

# Unsere Gemeinde 10

62. Jahrgang  
Oktober 2014

Zeitung der evangelischen Gehörlosen

Vor 50 Jahren:  
Friedens-Nobelpreis  
für Martin Luther King



**Brot und Wein**

Vor 50 Jahren: Friedens-Nobelpreis für Martin Luther King jr.

## „I Have a Dream“ - „Ich habe einen Traum“



### Martin Luther King jr.

Er wurde geboren am 15. Januar 1929 in Atlanta und am 4. April 1968 in Memphis ermordet. Er war ein US-amerikanischer Baptisten-Pastor und Bürgerrechtler. Er zählt zu den bedeutendsten Vertretern des Kampfes gegen soziale Unterdrückung und Rassismus (= Trennung der weißen und schwarzen Menschen). Wie alle Schwarzen wurde auch er durch die damalige Rassentrennung in den Südstaaten der USA diskriminiert (= benachteiligt, herabgesetzt). Diese trennte alle Bereiche des täglichen Lebens in „schwarz“ und „weiß“: Schulen, Kirchen, öffentliche Gebäude, Busse und Züge, selbst Toiletten und Waschbecken.

Was bedeutet „King“? „König“ - auch bei uns als ein normaler Nachname bekannt. Warum hat er „Luther“ als zweiten Vornamen? Sein Vater Michael King, der auch Baptist war, und sein Sohn Michael machten eine Europareise im Jahre 1934 und besuchten auch Deutschland. Nach der Rückkehr in die USA änderte der Vater beide Vornamen „Michael“ in „Martin Luther“ zu Ehren des theologischen Reformators Martin Luther.

### Bürgerrechtsbewegung

King war zwischen etwa 1955 und 1965 der bekannteste Sprecher der US-amerikanischen Bürgerrechtsbewegung. In dieser Bewegung propagierte (= warb) er den zivilen Ungehorsam als Mittel gegen die politische Praxis der Rassentrennung in den Südstaaten der USA und nahm selbst an entsprechenden Aktionen (= Versammlungen) teil. In seiner berühmtesten Rede vor hunderttausenden Menschen sprach er: „I Have a Dream“ (= Ich habe einen Traum“); er hoffte sehr, dass die Gleichberechtigung für Schwarze endlich eingeführt werden könnte. Durch den großen Einsatz und die

Wirkkraft von King ist die Bürgerrechtsbewegung zu einer Massenbewegung in den Südstaaten geworden. King forderte gewaltlosen Widerstand. Endlich sollte die Rassentrennung gesetzlich aufgehoben und das uneingeschränkte Wahlrecht für die schwarze Bevölkerung der US-Südstaaten eingeführt werden.



Im Oktober 1964 wurde King für dieses Engagement für der Friedens-Nobelpreis zugesprochen. Nur 3 1/2 Jahre später wurde er bei einem Attentat ermordet.

### Die Baptistengemeinde

Als Baptisten werden die Mitglieder einer evangelischen Konfessionsfamilie bezeichnet, zu deren besonderen Merkmalen die ausschließliche Praxis der Gläubigentaufe oder Glaubentaufe gehört. Es wird betont, dass die Ortsgemeinde für ihr Leben und ihre Lehre selbst verantwortlich ist.

### Bus-Boycott

Mit dem Erfolg des „Bus-Boykotts“ (Missachtung der getrennten Busse für Weiße und Schwarze) im Jahr 1956 nahm King Einfluss auf die Bürgerrechtsbewegung, und die Wirkung seiner Person auf die schwarze Bevölkerung nahm stark zu. War er zuvor hauptsächlich als Pfarrer tätig gewesen, reiste er in den folgenden Jahren durch die gesamten USA und hielt zahllose Reden. Die Erfolge in Birmingham (USA), die Durchsetzung des Bürgerrechtsgesetzes 1964 und die Ehrung mit dem Friedensnobelpreis

machten King zum größten Führer des gewaltlosen Protestes für die Gleichberechtigung der Schwarzen. Am von ihm angeführten Marsch auf Washington waren 250.000 Menschen beteiligt.

### Erste Erfolge des Bus-Boykotts

Am 1. Dezember 1955 weigerte sich die schwarze Bürgerrechtlerin Rosa Parks, ihren Sitzplatz in einem öffentlichen Bus für einen Weißen freizumachen. Sie wurde festgenommen und zu einer Geldstrafe verurteilt. Das führte zu einer großen Solidarisierungsbewegung innerhalb der schwarzen Einwohnerschaft. Knapp ein Drittel der Bevölkerung waren Schwarze; die meisten von ihnen arbeiteten als Landarbeiter und Hausangestellte.

Am Tag des Gerichtsverfahrens gegen Rosa Parks organisierte das „Women’s Political Council“ (= Politischer Rat der Frauen) einen eintägigen Boykott der öffentlichen Busse. Es rief die schwarze Bevölkerung auf, Fahrgemeinschaften zu bilden, Taxis zu nutzen oder zu Fuß zu gehen. Fast 100 Prozent der Schwarzen taten dies. Es wurde deutlich, dass die schwarze Bevölkerung geschlossen hinter dem Protest stand. Der Boykott sollte auch zeigen, wie groß die wirtschaftliche Abhängigkeit weißer Unternehmer von den schwarzen Arbeitern war.

### Gewaltloser Widerstand

Der gewaltlose Widerstand führte schließlich zu einem Erfolg. 1956 erklärte der Oberste Gerichtshof, die Rassentrennung in den öffentlichen Verkehrsmitteln für verfassungswidrig und sprach ein Verbot dagegen aus. Der Bus-Boycott, der 385 Tage dauerte, wurde als ein großer Sieg wahrgenommen und gefeiert.

GERHARD WOLF

*Bild: Martin Luther King (Mitte) beim großen Marsch auf Washington, wo er die Rede „I Have a Dream“ hielt.*

## Zu unserem Titelbild:



© Givaga - Fotolia.com

„Zu dem Thema ‚Brot und Wein‘ findest Du leicht ein schönes Titelbild,“ dachte ich..., doch dann suchte ich und suchte und suchte. Mal war noch Wurst oder Käse auf dem Bild, mal war kitschiger Tisch-Schmuck zu sehen, mal ein Picknick-Korb. Schließlich fand ich dieses Bild. Es gefällt mir, weil es Ruhe ausstrahlt. Und Ruhe ist wichtig -beim Essen ebenso wie beim Genießen eines guten Weines (oder Saftes). Zum Wohl!

ROLAND MARTIN

Liebe Leserin, lieber Leser,

im Oktober 1964, also vor 50 Jahren, ging die Nachricht um die Welt, dass Martin Luther King jr. den Friedens-Nobelpreis bekommt für seinen Kampf für die Gleichberechtigung der Farbigen in den USA. Gerhard Wolf (gl.) berichtet in dieser Ausgabe über King, der gezeigt hat, dass man gewaltlos mehr erreichen kann als mit Waffen und Zerstörung. Wenn das doch die Politiker und Fanatiker unserer Tage auch begreifen würden!

Im Oktober ist Erntedankfest, deshalb haben wir uns für das Thema „Brot und Wein“ entschieden. Brot ist das „Lebensmittel Nummer eins“, es ist Symbol für alles, was wir zum Leben brauchen. Wein steht für das Besondere, für all das, was wir über das Notwendige hinaus bekommen. In zwei Interviews erfahren Sie dazu Wichtiges und Interessantes von Fachleuten.

Brot und Wein spielen auch in der christlichen Religion eine besondere Rolle. Dazu und über seinen ersten Versuch, selbst Brot zu backen, schreibt Dr. Roland Krusche aus Berlin.

Ich wünsche Ihnen viel Lesevergnügen und grüße Sie herzlich im Namen der ganzen Redaktion

Ihr

## „Zitat“

**Wir leben nicht, um zu essen.  
Wir essen, um zu leben.**

Sokrates, griech. Philosoph  
(ca. 470 – 399 vor Christus)

des Monats

## Inhaltsverzeichnis:

I Have a Dream - Ich habe einen Traum .....	Seite 2
Inhaltsverzeichnis, „Zum Titelbild“, Zitat des Monats .....	Seite 3
Glaube geht durch den Magen .....	Seite 4
Auf ein Wort .....	Seite 5
Gut Brot will Weile haben .....	Seite 6
Zu Besuch im Weingut Speckert .....	Seite 8
Vorschau - Informationen aus den Landeskirchen .....	ab Seite 10
Impressum .....	Seite 20
Geburtstage .....	Seite 21
Rätselrunde .....	Seite 22
Mein erstes Brot .....	Seite 23
Mehr als Brot und Wein .....	Seite 24
Abendmahlbild eines unbekanntenen Künstlers .....	Seite 25
Nicht nur zum Trinken - Wein als leckere Zutat .....	Seite 26
Kontakte, Missionsspenden, Buchtipps .....	Seite 26/27
Sieh mal an ... ..	Seite 28

# Glaube geht durch den Magen



Was steht in Ihrer Gemeinde auf dem Tisch – zum Beispiel bei einer Sitzung vom Gemeindevorstand, bei einem Gesprächskreis, beim Kaffeetrinken nach dem Gottesdienst?

Ich sehe da oft die typische Keksmischung: ein paar Teigröllchen („Russische Zigarren“), ein paar Vanillekekse mit Streifenmuster, einige Sorten mit Schokoladenüberzug, vielleicht auch noch ein Keks mit rotem Marmeladenkeks in der Mitte.

Wenn eine Sitzung länger dauert, dann esse ich wohl aus lauter Verzweiflung diese trockene Mischung. Aber wirklich einladend ist das nicht. Gemeinden müssen sparen. Und so kommt bei manchem Kaffeetrinken der günstige Kuchen aus dem Supermarkt auf den Tisch: Apfelstreusel in Aluschale, Marmorkuchen in Plastikverpackung oder auch mal der tiefgefrorene Käsekuchen „wie selbst gebacken“.



In vielen Gemeinden wird beim Essenspart. Schließlich geht es in der Kirche doch um wichtiger Dinge als um Essen und Trinken. – Oder? In der Bibel ist es jedenfalls ganz anders. Da ist Essen sehr wichtig.

Der legendäre Priester-König Melchisedek bringt Abraham Brot und Wein (1. Mose 14). Mose „hält das Mahl vor Gott“ mit allen Vorstehern des Volkes (2. Mose 18). Jesus hat so oft mit anderen Menschen gegessen, dass seine Feinde sagen: „Er ist ein Fresser und Weinsäufer.“ (Matthäus 11)

Und ein gemeinsames Essen ist das Zentrum im christlichen Gottesdienst: das Abendmahl. Die Erinnerung an das letzte, feierliche Essen von Jesus mit seinen Jüngern. Die Feier, dass Jesus uns so nah ist wie das Brot, das wir essen. Da geht der Glaube durch den Magen.

Essen – da denken viele Menschen zuerst an Kalorien und dass sie davon dick werden. Andere haben keine Zeit, essen schnell was zwischendurch – in der Kantine, aus der Dose oder am Imbissstand – immer in Eile. Manche sitzen alleine zu Hause und haben keine Lust, sich Essen zu machen, denn alleine schmeckt es nicht oder für einen, „da lohnt es sich doch nicht“.

Christliche Gemeinden könnten eine Esskultur entwickeln und dazu anregen, dass Menschen gemeinsam, bewusst und aufmerksam essen. Das Gebet vor dem Essen ist so ein Moment, wo bewusst werden kann: „Das sind nicht nur Kalorien. Essen ist etwas sehr Wertvolles. Danke dafür.“

Und was wir dann gemeinsam essen – beim Gemeindefrühstück, bei der Sitzung oder beim Fest: das muss nicht furchtbar teuer sein, aber liebevoll und aufmerksam. Obst statt Kekse, bio statt billig, aus der Region statt von weit her, selbst gemacht statt Supermarkt, frisch statt verpackt, mit einer Blume oder Kerze auf dem Tisch. Und mit genügend Zeit, damit man das Essen auch genießen kann.

Essen ist etwas Wunderbares. Gerade die Kirche kann eine genussvolle und bewusste Esskultur entwickeln und andere dazu einladen.

ROLAND KRUSCHE



Bilder unten: Zwei Beispiele für liebevoll gedeckte Tafel im Gemeindefeilsaal der Markuskirche Stuttgart / Bild Mitte: Leckere Zutaten zum Verfeinern eines Salats (Fotos Martin) Bildleiste oben: Daderot, Wikipedia (Ausschnitt)

# Auf ein Wort ...

Liebe Leserinnen und Leser!

In Rio de Janeiro steht eine große Statue:  
Christus mit weit ausgebreiteten Armen.

Rio de Janeiro liegt in Brasilien. Da war in diesem Sommer die Fußball-Weltmeisterschaft. Bei einer Weltmeisterschaft gibt es eine Goldmedaille, eine Silber- und eine Bronzemedaille. Und es gibt welche, die scheiden schon in der Vorrunde aus. Die Mannschaft, die zur Weltmeisterschaft anreist, weiss: Die Wahrscheinlichkeit, dass wir Weltmeister werden, ist gering. Wir haben viel trainiert und sind gut. Aber die anderen haben auch viel trainiert und sind auch gut. Motiviert sind sie alle. Wenn das Spiel vorbei ist, weiss man's.

Der Sieger denkt dann vielleicht an die Christus-Figur. Die ausgebreiteten Arme bedeuten für ihn den göttlichen Segen. Die anderen denken vielleicht auch an die Christus-Figur. Für sie laden die ausgebreiteten Arme Christi ein: „Kommt her zu mir alle, die ihr mühselig und beladen seid. Ich will euch erquicken.“

An Gott denken viele Menschen, wenn ein großes Problem vor ihnen liegt und sie nicht wissen, ob sie mit dem Problem klarkommen. Dann beten sie. Wenn's geklappt hat, danken sie Gott. Meistens. Wenn es nicht klappt, kann man Gott wenigstens seinen Ärger erzählen. Auch das tun manche Leute.

Manchmal ist es aber anders. Manchmal passiert eine Katastrophe. Diesmal war es bei der Fußball-WM so. Brasilien hat das Spiel gegen Deutschland mit 7:1 verloren; drei Tore fielen innerhalb von fünf Minuten. Das war nicht nur eine Niederlage - sowas passiert und muss passieren, es kann ja nicht nur Sieger geben -, das war nicht nur eine Niederlage, das war eine Katastrophe. Und die auch noch im Heimatland!

Was ist jetzt mit der Christus-Statue? Steht da jetzt ein leerer Sockel?



Kurz nach dem Spiel tauchte im Internet ein neues Christus-Bild auf:

Ich weiss nicht, wer das gemacht hat, aber es hat mir gut gefallen.

Dieser Christus segnet nicht. Er tröstet auch nicht.

Er kann's nicht anschauen. Er hält die Hand vor's Gesicht. Aber: Christus ist noch da.

Das hat mir gut gefallen. Wer eine Katastrophe erlebt und erleidet, der denkt: Ich bin allein.

Da ist kein Gott, der mein Elend sieht und mir hilft. Man hätte die Christus-Figur auch verschwinden lassen können, so dass man nur noch einen Sockel sieht. Aber nein, Christus steht noch da. Wir sind nie allein, auch nicht, wenn wir eine Katastrophe erleben.

Amen.

*Foto oben: N. Frank - Flickr  
Foto unten: Screenshot / Montage*



## Der Autor

**Dr. Thomas Weinmann**

Jahrgang 1950, ist verheiratet und hat 3 erwachsene Kinder. Er ist Pfarrer und Hauptgeschäftsführer der Paulinenpflege in Winnenden.

# Gut Brot will Weile haben



Das ist Günther Weber, mein Schulkamerad. Er ist Bäckermeister. Seine Bio-Bäckerei auf dem Loretto-Hof bei Zwiefalten ist längst ein Geheimtipp, sein Brot ebenfalls. - Im Hädecke-Verlag ist ein Buch erschienen, das er zusammen mit einem Journalisten geschrieben hat. Also: Ein Buch *von ihm* - und auch ein Buch *über ihn*. Der Titel: „Gut Brot will Weile haben“. Das ist die Abwandlung eines Sprichwortes, das heißt „Gut Ding will Weile haben“. Das bedeutet: Wenn Du etwas wirklich gut machen willst, dann musst Du dir dafür Zeit nehmen. Was unter Zeitdruck entsteht, wird meistens nur durchschnittlich - oder nicht einmal das.

Ich, Roland Martin (RM), habe Günther Weber (GW) einige Fragen gestellt...

*RM: Günther, Du liebst Deinen Beruf, das merkt man Dir an. Wolltest Du schon immer Bäcker werden - oder gab's da auch andere Ideen?*

*GW: Ich habe mal einen Anlauf genommen, Bauingenieur zu werden, aber die Baustellen waren immer so kalt ... dann hab ich es als Journalist versucht, habe aber keine Stelle gefunden, auch als Plattenleger und Schwachstromer war ich zeitenweise unterwegs, Bäcker fand ich eigentlich gar nicht interessant. Aber immer, wenn ich mal keine Arbeit hatte, konnten sie zu Hause in der Bäckerei gerade dringend jemanden brauchen. So bin ich langsam da hinein gerutscht. Die*

*Liebe zum Beruf kam dann erst viel später auf Samtpfötchen ...*

*RM: Was ist das Besondere am Holzofenbrot?*

*GW: Wenn der Bäcker alles andere richtig macht, dann ist das Brot aus dem Holzofen ein Brot, das gut schmeckt, und das auch über viele Tage gut und frisch bleibt. Es wird fast nie krümelig. Das ist die besondere Stärke eines Holzofenbrotes.*

*RM: Wie bewahrt man Brot am besten auf?*

*GW: Ganz wichtig: Brot bewahrt man am besten bei Zimmertemperatur auf. Niemals im Kühlschrank, da wird es doppelt so schnell alt. Bei Zimmertemperatur und in einem Brotkasten oder einem ähnlichen Gefäß, das vor Austrocknung schützt, kann man [auch wenn political nicht ganz korrekt] ein gutes Brot ohne weiteres eine Woche aufbewahren. Wenn man's länger aufbewahren will, muss man es eben einfrieren, aber es gibt keinen Grund, Brot in den Kühlschrank zu legen.*

*RM: Als Kind bekam ich gelegentlich zu hören, es sei gesünder, Brot von gestern oder vorgestern zu essen als ganz frisches Brot. Stimmt das?*

*GW: Ganz sicher ist, dass warmes, frisch gebackenes Brot allen Leuten sehr gut schmeckt. Wenn man also Kinder frisches Brot essen lässt, so viel sie wollen, dann kommt es vor, dass sie sich den Bauch zu vollstopfen, dann tut es nachher weh. Und natürlich hat es die Eltern früher auch schon aus Sparsamkeit gestört, wenn die Kinder das ganze frische Brot weggefuttert haben, obwohl vielleicht noch ein älteres im Brotkasten lag. ... Daraus hat man dann wohl die Regel abgeleitet: „Kinder, esst älteres Brot, vom frischen kriegt man Bauchweh ...“ Aber grundsätzlich spricht überhaupt nichts dagegen, sich den Genuss zu gönnen und ab und zu*

*mal ein ganz frisch gebackenes Brot anzuschneiden.*

*RM: Halbgebackenes ist groß in Mode. (= Brötchen und auch Brot, das man selbst zu Hause vollends fertig backt.) Was hältst Du davon?*

*GW: Da spricht grundsätzlich nichts dagegen. Man hat auf diese Weise am Sonntagmorgen ein fast frisch gebackenes Brot oder Brötchen zum Frühstück, das an diesem Morgen sicher auch wunderbar schmeckt. Man wird allerdings feststellen, dass sich das in zwei Schritten gebackene Brot nicht lange frisch hält, also am Sonntagabend wird dieses Brot trockener sein, als wenn man gleich ein fertig gebackenes gekauft hätte. Und natürlich kostet es zusätzlichen Strom und damit zusätzliches Geld: Zuerst heizt der Bäcker seinen Ofen für das Brot und dann heizt man zu Hause den Backofen für das gleiche Brot noch einmal. Aber ab und zu, für ein schönes Sonntagsfrühstück, und wenn man nur so viel aufbackt, wie man gleich essen will, ist das doch eine schöne Sache.*



*RM: „Brot ist heilig“ - das ist bis heute die Einstellung vieler Menschen. Wie denkst Du darüber?*

*GW: Die Leute haben immer gewusst, dass Brot das Mindeste ist, was der Mensch zum Leben braucht. Wenn*

man zum Beispiel in früherer Zeit die Gefangenen nur mit "Wasser und Brot" versorgt hat, so zeigte das: Sie bekommen ihre Strafe, aber sie dürfen am Leben bleiben. Jeder wusste: „Wenn ich einem Menschen Brot gebe, lasse ich ihn am Leben, wenn ich ihm das Brot verweigere, wird er sterben.“ Deshalb liest und hört man auch heute noch immer wieder die Gleichsetzung „Brot ist Leben.“ Und so wie eben das menschliche Leben unantastbar sein sollte, so sollte auch das Recht des Menschen auf ein Stück Brot jeden Tag unantastbar, also „heilig“ sein.



*RM: Ich habe gelesen, dass Du seit über 30 Jahren immer noch mit der gleichen Sauerteig-Kultur arbeitest. Wie ist das möglich?*

*GW: Das ist nur die gleiche Kultur seit dreißig Jahren, aber es sind natürlich nicht mehr die gleichen Hefepilze und Bakterien, sondern es sind die Ur-ur-ur-urenkel von den Bakterien, mit denen ich einmal angefangen habe. An jedem Backtag Sorge ich dafür, dass der Sauerteig sich vermehrt und dabei entsteht jedes Mal eine neue Generation. Sonst müsste man ja auch fragen: Wie kann es sein, dass seit der Zeit Karls des Großen immer noch die Deutschen in Deutschland leben? Das sind schon noch die Deutschen, aber nicht mehr die Gleichen von Damals.*

*RM: „Brot für die Welt“ - eines der großen deutschen Hilfswerke heißt so. Ist das ein guter Name - oder würdest Du einen anderen vorschlagen?*

*GW: Ich glaube, heute versteht man die Aufgabe der Entwicklungshilfe eher so, dass man einem Hungernden nicht nur was zu essen geben sollte, sondern dass man ihm helfen sollte, selbst Korn anzubauen, es selbst zu mahlen und selbst Brot zu backen. Man könnte also heute eher den Namen wählen: "Saatgut für die Welt" oder so etwas. Aber Brot ist eben trotzdem das erste und wichtigste, was der Hungernde braucht. Wenn ich ihm nicht zuerst ein Stück Brot gebe, dann stirbt er*

vielleicht, bevor ich ihm das Säen und Mahlen und Backen zeigen kann. Brot ist also immer noch die vordringlichste Hilfe für die Menschen, die in großer Not sind. Und deshalb ist „Brot für die Welt“ auch heute noch ein Name, den jeder versteht.

*RM: Erzähl' bitte noch kurz etwas über das „Herzstück“ Deiner Backstube, den Holzofen. ...*

*GW: Mein Holzofen ist einfach nur ein großer gemauerter Steinklotz, zwei Meter breit, zwei Meter hoch, drei Meter lang, 38 Tonnen schwer. An der Vorderseite befinden sich zwei schwere Türen aus Gusseisen. wenn man die aufmacht, sieht man in die zwei Back-Kammern hinein. Diese haben einen steinernen Boden und darüber eine flach gewölbte Kuppel, auch aus Stein. In diesen Kammern mache ich mit dicken Buchenholzscheiten ein großes Feuer, das drei Stunden lang brennt. Wenn es ausgebrannt ist, sind die Steine so stark aufgeheizt, dass ich in den Back-Kammern drei bis vier Stunden lang backen kann, ohne nachzuheizen. Aber ich kann da nicht einfach backen, was ich will, sondern immer nur, das, was zur Temperatur des Ofens passt. Zuerst muss ich ihn noch saubermachen. Das nennt man „hudeln“. Danach ist der Ofen noch sehr heiß, sodass ich am Anfang nur Brötchen und andere kleine Dinge backen kann, die schnell durchgebacken*

sind, sodass ich sie auch schnell wieder herausnehmen kann. Wenn der Ofen dann „nur noch“ 300°C hat, fülle ich ihn mit 60 Brotläben, die ungefähr eine Stunde backen müssen. Danach ist der Ofen nicht mehr sehr heiß, vielleicht 200°C, das passt dann für Hefezöpfe, danach kommen die Kuchen. Nach den Kuchen hat er nur noch 170°C. Wenn ich dann noch weiterbacken will, muss ich noch einmal ein neues Feuer machen.

*RM: Was gehört in einen guten Brotteig hinein - und was nicht?*

*GW: Das ist ganz einfach zu sagen: Mehl, Wasser, Salz, Hefe und Sauerteig müssen hinein, Körner, Saaten, Gewürze, Nüsse und andere Lebensmittel dürfen hinein. Chemie, also Backmittel, Konservierungsmittel, künstliche Aromen und so weiter, hat darin nix verloren.*

*Nähere Informationen zu dem Buch „Gut Brot will Weile haben“ finden Sie auf Seite 27 dieser Ausgabe. Dort finden Sie auch eine Frage, mit der Sie ein Exemplar des Buches gewinnen können.*

*Herzlichen Dank an den Hädecke-Verlag für die Bilder und die Genehmigung, sie in „Unsere Gemeinde“ abzudrucken.*

*Fotos © Kurt-Michael Westermann aus „Gut Brot will Weile haben“, Hädecke Verlag Seite 6 oben: Günther Weber mit „Werkzeug“ und „Produkt“ / unten: GW heizt den Holzofen ein / Seite 7: GW und seine Tochter Antonia mit frischem Backwerk.*

# Zu Besuch im Weingut Speckert



*Kallstadt ist ein gemütliches Weindorf an der Pfälzischen Weinstraße. Dort leben Rita und Michael Speckert. Michael ist Winzer mit eigenem Weingut und gehörlos. Rita arbeitet voll im Betrieb mit bei der Vermarktung, sie organisiert alles Geschäftliche, die Feierlichkeiten und hilft auch im Weinberg mit. Am 9. September 2014 besucht Pfarrer Friedhelm Zeiß die Familie (natürlich mit dem Fahrrad) und stellt einige Fragen für „Unsere Gemeinde“. Natürlich trinkt man dabei auch ein Glas trockenen Weißwein.*

**ich jetzt „wach machen“ und alles gründlich reinigen. Ja und nächste Woche beginnt dann die Weinlese. Wir fangen an mit der Rebsorte „Acolon“. Das ist eine Rotweinsorte, die früh reift. Danach kommen die anderen Rebsorten. Das geht dann bis Mitte Oktober. Dann kommt es drauf an, ob wir auch Spätlese und Auslese ausbauen. Das hängt auch vom weiteren Wetter ab. Da muss man sehen, wie sich das Mostgewicht entwickelt. Das Mostgewicht zeigt den Zuckeranteil im Traubenmost an. Der wird in Oechsle gemessen. Für einen Spätlese-Wein muss der Most mindestens 94 Grad Oechsle aufweisen. Bei einem Auslese-Wein müssen es schon über 100 Grad Oechsle sein. Dann gibt es noch den Eiswein. Der muss bei mindestens minus 7 Grad gelesen werden. Aber davon haben wir noch genug, den werden wir in diesem Jahr nicht noch ausbauen.**

**Sonne besser auf die Trauben scheinen kann. Aber das ist eine Arbeit von wenigen Tagen. Die polnischen Saisonkräfte wollen gern 3 Monate hier arbeiten. So viel gibt es aber bei uns nicht zu tun. Deshalb holen wir uns lieber Gehörlose aus Deutschland, die arbeitslos sind. Gehörlose haben es heute immer schwerer, in der Arbeitswelt einen Platz zu bekommen. Deshalb unterstützen wir sie gern.**

Friedhelm:

Wie wird die Lese dieses Jahr ausfallen? Das Wetter war ja unterschiedlich: Trocken und warm bis Juni und dann eher feucht und kühl. Wird der 2014er eine gute Qualität?

Michael:

**Ja, der Regen ist nicht so gut für den Wein. Er schadet vor allem dem Rotwein. Aber bis jetzt sieht es noch gut aus, ich denke, dass es ein guter Jahrgang wird. Vor allem der Weißwein. Außer dem Wetter**



**gibt es noch mehr Einflüsse. Zum Beispiel haben wir jetzt immer mehr mit der Kirschessigfliege zu tun. Das**

Friedhelm:

Hallo Rita, hallo Michael. Jetzt ist gerade Mitte September. Der Herbst steht vor der Tür. Welche Arbeiten stehen bei euch jetzt gerade auf dem Programm?

Michael:

**Bei uns beginnt nächste Woche die Traubenlese. Deshalb**

**muss jetzt viel vorbereitet werden. Der Weinkeller muss sauber gemacht werden, die Tanks für den frischen Most müssen gereinigt und vorbereitet werden. Außerdem hat die Traubenpresse ja fast neun Monate „Winterschlaf“ gemacht. Die muss**

Friedhelm:

Macht ihr das alles allein? Oder habt ihr noch Helfer für die Hauptsaison? Ich weiß, dass ihr früher auch gehörlose aus Polen als Helfer eingestellt habt.

Rita:

**Ach, das ist jetzt vorbei. Wir lesen den größten Teil mit der Maschine, da ist kaum noch Handarbeit gefragt. Es gibt noch einzelne Tätigkeiten, bei denen wir Helfer einstellen. Das ist zum Beispiel das Beseitigen der Blätter von den Trauben, damit die**



ist eine kleine Fruchtfliege, die aus China zu uns eingewandert ist. Seit drei Jahren breitet sie sich in Deutschland immer mehr aus. Diese kleine Fliege ritzt die Haut der Früchte auf und legt ihre Eier hinein. Daraus schlüpfen kleine Maden, die sich dann von innen durch die Frucht fressen. Die Kirschessigfliege befällt viele verschiedenen Früchte. Am schlimmsten ist es bei den Zwetschgen. Bei den Trauben tritt dann der Traubensaft aus und beginnt zu gären dabei wird der Saft in der Traube zu Essig. Wenn dann zu viel Essigsäure in den Wein kommt, wirkt sich das auf die Qualität des Weines aus. Da muss man gut aufpassen und die Trauben rechtzeitig mit ökologischen Wirkstoffen behandeln.

Friedhelm:

Man hört ja immer, dass es in der EU immer neue Vorschriften gibt, die den Leuten das Leben schwer machen. Ist das bei Winzern auch so? Wie erfährt ihr, wenn es neue Gesetze und Vorschriften gibt?

Rita:

**Ja, da gibt es immer wieder was Neues. Zum Beispiel müssen die Spritzgeräte regelmäßig überprüft und kontrolliert werden. Das ist so ähnlich wie der TÜV beim Auto. Einmal hatten wir gar nicht daran gedacht und die Polizei hat uns darauf aufmerksam gemacht. Zum Glück war der Polizist sehr verständnisvoll und wir mussten keine Strafe zahlen. Wir haben das dann gleich am nächsten**



Tag nachgeholt. Jetzt muss man auch ziemlich genau Protokoll führen, wie viele Liter Spritzmittel man für einen



Hektar einsetzt. Das ist ja auch gut so und wichtig für die Umwelt. Aber es ist für uns auch immer mehr Arbeit. Weil wir gehörlos sind, erfahren wir auch nicht alles so schnell wie die hörenden Kollegen. Die treffen sich und tauschen sich über alle Neuigkeiten aus. Wir müssen immer erst nachfragen und uns extra erkundigen. Die meisten Informationen bekommen wir aus dem „Deutschen Weinmagazin“. Das ist eine Fachzeitschrift für Winzer. Dort kann man alles Wichtige nachlesen.

Friedhelm:

Welche Arbeitsschritte sind beim Wein am Wichtigsten, wo kann man am meisten falsch machen?

Michael:

**Jetzt kommt erst mal die „grobe Arbeit“: Das Lesen, Zerkleinern und Auspressen der Trauben. Dann beginnt der Gärungsprozess. Den muss man gut begleiten und beobachten. Die Kunst besteht darin, schon früh zu erkennen, welcher Wein sich für lieblichen oder trockenen Ausbau eignet. Da braucht man einen guten Geschmack und viel Fingerspitzengefühl, denn es muss alles harmonisch zusammen passen. Dann müssen wir natürlich auch darauf achten, was gerade gern getrunken wird. Der öffentliche Geschmack ändert sich ja auch beständig. Da muss man auf dem Laufenden sein. Die Weinhändler sagen uns dann schon, welche**

Richtung sie gern hätten und welche nicht. Da müssen wir uns natürlich darauf einstellen.

Friedhelm:

Zu einem Winzerbetrieb gehören ja auch die Weinfeste und Kulturveranstaltungen. Was steht bei euch da gerade an?

Rita:

**Oh, da gibt es einiges: Unsere Tochter Melanie ist gerade „Weinprinzessin von Kallstadt“ geworden. Das macht uns sehr stolz. Sie wird das Weindorf für die nächsten zwei Jahre in der Öffentlichkeit repräsentieren. Das ist auch eine große Anerkennung und Werbung für unseren Betrieb. Dann haben wir am 11. Oktober wieder unser bekanntes Herbstfest auf dem Hof. Da gibt es Neuen Wein mit Zwiebelkuchen und Flammkuchen. Außerdem bieten wir unsere Pfälzer Spezialitäten an und natürlich unsere Weine. Dazu laden wir unsere gehörlosen und hörenden Freunde aus nah und fern wieder herzlich ein.**

Friedhelm:

Danke für das Interview und alles Gute für euren Betrieb und die tolle Familie!



Abbildungen:

S.8 oben: Michael, Benjamin, Melanie und Rita Speckert, daneben: Vor der Weinpresse  
S.8 unten: Geschenkladen im Hof  
S.8 und S.9: Weintrauben in Kallstadt warten auf die Ernte  
S.9 oben: Die Deutsche Weinstraße - ein Paradies für Radfahrer, unten: Der radelnde Reporter und Pfarrer Friedhelm Zeiß  
Alle Fotos: Zeiß

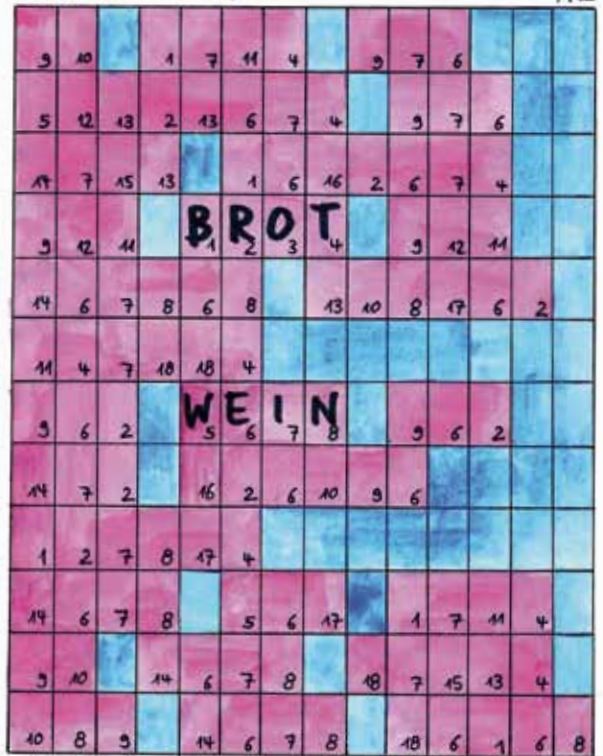
# RATSELSEITE

## Brot und Wein im Gebet



Das ist der Anfang eines Gebets, das aus dem Orden von Mutter Theresa stammt. Die Fortsetzung sollen Sie herausfinden. Alle Felder mit Nummern enthalten einen Buchstaben. Gleiche Nummern stehen für gleiche Buchstaben. Die Nummern 1 - 8 sind durch die Worte BROT WEIN vorgegeben, die anderen sollen Sie erraten.

» Jesus, Sohn Gottes, mein Bruder, ich freue mich, dass du nahe bist und zu mir sprichst.

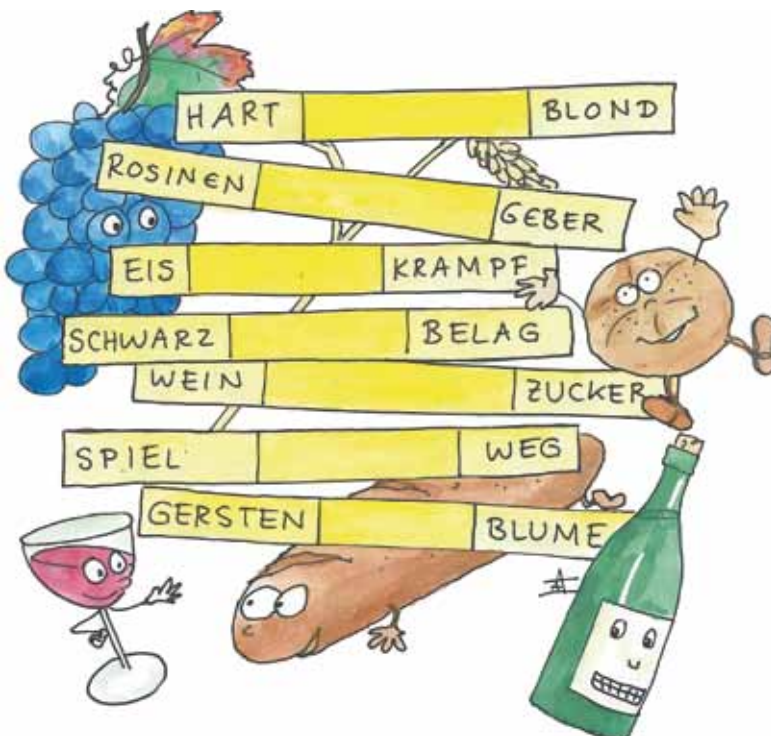
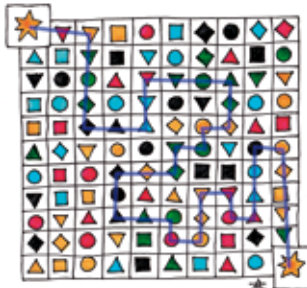


## Lösungen

September:

**Runde Ecken:** Folgende Würfel sind gleich: A=C=G=H / B=E=F / D=I

**Form oder Farbe ...:** siehe kleines Bild



## Brot und Wein - und was dazu gehört...

Finde für die intensiv gelben Felder jeweils ein Wort, das zu den benachbarten Feldern passt. Ein Beispiel: AUTO \_ \_ \_ \_ SCHRANKE. Das mittlere Wort kann hier „BAHN“ sein. Das ergibt mit dem linken Wort: AUTOBAHN und mit dem rechten Wort: BAHNSCHRANKE. Die Wörter in diesem Rätsel haben alle mit Brot (oder Getreide) und Wein (oder Trauben) zu tun. Viel Spaß beim Lösen!

# Mein erstes Brot

1977 habe ich angefangen, vegetarisch zu leben. Wer kein Fleisch und keinen Fisch isst, der muss darauf achten, dass er sich gesund ernährt: genug Eiweiß, Mineralien, Vitamine usw.

Freunde rieten mir: Du musst Vollkornbrot essen. Leider gab es 1977 kein echtes Vollkornbrot. Dunkles Brot, das gab es. Oder Roggenbrot. Aber das war nicht aus dem vollen Getreidekorn gemahlen. Doch gerade in dem vollen Korn sind die wichtigen Bestandteile. Also kaufte ich mir Vollkornmehl und fing an, selbst Brot zu backen.

„Sauerteig kann man ganz einfach selbst herstellen“, hatte ich in einem Buch gelesen: etwas Roggenmehl mit Wasser ein paar Tage stehen lassen. Dann bilden sich kleine Bläschen: der Sauerteig ist fertig.

Nichts leichter als das! Ich mischte Roggenmehl und Wasser und stellte es in mein Zimmer. Drei Tage lang passierte gar nichts: keine Bläschen. Am vierten Tag bildete sich oben Schimmel. Das konnte nicht richtig sein. Der Sauerteig war nichts geworden.

Nächster Versuch: Ich machte es genauso. Aber diesmal diesmal wartete ich nicht so lange, sondern ich nahm den Teig nach drei Tagen, mischte ihn unter ein Kilo Vollkornmehl und ließ ihn über Nacht gehen.

Am nächsten Morgen war der Teig nicht größer geworden. Aber ich hatte doch alles richtig gemacht! Also ab in den Backofen: eine Stunde bei 200° backen. Das Brot, das ich dann aus dem Ofen holte, war steinhart. Der Teig war überhaupt nicht aufgegangen! Irgendetwas hatte ich wieder falsch gemacht. Aber es war mein erstes selbst gebackenes

Brot. Ich war trotz allem ein bisschen stolz darauf. Also bot ich es meiner Familie an. Große Begeisterung kam da allerdings nicht auf.

Irgendetwas musste ich noch anders machen. Aber was? Da bekam ich den entscheidenden Tipp: Der Brei aus Roggenmehl und Wasser muss regelmäßig umgerührt werden. So gelangen die Bakterien, die sich an der Oberfläche bilden, in den Teig. Dann kann er gehen. Und ein Schuss Buttermilch und etwas Kümmel beschleunigen den Prozess.

Und tatsächlich! So klappte es. Nach drei Tagen war der Teig voller Bläschen, er roch säuerlich. Am nächsten Tag konnte ich backen. Dieses Brot ging wunderbar auf. Von da an gab es jede Woche ein selbst gebackenes Brot. Mal mit Sauerteig, mal mit Hefe, später oft mit „Sekowa Backferment“, mit dem es noch leichter ging als mit Sauerteig. Ich habe mir dann sogar eine Hand-Mühle gekauft und mein Getreide selbst gemahlen: es gab Roggen-, Weizen-, Hafer- und Gerstenbrote. Eine tolle Erfahrung: Brot selber backen. Eine der ältesten Kulturleistungen der Menschheit.

Heute gibt es in Bioläden eine große Auswahl an guten Vollkornbroten. Da lohnt sich das Selberbacken nicht mehr. Aber gut zu wissen, wie es geht!



Und so mache ich es heute:

## Brot mit Sauerteig

1/8 l lauwarmes Wasser mit so viel Roggenmehl vermischen, bis ein zähflüssiger Brei entsteht. Ein Schuss Buttermilch und etwas gemahlene Kümmel zugeben. Mit einem Tuch abdecken. Drei Tage stehen lassen und gelegentlich umrühren. Am dritten Tag ist der Teig voller Bläschen. Noch einmal 1/8 l Wasser und Mehl für einen dickflüssigen Teig dazugeben.

Am nächsten Abend 1 kg Mehl (am besten Vollkornmehl) mit 1 TL Salz vermischen und in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken und 2 EL Sauerteig hineingeben. Mit 500 ml lauwarmem Wasser anrühren. Etwas Mehl darüber streuen und den Teig über Nacht warm stellen. Am nächsten Morgen alles durchkneten, eine Stunde gehen lassen, im Ofen bei 200° eine Stunde backen.

ROLAND KRUSCHE



# Mehr als Brot und Wein

In den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts wurde in der Kirche viel Neues ausprobiert. In unserer (hörenden) Gemeinde war ein junger Pfarrer, der feierte einmal Abendmahl mit Sauerkraut und Würstchen und Bier – nicht mit Brot und Wein.

In der Gemeinde gab es damals mächtigen Protest: „Das ist doch kein Abendmahl!“. Aber der junge Pfarrer sagte: Jesus hat damals mit seinen Jüngern auch nichts besonders „Heiliges“ gegessen. Brot und Wein – das waren ganz normal, das gab es damals in Israel immer beim Essen. Bei uns in Deutschland sind Sauerkraut und Würstchen normal. Warum sollen wir das nicht auch in der Kirche essen?

Der junge Pfarrer von damals steht heute kurz vor der Pensionierung. Ich wüsste gern, ob er seiner Gemeinde immer noch Sauerkraut und Würstchen beim Abendmahl anbietet. Ich glaube: nein. Denn es gibt gute Gründe für Brot und Wein.

Beim letzten gemeinsamen Essen mit seinen Jüngern hat Jesus Brot und Wein genommen und gesagt: „Das ist mein Leib“ (das Brot) und „das ist mein Blut“ (der Wein). Die Jünger hatten an diesem Abend das Passahmahl



gegessen. Auf dem Tisch stand sehr viel mehr als nur Brot und Wein. Zum jüdischen Passah gehört auch Lammfleisch, bittere Kräuter, Salat, Eier, Kartoffeln ... Es ist ein richtiges Festmahl, das an die Befreiung der Israeliten aus der Gefangenschaft in Ägypten erinnert.



Damals an diesem letzten Abend, hat Jesus Brot und Wein genommen – nicht Fleisch oder Eier und Wasser. Ich bin sicher: das hatte einen guten Grund. Brot und Wein sind zwei uralte Kulturgüter. So alt, dass man nicht sagen kann, wer sie erfunden hat. Brot und Wein sind entstanden, als die Menschen sesshaft wurden. Sie ernährten sich jetzt nicht mehr nur von dem, was sie zufällig fanden. Sie hatten bestimmte Grassorten veredelt und gezüchtet. So entstand Getreide. Die Körner konnte man als roh kauen. Man konnte sie aber auch mahlen und mit etwas Wasser verrühren. Wenn man diesen Teig über Feuer erhitzte, dann entstand Brot. Das war haltbarer

als der Brei und schmeckte besser. Und wenn der Brei – zuerst nur zufällig – ein paar Tage stehen blieb, dann entwickelte sich Sauerteig. Das Brot wurde lockerer und schmeckte noch besser. Beim Wein war es ähnlich: Traubensaft, den man stehen gelassen hatte, wurde plötzlich säuerlich – und hatte eine anregende, berauschende Wirkung.

Die Menschen hatten ein kleines Wunder entdeckt: die Früchte der Erde verwandelten sich. Gottes Schöpfung und menschliche Arbeit schufen etwas Neues.

Darum Brot und Wein – und nicht Sauerkraut und Würstchen.

Heute gibt es beim Abendmahl nur eine dünne Scheibe Brot (die Oblate) und einen Schluck Wein. Wir haben das Festmahl, das Jesus mit seinen Jüngern gefeiert hat, auf ein Minimum reduziert.

Deshalb hat der junge Kollege von damals auch ein bisschen Recht: es darf in der Kirche auch einmal richtig gegessen werden. Es ist schön, wenn ein langer Tisch in der Kirche steht, an dem alle zusammen essen. In manchen Gemeinden gibt es das: Gottesdienst mit Frühstück, Essensausgabe an arme Menschen, oder der Gottesdienst am Gründonnerstag.

Aber wenn wir Abendmahl feiern, dann bleibe ich bei Brot und Wein, bei diesen beiden alten, wunderbaren Kulturgütern und bei den Worten von Jesus: „Mein Leib und mein Blut – für euch.“

ROLAND KRUSCHE

# Abendmahlbild eines unbekanntes Meisters

Über 500 Jahre alt ist dieses Abendmahlbild! Es gehörte zu einem vermutlich dreiteiligen Flügelaltar, der die Leidensgeschichte Jesu zeigte. Vom Künstler, der es gemalt wissen wir fast nichts. Bekannt ist eigentlich nur, dass er zwischen ca. 1470 und 1505 gewirkt hat, vor allem in der Rheinpfalz, vielleicht auch als Hofmaler in Heidelberg. Wie kann man das wissen? Es gibt einige typische Merkmale auf Bildern dieser Zeit, die vermuten lassen, dass sie vom selben Künstler stammen. Auch in einem bekannten Hausbuch finden sich solche Spuren. Deshalb nennen die Kunstwissenschaftler den unbekanntes Maler einfach den „Meister des Hausbuchs“.

Das Abendmahlbild ist auffallend schmal, nur 75 cm; seine Höhe beträgt 130 cm. Das Motiv kennt wohl jeder: Jesus mit seinen Jüngern beim letzten Abendmahl. Es ist einer der

Hauptmotive der christlichen Kunst. Manche Bildelemente finden sich häufig auf den Abendmahlbildern: Zum Beispiel der Jünger neben Jesus, der zu schlafen scheint. Das kommt daher, dass in der von einem Jünger geschrieben ist, der bei Tisch „neben Jesus lag“. Dieser Jünger „lehnte sich an die Brust Jesu“ und fragte ihn nach dem Verräter. - Was die Maler im Mittelalter nicht wussten: Zum Essen sitzen die Männer im Nahen Osten oft nicht auf Stühlen, sondern sie liegen auf Kissen an niederen Tischen. Das war wohl auch bei Jesus und seinen Jüngern so. Und wenn sich dieser Jünger, dessen Platz neben Jesus war, nun zu Jesus



hinüberlehnt, um ihn etwas zu fragen, dann wollte er vielleicht einfach, das es die anderen nicht alle mithören. Die Maler, die das nicht wussten, malten die Tischszene, wie sie es selbst gewohnt waren, also mit Tisch und Stühlen und Bänken. Aber, weil sie genau den Bibeltext abbilden wollten, malten sie diesen einen Jünger eben liegend.

Ebenfalls ein oft wiederkehrendes Motiv ist der Jünger Judas. Er trägt meistens ein gelbes Gewand. Das ist die Farbe des Geizes und der Habgier. seine Haare und sein Bart sind meistens rötlich gemalt. Ein Zeichen, so dachte man, für den Einfluss des Teufels. Und

in der Hand hält Judas einen Geldsack. Das soll darauf hinweisen, woran Judas wirklich interessiert war. Er hat auch als einziger auf dem Bild keinen Heiligenschein...

Auf dem Tisch sehen wir nicht nur Brot und Wein, sondern auch verschiedene Schalen, und eine größere Platte mit einem Lamm. - Die letzte Mahlzeit Jesu mit seinen Jüngern war ja das Passamahl, also ein traditionelles jüdisches Festmahl.

Durch die Fenster im Hintergrund des Bildes sehen wir die anbrechende Dämmerung und einen letzten Streifen Abendrot. Bald wird Jesus sich mit seinen Jüngern (- aber ohne Judas -) aufmachen zum Ölberg.

Die Gesichter der Jünger auf dem Bild sehen alle nachdenklich und ruhig aus. Noch ist den Jüngern nicht bewusst, dass dies ihr letztes Zusammensein mit Jesus ist

und der Abschied von ihm sehr nahe ist. Die Augen Jesu sind müde, er blickt keinen der Jünger an. Es wirkt fast, als sei er verlegen. - Vielleicht kennen Sie das auch: Sie wissen etwas Schlimmes oder Trauriges, was die anderen nicht wissen. Sie wissen: Wenn sie es sagen, dann werden alle traurig sein. Da überlegt man genau, welches der richtige Zeitpunkt ist.

Der unbekanntes Maler hat ein sehr schönes und ruhiges Bild zum Abendmahl gemalt. Überlegen Sie mal: Wo wäre (oder: wo ist) Ihr Platz an diesem Tisch?

ROLAND MARTIN

# Nicht nur zum Trinken - Wein als Zutat für leckere Gerichte

Wein eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Speisen und Desserts. Dabei geht es nicht um den Alkohol, sondern um das Aroma. Durch das Erhitzen der Speisen verflüchtigt sich ohnehin der größte Teil des Alkohols, bei längerem Erhitzen ist der Alkohol sogar ganz verschwunden. Aber das Aroma entfaltet sich! Wein als Zutat - probieren Sie es mal aus. Hier sind einige unserer Lieblingsgerichte mit Wein:

## Linsen Mistral

250 g Linsen

### 0,4 Liter Rotwein

2 Stück Würfelzucker

2 EL Olivenöl

200 g geräucherter Speck

2 Zwiebeln

2 EL Tomatenmark

2 Lorbeerblätter, 1 Nelke

2 TL Thymian

Salz, Pfeffer, Essig

½ Knoblauchzehe

Die Linsen über Nacht im Rotwein einweichen.

Den Zucker im erhitzten Öl braun werden lassen, den in Würfel geschnittenen Speck dazu geben und auslassen, dann die feingeschnittenen Zwiebeln darin anrösten. Sobald sie braun sind, das Tomatenmark und die eingeweichten Linsen samt Wein dazugeben. Lorbeerblätter, Nelke, Thymian, Salz und Pfeffer mit kochen lassen. Die Linsen kochen, bis sie weich sind. Je nach Geschmack mit Essig und Knoblauch abschmecken. Zu den Linsen essen wir Teigwaren - am liebsten Schwäbische Spätzle - und Wiener Würstchen.

## Sauerbraten

mageres Rindfleisch

4 EL Olivenöl

Essig **Wein**

2 Lorbeerblätter, 2 Nelken

1 TL Paprika, 2 TL Rosmarin

2 Zwiebeln

Senfkörner

1 Paprikaschote, 3 Knoblauchzehen

12 Wacholderbeeren,

12 Pfefferkörner

Piment

1 dicke Scheibe Schwarzbrot

1 Bund Suppengemüse

2 EL Tomatenmark

1 ungespritzte Orange

getrocknete Pilze

oder 125 g Champignons

1/5 l Sauerrahm

1 Prise Zimt

1/10 l Madeira

Das Rindfleisch wird in eine Schüssel gelegt. Man kocht eine Beize aus 1/3 Rotwein, 1/3 Essig, 1/3 Wasser mit Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 kleinen scharfen Paprikaschote, 1 in Stücke geschnittenen Zwiebel, 2 halbierten Knoblauchzehen, 6 Wacholderbeeren, 6 Pfefferkörnern, 1 TL Rosmarin und etwas Piment. Wenn diese Beize kocht, schüttet man sie über das Fleisch, das von der Flüssigkeit ganz bedeckt sein muss, und stellt die Marinade 3-5 Tage in den Keller oder an einen anderen kühlen Ort.

In 4 EL Olivenöl brät man das gut abgetropfte Fleisch zusammen mit einem Bukett fein geschnittenem Suppengemüse scharf an und löscht dann mit einem Teil der Marinade ab. Man gibt Tomatenmark, Schwarzbrot, den anderen Teil der Gewürze, im Mörser zerstampft, sowie, die getrockneten Pilze dazu und lässt das Fleisch im Dampfkochtopf ca 30 min pro Kilogramm schmoren.

In einem kleinen Topf wärmt man Rahm, Saft und Schale der Orange, kräftige Fleischbrühwürze, Zimt und Madeira an, gibt die Pilze dazu (statt der getrockneten) und vermischt alles mit der durchgesehenen (oder pürierten) Fleischsoße, die man, wenn nötig, mit Mondamin angedickt hat.

## Rote Grütze

1,5 Liter roten Fruchtsaft, 300 g Zucker, 1 EL Zitronensaft und 250 ml **Rotwein** aufkochen lassen.

100 g Speisestärke mit 15 EL kaltem Wasser verrühren. Unter Rühren zum kochenden Fruchtsaft geben.

500 - 1000 g vorbereitetes Obst (am besten: Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Süß- und Sauerkirschen, frisch oder aus der Tiefkühltruhe) unter Rühren zugeben und aufkochen lassen. Mit Himbeersirup und /oder Zucker nachsüßen. In Schüsseln, Schalen oder Gläser füllen und abkühlen lassen

Mit Vanillesoße, Vanilleeis oder süßer Sahne servieren.

## Kirschsuppe mit Wein

375g Süßkirschen

375g Sauerkirschen

400g Zucker

357ml Wasser

375ml Wein

ca 2 ½ EL Speisestärke

Kirschen waschen, entsteinen, mit Zucker, Wasser und etwas Zimt weich kochen. Danach pürieren. Wieder auf die Kochstelle geben, mit (in kaltem Wasser angerührter) Speisestärke leicht andicken, durchkochen lassen. Die Suppe muss ziemlich dick sein. Dann den Wein unterrühren und mit Zucker abschmecken. Mit kleinen Makronen, in Zucker gerösteten Weißbrotwürfeln oder leicht geschlagener süßer Sahne heiß oder kalt servieren.

BEATE UND ROLAND MARTIN



1014.1 weiblich

Ich bin 61 Jahre alt, schwerhörig und möchte nicht mehr allein sein. Bin ortsgebunden in Baden-Württemberg und suche einen lieben Mann, Rentner, 58 bis 65 Jahre, schwerhörig, NR/NT, tierlieb, für Besuche und gemeinsame Unternehmungen. Antworten bitte mit Faxnummer und Postadresse.

**Auf eine Anzeige antworten:**

Bitte, schicken Sie mir Ihren Antwortbrief nur für eine Anzeige im September oder Oktober (nicht älter). Schreiben Sie die Anzeigennummer (= Chiffre) auf den Umschlag. Ganz wichtig: Schicken Sie keine Fotos an/über die Geschäftsstelle!!!

**Eine Anzeige drucken:**

Wenn Sie eine Anzeige in der November – Ausgabe veröffentlichen möchten, schicken Sie mir Ihren Text bis zum 7. Oktober 2014 (nicht später!).

Meine Adresse: **DAFEG-Geschäftsstelle, z. H. Cornelia Grau, Ständeplatz 18, 34117 Kassel Fax: 0561-7 39 40 52, E-Mail: info@dafeg.de**

**Buchtipp**



Dies ist das Buch zum Interview auf den Seiten 6 und 7 dieser Ausgabe von UG.

„Das Buch ist eine Liebeserklärung ans Bäckerhandwerk in Wort und Bild geworden: ein wunderschönes Bilderbuch zum Lesen, eine interessante Biographie und ein verführerisches Backbuch!“ So heißt es im Presseprospekt. Dies kann ich bestätigen.

Viele Bilder lassen den Leser und die Leserin teilhaben am Leben und Arbeiten eines Menschen, der besonnen und fröhlich seinen Weg geht. Mit Erfolg. Obwohl manches sehr ‚altmodisch‘ wirkt. Das Buch enthält viele schöne Fotos und Günther Weber verrät auch seine wichtigsten Backrezepte.

**Gut Brot will Weile haben**

von Günther Weber und Dieter Ott,  
168 Seiten mit 79 Farbfotos, 185 x 240 mm,  
Hardcover mit Folienprägung, [D] 22,80 EURO  
ISBN 978-3-7750-0653-8  
WALTER HÄDECKE VERLAG, Weil der Stadt.

Gewinnen Sie ein Exemplar des Buchs: Beantworten Sie folgende Frage: Womit beheizt Günther Weber am liebsten seinen Holzofen? Antwort auf Postkarte, Fax oder E-Mail an: Roland Martin, Heilbronner Straße 181, 70191 Stuttgart, Fax: 0711/ 1656 49 194 E-Mail: martin.r@diakonie-wuerttemberg.de. Einsenden bis 11.10.14

**Eingegangene Spenden im August:**

Frau E. 50,-; Herr G. 50,-; Herr H. 10,23; Frau K. 30,-; Herr L. (f. Patenschaft) 30,-

**Kollekten und Sammlungen für die Gehörlosenmission im August:**

Aachen 36,50; Bayreuth 85,-; Bremen 295,75; Celle 46,30; Düsseldorf 11,40; Essen/Duisburg/Oberhausen 385,43; Frankfurt/M. 200,-; Hamburg 51,20 u. 19,60; Heide 22,59 u. 20,41; Köln 63,98; Lübeck 33,51; Oldenburg 39,20 u. 35,-; Krefeld 32,90; Remscheid 27,12; Siegen 39,35; Würzburg 49,-

**Herzlichen Dank für alle Spenden und Kollekten!**

**Spendenkonto:** Gehörlosenmission

Konto-Nummer 200 002 830 / Sparkasse Holstein - BLZ 213 522 40  
IBAN: DE 0421 3522 4002 0000 2830 BIC: NOLADE21HOL

## Vorschau

Die nächste Ausgabe von **UNSERE GEMEINDE** erscheint Anfang November. Das Schwerpunkt-Thema wird diesmal die DAFEG-Mitgliederversammlung sein.

Alle zwei Jahre treffen sich Gehörlosehelfer und -helferinnen und tauschen sich aus über die kirchliche Arbeit mit Gehörlosen. In diesem Jahr sind einige spannende Neuerungen zu erwarten...

**UNSERE GEMEINDE** erscheint jeden Monat. Schreiben Sie uns ihre Meinung. Waren Sie von einem Artikel begeistert? Oder haben Sie bemerkt, dass wir eine Sache ganz falsch dargestellt haben? Wir würden es gerne wissen. Am einfachsten geht es per Fax (0561) 7394052

UNSERE GEMEINDE finden Sie auch im Internet, Surfen Sie einfach die Adresse [www.ug.dafeg.net](http://www.ug.dafeg.net) an. Dort finden Sie auch ein Archiv mit Artikeln aus den vergangenen zwei Jahren UNSERE GEMEINDE.

Unter der Internetadresse [www.dafeg.net](http://www.dafeg.net) finden Sie noch mehr Informationen. Und über die Mission können Sie Informationen unter [www.mission.dafeg.net](http://www.mission.dafeg.net) finden.

ISSN 0042-0522

## *Sieh mal an ...*



Foto: B. Martin

Dieses Bild entstand vor vier Jahren in Stuttgart, im Oktober.. Hätte es nicht geregnet, wäre sofort klar gewesen, weshalb die Menschen hier versammelt sind. Ein Staatsbesuch? Ein Fest? Ein Konzert? Eine Wahlveranstaltung?

Nein, es war eine der größten Demos gegen das Großprojekt Stuttgart 21. Bei dieser Demo waren über 40.000 Menschen auf dem Schlossplatz in Stuttgart. Wie immer hatten viele Menschen Plakate, Fahnen und Transparente dabei. Doch dann kam der Regen - und auf einmal war es nur noch ein herrlich buntes Schirmmeer. Zumindest war es das von oben betrachtet. Schön anzusehen!

Heute gibt es immer noch regelmäßig Demos gegen dieses Projekt. Es ist nach wie vor sehr umstritten. Ob es je vollendet wird? Viele bezweifeln das. Der Berliner Großflughafen lässt grüßen...

Ich selbst bin Gegner des Projektes, immer noch. Aber ich kann nicht mehr auf diese Demos gehen. Warum? Weil es für mich heute viel wichtigere Dinge gibt, für die ich auf die Straße gehen möchte. Aber gegen den „Islamistischen Staat“, gegen die Eskalation zwischen NATO und Russland, gegen die Flüchtlingspolitik der EU, gegen die Benachteiligung Behinderter, und ... und ... und - da geht kaum jemand auf die Straßen. Das finde ich bedenklich. Denn Demos können etwas bewirken. Das habe ich bei den Stuttgarter Bahnhofs-Demos gelernt. Das große Ziel wurde zwar nicht erreicht - aber viele kleinere Dinge schon. Und das ist auch in Zukunft und bei anderen, vielleicht noch wichtigeren Themen möglich.

ROLAND MARTIN