

## Kindergottesdienst zuhause am 20.12.2020

### Vierter Advent

### „Lebkuchen“



#### 1. Bevor der Gottesdienst zuhause beginnt:

Sucht Euch einen schönen Platz in der Wohnung und richtet gemeinsam einen „Altar“ her: ein kleiner Tisch mit Tischdecke, den noch nicht angezündeten Adventskranz, Kreuz, (Kinder-)Bibel, Blumen, davor Stühle oder Kissen im Halbkreis, falls vorhanden Gesangbücher oder Religionsheft mit Liedern.

Wie wäre es, das Kreuz aus Stöcken, Lego o.ä. selbst zu basteln? Als Kerze kann man die Taufkerzen der Kinder hernehmen. Falls Euer Spaziergang Euch an der Dreieinigkeitskirche vorbeiführt, findet Ihr dort kleine Kerzen zum Mitnehmen.

#### 2. Lätet nun die Glocken:

(z.B. mit einer Klangschale, Glockenspiel, Windspiel o.ä. ) oder mit dem Glockenläuten der Dreieinigkeitskirche [https://www.dreieinigkeit-bogenhausen.de/202008\\_glockenlaeuten/](https://www.dreieinigkeit-bogenhausen.de/202008_glockenlaeuten/)

Die Glocken rufen zum Gebet. Darum sind wir jetzt hier zusammen. So wie andere Familien jetzt auch zusammen sind. Kennt Ihr Familien, die jetzt auch zusammen sind?



### 3. Zündet nun die Kerzen des Adventskranzes an, begleitet vom Lied „Wir sagen Euch an den lieben Advent“:

„Wir sagen euch an den lieben Advent“  
Wir sagen euch an den lieben Advent  
Sehet, die erste Kerze brennt!  
Wir sagen euch an eine heilige Zeit  
Machet dem Herrn den Weg bereit!  
Freut euch, ihr Christen! Freuet euch sehr  
Schon ist nahe der Herr

Wir sagen euch an den lieben Advent  
Sehet, die dritte Kerze brennt  
Nun tragt eurer Güte hellen Schein  
Weit in die dunkle Welt hinein  
Freut euch, ihr Christen! Freuet euch sehr  
Schon ist nahe der Herr

Wir sagen euch an den lieben Advent  
Sehet, die zweite Kerze brennt  
So nehmet euch eins um das andere an,  
Wie auch der Herr an uns getan!  
Freut euch, ihr Christen! Freuet euch sehr  
Schon ist nahe der Herr

Wir sagen euch an den lieben Advent  
Sehet, die vierte Kerze brennt  
Gott selber wird kommen, er zögert nicht  
Auf, auf, ihr Herzen, werdet licht  
Freut euch, ihr Christen! Freuet euch sehr  
Schon ist nahe der Herr

### 4. Betet nun unser vertrautes KiGo-Gebet: „Gott lass mich wachsen“ (mit Bewegungen):

Gott, lass mich wachsen zu dir	<i>(beide Arme nach oben kreisförmig)</i>
Sei du jetzt bei mir	<i>(Hände über dem Kopf berühren)</i>
Schütze meine Gedanken	<i>(mit beiden Händen die Stirn berühren)</i>
Nimm meine Last	<i>(Hände berühren die Schultern)</i>
Von mir	<i>(Arme zeigen nach hinten)</i>
Lass mich mein Herz spüren	<i>(beide Hände liegen übereinander auf der Brust)</i>
Schenke mir deine Liebe	<i>(Hände bilden vorm Bauch eine Schale)</i>
Und lass mich heute nicht allein	<i>(alle reichen einander die Hände).</i>
Amen.	

### 5. Lebkuchen

Heute am vierten Advent geht es in unserer Geschichte um Lebkuchen. Alle kennen dieses süße Gebäck in der Vorweihnachtszeit. Manch einer hat schon so viele gegessen, dass er zu Weihnachten gar keine mehr sehen kann 😊.

Zu den Lebkuchen gehören ganz bestimmte Gewürze. Gewürze haben heilsame Wirkungen. Je nach Region in Deutschland gibt es auch verschiedene Lebkuchen: Pfefferkuchen, Printen, Lebkuchen. Kennt Ihr auch andere Spezialitäten aus anderen Ländern oder Regionen?

Gibt es bei Euch in der Nähe einen echten Lebkuchenbäcker? Früher war der Lebküchler ein eigenständiger Beruf.

Zu welchem Zeitpunkt werden in den Familien die ersten Lebkuchen gegessen? Backt Ihr zu Hause welche?

Jesus sagt von sich selbst: „Ich bin das Brot des Lebens“. Im Wort Lebkuchen steht das Wort Leben drin. Früher war es Tradition, dass Lebkuchen in den Klöstern gebacken und an die Armen geschenkt wurden. Sie waren durch den hohen Zuckeranteil des Honigs lange haltbar und die Gewürze für die Menschen wohltuend. Das war in einer Zeit, in der es nicht immer genug zu essen gab (und in der die Adventszeit eine Fastenzeit war, wichtig)

Ebenso wird Gottes Wort auch als „süßer Honig“ bezeichnet.

Hier geben wir Euch die Geschichte mit, einfach zum Lesen und Zuhören:

### III. ERZÄHLUNG



#### Lebensbrot backen

Die Glocken läuten. Das Morgengebet ist zu Ende. Leise erheben sich die Klosterschwestern und verlassen die Kirche. Es ist noch früh am Morgen. Die Sonne ist gerade erst aufgegangen. Gemeinsam gehen die Nonnen in den Speisesaal. Alle setzen sich. Es ist still. Niemand spricht.

Ein Brotkorb wird herungereicht. Dann ein Krug Milch. Gemeinsam beten sie: »Danket dem Herrn, denn er ist freundlich und seine Güte währet ewiglich.« Anschließend wird das Brot in kleinen Brocken in die Milch gestreut. Langsam essen die Nonnen.

Nach dem Essen steht die Äbtissin auf. Alle schauen zu ihr. Sie sagt: »Liebe Schwestern, heute ist ein wichtiger Tag. Wir werden gemeinsam backen. Es wird von Tag zu Tag kälter und viele Menschen in der Stadt haben nicht mehr genug zu essen. Wir werden für sie sorgen!« Eine Nonne steht auf. Sie fragt: »Und was werden wir backen? Brot wie jedes Jahr?« – »Nein, dieses Jahr werden wir »Lebensbrot« backen. Ich habe ein neues Rezept bekommen. Das scheint sehr nahrhaft zu sein. So können wir mit wenig viele Menschen satt machen.«

Als die Nonnen ihre Frühstücksteller aufgeräumt haben, versammeln sie sich in der Küche. Die Äbtissin beginnt zu erklären: »Wir benötigen für diese Brote vor allem Nüsse, Honig, Gewürze und ein paar Eier.«



Eine Nonne staunt: »Und was ist mit Mehl? Wir können doch kein Brot ohne

Mehl backen?« – »Doch, warte ab. Die Nüsse ersetzen das Mehl. Dadurch ist das Brot sehr nahrhaft. Die Menschen bekommen nicht so schnell wieder Hunger. Und ohne Mehl ist es länger haltbar.«

#### Neun Gewürze für das Lebensbrot

»Welche Gewürze sollen wir holen?« – »Also, wir brauchen neunerelei Gewürze: Anis, Fenchel und Kardamom. Diese drei sind gut für den Magen. So wird das Brot verträglich. Wir brauchen Ingwer, feingerieben, Zimt und Piment. Die Schärfe dieser Gewürze wird den Menschen Wärme schenken. Koriander darf nicht fehlen. Er hilft den kranken und schwachen Menschen. Er stärkt sie und fördert das Gesundwerden, da er die Menschen von Giften befreit. Ähnliches gilt auch für die Muskatnuss und die Gewürznelken. Davon brauchen wir nicht viel – nur ein wenig Geriebenees. Es wird den Menschen helfen, die schlecht schlafen oder die in dieser Winterzeit trübe Gedanken haben. Manch einem wird es auch bei Zahnschmerzen helfen.« – »Aha, dann ist es ja wirklich ein Lebensbrot. Ein Brot, das den Menschen hilft, gut zu leben und die Winterzeit gesund zu überstehen!« Und mit diesen Worten beginnen die Nonnen, die Nüsse zu mahlen und die Gewürze zu reiben. Bald duftet es in der Klosterküche ganz besonders.

Als alle Zutaten zerkleinert sind, vermischen die Nonnen in einer großen

Holzschüssel als erstes die Nüsse mit den Gewürzen. Dann geben sie den Honig und die Eier dazu. Abwechselnd rühren die Nonnen den Teig, bis eine zähe Masse entsteht.

»Und wie sollen wir jetzt die Brote formen?«, fragt eine Nonne. »Wir setzen kleine Haufen auf unseren Brotschieber, den wir vorher mit Mehl bestäubt haben. Dann backen wir sie wie unser anderes Brot auch.«

#### Leb(ens)kuchen für viele Menschen

Es klappt. Die Nonnen staunen. Da die Lebensbrote klein sind, sind sie auch bald fertig. Nun duftet es noch intensiver und eine Nonne meint: »Vielleicht werde ich diesen Duft jetzt immer mit der Adventszeit verbinden. Er ist wirklich himmlisch!« Als die kleinen Brote abgekühlt sind, probieren die Nonnen ein wenig: »Das schmeckt viel würziger als unsere Brote aus Mehl und Wasser. Und sie sind süß wie Kuchen. Vielleicht sollten wir sie »Lebenskuchen« nennen?«

Am nächsten Tag packen sie Körbe voll mit den Lebenskuchen. Sie gehen in die Stadt. Die Menschen strömen aus ihren Häusern und wollen wissen, was da so lecker duftet. Und wie freuen sie sich, als sie von diesen Lebenskuchen essen dürfen. Die Nonnen schenken damit vielen Menschen strahlende Gesichter. Und so backen sie jedes Jahr in der Adventszeit für die armen Menschen Lebkuchen.

Claudia Rembold-Gruss

Wie wäre es im Anschluß an der Geschichte mit einem bekannten Lied und einem Spiel?

## „In der Weihnachtsbäckerei“

Rolf Zuckowski

In der Weihnachtsbäckerei  
Gibt es manche Leckerei  
Zwischen Mehl und Milch  
Macht so mancher Knilch  
Eine riesengroße Kleckerei  
In der Weihnachtsbäckerei  
In der Weihnachtsbäckerei  
Wo ist das Rezept geblieben  
Von den Plätzchen, die wir lieben?  
Wer hat das Rezept  
Verschleppt?  
„Ich nicht“  
„Du vielleicht?“  
„Ich auch nicht“

Na, dann müssen wir es packen  
Einfach frei nach Schnauze backen  
Schmeißt den Ofen an (oh ja!)  
Und ran!  
In der Weihnachtsbäckerei  
Gibt es manche Leckerei  
Zwischen Mehl und Milch  
Macht so mancher Knilch  
Eine riesengroße Kleckerei  
In der Weihnachtsbäckerei  
In der Weihnachtsbäckerei  
Brauchen wir nicht Schokolade  
Zucker, Nüsse und Succade  
Und ein bisschen Zimt?  
Das stimmt

Butter, Mehl und Milch verrühren  
Zwischendurch einmal probieren  
Und dann kommt das Ei (pass auf)  
Vorbei  
In der Weihnachtsbäckerei  
Gibt es manche Leckerei  
Zwischen Mehl und Milch  
Macht so mancher Knilch  
Eine riesengroße Kleckerei  
In der Weihnachtsbäckerei  
In der Weihnachtsbäckerei  
Bitte mal zur Seite treten  
Denn wir brauchen Platz zum Kneten  
Sind die Finger rein?  
Du Schwein  
Sind die Plätzchen, die wir stechen  
Erstmal auf den Ofenblechen  
Warten wir gespannt  
Verbrannt  
In der Weihnachtsbäckerei  
Gibt es manche Leckerei  
Zwischen Mehl und Milch  
Macht so mancher Knilch  
Eine riesengroße Kleckerei  
In der Weihnachtsbäckerei  
In der Weihnachtsbäckerei

Jetzt könntet Ihr ein Lebkuchengewürzspiel zusammenspielen. Die Kinder sollten nicht vorher wissen, dass es sich darum handelt. Wurde ein Spiel erfolgreich abgeschlossen, so bekommt das Kind das entsprechende Kuzzleteil. Sind alle Puzzleteile erspielt, schließt sich der Kreis.

Es ist egal, mit welchem Spiel begonnen wird.

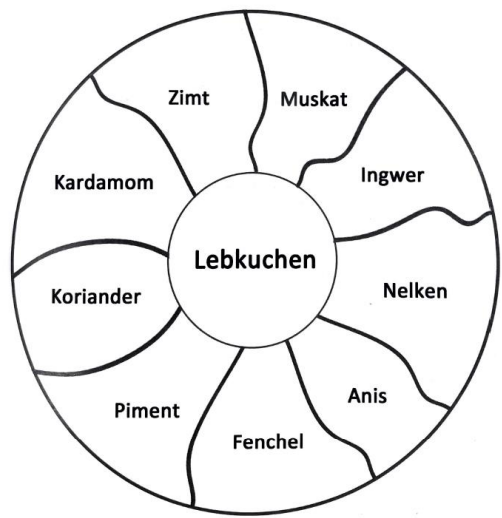
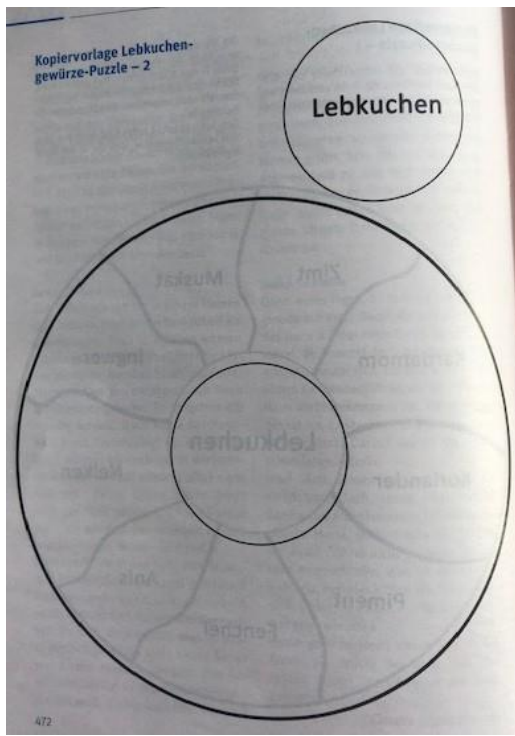
Für jeden Spieler werden die Vorlage und die Puzzleteile kopiert, letztere ausgeschnitten.

Wer möchte, hält Gewürze zum Riechen bereit

- 1. Anis-Spiel:** Die Kinder schließen die Augen und riechen an einem Sternanis. Was habt ihr gerochen? Kennt ihr das? (Wenn es nicht erraten wird, helfen.) Findet gemeinsam zwei Nahrungsmittel, die Anis enthalten.  
Material: Sternanis, Nahrungsmittel mit Anis (Ouzo, Anisbrötchen, Anistee)
- 2. Fenchel-Spiel:** Saugt mit einem Strohhalm möglichst viel Fencheltee von einem Glas ins andere. Ihr habt dazu zwei Minuten Zeit.  
Material: Strohhalm, genügend Fencheltee, Stoppuhr
- 3. Ingwer-Spiel:** Schaut euch das Foto einer Ingwerwurzel an. Knetet eine Ingwerwurzel in 60 Sekunden nach.  
Material: Foto von Ingwerwurzel, Knetmasse, Stoppuhr
- 4. Kardamom-Spiel:** Spielt das Galgenmännchen-Spiel. Sagt einzelne Buchstaben. Ich trage die Buchstaben ein. Ein kleiner Tipp: Es ist ein Gewürz. Erratet ihr das Gewürz, bevor ihr am Galgen baumelt, bekommt ihr das nächste Puzzleteil.  
Material: Papier, Stift

- 5. Koriander-Spiel:** Bringt die Buchstaben in die richtige Reihenfolge. Als Tipp kann der Hinweis gegeben werden: »Das Wort reimt sich auf Salamander.«  
Material: 9 Karten auf denen jeweils ein Buchstabe des Wortes K-O-R-I-A-N-D-E-R steht
- 6. Muskat-Spiel:** Reibt die Muskatnuss in 30 Sekunden so klein wie möglich. (Als Ersatz kann auch eine Karotte gerieben werden.)  
Material: Muskatnüsse, Muskatnuss-Reibe, ggf. Karotten und Gemüseribe
- 7. Gewürznelken-Spiel:** Jedes Kind bekommt eine Gewürznelke. »Riecht einmal daran. Wisst ihr, was das ist? Es ist eine »Gewürznelke«. Das ist die getrocknete Blütenknospe eines Gewürznelkenbaums. Vielleicht kennt ihr Blumen, die so ähnlich heißen? Die Nelken. Sie sind nach den Gewürznelken benannt. Findet zusammen fünf Pflanzen, die auch nach »anderen Dingen« benannt sind. Wie z.B. die Sonnen-Blume.  
Material: Gewürznelken, Pflanzennamen (Löwenzahn, Löwenmäulchen, Sonnenblume, Gänseblümchen, Trübendes Herz, Fingerhut, Glockenblume, Märzenbecher...)
- 8. Piment-Spiel:** Stellt euch in einer Reihe hintereinander auf. Ich schreibe dem ersten Kind einen Buchstaben auf den Rücken. Das Kind schreibt dem Kind vor sich den Buchstaben auf den Rücken, den es gespürt hat. Das letzte Kind schreibt den Buchstaben auf den Zettel. Nach sechs Buchstaben habt ihr bestimmt die Lösung gefunden. (Wenn sich zum Schluss evtl. Fehlerbuchstaben zeigen, werden diese wiederholt.)  
Material: Papier, Stift
- 9. Zimt-Spiel:** Für dieses gesuchte Wort, rollt ihr das Papier so eng es geht auf. Am Ende: Das habt ihr toll gemacht. Wisst ihr, welches Gewürz »gerollt« wird? Wenn nicht, schließt mal die Augen und riecht ... (Mitarbeiter/in geht mit einer Zimtstange herum)  
Material: postkartengroße Papierblätter, Zimtstange

Wenn alle neun Puzzleteile beieinander sind, werden sie gemeinsam auf die Vorlage gelegt. Das sind die wichtigsten Gewürze zur Herstellung von Lebkuchen.



## 6. Und nun die Fürbitten:

Für jede Fürbitte, die Ihr Euch ausdenkt und aussprecht, könnt Ihr ein Teelicht anzünden. Ihr könnt auch nur Kerzen anzünden und Eure Fürbitte im Stillen vor Gott bringen.

## 7. Vaterunser:

Betet gemeinsam das Vaterunser, stellt Euch dazu gerne in einen Kreis.

## 8. Segen

Wer mag, kann sich dabei bekreuzigen oder es fassen sich alle bei den Händen.

Es segne und behüte uns Gott,  
der Vater und der Sohn und der Heilige Geist. Amen.

## 9. Als Abschlusslied: „Macht hoch die Tür, die Tor macht weit“

Macht hoch die Tür, die Tor macht weit;  
Es kommt der Herr der Herrlichkeit,  
Ein König aller Königreich,  
Ein Heiland aller Welt zugleich,  
Der Heil und Leben mit sich bringt;  
Derhalben jauchzt, mit Freuden singt:  
Gelobet sei mein Gott,  
Mein Schöpfer reich von Rat.

Er ist gerecht, ein Helfer wert;  
Sanftmütigkeit ist sein Gefährt,  
Sein Königskron ist Heiligkeit,  
Sein Zepter ist Barmherzigkeit;  
All unsre Not zum End er bringt,  
Derhalben jauchzt, mit Freuden singt:  
Gelobet sei mein Gott,  
Mein Heiland groß von Tat.

O wohl dem Land, o wohl der Stadt,  
So diesen König bei sich hat.  
Wohl allen Herzen insgemein,  
Da dieser König ziehet ein.

Er ist die rechte Freudensonn,  
Bringt mit sich lauter Freud und Wonn.  
Gelobet sei mein Gott,  
Mein Tröster früh und spat.

Macht hoch die Tür, die Tor macht weit,  
Eu'r Herz zum Tempel zubereit'.  
Die Zweiglein der Gottseligkeit  
Steckt auf mit Andacht, Lust und Freud;  
So kommt der König auch zu euch,  
Ja, Heil und Leben mit zugleich.  
Gelobet sei mein Gott,  
Voll Rat, voll Tat, voll Gnad.

Komm, o mein Heiland Jesu Christ,  
Meins Herzens Tür dir offen ist.  
Ach zieh mit deiner Gnade ein;  
Dein Freundlichkeit auch uns erschein.  
Dein Heilger Geist uns führ und leit  
Den Weg zur ewgen Seligkeit.  
Dem Namen dein, o Herr,  
Sei ewig Preis und Ehr.

Danach könnt Ihr noch ein Stück Lebkuchen essen, ganz langsam, und dabei versuchen, die einzelnen Geschmäcke zu erkennen.

Und wenn Ihr Lust dazubekommen habt, hier noch ein bereits getestetes Lebkuchenrezept zum Nachbacken:

125 g Zitronat

2 Eier

125 g Zucker

½ TL Zimt

¼ TL gemahlene Nelken

1 Prise gemahlene Muskatnuss

1 Prise Muskatblüte

2 Tropfen Bittermandelöl

220 g gemahlene Mandeln

Oblaten in der gewünschten Größe

Für die Verzierung:

150 g Puderzucker

2 EL lauwarme Milch

Zitronat fein hacken.

Eier mit Zucker dickschaumig schlagen.

Zimt, Nelken, Muskatnuss, Muskatblüte und Bittermandelöl einrühren.

Gemahlene und gehackte Mandeln und das Zitronat unterziehen.

Backbleche mit Backpapier belegen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf Oblate legen und aufs Blech legen

Die Lebkuchen in den kalten Backofen schieben und bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen.

Mit dem Papier vom Blech ziehen.

Für die Verzierung den Puderzucker mit Milch verrühren und die noch warmen Lebkuchen damit überziehen.

Was auch sehr hübsch aussieht: wenn Ihr die Lebkuchen mit buntem Streuzucker zusätzlich verziert.

