



Natalie Ende und Lisa Neuhaus

## **Geschichtenzeit am Gründonnerstag**

Ein Vorschlag für Zuhause – gemeinsam mit Kindern

*Die Geschichtenzeit am Sonntag stellt einen Bibeltext in den Mittelpunkt, der zum Kirchenjahr passt. Manchmal als Nacherzählung einer Bibelgeschichte und manchmal als erdachten Geschichten zu solchen Texten in der Bibel, die keine Erzählungen sind (zum Beispiel Psalmen, andere Lieder oder einzelne Verse). Immer wird die Geschichte so erzählt, dass sie für Erwachsene und Kinder ist.*

Diese Geschichtenzeit ist Teil eines Materialbuches, in dem es für das ganze Kirchenjahr Geschichten gibt: [Superfood Bibelgeschichten](#). Geschichtenzeit zu Hause, im Gottesdienst, in der Kita, hg. v. Natalie Ende und Lisa Neuhaus, MB 135, Zentrum Verkündigung EKHN, Frankfurt am Main 2021.

## **Jesus feiert Abschied: Die Geschichte vom ersten Abendmahl**

**Gründonnerstag, Markus 14,12-26**

### **Hinführung**

In vielen Kirchen finden am Gründonnerstag Gottesdienste statt, bei denen zusammen gegessen wird. In Frankfurt und Umgebung wird an diesem Abend gerne Grüne Soße gegessen, weil dieser Tag „Grün-Donnerstag“ genannt wird. Wahrscheinlich hat aber der Name nichts mit der Farbe Grün zu tun, sondern geht eher auf das alte Wort „greinen“ zurück. Das heißt weinen und nimmt auf, dass Menschen bei einem Abschied auch weinen müssen. Der Gründonnerstagabend ist ein ruhiger Abend. Man spürt schon den großen Ernst des kommenden Karfreitags, aber noch ist ein gemeinsames Essen möglich. Jesus hat diesen Abend genutzt, um von seinen Jüngern und Jüngerinnen Abschied zu nehmen und sie vorzubereiten auf seinen Tod.

### **Vorbereitung**

- Geschichte üben
- Wer möchte kann ein einfaches Fladenbrot backen (Rezepte siehe unten).
- Ein leckeres Essen vorbereiten, erst einmal in der Küche lassen: Zum Beispiel Fladenbrot, Oliven und Rohkost, Datteln oder Feigen, Schafskäse, Kräuterquark und andere „orientalische“ Sachen. Außerdem bekommen alle ein kleines Glas für Wein/Saft.
- Den Tisch schmücken und eine Kerze anzünden. Es kann der normale Esstisch sein oder ein niedriger Tisch mit Kissen drum herum.

## Geschichte

*Die Geschichte wird am gedeckten Tisch erzählt. Das Essen steht noch in der Küche.*

Im ganzen Land wird ein Fest gefeiert, das Pessachfest. Alle freuen sich darauf. Familien, Freunde und Freundinnen, Nachbarn und andere Bekannte kommen zusammen. Sie reisen von überall her nach Jerusalem.

Jesus und seine Jüngerinnen und Jünger sind noch in Bethanien. Das ist ein Dorf nah bei Jerusalem, am Ölberg. Dort war Jesus im Haus von Simon mit Öl gesalbt worden. Ein Zeichen dafür, dass die Kraft in Jesus von Gott ist. Jesus fühlt sich fest mit Gott verbunden, er weiß: „Ich gehe meinen Weg mit Gott – auch wenn es ganz schlimm wird.“ Aber er macht sich auch Sorgen um seine Freunde und Freundinnen. Er fragt sich: „Wie kann ich ihnen helfen? Was kann ich tun? Der Abschied wird schwer für sie. Sie sollen auch Kraft von Gott bekommen.“

Jesus hängt seinen Gedanken nach. Da spricht ihn ein Jünger an: „Jesus, wo wollen wir denn feiern? Wir müssen das Fest vorbereiten.“

Jesus antwortet: „Ich weiß schon, wie wir es machen. Ich kenne Leute in Jerusalem. In deren Haus können wir feiern. Zwei von euch dürfen dort für uns einen Raum vorbereiten.“

Ein Jünger und eine Jüngerin melden sich sofort. Jesus erklärt ihnen noch, wie sie das Haus finden.

Abends geht Jesus mit den anderen auch nach Jerusalem. Es ist nicht weit und sie sind schon bald angekommen. Der Raum sieht schön aus. Auf dem Boden liegen große bunte Kissen um einen niedrigen Tisch. Schüsseln, Krüge mit Wein und Wasser und Brot stehen auf dem Tisch. Sie setzten sich auf die Kissen und sind ganz aufgeregt. Zuerst reden alle gleichzeitig, dann wird es langsam ruhiger.

Als es einen Moment ganz still ist, sagt Jesus: „Heute Abend feiern wir Abschied. Ihr wisst ja, dass ich jetzt einen schweren Weg vor mir habe.“ Langsam sieht er sie alle nacheinander an, dann sagt er: „Und für euch ist es auch schwer. Dass wir jetzt zusammen sind, gibt uns allen nochmal Kraft. Auch Kraft von Gott. Die werden wir brauchen.“

Jesus nimmt ein großes rundes Brot. Er spricht den Brotsegens, wie bei jedem Essen: „Wir segnen dich, Gott. Du lässt das Brot aus der Erde hervorgehen.“ Dann bricht er es in der Mitte durch:

„Hört zu. Dieses Brot teile ich mit euch. Es ist wie ein Stück von mir.“

Immer wenn ihr zusammen Brot esst, dann denkt an mich.

Ich bin dann bei euch, ganz nah, in euch drin, so wie das Brot, das ihr esst.

Ihr werdet meine Kraft zum Leben bekommen.“

Sie teilen das Brot miteinander. Das dauert eine Weile, denn sie lassen sich Zeit dabei. Sie sehen sich gegenseitig an. Sie kennen sich ja gut. Aber sie sehen sich auf einmal wie in einem anderen Licht. Sie entdecken auch Neues aneinander.

Dann nimmt Jesus einen Becher mit Wein und spricht den Segen:

„Wir segnen dich, Gott. Du schenkst uns die Frucht des Weinstocks.“

Hört zu! Diesen Wein teile ich mit euch. Er ist wie ein Teil von mir.

Immer, wenn ihr so zusammen trinkt, dann denkt an mich.

Ich bin dann bei euch, ganz nah, in euch drin, so wie ihr den Wein durch euren Körper fließen spürt.

Ihr werdet meine Kraft zum Leben bekommen.“

Jesus trinkt einen Schluck und gibt den Becher weiter. Alle trinken daraus. Wieder lassen sie sich Zeit. Nach dem Essen singen sie ein Lied.

## **Brot und Wein/Saft teilen**

*Alle holen gemeinsam das Essen aus der Küche und stellen es auf den Tisch.*

Bevor wir essen, machen wir es jetzt wie in der Geschichte. Wir teilen auch Brot und die Frucht des Weinstocks. Ich erzähle dazu noch einmal, was Jesus gesagt hat

Jesus hat gesagt:

„Hört zu. Dieses Brot teile ich mit euch. Es ist wie ein Stück von mir.

Immer wenn ihr zusammen Brot esst, dann denkt an mich.

Ich bin dann bei euch, ganz nah, in euch drin, so wie das Brot, das ihr esst.

Ihr werdet meine Kraft zum Leben bekommen.“

*Ein Fladenbrot nehmen und herumgeben. Alle brechen sich ein Stück ab und warten, bis alle haben. Dann essen alle.*

Danach hat Jesus gesagt:

„Hört zu! Diesen Wein teile ich mit euch. Er ist wie ein Teil von mir.

Immer, wenn ihr so zusammen trinkt, dann denkt an mich.

Ich bin dann bei euch, ganz nah, in euch drin, so wie ihr den Wein durch euren Körper fließen spürt.

Ihr werdet meine Kraft zum Leben bekommen.“

*Alle bekommen Saft oder Wein in ihre Gläser und warten, bis alle haben.*

*Dann trinken alle.*

*Wenn Sie mögen, stoßen Sie davor an und sagen dazu zum Beispiel: „Auf das Leben!“*

## **Danke sagen**

Gott, du stärkst uns.

Unseren Körper und auch unsere Seele.

Danke, Gott. Amen.

Jetzt gibt es endlich das Essen. Guten Appetit!

## **Rezept für ein Fladenbrot ohne Hefe**

Ruhezeit: insgesamt ca. 2 Stunden

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### **Zutaten**

250 g Mehl

250 g Naturjoghurt

1 gestrichener TL Backpulver

1 gute Prise Salz

Etwas Öl

Evtl. Oregano oder andere Kräuter, Olivenöl

### **Zubereitung**

Das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver und dem Salz vermischen. Danach den Joghurt vorerst mit einem Löffel unterrühren und dann zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig-Ballen in 4 gleich große Teile schneiden und mit dem Nudelholz in 2cm dicke Fladen ausrollen. Eventuell die Fladen mit Kräutern und Salz bestreuen. Oder mit Olivenöl bestreichen. Den Ofen auf 175° C vorheizen und die Brote backen, bis die Oberseite goldbraun ist.

### **Rezept für ein Fladenbrot mit Hefe**

Ruhezeit: insgesamt ca. 2 Stunden

Zubereitungszeit: 30 Minuten

#### **Zutaten**

400 g Dinkelmehl

300 ml warmes Wasser

1 Esslöffel Öl

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

1/2 Päckchen (4 g) Trockenhefe oder eine halbe frische Hefe

1 Esslöffel geschmolzene Butter

#### **Zubereitung**

In einer Schüssel das warme Wasser mit Zucker vermischen und dann die Hefe zugeben. Mit einem Tuch abdecken und fünf Minuten gehen lassen. Das Mehl in einer zweiten Schüssel mit dem Salz vermischen.

Die Hefemischung zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Danach das Öl nach und nach unterkneten. Der Teig sollte sich gut von der Schüssel lösen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich innerhalb dieser Zeit etwa verdoppeln. Den Teig in drei Portionen aufteilen und zu Ballen formen. Die Ballen für weitere 20 Minuten ruhen lassen, bis sich ihr Volumen erneut verdoppelt hat.

Die Teigballen zu ein bis zwei Zentimeter dicken Fladen ausrollen. Diese mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Fladen für 20-30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 175° C vorheizen und die Brote 20 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun ist. Die noch warmen Brote mit der geschmolzenen Butter bestreichen.

### **Copyright-Hinweise**

© Zentrum Verkündigung der EKHN

Wir freuen uns, wenn Sie unsere Materialien für Ihre Arbeit in der Gemeinde, im Dekanat oder Ihrer Einrichtung verwenden. Eine Veröffentlichung in Druckform oder im Internet bedarf einer vorherigen Zustimmung des Zentrums Verkündigung. Bitte wenden Sie sich mit Ihren Fragen an [Nora Krieger](#), Sachbearbeitung Abdruckrechte Zentrum Verkündigung. Bild-, Druck- und Textvorlagen dürfen darüber hinaus weder an andere Nutzer unentgeltlich weitergegeben noch gewerblich vertrieben werden.