

8-10 gleich große Teigkugeln formen, mit Mehl bestäuben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten ruhen lassen (Die Teigkugeln dürfen nicht antrocknen).

Den Ofen auf 230 °C vorheizen. Ein leeres, schweres Backblech im Ofen auf mittlerer Schiene mit aufheizen. Zwei Backpapiere in Blechgröße vorbereiten und dünn mit Olivenöl bestreichen.

Die Kugeln auf der gut bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen, dann am Rand in die Hände nehmen und mit Hilfe der Schwerkraft weiter hauchdünn ausziehen und auf ein vorbereitetes Backpapier legen. Auf dem Backblech in den Ofen legen und 3 Minuten backen. Wenden und in 2 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Während der Backzeit kann bereits der nächste Fladen ausgezogen werden.

Couscous mit gegrilltem Gemüse

Für das gegrillte Gemüse:

4 mittelgroße Zucchini, längs in knapp 1 cm dicke Streifen geschnitten.
3 mittelgroße Zwiebeln, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten.
4 halbierte Tomaten

4 mittelgroße Karotten, längs in ca. 5 mm dicke Steifen geschnitten.
8 dicke, geschälte Knoblauchzehen.

Für den Couscous:

500 g Couscous
2 l Wasser
3 Gemüsebrühwürfel
Salz
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 TL Zimtpulver
1 ½ TL Piment
1 TL gemahlener Ingwer
½ TL Safran (nach Belieben)
1 kräftige Prise scharfes Chilipulver
2 TL gemahlener Koriander
3 EL gehackte glattblättrige Petersilie
4 EL Sonnenblumen- oder anderes Pflanzenöl
2 EL Rosinen, 10 Minuten in Wasser eingeweicht

Das Gemüse putzen, auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und unter dem Elektrogrill deutlich braun rösten. Zucchinischeiben und Karottenscheiben einmal wenden. Achtung: Knoblauchzehen verbrennen dabei sehr leicht. Vor dem Servieren Gemüse nochmals erwärmen.

Den Couscous in eine große, ofenfeste Servierschüssel füllen. Das Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die Brühwürfel darin auflösen, ordentlich salzen, Knoblauch, Zimt, Piment, Ingwer, Safran und Chilipulver einrühren – die Brühe muss einer ganzen Schale Couscous den Geschmack geben können! Die Brühe 8 Minuten köcheln lassen, bis der Knoblauch weich ist. Vom Herd nehmen und die gehackte Petersilie einrühren.

Den Couscous mit 800 ml der heißen Brühe übergießen, den Rest beiseite stellen. Gründlich rühren, sodass die Flüssigkeit gleichmäßig aufgenommen wird. Den Couscous 15 Minuten quellen lassen, bis er weich ist. Mit dem Öl beträufeln und den Couscous mit den Händen auflockern und etwaige Klumpen entfernen. Die abgetropften Rosinen untermischen.

Etwa 20 Minuten vor dem Servieren den Couscous, mit Alufolie bedeckt, bei 200 °C im Ofen durchwärmen. Die restliche Brühe und das Gemüse ebenfalls aufwärmen. Nochmals etwaige Klumpen im Couscous zerdrücken. Mit soviel Flüssigkeit übergießen, dass der Couscous sie gerade gut aufnimmt, das Gemüse darauf anrichten und servieren.

Buch Ester, Kapitel 4

- 1 Als Mordechai alles erfuhr, was geschehen war, zerriß er seine Kleider und legte den Sack an und tat Asche aufs Haupt und ging hinaus mitten in die Stadt und schrie laut klagend
- 2 und kam bis vor das Tor des Königs; denn es durfte niemand in das Tor des Königs eintreten, der einen Sack anhatte.
- 3 Und in allen Ländern, wohin des Königs Wort und Gebot gelangte, war ein großes Klagen unter den Juden, und viele fasteten, weinten, trugen Leid und lagen in Sack und Asche.
- 4 Da kamen die Dienerinnen Esters und ihre Kämmerer und erzählten ihr davon. Da erschrak die Königin sehr. Und sie sandte Kleider, daß Mordechai sie anzöge und den Sack ablegte; er aber nahm sie nicht an.
- 5 Da rief Ester Hatach, einen von des Königs Kämmerern, der ihr diente, und gab ihm Befehl wegen Mordechai, um zu erfahren, was das sei und warum er so tue.
- 6 Da ging Hatach hinaus zu Mordechai auf den Platz der Stadt, der vor dem Tor des Königs war.
- 7 Und Mordechai sagte ihm alles, was ihm begegnet war, auch die Summe des Silbers, das Haman versprochen hatte in des Königs Schatzkammer darzuwägen, wenn die Juden vertilgt würden,
- 8 und gab ihm eine Abschrift des Gesetzes, das in Susa angeschlagen war, sie zu vertilgen, damit er's Ester zeige und es ihr sage und ihr gebiete, daß sie zum König hineingehe und zu ihm flehe und bei ihm Fürbitte tue für ihr Volk.
- 9 Und als Hatach hineinkam und Ester die Worte Mordechais sagte,
- 10 sprach Ester zu Hatach und gebot ihm, Mordechai zu sagen:
- 11 Es wissen alle Großen des Königs und das Volk in den Ländern des Königs, daß jeder, der ungerufen zum König hineingeht in den inneren Hof, Mann oder Weib, nach dem Gesetz sterben muß, es sei denn, der König strecke das goldene Zepter gegen ihn aus, damit er am Leben bleibe. Ich aber bin nun seit dreißig Tagen nicht gerufen worden, zum König hineinzukommen.
- 12 Und als Esters Worte Mordechai gesagt wurden,
- 13 ließ Mordechai Ester antworten: Denke nicht, daß du dein Leben errettetest, weil du im Palast des Königs bist, du allein von allen Juden.
- 14 Denn wenn du zu dieser Zeit schweigen wirst, so wird eine Hilfe und Errettung von einem andern Ort her den Juden erstehen, du aber und deines Vaters Haus, ihr werdet umkommen. Und wer weiß, ob du nicht gerade um dieser Zeit willen zur königlichen Würde gekommen bist?
- 15 Ester ließ Mordechai antworten:
- 16 So geh hin und versammle alle Juden, die in Susa sind, und fastet für mich, daß ihr nicht eßt und trinkt drei Tage lang, weder Tag noch Nacht. Auch ich

und meine Dienerinnen wollen so fasten. Und dann will ich zum König hineingehen entgegen dem Gesetz. Komme ich um, so komme ich um.
17 Mordechai ging hin und tat alles, was ihm Ester geboten hatte.



Ester- ein Rückblick

Danke für einen sehr kurzweiligen Einstieg ins Jahr der Bibel! Genial war der kurzweilige Ansatz mit allen Sinnen!



Das Hier-Sein war/ist wunderbar! Die Gestaltung ein Erlebnis! Die Geschichte ein modernes Gleichnis. Absolut kurzweilig! Ich war neugierig auf jeden neuen Schritt. Das Rundgespräch vor dem Tanz war gut! Das Essen: ein Traum...und perfekt organisiert!



Der Abend war wunderbar! Für mich wird er der Start zum Bibellesen gewesen sein. Danke.

16 Als er aber am Galiläischen Meer entlangging, sah er Simon und Andreas, Simons Bruder, wie sie ihre Netze ins Meer warfen; denn sie waren Fischer.

17 Und Jesus sprach zu ihnen: Folgt mir nach; ich will euch zu Menschenfischern machen!

18 Sogleich verließen sie ihre Netze und folgten ihm nach.



Christus, dein Licht

Chris - tus, dein Licht ver - klärt uns - re Schat - ten. Las - se nicht zu, dass das Dun - kel zu uns spricht.

Chris - tus, dein Licht er - strahlt auf der Er - de und du sagst uns, auch ihr seid das Licht. Chris - tus, dein

Markusevangelium, Kapitel 6

30 Und die Apostel kamen bei Jesus zusammen und verkündeten ihm alles, was sie getan und gelehrt hatten.

31 Und er sprach zu ihnen: Geht ihr allein an eine einsame Stätte und ruht ein wenig. Denn es waren viele, die kamen und gingen, und sie hatten nicht Zeit genug zum Essen.

32 Und sie fuhren in einem Boot an eine einsame Stätte für sich allein.

33 Und man sah sie wegfahren, und viele merkten es und liefen aus allen Städten zu Fuß dorthin zusammen und kamen ihnen zuvor.

34 Und Jesus stieg aus und sah die große Menge; und sie jammerten ihn, denn sie waren wie Schafe, die keinen Hirten haben. Und er fing eine lange Predigt an.

35 Als nun der Tag fast vorüber war, traten seine Jünger zu ihm und sprachen: Es ist öde hier, und der Tag ist fast vorüber;

36 laß sie gehen, damit sie in die Höfe und Dörfer ringsum gehen und sich Brot kaufen.

37 Er aber antwortete und sprach zu ihnen: Gebt ihr ihnen zu essen! Und sie sprachen zu ihm: Sollen wir denn hingehen und für zweihundert Silbergroschen Brot kaufen und ihnen zu essen geben?

38 Er aber sprach zu ihnen: Wieviel Brote habt ihr? Geht hin und seht! Und als sie es erkundet hatten, sprachen sie: Fünf und zwei Fische.

39 Und er gebot ihnen, daß sie sich alle lagerten, tischweise, auf das grüne Gras.

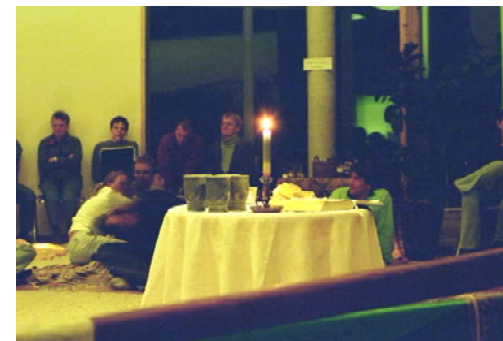
40 Und sie setzten sich, in Gruppen zu hundert und zu fünfzig.

41 Und er nahm die fünf Brote und zwei Fische und sah auf zum Himmel, dankte und brach die Brote und gab sie den Jüngern, damit sie unter ihnen austeilten, und die zwei Fische teilte er unter sie alle.

42 Und sie aßen alle und wurden satt.

43 Und sie sammelten die Brocken auf, zwölf Körbe voll, und von den Fischen.

44 Und die die Brote gegessen hatten, waren fünftausend Mann.



Wachet und betet, daß ihr nicht in Anfechtung fallt!
Matthäus 26, 41

Osterbrot

1 kg Mehl
80 g Hefe
½ l lauwarme Milch
200 g gehackte, geschälte Mandeln
400 g gehacktes Zitronat
600 g Sultaninen
200 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
abgeriebene Zitronenschale



Alle Zutaten verkneten und 20 Min gehen lassen. Dann kleine Laibe formen und kreuzweise einschneiden. Auf der unteren Schiene 50-60 Min backen bei Mittelhitze. Noch warm mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Hommos (Kichererbsenaufstrich)

2 Becher gekochte Kichererbsen pürieren.

Mit $\frac{3}{4}$ Becher Tahinu (Sesammus)
2 gepressten Knoblauchzehen
 $\frac{1}{4}$ Becher Zitronensaft
3-4 EL Wasser
2 EL gehackte Petersilie

zu einem geschmeidigen Brei verrühren. Mit Salz abschmecken und mit Petersilie und Olivenöl garnieren!

Griechischer Brotaufstrich

1 Portion griechischer Schafskäse (200 g) klein schneiden
1 Kräuterfrischkäse
3-5 kleingeschnittene Peperoni
Paprikapulver und
etwas Joghurt

dazugeben. Mit dem Pürierstab pürieren.

Mandeltartar

100 g gemahlene Mandeln
1 kleingeraspelte Zwiebel
200 g Tomatenmark
Kräutersalz
Apfelficksaft
Speisewürze
Je 1 TL Majoran und Basilikum

Alles gut vermischen und als Brotaufstrich verwenden
Ergibt mit Gemüsebrühe verdünnt eine gute Soße zu Reis und Nudeln.



Matthäusevangelium, Kapitel 26

69 Petrus aber saß draußen im Hof; da trat eine Magd zu ihm und sprach: Und du warst auch mit dem Jesus aus Galiläa.

70 Er leugnete aber vor ihnen allen und sprach: Ich weiß nicht, was du sagst.

71 Als er aber hinausging in die Torhalle, sah ihn eine andere und sprach zu denen, die da waren: Dieser war auch mit dem Jesus von Nazareth.

72 Und er leugnete abermals und schwor dazu: Ich kenne den Menschen nicht.

73 Und nach einer kleinen Weile traten hinzu, die da standen, und sprachen zu Petrus: Wahrhaftig, du bist auch einer von denen, denn deine Sprache verrät dich.

74 Da fing er an, sich zu verfluchen und zu schwören: Ich kenne den Menschen nicht. Und alsbald krächte der Hahn.

75 Da dachte Petrus an das Wort, das Jesus zu ihm gesagt hatte: Ehe der Hahn krächzt, wirst du mich dreimal verleugnen. Und er ging hinaus und weinte bitterlich.

Boas sprach zu ihr, als Essenszeit war: Komm hierher und iss vom Brot und tauche deinen Bissen in den Essigtrank!

Essigtrank

Leitungswasser mit einem Schuss Essig und nach Geschmack Honig ergibt einen erfrischenden Essigtrank, den schon Ruth schätzte.

Käsewähe

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
1 Tl. Salz
125 g Margarine
75 ccm Wasser

Zutaten für den Belag:

200 g geriebener Gouda oder Emmentaler
200 g gekochter Schinken
200 g Lauch
75 g mageres Bündle
2 Eier
¼ l Sahne

Zubereitung:

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten, ausrollen und eine gefettete Springform (26-28 cm) damit auslegen. Den Rand ca. 2,5 cm hochziehen und den Teigboden mit der Gabel einstechen.

Käse grob reiben, den Schinken und das Bündle in kleine Würfel, den Lauch in dünne Streifen schneiden, alles mischen und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.

Eier mit Sahne verquirlen und darüber gießen.

Backen:

Heißluft: 180 – 200°
Ober-/Unterhitze: 220°
ca. 30 – 40 Minuten

Wir pflügen und wir streuen

Wir pflü-gen, und wir streu - en den Sa-men auf das
Land, doch Wachs-tum und Ge - dei - hen steht in
des Him-mels Hand: der tut mit lei-sem We - hen
sich mild und heim-lich auf und träuft, wenn heim wir
ge- hen, Wuchs und Ge-dei-hen drauf. Al-le gu-te
Gabe kommt her von Gott dem Herrn, drum dankt ihm,
dankt, drum dankt ihm, dankt und hofft auf ihn!

Jakobus 1,17

Er sendet Tau und Regen / und Sonn- und Mondenschein, / er wickelt seinen Segen / gar zart und künstlich ein / und bringt ihn dann behende / in unser Feld und Brot: / es geht durch unsre Hände, / kommt aber her von Gott.
Alle gute Gabe kommt her von Gott dem Herrn, / drum dankt ihm, dankt, / drum dankt ihm, dankt und hofft auf ihn!

Grünkernfrikadellen a la Christa Schiewe

250 g Grünkern
½ l Wasser
Salz, Gewürze
2 Eier
1 Zwiebel
Kräuter

Körner grob mahlen, im Topf kurz anrösten, mit Wasser oder Gemüsebrühe übergießen. Leise köcheln und ausquellen lassen (ca. 15 Minuten).

Zwiebel und Kräuter (sofern sie frisch sind) mit etwas Öl in der Pfanne dünsten. Zum Grünkernschrot geben. Wenn dieser etwas abgekühlt ist, Eier unterkneten, Frikadellen formen und ausbacken.

Fein geschnittener Lauch oder Sellerie passt gut dazu. Die Küchle können auch mit einer Apfel- oder Ananasscheibe und Käse überbacken werden. Sie schmecken auch als Klopse in einer Tomatensoße.



Tsatsiki

½ Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Die Gurke reiben, in ein Sieb geben, gut mit Salz bestreuen, durchmischen und 10 min abtropfen lassen. 100 g Quark mit 100 g Schmand und 200 g Naturjoghurt, 4 feingehackten Knoblauchzehen und 2 TL gehackter Petersilie glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gurkenraspel gut ausdrücken und darunter mischen.

Buch Ruth, Kapitel 2

- 1 Es war aber ein Mann, ein Verwandter des Mannes der Noomi, von dem Geschlecht Elimelechs, mit Namen Boas; der war ein angesehener Mann.
- 2 Und Rut, die Moabiterin, sprach zu Noomi: Laß mich aufs Feld gehen und Ähren auflesen, bei einem, vor dessen Augen ich Gnade finde. Sie aber sprach zu ihr: Geh hin, meine Tochter!
- 3 Sie ging hin und las auf, den Schnittern nach, auf dem Felde. Und es traf sich, daß dies Feld dem Boas gehörte, der von dem Geschlecht Elimelechs war.
- 4 Und siehe, Boas kam eben von Bethlehem und sprach zu den Schnittern: Der HERR sei mit euch! Sie antworteten: Der HERR segne dich!
- 5 Und Boas sprach zu seinem Knecht, der über die Schnitter gestellt war: Zu wem gehört das Mädchen?
- 6 Der Knecht, der über die Schnitter gestellt war, antwortete und sprach: Es ist eine Moabiterin, die mit Noomi gekommen ist aus dem Land der Moabiter.
- 7 Sie hat gesagt: Laßt mich doch auflesen und sammeln hinter den Garben den Schnittern nach, und ist gekommen und dageblieben vom Morgen an bis jetzt und hat nur wenig ausgeruht.
- 8 Da sprach Boas zu Rut: Hörst du wohl, meine Tochter? Du sollst nicht auf einen andern Acker gehen, um aufzulesen; geh auch nicht von hier weg, sondern halt dich zu meinen Mägden.
- 9 Und sieh, wo sie schneiden im Felde, da geh ihnen nach. Ich habe meinen Knechten geboten, daß dich niemand antaste. Und wenn dich dürstet, so geh hin zu den Gefäßen und trinke von dem, was meine Knechte schöpfen.
- 10 Da fiel sie auf ihr Angesicht und beugte sich nieder zur Erde und sprach zu ihm: Womit hab ich Gnade gefunden vor deinen Augen, daß du mir freundlich bist, die ich doch eine Fremde bin?
- 11 Boas antwortete und sprach zu ihr: Man hat mir alles angesagt, was du getan hast an deiner Schwiegermutter nach deines Mannes Tod; daß du verlassen hast deinen Vater und deine Mutter und dein Vaterland und zu einem Volk gezogen bist, das du vorher nicht kanntest.
- 12 Der HERR vergelte dir deine Tat, und dein Lohn möge vollkommen sein bei dem HERRN, dem Gott Israels, zu dem du gekommen bist, daß du unter seinen Flügeln Zuflucht hättest.
- 13 Sie sprach: Laß mich Gnade vor deinen Augen finden, mein Herr; denn du hast mich getröstet und deine Magd freundlich angesprochen, und ich bin doch nicht einmal wie eine deiner Mägde.
- 14 Boas sprach zu ihr, als Essenszeit war: Komm hierher und iß vom Brot und tauche deinen Bissen in den Essigtrank! Und sie setzte sich zur Seite der Schnitter. Er aber legte ihr geröstete Körner vor, und sie aß und wurde satt und ließ noch übrig.

- 15 Und als sie sich aufmachte zu lesen, gebot Boas seinen Knechten und sprach: Laßt sie auch zwischen den Garben lesen und beschämt sie nicht;
- 16 auch zieht etwas für sie aus den Garben heraus und laßt es liegen, daß sie es auflese, und niemand schelte sie darum.
- 17 So las sie bis zum Abend auf dem Felde und klopfte die Ähren aus, die sie aufgelesen hatte, und es war ungefähr ein Scheffel Gerste.
- 18 Und sie hob's auf und kam in die Stadt, und ihre Schwiegermutter sah, was sie gelesen hatte. Da zog Rut hervor und gab ihr, was sie übrigbehalten hatte, nachdem sie satt geworden war.
- 19 Da sprach ihre Schwiegermutter zu ihr: Wo hast du heute gelesen, und wo hast du gearbeitet? Gesegnet sei, der dir freundlich gewesen ist! Sie aber sagte ihrer Schwiegermutter, bei wem sie gearbeitet hatte, und sprach: Der Mann, bei dem ich heute gearbeitet habe, heißt Boas.
- 20 Noomi aber sprach zu ihrer Schwiegertochter: Gesegnet sei er vom HERRN, der seine Barmherzigkeit nicht abgewendet hat von den Lebendigen und von den Toten. Und Noomi sprach zu ihr: Der Mann steht uns nahe; er gehört zu unsern Lösern.
- 21 Rut, die Moabiterin, sprach: Er sprach auch das zu mir: Du sollst dich zu meinen Leuten halten, bis sie mir alles eingeerntet haben.
- 22 Noomi sprach zu Rut, ihrer Schwiegertochter: Es ist gut, meine Tochter, daß du mit seinen Mägden hinausgehst, damit dir nicht jemand auf einem andern Acker etwas zu Leide tue.
- 23 So hielt sie sich beim Ährenlesen zu den Mägden des Boas, bis die Gerstenernte und Weizenernte beendet war. Und dann blieb sie bei ihrer Schwiegermutter.



- 4,1 In den letzten Tagen aber wird der Berg, darauf des HERRN Haus ist, fest stehen, höher als alle Berge und über die Hügel erhaben. Und die Völker werden herzulaufen,**
- 2 und viele Heiden werden hingehen und sagen: Kommt, laßt uns hinauf zum Berge des HERRN gehen und zum Hause des Gottes Jakobs, daß er uns lehre seine Wege und wir in seinen Pfaden wandeln! Denn von Zion wird Weisung ausgehen und des HERRN Wort von Jerusalem.**
- 3 Er wird unter großen Völkern richten und viele Heiden zurechtweisen in fernen Landen. Sie werden ihre Schwerter zu Pflugscharen und ihre Spieße zu Sicheln machen. Es wird kein Volk wider das andere das Schwert erheben, und sie werden hinfort nicht mehr lernen, Krieg zu führen.**
- 4 Ein jeder wird unter seinem Weinstock und Feigenbaum wohnen, und niemand wird sie schrecken. Denn der Mund des HERRN Zebaoth hat's geredet.**

Interview mit Micha, dem Propheten

Schalom

Grüß Gott

Bin ich hier richtig in Oberweihersbuch, hier soll ein neues Haus für die Gemeinde sein!?

Ja , da sind Sie richtig. Wir können zusammen gehen, ich muss da nämlich auch hin.

Oh ja, danke, das ist nett. Wenn ich mich vorstellen darf, ich bin Micha.

Ich bin Frau Rühle. Ich wohne drüben im Fabergut. – Aber ... Das ist ja ein Zufall. Heute in unserer Bibelnacht geht es auch um einen Micha.

Ja genau, deswegen bin ich ja da.

Wenn ich Sie so ansehe, dann frierts mich aber, ehrlich gesagt.

Mich auch. Da wo ich herkomme ist es normalerweise wärmer.

Moment ... Sie sind doch nicht etwa der Micha?? Woher kommen sie denn?

Doch haargenau, ich bin der Micha.

Ich komme von weit her. Genauer gesagt aus Moreschet, das ist ein kleiner Ort - 35 km südwestlich von Jerusalem. Dort war ich Mitglied im – wie sagt man heute bei euch – im Ortsrat?

Stadtrat –

Ja, Stadtrat. Und in dieser Funktion war ich manchmal in Jerusalem. Natürlich auch privat und geschäftlich – denn ich war von Beruf Landwirt. In Jerusalem konnte man ganz gut seine Waren los werden. Reich waren wir nicht: aber wir hatten unser Auskommen.

Aber deswegen sind Sie doch nicht bekannt geworden. Waren Sie nicht Prophet? Wie kam das denn?

Das ist nicht so leicht zu erklären. Propheten, das sind ja Menschen die Gott berufen hat und die im Auftrag Gottes seinen Willen verkünden. Ich würde sagen: Gott hat uns die Augen geöffnet. Plötzlich hatten wir einen Blick für das, was in der Gesellschaft nicht in Ordnung war. Wir konnten die Welt mit Gottes Augen sehen. Und wir haben auf Gott gehört. Und in seinem Namen gesprochen. Was nicht immer ganz einfach war, denn es war ja unser Volk, wir waren doch ein Teil dieses Volkes. Ich war ja nicht der Erste und der Einzige. Propheten gab es ja schon zur Zeit Davids und früher.

Ja apropos. Wann eigentlich sind Sie Prophet gewesen?

In der Zeit wo die Könige Jotam, Ahas und Hiskia in Süden, in Juda regierten. Ihr würdet sagen, so etwa am Ende des 8. Jahrhunderts. Das ist eine lange Zeit gewesen. So etwa 30 Jahre.

Und die ganze Zeit haben Sie gepredigt?

Ja und nein. Natürlich nicht ununterbrochen. So viele Wort von mir sind ja nicht überliefert. Ich gehöre ja zu den kleinen Propheten, wie man bei euch sagt. Aber ihr müsst euch vorstellen, wenn ihr in der Bibel meine Worte lest oder hört, ist dies eben in unterschiedlichen Situationen oder Zeiten gesagt. Mal war es wichtig anzuklagen, mal nötig zu trösten und Hoffnung zu wecken. Vieles habe ich sicher auch öfter - mal so mal so - gesagt. Bei euch ist das doch sicher auch so, dass es nicht reicht, einmal etwas zu sagen, und gleich gibt es die großen Veränderungen?!

Nein, da haben Sie völlig recht. Ich wünschte, wir heute hätten auch solche Propheten wie Sie. Schade eigentlich, dass es heute keine Michas oder Jeremias oder Amosse gibt.

Das würde ich so nicht sagen. Auch ihr habt Propheten. Es gab und gibt doch auch bei euch Menschen, die ihre Welt, ihre Gesellschaft aus der Sicht Gottes wahrnehmen und den Finger in die wunden Punkte legen: Da gibt es berühmte

wie Martin Luther King, aber auch unberühmte, die an ihrem Ort, in ihrer Stadt wirken. Und nicht zu vergessen: Meine Kollegen und ich – wir sind ja auch noch da. Wir haben Gottes Wort verkündigt, das ist lebendig. Das habt ihr. Ihr müsst es nur hören, dann merkt ihr schon, dass das, was ich vor 2700 Jahren gesagt habe, heute noch genauso wichtig und richtig, ja hochaktuell und brisant ist wie damals. Wie wär's, wollen wir es mal ausprobieren?

Michael Dittmann

Challah oder Bercheles

Challah wird für den Sabbat und die Feiertage gebacken. Ein üppiges Weißbrot, das mal als Zopf mal als Brotlaib angeboten wird. Vollkommen ist die Challah, wenn sie außen dunkelbraun und innen flockig, goldgelb oder rein weiß ist. Dieses Brot kann als Sandwich mit Fleisch und Salat belegt eine ganze Mahlzeit ersetzen.

Nahezu unwiderstehlich ist es mit Butter und Honig bestrichen.

Für den Teig:

1 EL Trockenhefe
1 EL Zucker
70-80 ml warmes Wasser
1 EL Salz
2 EL Pflanzenöl
2 Eier
2 Eigelb
800 g Mehl

Für die Glasur:

1 Ei
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 EI Mohnsamen

Die Hefe mit Zucker in einer Schüssel mischen und langsam das Wasser unterrühren.

Die Oberfläche der Mischung mit wenig Mehl bestäuben. Mit einem Küchentuch bedeckt 10 15 Minuten an einen warmen Ort stellen, bis sie schaumig ist und Blasen wirft.

Das Salz, das Öl, die Eier und das Eigelb unter die Mischung schlagen. Unter ständigem Rühren das Mehl zugeben. Den Teig gut durchkneten, bis er nicht mehr klebt. Den Teig in eine Schüssel geben, die man vorher leicht ausgefettet

hat. Auf die Oberfläche ein wenig Öl spritzen. Mit einem Tuch abdecken und für 2 Stunden an einen warmen Ort stellen. Der Teig sollte in der Zwischenzeit seine Größe verdoppeln.

Den Teig in zwei Teile, jedes erhaltene Teil in drei Teile aufteilen. Aus den jeweils drei Teilen Rollen formen und daraus Zöpfe legen. Die beiden so gefertigten Zopf-laibe weitere zwei Stunden an einen warmen Ort stellen.

Für die Glasur das Ei mit Salz und Zucker mischen und mit einem Pinsel auf die Laibe auftragen. Mit Mohnsamen bestreuen.

Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Laibe in den Backofen schieben und 40 Minuten lang backen. Auskühlen lassen und genießen.

Honigkuchen

6 Eier
150 g Zucker
1 Ei löslicher Kaffee
140 g Mehl
50 g grob gehackte Haselnüsse
30 g gemahlene Haselnüsse
30 g gemahlene Mandeln
1 Tütchen Backpulver
100g neutrales Öl
150 g Honig
Öl für die Form

Die Eier trennen. Das Eiweiß sehr steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Kaffeepulver in einer Schüssel schaumig rühren. Nacheinander das Mehl, gehackte und gemahlene Nüsse und Mandeln, Backpulver, Öl und den Honig zugeben und gut mischen.

Das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Eine Kastenform mit Öl auspinseln und den Teig einfüllen. Bei 190° ca. 1 Stunde backen. Mit dem Holzstäbchen eine Garprobe machen.

Bleibt kein Teig mehr beim Herausziehen am Holzstäbchen kleben, ist der Kuchen gar. In der Form auskühlen lassen dann erst herausheben.

Die Bibelnacht zum Buch Daniel (Bibliodrama) 1. November

Daniel in der Löwengrube

6,1 Und Darius aus Medien übernahm das Reich, als er zweiundsechzig Jahre alt war.

2 Und es gefiel Darius, über das ganze Königreich hundertundzwanzig Statthalter zu setzen.

3 Über sie setzte er drei Fürsten, von denen einer Daniel war. Ihnen sollten die Statthalter Rechenschaft ablegen, damit der König der Mühe enthoben wäre.

4 Daniel aber übertraf alle Fürsten und Statthalter, denn es war ein überragender Geist in ihm. Darum dachte der König daran, ihn über das ganze Königreich zu setzen.

5 Da trachteten die Fürsten und Statthalter danach, an Daniel etwas zu finden, das gegen das Königreich gerichtet wäre. Aber sie konnten keinen Grund zur Anklage und kein Vergehen finden; denn er war treu, so daß man keine Schuld und kein Vergehen bei ihm finden konnte.

6 Da sprachen die Männer: Wir werden keinen Grund zur Anklage gegen Daniel finden, es sei denn wegen seiner Gottesverehrung.

7 Da kamen die Fürsten und Statthalter eilends vor den König gelaufen und sprachen zu ihm: Der König Darius lebe ewig!

8 Es haben die Fürsten des Königreichs, die Würdenträger, die Statthalter, die Räte und Befehlshaber alle gedacht, es solle ein königlicher Befehl gegeben und ein strenges Gebot erlassen werden, daß jeder, der in dreißig Tagen etwas bitten wird von irgendeinem Gott oder Menschen außer von dir, dem König, allein, zu den Löwen in die Grube geworfen werden soll.

9 Darum, o König, wollest du ein solches Gebot ausgehen lassen und ein Schreiben aufsetzen, das nicht wieder geändert werden darf nach dem Gesetz der Meder und Perser, das unaufhebbar ist.

10 So ließ der König Darius das Schreiben und das Gebot aufsetzen.

11 Als nun Daniel erfuhr, daß ein solches Gebot ergangen war, ging er hinein in sein Haus. Er hatte aber an seinem Obergemach offene Fenster nach Jerusalem, und er fiel dreimal am Tag auf seine Knie, betete, lobte und dankte seinem Gott, wie er es auch vorher zu tun pflegte.

12 Da kamen jene Männer eilends gelaufen und fanden Daniel, wie er betete und flehte vor seinem Gott.

13 Da traten sie vor den König und redeten mit ihm über das königliche Gebot: O König, hast du nicht ein Gebot erlassen, daß jeder, der in dreißig Tagen etwas bitten würde von irgendeinem Gott oder Menschen außer von dir, dem König, allein, zu den Löwen in die Grube geworfen werden solle? Der

König antwortete und sprach: Das ist wahr, und das Gesetz der Meder und Perser kann niemand aufheben.

- 14 Sie antworteten und sprachen vor dem König: Daniel, einer der Gefangenen aus Juda, der achtet weder dich noch dein Gebot, das du erlassen hast; denn er betet dreimal am Tage.
- 15 Als der König das hörte, wurde er sehr betrübt und war darauf bedacht, Daniel die Freiheit zu erhalten, und mühte sich, bis die Sonne unterging, ihn zu erretten.
- 16 Aber die Männer kamen wieder zum König gelaufen und sprachen zu ihm: Du weißt doch, König, es ist das Gesetz der Meder und Perser, daß alle Gebote und Befehle, die der König beschlossen hat, unverändert bleiben sollen.
- 17 Da befahl der König, Daniel herzubringen. Und sie warfen ihn zu den Löwen in die Grube. Der König aber sprach zu Daniel: Dein Gott, dem du ohne Unterlaß dienst, der helfe dir!
- 18 Und sie brachten einen Stein, den legten sie vor die Öffnung der Grube; den versiegelte der König mit seinem eigenen Ring und mit dem Ringe seiner Mächtigen, damit nichts anderes mit Daniel geschähe.
- 19 Und der König ging weg in seinen Palast und fastete die Nacht über und ließ kein Essen vor sich bringen und konnte auch nicht schlafen.
- 20 Früh am Morgen, als der Tag anbrach, stand der König auf und ging eilends zur Grube, wo die Löwen waren.
- 21 Und als er zur Grube kam, rief er Daniel mit angstvoller Stimme. Und der König sprach zu Daniel: Daniel, du Knecht des lebendigen Gottes, hat dich dein Gott, dem du ohne Unterlass dienst, auch erretten können von den Löwen?
- 22 Daniel aber redete mit dem König: Der König lebe ewig!
- 23 Mein Gott hat seinen Engel gesandt, der den Löwen den Rachen zugehalten hat, so daß sie mir kein Leid antun konnten; denn vor ihm bin ich unschuldig, und auch gegen dich, mein König, habe ich nichts Böses getan.
- 24 Da wurde der König sehr froh und ließ Daniel aus der Grube herausziehen. Und sie zogen Daniel aus der Grube heraus, und man fand keine Verletzung an ihm; denn er hatte seinem Gott vertraut.
- 25 Da ließ der König die Männer, die Daniel verklagt hatten, holen und zu den Löwen in die Grube werfen samt ihren Kindern und Frauen. Und ehe sie den Boden erreichten, ergriffen die Löwen sie und zermalmten alle ihre Knochen.
- 26 Da ließ der König Darius allen Völkern und Leuten aus so vielen verschiedenen Sprachen auf der ganzen Erde schreiben: Viel Friede zuvor!
- 27 Das ist mein Befehl, daß man in meinem ganzen Königreich den Gott Daniels fürchten und sich vor ihm scheuen soll. Denn er ist der lebendige Gott, der ewig bleibt, und [a] sein Reich ist unvergänglich, und seine Herrschaft hat kein Ende.

28 Er ist ein Retter und Nothelfer, und er tut Zeichen und Wunder im Himmel und auf Erden. Der hat Daniel von den Löwen errettet.

29 Und Daniel hatte große Macht im Königreich des Darius und auch im Königreich des Kyrus von Persien.

Kartoffelpizza

3 Tassen Mehl
1 Tasse lauwarmes Wasser
½ Tasse Öl
30 g Hefe
etwas Salz
zu einem Teig verarbeiten.

750 g Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln, mit viel Olivenöl, Salz und Rosmarin mischen, auf dem Teig verteilen und ca. 20 min auf 210 Grad backen.

Schwäbischer Zwiebelkuchen

Für den Teig:
500 g Weizenvollkornmehl
20 g Hefe
¼ l Wasser
2 gestr. TL Salz
60 g Butter

Für den Belag:
1 – 1,5 kg Zwiebeln
Butter,
100 g Mehl
4 Eier
¼ l saurer Rahm
Kümmel
Schinken- oder Speckwürfel

Hefeteig bereiten und auf ein Backblech legen.
Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in der Butter weich dämpfen. Mehl, Eier und Rahm verrühren und dazugeben, evtl. auch Schinkenwürfel dazu. Mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel würzen und die Masse auf den Teig streichen. Bei guter Hitze goldbraun backen.

**12 Du hast mir meine Klage verwandelt in einen Reigen, du hast mir den Sack der Trauer ausgezogen und mich mit Freude gegürtet,
13 daß ich dir lobsinge und nicht stille werde. HERR, mein Gott, ich will dir danken in Ewigkeit.**

Psalm 30

Alte-Welt-Eintopf nach Helga und Claus Böbenecker

für 20-40 Personen

1500 g getrocknete dunkle Bohnen
500 g getrocknete Kichererbsen
250 g Linsen
250 g Weizen- oder Gerstengraupen
10 Zwiebeln
1 Knoblauchknolle

500-1000g Gemüse, z. B. Lauch, Rüben, Fenchel, Sellerie
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, 5 Lorbeerblätter
Koriander oder Kerbelkraut (ersatzweise Petersilie)
1 Stange Zimt

Am Vortag Körner und Hülsenfrüchte einweichen.
Gut 1 Stunde vor dem Servieren sachte im Einweichwasser kochen, evtl. noch Wasser zugeben. Noch kein Salz!
Nebenher Zwiebeln und Knoblauch im Öl, mit Zucker und ganz wenig Wasser zu Mus machen. Nach 30 Minuten Linsen, Lorbeerblätter, das zerkleinerte Gemüse, und die Zimtstange in den Eintopf. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und (wenig) Essig abschmecken, mit gehackten Kräutern bestreuen oder Kräuter extra dazu reichen.

Gelernt in Ägypten – in der Janitscharenküche zum Schwarzen Herren

Gemüsesuppe nach Kathrin Zapf

Ca 4 Portionen

1 Hähnchenbrust (evtl. auch Hähnchenklein dazu)
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel mit Schale, halbiert
1 großes Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer,
1½ Liter Wasser

zusammen 30 Minuten kochen.
Brühe in einen Topf abseihen, mit ca. 100-200 ml Balsamico oder Apfelessig, 1-1½ cm Ingwer (sehr klein gewürfelt), 3-4 EL Sojasauce, 1-2 Knoblauchzehen (gequetscht), Saft ½ Zitrone oder etwas Ananassaft oder einem klein geschnittenen Apfel und mit mindestens 4 Gemüsesorten (insgesamt 1 kg) kochen.

Es eignen sich: Bohnen, roter Paprika, Karotten, Lauch, Brokkoli, Zucchini, Chinakohl, MuErr-Pilze, Bambussprossen, entkernte Tomaten (unterschiedliche Garzeiten beachten)
Zum Schluss nach Wunsch mit Salz und Chili abschmecken.

Psalm 130

1 Aus der Tiefe rufe ich, HERR, zu dir.
2 Herr, höre meine Stimme! Laß deine Ohren merken auf die Stimme meines Flehens!
3 Wenn du, HERR, Sünden anrechnen willst - Herr, wer wird bestehen?
4 Denn bei dir ist die Vergebung, daß man dich fürchte.
5 Ich harre des HERRN, meine Seele harret, und ich hoffe auf sein Wort.
6 Meine Seele wartet auf den Herrn mehr als die Wächter auf den Morgen; mehr als die Wächter auf den Morgen
7 hoffe Israel auf den HERRN! Denn bei dem HERRN ist die Gnade und viel Erlösung bei ihm.
8 Und er wird Israel erlösen aus allen seinen Sünden.

Eintopf nach Hannah Dreßler

50 g magerer Schinkenspeck
in 20 g Butter anbraten
1 gehackte Zwiebel zugeben und glasig dünsten.

250 g frische rote Beete klein schneiden und zugeben, ebenso
50 g Karotten
1 Stange Lauch
250 g Weißkohl
2 Kartoffeln.

Alles zunächst einige Minuten dünsten. Dann mit 300 ml Brühe aufgießen.
Mit Pfeffer und Kümmel würzen und kochen, bis das Gemüse weich ist.

Evtl. mit gehackter Petersilie und Sauerrahm verfeinern.

Psalm 23

- 1 Der HERR ist mein Hirte, mir wird nichts mangeln.
- 2 Er weidet mich auf einer grünen Aue und führet mich zum frischen Wasser.
- 3 Er erquicket meine Seele. Er führet mich auf rechter Straße um seines Namens willen.
- 4 Und ob ich schon wanderte im finstern Tal, fürchte ich kein Unglück; denn du bist bei mir, dein Stecken und Stab trösten mich.
- 5 Du bereitest vor mir einen Tisch im Angesicht meiner Feinde. Du salbest mein Haupt mit Öl und schenkest mir voll ein.
- 6 Gutes und Barmherzigkeit werden mir folgen mein Leben lang, und ich werde bleiben im Hause des HERRN immerdar.

Reicht euch die Hand

Text und Melodie: Helga Poppe, Kreuzbruderschaft

D A h Fis e

1. Reicht euch die Hand und sagt: "Gu - te Nacht!", hat doch das

A D A D A h

Tag - werk uns müd' ge - macht. Nun ist es Zeit, von al -

Fis e A D

lem zu ruhn, die La - sten ab - zu - tun.

2. Reicht euch die Hand und sagt euch "verzeiht!", so manches Wort hat verletzt, entzweit. Noch ist es Zeit, sich neu zu vertraun, aufrecht sich anzuschauen.
3. Reicht euch die Hand, ich dir und du mir, sagt: "Gottes Friede, er sei mit dir!", hüllt euch drin ein als Schutz für die Nacht, da Gottes Engel wacht.
4. Reicht euch die Hand und schweiget dazu, so wird auch in euren Herzen Ruh. Nur Gott laßt reden! So seid bereit für Zeit und Ewigkeit.