



**KIRCHE MIT
KINDERN**

LÖWENPOST



**KIRCHE MIT
KINDERN**

Kirche mit Kindern
in der Ev.-luth. Landeskirche in Braunschweig



Sonderausgabe - Advent in der Tüte **4. Advent**

Hrsg.: Ev.-luth. Landeskirche in Braunschweig,
Arbeitsbereich Kinder- und Jugendarbeit (ajab),
Fachbereich Kirche mit Kindern,
Dietrich-Bonhoeffer-Str. 1, 38300 Wolfenbüttel

Advent in der Tüte 2020

Zum 4. Advent (20.12.) „Lebkuchen“

- 1.) Kindergottesdienst zuhause feiern (Liturgie)
- 2.) Geschichte
- 3.) Bastelaktion:
- 4.) Rezept

1.) Kindergottesdienst zuhause feiern

Ihr zündet die 1. Kerze am Adventskranz an.

Dazu sagt ihr (oder eure Eltern / älteren Geschwister): „Wir feiern heute Gottesdienst im Namen Gottes, der wie ein Vater und eine Mutter für uns ist.“

Ihr zündet die 2. Kerze am Adventskranz an.

Dazu sagt ihr: „Wir denken an Jesus Christus, der Licht in die Welt gebracht hat. Jesus Christus ist das Licht.“

Ihr zündet die 3. Kerze am Adventskranz an.

Dazu sagt ihr: „Wir denken an den Heiligen Geist, der wie eine Kraft ist, die uns miteinander verbindet.“

Ihr zündet die 4. Kerze am Adventskranz an.

Dazu sagt ihr: „Danke Gott, dass wir miteinander feiern und Gemeinschaft erleben dürfen.“

Nun könnt ihr ein Gebet sprechen:

Lieber Gott, wir freuen uns,
dass du ein Kind geworden bist, um bei uns Menschen zu sein.
Und wir spüren, dass du uns Kinder sehr lieb hast.

Wir freuen uns so sehr auf Weihnachten.
Irgendwie ist dann alles ein wenig anders als sonst.
So geheimnisvoll und voller Spannung.
Wir freuen uns, denn Jesus wird geboren.

Für Maria und Josef war es auch spannend,
wo Jesus geboren werden sollte,
denn sie waren ja unterwegs in der Fremde.
Niemand wollte sie hereinlassen.
Wir wollen dir jetzt unser Herz öffnen
und spüren, dass du uns ganz nahe bist, lieber Gott.

Wir freuen uns, denn Jesus wird geboren.

Gott, wir sind so froh, dass du da bist und uns nie alleine lässt.
Davon erzählen uns heute die Lebkuchen.

Amen.

Ein Lied, das ihr gemeinsam singen könnt:



1. Stern ü-ber Beth-le-hem, zeig uns den Weg, -
führ uns zur Krip-pe hin, zeig, wo sie steht, ---
leuch-te du uns vo-ran, bis wir dort sind, ---
Stern ü-ber Beth-le-hem, führ uns zum Kind! ---

Hier könnt ihr das Lied auf YouTube anhören:

https://www.youtube.com/watch?v=kHaJq-IqR_M



LÖWENPOST



Eine oder einer von euch liest die Geschichte vor.

Ihr könnt nun gemeinsam das Vaterunser beten:

Vater unser im Himmel,
geheiligt werde dein Name,
dein Reich komme,
dein Wille geschehe, wie im Himmel so auf Erden.
Unser tägliches Brot gib uns heute
und vergib uns unsere Schuld,
wie auch wir vergeben unsern Schuldigern.
Und führe uns nicht in Versuchung,
sondern erlöse uns von dem Bösen.
Denn dein ist das Reich
und die Kraft
und die Herrlichkeit
in Ewigkeit.
Amen.

Dann spricht eine oder einer aus der Familie den Segen:

Wir gehen unsere Adventswege weiter mit dem Segen Gottes:
Gott segne uns und behüte uns.
Gott bleibe bei uns in dieser Advents- und Weihnachtszeit.
Gott verbinde uns in Gemeinschaft und schenke uns seine Liebe.
Amen.

2.) Geschichte zum 4. Advent „Lebkuchen“

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 herumgereicht. 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.“

„Welche Gewürze sollen wir holen?“ – „Also wir brauchen neunerlei Gewürze: Anis, Fenchel und Kardamom. Diese drei sind gut für den Magen. So wird das Brot verträglich. Wir brauchen Ingwer, fein gerieben, 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 Geriebenes. 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 Häufchen auf unseren Brotschieber, den wir vorher mit Mehl bestäubt haben. Dann backen wir sie wie unser anderes Brot auch.“

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.

(aus: Evangelische Kinderkirche 4-2020, hrsg. Württ. Landesverband für Kindergottesdienst e.V., Verlag Junge Gemeinde)

3.) Bastelaktion

Material in der Tüte:

In die Tüte kann das „Material“ für die Kekskrippe gepackt werden und/oder eine kleine Packung Lebkuchen oder Proben der 9 Lebkuchen-Gewürze: Piment, Nelken, Zimt, Ingwer, Anis, Koriander, Kardamom, Muskat und Fenchel.

Kekskrippe basteln:

Natürlich könnt ihr auch Lebkuchen selber backen, Rezept findet ihr im Internet z.B. unter www.chefkoch.de. Das ist aber leider nicht ganz einfach.

Einfacher ist es, eine Kekskrippe zu basteln, die ihr nachher aufessen könnt.

Ihr braucht:

- 1 Doppelkeks
- 3 Gummibären
- 1 Stück Schogetten-Schokolade
- 1 Zimtstern
- Dickflüssiger Zuckerguss (aus Puderzucker und Wasser oder Zitronensaft)
- Arbeitsunterlage (Teller, Brett)

Legt den Doppelkeks auf das Brett oder den Teller. Taucht die Schogette mit der Oberseite in den Zuckerguss und drückt sie mittig auf den Doppelkeks.

Taucht zwei Gummibären mit den Füßen in den Zuckerguss und platziert sie links und rechts neben der Schogette. Den dritten Gummibären taucht ihr mit dem Rücken in den Zuckerguss und legt ihn vorsichtig auf die Schogette.

Dann taucht ihr den Zimtstern mit zwei nebeneinanderliegenden Zacken großzügig in den Zuckerguss und setzt ihn seitlich neben die Schogette. Zur besseren Stabilisation könnt ihr ihn auch an die Schogette lehnen.

Nach 10-15 Minuten ist der Zuckerguss fest genug und die Kekskrippe fertig.