

Kirche im hr

04.02.2018 um 17:29 Uhr
hr1 SONNTAGSGEDANKEN



Ein Beitrag von
Irmela Büttner,
Pfarrerin, Offenbach-Bieber

Wie sich das Gute in der Welt ausbreitet

Wenn Sie ab und an mal in der Küche stehen und backen, kennen Sie das: Wie das ist, einen Teig zu machen, das Mehl mit Eiern, Zucker, Butter und anderen Zutaten vermengen, mit beiden Händen in die Schüssel greifen, kneten, den Teig hin und her wälzen, bis er glatt und geschmeidig ist. Richtig anstrengend kann das sein, wenn man es selbst macht.

Es gibt viele verschiedene Arten von Teig und viele verschiedene Dinge, die man damit machen kann. Kuchen, Kekse oder Brot... Manchmal, wenn ich im Urlaub in anderen Ländern bin, vermisste ich zum Beispiel das Brot, das es hier in Deutschland gibt: Dunkles Brot, Sauerteigbrot, Omas Landbrot oder wie das dann so schön in den Bäckereien heißt. Ich kenne viele, denen das genauso geht. Sie erzählen von ihren Reisen: Es war alles so toll, bis auf das Brot.

Klar, das hat auch viel damit zu tun, was mir vertraut ist. Denn gutes Brot gibt es natürlich nicht nur in Deutschland. Brot backen ist eine uralte Kulturtechnik. Schon in der Bibel ist die Rede vom Sauerteig. Auch im biblischen Israel schätzte man diese Art zu backen: Die Hefe vergärt und durchsäuert den Brotteig. Dadurch geht der Teig auf und wird locker und luftig.

Ein Sauerteigbrot zu backen braucht erstens Kraft in den Armen und zweitens Geduld, viel Geduld.

Der Bäcker setzt den Sauerteig an. Der muss erstmal zehn Stunden ziehen. Danach vermengt er den Sauerteig mit dem Mehl. Das ist schwerer als bei

anderen Teigen, denn man muss viel mehr kneten. Und dann heißt es: Warten. In der Zwischenzeit wächst der Teig, Bläschen bilden sich. Kraft in den Armen braucht es also und Geduld, um einen Sauerteig herzustellen. Und ob es dann gelingt, habe ich nicht in der Hand. Es gibt Teig, den kann ich noch so oft geknetet haben. Irgendwie geht er nicht auf, sondern bleibt ein Klumpen. So ist es mit Vielem: Ich arbeite und gebe mein Bestes. Aber ob tatsächlich etwas Gutes daraus wird, das kann ich manchmal nicht beeinflussen. Wenn es gelingt, ist das für mich immer ein Geschenk Gottes. In der Bibel erzählt Jesus einmal davon, dass das Gute, das Gott schenkt, in der Welt so aufgeht wie ein Sauerteig. Der Himmel auf Erden, der kommt sozusagen nicht schlagartig. Sonder er gärt und geht langsam auf, bis die Welt ganz voll davon ist. Dafür braucht es die Kraft der Menschen, die sozusagen am Himmel mitkneten, also das Gute tun, das sie tun können. Vor allem aber braucht es Geduld. Jesus sagt das so: „Das Himmelreich gleicht dem Sauerteig. Eine Frau nahm den Sauerteig und verarbeitete ihn mit einer großen Menge Mehl. Am Ende war der ganze Teig durchsäuert.“

Der Himmel auf Erden wie ein Sauerteig, aus dem am Ende ein großes gutes Brot wird. Den Vergleich hat Jesus einmal gemacht. Schon eine verrückte Vorstellung, aber irgendwie auch toll. Denn die Erde ist weit davon entfernt, so gut zu sein wie der Sauerteig, von dem Jesus spricht. Da braucht man nur gleich im Anschluss die Nachrichten zu hören und merkt: Da ist der Sauerteig des Guten in der Welt noch nicht so wirklich aufgegangen.

Menschen wenden sich gegeneinander. Es gibt Hass, Neid, Missgunst und Krieg. An vielen Orten ist der Frieden weit weg. Menschen hungern, haben nicht genug zum Leben. Ja, an vielen Orten fehlt das Gute, das sich doch eigentlich ausbreiten soll in der ganzen Welt.

Das kann einem schon die Hoffnung nehmen, dass Gerechtigkeit und Frieden möglich sind. Damit ich nicht resigniere, hilft es mir, wenn ich mir einen Sauerteig vorstelle, so wie Jesus das sagt. Da breitet sich das Gute langsam aus. Es fängt klein an. Mit Engagement, das man vielleicht erst mal gar nicht richtig sieht. Es braucht persönlichen Einsatz, um das Gute voranzubringen – so wie beim Teigkneten. Ich muss gegen Widerstände ankämpfen, dagegen, dass ich vielleicht nicht gleich von anderen unterstützt werde, weil sie vielleicht skeptisch sind. Manchmal muss ich auch meine eigene Bequemlichkeit überwinden, den Drang aufzuhören, weil es so anstrengend ist. Und ich brauche Geduld. Viel Geduld.

Das ist nicht einfach. Da kann auch mal der eine oder andere Versuch scheitern. Ich arbeite für die Kirche. Wenn etwas Neues passieren soll, dann wird es oft zäh, wie bei einem Teig, der nicht richtig aufgeht. Dann sind die Bedenenträger da, die bremsen und nicht wollen, dass sich etwas ändert. Oder es sind gute Ideen vorhanden, aber die Kräfte fehlen, um die Dinge wirklich

anzupacken. Der gute Wille bleibt stecken im Klein Klein des Alltags. Doch auch, wenn es anstrengend ist: Die Hoffnung, dass das Gute die Welt durchdringt wie ein Sauerteig ein großes rundes Brot, diese Hoffnung stirbt nicht.

Christen versuchen es so, wie Jesus es gemacht hat: Auf Ausgegrenzte zugehen, Traurige trösten, einander helfen und unterstützen. Bei mir in Offenbach gibt es zum Beispiel die Aktion Essen und Wärme, bei der Engagierte für Obdachlose eine warme Mahlzeit kochen. Da gibt es die Ehrenamtlichen, die die Leute besuchen, die sonst keiner besucht. Oder die Frau, die sich um ihre Nachbarin kümmert, die gerade ihren Mann verloren hat. Sie lädt sie ein, zum Altenkreis zu kommen. Die Nachbarin kommt tatsächlich mit, und die Gesellschaft tut ihr gut.

Am Ende zählen die Momente, in denen Menschen Liebe gespürt haben, in denen das Herz dabei war und die Hoffnung.

Die Versuche, das Gute voranzubringen, sehen manchmal klein aus. Aber es ist wie beim Sauerteig: Der fängt als kleiner Klumpen an und geht auf zu einem runden, leckeren Brot. Ich bin überzeugt: Das Gute ist bei Gott nie verloren. Es kann ganz klein anfangen, und es kann überall sein: eine Umarmung, eine behutsame Berührung, einfühlsame Worte, so dass der andere spürt: Ich meine es gut mit Dir. Du bist mir wichtig.

Das Gute kann klein anfangen, als etwas, das ein Mensch dem anderen weitergibt. Jesus hat einmal das Gute in der Welt mit einem Sauerteig verglichen: Der fängt klein an und geht zu einem großen Brot auf.

Einen Sauerteig muss man kräftig kneten. So ist es auch in der Welt: Für das Gute muss man sich anstrengen. Und: Bei allem Engagement braucht es wie beim Sauerteig vor allem noch eines: Geduld. Ich kann mich kräftig ins Zeug legen. Damit aber etwas Gutes daraus wird, dazu muss Gott ja auch noch seinen Teil beitragen.

Vieles zeigt nicht sofort Wirkung, scheint unbedeutend und nutzlos zu sein. Aber mit der Zeit sind genau diese vielen kleinen Dinge entscheidend.

Für mich gibt es viele Anzeichen in der Welt, dass Gutes sich ausbreitet. Da sind die vielen kleinen Nachrichten, die neben den großen Nachrichten stehen: Menschen setzen sich ein für Menschenrechte, dafür, dass jeder seine Meinung sagen kann, dass Zeitungen, Radio- und Fernsehsender berichten, ohne dass jemandzensiert. Wo es schwierig ist, sich öffentlich zu treffen, da gibt es diejenigen, die ihre Häuser und Wohnungen öffnen, damit Menschen sich treffen können, diskutieren, Pläne schmieden, die Hoffnung nicht aufgeben. Ich finde, dass manchmal der Zeitdruck und der Erfolgsdruck die Möglichkeiten zerstören, dass Menschen füreinander da sind. Und ich finde großartig, wo Leute dagegen halten und sich genau die Zeit nehmen, um Alte zu pflegen und Kranke zu besuchen. Leute, die ihre Kraft und Geduld einsetzen, um Sterbende zu begleiten oder um Kinder zu betreuen.

Das Gute, das klein anfängt und groß aufgeht wie ein Sauerteig, so machen das für mich auch die Menschen, die Brutkästen an Bäume hängen für bedrohte Vogelarten..

Viele gute Dinge an vielen verschiedenen Orten, die klein anfangen, aufgehen und die Welt durchdringen können. Wie ein Sauerteig aufgeht und zu einem großen runden Brot wird. Ein verrücktes Bild. Aber es hilft mir, die Welt mit anderen Augen zu sehen.