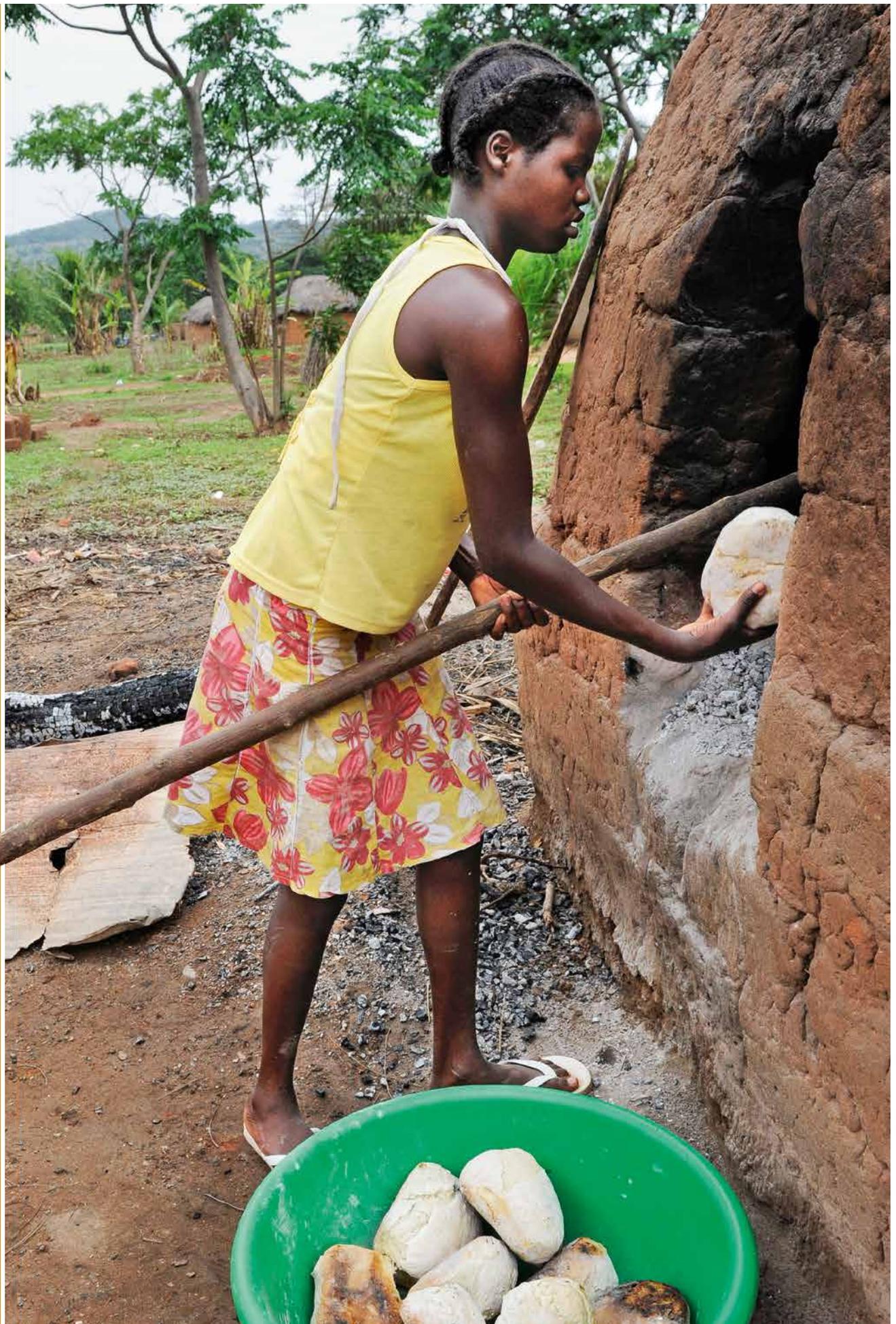


Brot der Gerechtigkeit

Die Aktion Reformations-Brot für die Welt

Am 31.10.1517 hat Martin Luther mit der Veröffentlichung seiner Thesen die Welt verändert. Er und viele andere haben darauf die Kirche von Grund auf erneuert. Die Kirche sollte zu einer Kirche für die Menschen werden. Daher hat Luther in einfachen Worten den Glauben erklärt, auch das Vaterunser. Darin heißt es: Unser tägliches Brot gib uns heute. Luther hat das tägliche Brot viel weiter verstanden als nur Brot im wörtlichen Sinne. Brot war für ihn zum Beispiel auch Kleider, Haus, Acker, Gesundheit, Wetter, Frieden, Freunde, gute Regierung.







Auch 500 Jahre später ist für viel zu viele Menschen dieses tägliche Brot immer noch nicht selbstverständlich: Menschen in Asien, Afrika, Lateinamerika und zunehmend auch bei uns fehlt es an ausreichendem und gesundem Essen, sauberem Trinkwasser, Land, Bildung, Gesundheitsversorgung, guten Regierungen, Frieden. Missstände wie Hunger, Armut, Ungerechtigkeiten, Zerstörung der Umwelt, Klimawandel sind die Folge.

Wir brauchen große Veränderungen, Reformationen, in der Art, wie wir wirtschaften und wie wir leben. Es braucht Menschen, die sich für Gerechtigkeit und die Bewahrung der Schöpfung einsetzen, die einen anderen Umgang mit Mitmenschen und Mitgeschöpfen einfordern und vorleben.

Brot für die Welt setzt sich dafür ein, dass alle Menschen weltweit ihr tägliches Brot haben und in Würde leben können. Auch Sie können an der Wurzel dieser Veränderungen teilhaben - zum Beispiel indem Sie mitmachen bei der Aktion Reformations-Brot!

Die Aktion „5000 Brote - Konfis backen Brot für die Welt“ findet 2016 das zweite Mal bundesweit statt. Dabei öffnen Handwerksbäcker im ganzen Land ihre Backstuben für Konfirmand*innen. Die erfolgreiche Konfi-Aktion war eine Inspiration für die Aktionsidee „Reformationsbrot“. Denn auch ältere Jugendliche und Erwachsene backen gern. Bei 5000 Brote wird in professionellen Backstuben gebacken. In unserer Aktion zum

Reformationsjubiläum findet das Backen in der häuslichen Küche statt - oder auch im Gemeindehaus, je nach Ausstattung.

Die Aktion zum Reformationstag

1. Backen Sie Reformationsbrötchen oder Reformationsbrot! (siehe Rezeptvorschläge Seite 35)

WENN SIE MIT REFORMATIONSBRÖTCHEN/BROT ARBEITEN WOLLEN, ABER NICHT SO VIEL BACKEN KÖNNEN, VERSUCHEN SIE, BEI IHREM ÖRTLICHEN HANDWERKSBÄCKER REFORMATIONSBROTE/BRÖTCHEN FÜR DEN KÄUFLICHEN ERWERB ZU BESTELLEN.

2. Verpacken Sie jedes Reformationsbrot/brötchen in eine der Reformationsbrot-Tüten, zusammen mit einem Reformationsbrot-Pappteller.
3. Laden Sie am Reformationstag - in der Tradition Martin Luthers, der bei Tisch klare Worte auf die Fragen seiner Zeit fand, - in den Kirchengemeinden, Menschen in der Stadt zu einem gemeinsamen Essen des Reformationsbrotes bzw. der Reformationsbrötchen ein. Lesen Sie dabei eine oder mehrere der auf der Homepage: <http://www.brot-fuer-die-welt.de/reformationsbrot-bereitgestellten-Tischreden> - oder schreiben Sie selber welche! Die besten werden auf der Homepage hochgeladen. Alternativ können Sie auch andere Methoden wählen, wie z.B. Kurztheater.



Brot wird auf dem ganzen Erdball in unterschiedlicher Form gebacken. In Guatemala (links), Bangladesch (Mitte) und Argentinien (rechts). Das Symbol Brot vereint Menschen auf der Erde miteinander.

ALTERNATIV KÖNNEN SIE AUCH ZU EINEM REFORMATIONSFRIHSTÜCK MIT REFORMATIONSBROTCHEN UND FAIR GEHANDELTEM KAFFEE UND TEE EINLADEN UND ÜBER DIE ARBEIT VON BROT FÜR DIE WELT INFORMIEREN.

AUCH ZUM KIRCHENCAFÉ NACH DEM GOTTESDIENST SIND REFORMATIONSBROTCHEN EINE SCHÖNE LECKEREI.

4. Informieren Sie beim dem gemeinsamen Essen über den Veränderungs- und Reformbedarf in unserer heutigen Welt, damit alle ihr „täglich Brot“ haben. Dies umfasst zum Beispiel, den Hunger und Armut zu beseitigen, die wachsende Ungleichheit zu verringern, Bildung für alle zu ermöglichen, Klimawandel zu stoppen, gute Regierungsführung zu erreichen.
5. Stellen Sie die Arbeit von Brot für die Welt vor und machen Sie bekannt, wie sich das Hilfswerk weltweit engagiert, damit alle Menschen weltweit ihr tägliches Brot haben und in Würde leben können. Informationen dazu finden Sie im Internet unter: www.brot-fuer-die-welt.de/ueber-uns.html
6. Überlegen Sie gemeinsam, was Sie beitragen können für die notwendigen Fair-Änderungen.
7. Regen Sie die Teilnehmenden solcher Veranstaltungen an, das Reformationsbrot weiter zu verschenken, von dem Gehörten zu erzählen und backen Sie entsprechend über den Bedarf der Veranstaltung hinaus.
8. Nehmen Sie um das Reformationsfest herum Reformationsbrote oder Brötchen als Gastgeschenke mit zu privaten Besuchen oder laden Sie Arbeitskollegen zu einem Reformationsfrühstück ein.
9. Stellen Sie dem Besuchsdienst Ihrer Gemeinde Reformationsbrote und -brötchen für die Besuche bereit (hierfür muss das anhängende Infoblatt Platz für persönliche Widmungen haben)
10. Bieten Sie Reformationsbrötchen/brote in der Fußgängerzone zum Probieren an. Verteilen Sie Rezepte und Informationen zu Brot für die Welt und kommen Sie darüber mit den Passant*innen ins Gespräch.
11. Veranstalten Sie einen Pilgerweg zum Thema „Reformation gestern und heute“. Zu Beginn und am Ende wird eine Kurzandacht gehalten und an einer Station werden Reformationsbrötchen verzehrt. Weitere Stationen können Orte der Veränderung sein wie Weltläden, Hofläden. Dort können Gespräche mit Menschen stattfinden, die sich für Gerechtigkeit einsetzen.



Zusammen essen - wie hier in einem von Brot für die Welt unterstützten Projekt in Georgien. Brot steht dabei meist mit auf dem Tisch.

Reformationsbrot und Reformationsbrötchen - Woher kommt das?

Das Reformationsbrot und Reformationsbrötchen stammen aus Mitteldeutschland, der Heimat Martin Luthers. Dieses Gebäck wird traditionell um das Reformationsfest am 31. Oktober herum gebacken. Wie die Tradition genau entstanden ist, liegt im Dunkeln.

Unser täglich Brot

„Alles, was Not tut für Leib und Leben, wie essen, Trinken, Kleider, Schuh, Haus, Hof, Acker, Vieh, Geld, Gut, fromme Eheleute, fromme Kinder, fromme Gehilfen, frommem und treue Oberherren, gute Regierung, gut Wetter, Friede, Gesundheit, Zucht, Ehre, gute Freunde, treue Nachbarn und desgleichen.“ (Martin Luther)

Brot für die Welt - Was macht es?

In mehr als 90 Ländern rund um den Globus befähigen wir arme und ausgegrenzte Menschen, aus eigener Kraft ihre Lebenssituation zu verbessern. Schwerpunkte unserer Arbeit sind die Ernährungssicherung, die Förderung von Bildung und Gesundheit, die Achtung der Menschenrechte sowie die Bewahrung der Schöpfung.



→ Information

Weitere Informationen zum Thema Reformationsbrötchen/-brot finden Sie ab Mitte Juni 2016 auf der Seite:

www.brot-fuer-die-welt.de/reformationsbrot

Rezente

Reformationsbrötchen

Rezept für 12 Stück

Zutaten

500 g Mehl
40 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
30 g Zucker
250 ml Milch
50 g Butter, zimmerwarm
100 g Rosinen
50 g süße Mandeln, gehackt
1 Prise Salz
(ggf. 1 Eßl. fein gehacktes Zitronat und/oder geriebene Zitronenschale einer ½ Zitrone)
200 g orangefarbene Konfitüre, z. B. Aprikose
Puderzucker

Zubereitung

Siebe Mehl in eine Schüssel, in die Mitte drücke eine kleine Mulde. Hefe, Zucker und 8 EL Milch hinein geben, vermengen und mit etwas Mehl bestreuen. Zugedeckt an warmen Ort gehen lassen, bis der Vorteig aufgegangen ist. (Bei Trockenhefe ist dieser Schritt nicht notwendig.)

Den Vorteig mit Butter, Rosinen, Mandeln, Salz (und ggf. Zitronat und Zitronenschale) vermengen. Restliche Milch zugeben, alles zu einem Teig verkneten. Gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß geworden.

Den Teig wieder kneten, dann ausrollen und ca. 12 Quadrate von jeweils 12 × 12 cm ausschneiden. Die Ecken einschlagen, so dass die Spitzen in der Mitte zusammen stoßen.

Die Brötchen auf das Backblech legen und wieder gehen lassen (ca. 30 Minuten).

Dann in die Mitte je 1 Teelöffel Konfitüre geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C für 20 Minuten backen.

Die fertigen Reformationsbrötchen mit Puderzucker bestreuen, dabei die Mitte aussparen, damit die orangefarbene Konfitüre sichtbar bleibt.

Reformationsbrot

Zutaten

1 kg Mehl
2 Würfel Hefe bzw. 2 Päckchen Trockenhefe
200 g Margarine
200 g Zucker
1 kleines Ei
400 g Milch (knapp, etwas erwärmt)
2 Prisen Salz
200 g Rosinen
100 g süße Mandeln, gehackt oder gemahlen
(ggf. 2 Eßl. fein gehacktes Zitronat und/oder geriebene Zitronenschale von 1 Zitrone)

Zubereitung

Siebe Mehl in eine Schüssel, in die Mitte drücke kleine Mulde. Hefe, Zucker und 8 EL Milch hinein geben, vermengen und mit etwas Mehl bestreuen. Zugedeckt an warmen Ort gehen lassen, bis der Vorteig aufgegangen ist. (Bei Trockenhefe ist dieser Schritt des „Vorgehen lassens“ nicht notwendig)

Dann mit Butter, Rosinen, Mandeln, Salz (und ggf. Zitronat und Zitronenschale) vermengen.

Restliche Milch zugeben, alles zu einem Teig verkneten. Gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß geworden.

Den Teig wieder kneten. Einen runden Brotlaib formen und auf das Backblech legen oder in eine Brotkastenform geben. Dann wieder gehen lassen (ca. 30 Minuten). Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C backen (ca. 45 Minuten).

Alternativ: Einfacher Quark-Öl-Teig

Zutaten

500 g Quark
20 Esslöffel Öl
20 Esslöffel Milch
250 g Zucker
3 Eier
1 kg Mehl
2 Päckchen Backpulver
2 Prisen Salz
200 g Rosinen
100 g süße Mandeln, gehackt oder gemahlen
(ggf. 2 Eßl. fein gehacktes Zitronat und/oder geriebene Zitronenschale von 1 Zitrone)

Zubereitung

Quark, Öl, Milch, Zucker, Salz und Ei verrühren. Mehl, Salz und Backpulver zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zum Schluss die Rosinen und Mandeln und ggf. Zitronat sowie Zitronenschale einarbeiten. Einen runden Brotlaib formen und auf das Backblech legen oder in eine Brotkastenform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Minuten backen