

DIAKONIA Gebetsbrief Oktober 2020



Schlechter Sauerteig

Ein wenig Sauerteig durchsäuert den ganzen Teig. *Gal, 5: 9*

Unterdessen kamen einige tausend Menschen zusammen, sodass sie sich untereinander traten. Da fing er an und sagte zuerst zu seinen Jüngern: Hütet euch vor dem Sauerteig der Pharisäer, das ist die Heuchelei. Es ist aber nichts verborgen, was nicht offenbar wird, und nichts geheim, was man nicht wissen wird. *Lukas 12,1+2*



Guter Sauerteig

Er aber sprach: Wem gleicht das Reich Gottes, und womit soll ich's vergleichen?

Es gleicht einem Senfkorn, das ein Mensch nahm und in seinen Garten säte; und es wuchs und wurde ein Baum, und die Vögel des Himmels wohnten in seinen Zweigen. Und wiederum sprach er: Womit soll ich das Reich Gottes vergleichen? Es gleicht einem Sauerteig, den eine Frau nahm und unter einen halben Zentner Mehl mengte, bis er ganz durchsäuert war. *Lukas 13, 18-21*

Euer Rühmen ist nicht gut. Wisset ihr nicht, dass ein wenig Sauerteig den ganzen Teig durchsäuert? Darum schafft den alten Sauerteig weg, damit ihr ein neuer Teig seid, wie ihr ja ungesäuert seid. Denn auch wir haben ein Passalamm, das ist Christus, der geopfert ist.

Darum lasset uns das Fest feiern nicht im alten Sauerteig, auch nicht im Sauerteig der Bosheit und Schlechtigkeit, sondern im ungesäuerten Teig der Lauterkeit und der Wahrheit. *1.Kor 5, 6-8*



Ich weiß nicht, wie es dort ist, wo Sie leben, aber in den USA hat die Reaktion auf die Pandemie "ZUHAUSE BLEIBEN" ausgerechnet eine Brotbackwelle ausgelöst. In den ersten Monaten war es praktisch unmöglich, Mehl, Sauerteig oder Hefe in den Supermarktregalen zu finden. Da der Ausbruch der Pandemie für mich mit dem Beginn des Ruhestands zusammenfiel, dachte ich über dieses Brotbacken nach.

Vor Jahren, ehe Babys, Kindererziehung und Arbeit im Vordergrund standen, habe ich all unser Brot selbst gebacken. Mit dem Dilemma „keine Hefe“, dachte ich ernsthaft darüber nach, mit dem Brotbacken zu beginnen, wenn sich die Supermarktregale wieder füllen. Deshalb beauftragte ich meinen Ehemann Phil, der bei uns für das Einkaufen der Lebensmittel zuständig ist, die Augen nach einem Treibmittel offen zu halten und es zu kaufen, sobald es welches gab. Schließlich waren wir stolze Besitzer mehrerer Päckchen Hefe, die nur darauf warteten verwendet zu werden. Mein erster Versuch, wieder Brot zu backen, verlief sehr gut, und seitdem habe ich mehrere Brote gebacken. Ich möchte aber nicht übertreiben und mich dem Brotbackrausch anschließen, der in diesem Land stattfand.

Nach wie vor mehrheitlich ans Haus gefesselt, trat ich letzte Woche in die Phase „Aufräumen und Reinigen der Schränke“ ein und entdeckte in den dunklen Ecken der Küchenschränke Hefepäckchen, zum Teil bereits 2012 abgelaufen! Nachdem ich sie aus der Dunkelheit geholt und an einen gut sichtbaren Ort gebracht hatte, lagen sie da und verurteilten mich schweigend, dass ich sie nicht benutzt hatte, als sie noch frisch waren. Diese Woche habe ich endlich eines der Päckchen aus dem Jahr 2012 geöffnet, in eine kleine Schüssel mit warmem Wasser und etwas Zucker gegeben und wartete gespannt was passiert. Der Vorteig wuchs kräftig und schnell und ich machte daraus einen außergewöhnlich köstlichen Laib Weißbrot. Ich habe über Hefe und Sauerteig nachgedacht und lade Sie zu diesen Überlegungen ein.

Fragen, die sich daraus ergeben:

1. In den obigen Texten spricht Jesus über guten und schlechten Sauerteig. Was ist „guter“ Sauerteig? Was sind seine Eigenschaften? Wie wäre „schlechter“ Sauerteig?
2. Ich dachte, mein altes Treibmittel wäre nicht mehr gut. Welchen Schluss ziehe ich daraus, dass selbst 8-jähriger Treibmittel noch brauchbar ist?
3. Schließlich, was hat das alles mit DIAKONIA zu tun? Wie kann diakonisches Handeln mit Sauerteig verglichen werden? Welchen Trost finden wir in diesen Texten, während unsere Mitgliederzahlen zu schrumpfen scheinen? Das tun wir doch, oder? Wie durchsetzen wir in dieser Zeit der Pandemie die Welt? Was vermittelt uns das Bild von der kleinen Menge Sauerteig, der das gesamte Brot aufgehen lässt? Wie geben wir unseren diakonischen Gemeinschaften und der Welt Nahrung, Leichtigkeit und Wachstum?

Gebet:**Diesen Monat danken wir für:**

- + das Geschenk von Theodor & Friederike und Caroline Fliedner und allen, die den Sauerteig für das „Brot für die Welt“ geliefert haben, nämlich die Diakonie
- + unsere Mitgliedsgemeinschaften und unsere ökumenischen Beziehungen
- + den Vorstand des DIAKONIA Weltbund
- + Hilfsangebote für unsere Schwestern und Brüder in dieser Zeit der Pandemie gegen COVID 19
- + alle, die daran arbeiten, dieses Virus unter Kontrolle zu bringen.

Wir beten für:

- + weiterhin Gesundheit und Ganzheitlichkeit für unsere Welt
- + diejenigen, die an diesem Virus leiden
- + diejenigen, die in diesem Kampf an vorderster Front stehen
- + einen Impfstoff, der sicher und wirksam ist
- + die Verantwortlichen und Regierungen der Welt
- + alle Nationen in Zeiten des politischen Übergangs.

Dreieiniger Gott, wir sind uns der Wunder des Sauerteigs bewusst. Hilf uns, Sauerteig an den Orten zu sein, an denen wir dienen. Mögen wir Licht, Leben und Nahrung in diese Welt bringen. Mögen wir deine Diener sein In Christi Namen. Amen

Diakonin Jan Cherry, Evang. Lutherische Kirche in Amerika, USA