



Eine kleine Geschichte über Lebkuchen

Es steckt schon im Namen: Lebkuchen. Es geht um das Leben und die Süße des Lebens.

Vor langer Zeit waren Gewürze etwas sehr Wertvolles. Sie kamen von weit her, gaben den Speisen einen neuen aufregenden Geschmack und gleichzeitig hatte man festgestellt, dass Gewürze auch Heilmittel, also Medizin, sein können. Sie wurden zu Tees oder Salben verarbeitet, zu Pillen gedreht. Sie gingen in Rauch auf und bedufteten den Raum, um die gefährlichen Gerüche wegzunehmen. Aus der Weihnachtsgeschichte kennen wir ja Weihrauch und Myrrhe. Weihrauch holt den Duft Gottes, des Heiligen, in den Raum. Myrrhe war ein bekanntes Mittel, um Schmerzen zu stillen. Und mit Gold können alle Menschen etwas anfangen. Wir können es zwar nicht essen, aber das kaufen, was zum Leben gebraucht wird.

Gelehrte Menschen, Nonnen und Mönche, Bischöfe und Priester trafen sich immer wieder, um sich darüber Gedanken zu machen, wie sie den Menschen erklären können, was Christentum bedeutet (*Aus einem Gardinenring und dünnen Seilchen werden Menschen gelegt, die sich später in unterschiedliche Formen verwandeln – siehe unten*).



Es muss eine Sprache sein, die alle verstehen, quasi ohne Worte, nur mit Zeichen und durch den Geschmack. Und gerade dann, wenn es im Alltag der Menschen dunkel und beschwerlich wird, braucht es ein freundliches Zeichen.

Die Gelehrten machten sich zunächst einmal Gedanken darüber, was ist das Wichtigste:



Bei Paulus steht: **Glaube, Hoffnung, Liebe**, aber die Liebe ist das größte.



In den Evangelien zeigt ein Stern die Richtung zu Jesus. Dort, wo ein Stern leuchtet, ist Jesus zuhause.

In den Evangelien steht auch, dass wir uns im Gebet an Gott wenden können und er uns zusichert, immer an unserer Seite zu sein. *(Die Form des Bretzels wird auf die Gebetshaltung der Mönche zurückgeführt.)*

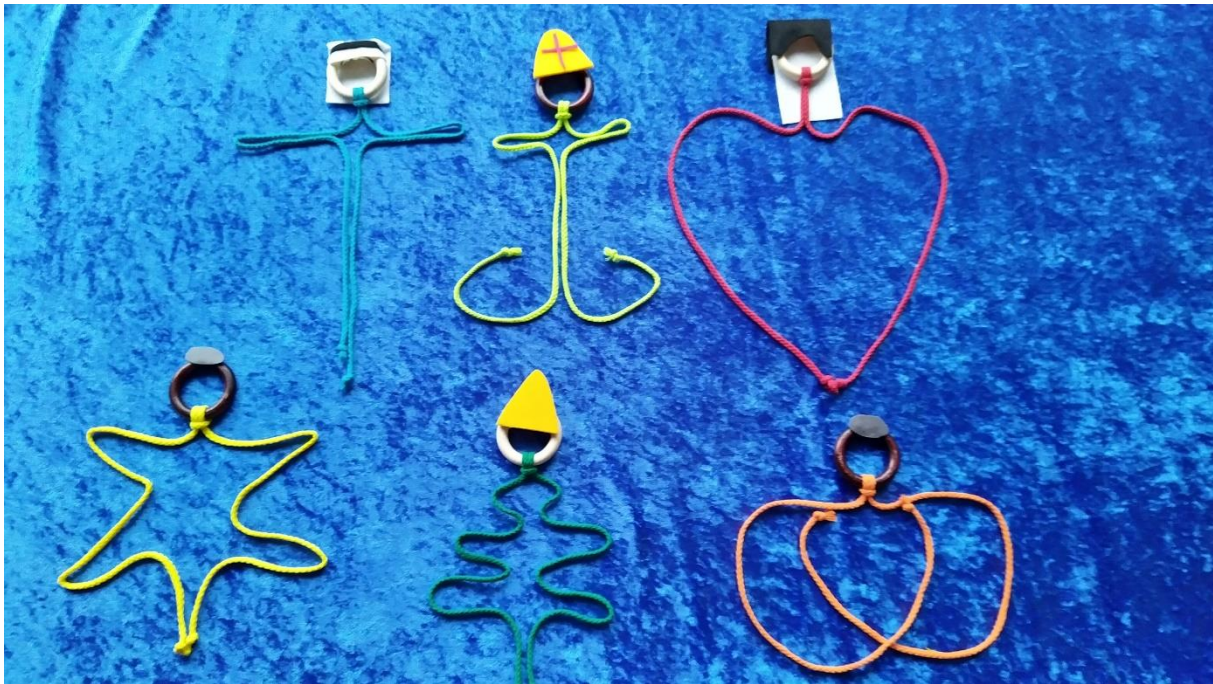


Und so gab man bei den Bäckern in den Klöstern den Auftrag ein Gebäck zu entwickeln, das von der Liebe Gottes erzählt, das uns die Richtung für unser Leben gibt und natürlich soll es auch davon erzählen, dass die Menschen in den Klöstern und Kirchen für alle Menschen beten. Die Bäcker stellten leckeres Gebäck mit vielen Eiern und Butter und Zucker her. Sehr lecker, aber dieses Gebäck kann nicht in der Fastenzeit hergestellt oder gegessen werden. Zu viel Fett und Zucker ist auch gar nicht gesund. Die Menschen sollen ja auch spüren: Dort wo Gott ist, da werden Menschen gesund an Leib und Seele.

Also müssen die Bäcker noch einmal neu nachdenken: Sie reiben Nüsse und Mandeln ganz fein, süßen mit Honig, geben wertvolle Gewürze hinzu wie: Anis, Zimt, Kardamom, Koriander, Muskatnuss, Piment, Fenchel, Ingwer und Nelke. Diese Gewürze sind gut für den Magen und für die Verdauung, stärken die Abwehrkräfte des Körpers und machen durch ihren geheimnisvollen Duft gute Laune und fangen den Geist Gottes ein. Außerdem sind die Gewürze so kostbar wie Gold.

Die Bäcker in den Klöstern nannten ihr neues Gebäck: Lebkuchen – alles, was es zum Leben braucht. Dieses Gebäck wurde besonders in der Fastenzeit vor Weihnachten an die Menschen verteilt, die an die Türen der Klöster klopfen. Durch Form und Inhalt der Lebkuchen nahmen sie eine ganze Predigt mit nach Hause. Wer die Lebkuchen nicht sofort essen wollte, konnte sie lange aufbewahren und doch haben sie nichts von ihrer Botschaft verloren. So wie Lebkuchen beschreiben Menschen in vielen Ländern den Duft von Weihnachten. Nur in Deutschland, da muss noch ein ganz wichtiger Duft hinzukommen:





Beate Brauckhoff, Pfarrerin und Dozentin, PI der EKvW

Beate.Brauckhoff@pi-villigst.de

November 2021