

Brot

GOTTESDIENSTPLAN | September 2022

3. September | Samstag

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

16.00 Beichtgelegenheit

17.00 Hl. Vorabendmesse

Stiftsmesse für Josefine Brunold-Dreyer

4. September | Sonntag

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

23. Sonntag im Jahreskreis

10.00 Hl. Messe

Jahresgedächtnis Christian Kohler

Kollekte für die Aufgaben des Bistums

5. September | Montag

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

17.00 Rosenkranz

7. September | Mittwoch

ALTERSZENTRUM ALTEINSTRASSE

14.00 Hl. Messe

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

17.00 Hl. Messe

19.30 Rosenkranz – Schweiz betet

Stiftsmesse für Waldburga Hartmann

10. September | Samstag

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

16.00 Keine Beichtgelegenheit

17.00 Keine Hl. Vorabendmesse

11. September | Sonntag

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

24. Sonntag im Jahreskreis

10.00 Hl. Messe mit Pfr. A. Schütz

Kollekte für den Verein Essen für Alle

12. September | Montag

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

17.00 Rosenkranz

14. September | Mittwoch

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

17.00 Keine Hl. Messe

19.30 Rosenkranz – Schweiz betet

17. September | Samstag

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

16.00 keine Beichtgelegenheit

17.00 Keine Hl. Vorabendmesse

18. September | Sonntag

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

EIDGENOSSISCHER DANK-; BUSS-
und BETTAG

10.00 Hl. Messe mit Pfr. A.Schütz
Stiftsmesse für Therese Bavier-Her-
zog

*Bettagsopfer für Seelsorger/Innen
und Pfarreien in Notlagen*

19. September | Montag

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

17.00 Rosenkranz

21. September | Mittwoch

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

17.00 Keine Hl. Messe

19.30 Rosenkranz – Schweiz betet

24. September | Samstag

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

FEST HL. NIKLAUS VON FLÜE

16.00 Beichtgelegenheit

17.00 Vorabendmesse zur Ehre

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

26. Sonntag im Jahreskreis

10.00 Hl. Messe zum Erntedank-
*Kollekte für «migratio» am Tag der
Migranten*

26. September | Montag

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

17.00 Rosenkranz

28. September | Mittwoch

KIRCHE MARIA HIMMELFAHRT

FEST DER HL. ERZENGEL

17.00 Hl. Messe

19.30 Rosenkranz – Schweiz betet

Kollekte für «migratio» am Tag der Migranten

«Mit den MigrantInnen und Flüchtlingen die Zukunft bauen». Der Papst ruft uns alle dazu auf, «den Aufbau einer Zukunft, die mehr dem Plan Gottes entspricht, und einer Welt, in der alle in Frieden und Würde leben können», gemeinsam mit MigrantInnen und Flüchtlingen zu gestalten.

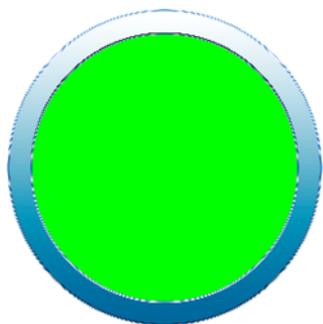
Termine zum Vormerken für Kinder & Jugendliche

Fiire mit da Chlina, siehe Kirchengang

Wir gratulieren herzlich und wünschen Gottes Segen:

05.09.2022	90 Jahre	Frau Lucia Simmen, Maranerstrasse 55, Arosa
22.09.2022	85 Jahre	Frau Ida Camathias, Alteinstrasse 6, Arosa
29.09.2022	81 Jahre	Herr Heinrich Stapfer, Neuwiesstrasse 21, Arosa
29.09.2022	90 Jahre	Frau Carmen Vallejo, Mülibodastrasse 6, Arosa

(es sind hier nur Geburtstage über 80 Jahren aufgeführt)



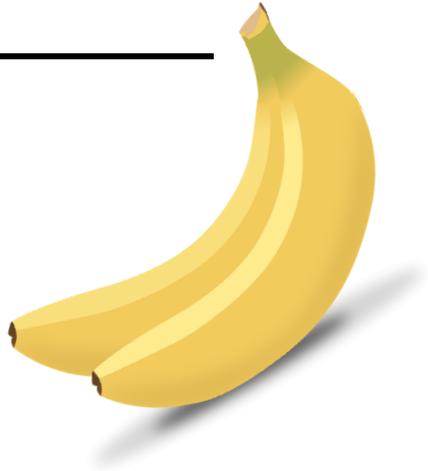
Am Sonntag, 25. September findet die Hl. Messe zum Erntedank statt. Anschliessend an die Hl. Messe wird ein Apero serviert.

FÜR ALLI U20

Wir backen Bananenbrot

Zutaten:

- 3 reife Bananen
- 1 Ei
- 4 EL Speiseöl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 300 g Mehl
- Prise Salz
- 1 TL Zimt



Zubereitung:

- Die Bananen zerdrücken und mit allen Zutaten bis auf Mehl und Backpulver verrühren
- zum Schluss das Mehl und Backpulver unterrühren
- Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen
- im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft) ca. 45 min backen
- abkühlen lassen
-



Brot

Brot, ein Geschenk Gottes, ist eine Kraftquelle für den Menschen: «Für das Vieh lässt du Gras wachsen und Getreide für den Ackerbau des Menschen. So kann die Erde Brot hervorbringen...» (Psalm 104, 14), ein Mittel, ihn in einer solchen Essenz am Leben zu erhalten, dass Mangel an Brot, Mangel an allem bedeutet: «Dann gab Jakob ein feierliches Versprechen: Gott stehe mir bei und behüte mich auf meiner Reise. Er gebe mir Brot zum Essen und Kleidung zum Anziehen.» (Genesis 28,20). Daher scheint das Brot in dem Gebet, das Jesus seine Jünger lehrte, alle Güter zusammenzufassen, die wir brauchen, unentbehrlich: «Gib uns heute unser tägliches Brot»; ausserdem ist es ein Ausdruck des grössten Wohls von allem.

Beim Essen nahm Jesus ein Brot. Er lobte Gott und dankte ihm dafür. Dann brach er das Brot in Stücke und gab es seinen Jüngern. Er sagte: « Nehmt, das ist mein Leib.» Dann nahm er den Becher, dankte Gott und gab ihn seinen Jüngern. Sie alle tranken daraus. Jesus sagte zu ihnen: «Das ist mein Blut. Es steht für den Bund, den Gott mit den Menschen schliesst. Mein Blut wird für die vielen vergossen werden. Amen, das sage ich euch: Ich werde nun keinen Wein mehr trinken- bis zu dem Tag, an dem ich von Neuem davon trinken werde. Das wird geschehen, wenn Gott sein Reich vollendet hat.» (Markus 14; 22-25)

«Nimm und iss» Wir haben viel, viel bekommen. Von Gott haben wir Leben, Gesundheit, heiligmachende Gnade, ständige Hilfe, gute Menschen, Zeit...viel Zeit zur Verfügung. Wir haben auch viel von Leuten bekommen. Von unserer Mutter bekamen wir: schlaflose Nächte, all die Mühsal der Erziehung, Frühstück, Abendessen, Wäsche waschen, grosse Sorgen um unsere Gesundheit. Der Vater wird mit seiner harten Arbeit neben der Mutter stehen und sich bemühen, der ganzen Familie den Lebensunterhalt zu sichern. Eltern, wir haben so viel von ihnen erhalten, dass wir ihnen trotz aller Bemühungen niemals gerecht werden können. Nach den Eltern gibt es Lehrer und Erzieher, die sich für uns die Kehle und die Nerven aufgerissen haben, die den grössten Teil ihrer Zeit und ihres Lebens für uns aufgewendet haben. Und auch noch viele andere Leute: Wer im Laden arbeitet, am Kiosk die Zeitung verkauft, die Strassen fegt, nachts Brot backt, sich um Kartoffeln, Obst und Gemüse kümmert. Jeder von uns nimmt, nimmt, nimmt ständig! «Was hast du, was du nicht bekommen

hättest?» Wie oft denken wir darüber nach? Man muss sich dieser grundlegenden Wahrheit bewusst sein und man muss dankbar sein für alles, was man empfangen hat. Christen, die sich ehrlich betrachten, müssen zugeben, dass ihr Leben eine ständige Danksagung sein sollte. Aber das ist nicht alles. Ein Christ muss verstehen, dass er empfängt, um zu geben. Wenn er es vergisst, wird ihn das, was er von anderen erfährt, irgendwann verurteilen. Früher oder später wird der Moment kommen, in dem der Mensch versteht, dass der Sinn des Lebens nicht im Nehmen, sondern im Geben liegt.

Warum schreibe ich darüber? Wenn ich an Brot denke, sehe ich oft ein aussergewöhnliches Geschenk, die Eucharistie.

Ein Geschenk, das uns in Verlegenheit bringt, uns schockiert. Christus auf Erden hat uns alles gegeben. All seine Zeit, all seine Kraft und

schliesslich das Leben. Doch all das war ihm noch nicht genug. Er wollte jedem, für immer, bis zum Ende der Welt- sich selbst geben. Geben jedem, der will, was er will und wann er will. «Nimm und iss..., Nimm und trink...». Dieses zweimalige «Nehmen», das einige Stunden vor seinem Tod gesagt wurde, ist eine Zusammenfassung der gesamten Haltung Jesu Christi, die nicht Sammeln, sondern Geben ist. Hier ist ein tolles Beispiel für uns. Der Herr Jesus liebte seine Freunde sehr und er liebt uns. Als er zu seinem Vater zurückkehrte, wollte er ihnen eine Erinnerung hinterlassen. Als Gott hat er einen Weg gefunden, bei denen zu bleiben, die er liebte. Er hat ein Andenken hinterlassen, und das ist er selbst. Er wurde Brot. Verständlicherweise wollte er so nah wie möglich sein. Er wollte täglich als Nahrung sein. Er wollte gebraucht werden wie Brot. Die Eucharistie kann nur als Geste der Liebe verstanden werden. Nur Gott, der den Menschen über alle Massen liebte, konnte ein solches Geschenk erfinden. Der Mensch kann sich der Eucharistie zumindest teilweise mit der Haltung nähern, die Christus beim letzten Abendmahl hatte. Wir empfangen die heilige Kommunion, wir nehmen an der heiligen Messe teil, um Kraft zu schöpfen, damit wir auch sagen können: nimm! Nimm meine Zeit, meine Kraft, meine Nerven. Nimm, was ich bin.

Erinnern wir uns an den Tag unserer ersten heiligen Kommunion. Erinnern uns an die nächsten heiligen Kommunionen, und versuchen wir Christus dafür zu danken. Danken wir Gott für seine unbegreifliche Liebe zu uns, für die Liebe, die Brot geworden ist.

«Essen für Alle»

Im Volksglauben vieler Kulturen hat das Brot eine hohe symbolische und spirituelle Bedeutung. Es gilt zumeist als heilige Speise, als ein Symbol für das Leben und die Lebenskraft.

Im christlichen Glauben hat das Brot eine zentrale Rolle: Christus gilt als das Brot des Lebens und im «Vater Unser» wird um das tägliche Brot gebeten.

Das «tägliche Brot» ist sinngemäss wohl auch der Wunsch nach genügend Nahrung, um den Hunger zu stillen.

Das Gefühl von Hunger kennt Amine Diare Conde, Initiator von «Essen für Alle» nur zu gut. Amine kam 2014 im Alter von 16 Jahren allein als Flüchtling von Guinea in die Schweiz. Seine beschwerliche Reise über Senegal, Mauretanien, Marokko, über das Mittelmeer und Spanien dauerte 6 Monate und war mit vielen Entbehrungen verbunden.

Während des ersten Lockdowns im Jahr 2020 besuchte Amine die «Autonome Schule» in Zürich, um seinen Schulabschluss nachzuholen; sein Asylantrag war noch hängig.



Ihm war klar, dass all jene, die bisher dank Suppenküchen von Hilfsorganisationen überlebten, noch weiter in Not geraten würden; dazu gehörten vor allem Sans-Papiers, die vor dem Nichts standen. Was soll eine alleinerziehende Papierlose im Lockdown tun? Für die Behörden existiert sie nicht. Das alles liess Amine keine Ruhe. Er telefonierte pausenlos, um Lebensmittel für diejenigen zu organisieren, die sonst keine Unterstützung erhielten.

So startete «Essen für Alle» mit ein paar wenigen Freiwilligen, die 5000 Fertigmahlzeiten verteilten, gespendet von einer Firma, die vor dem Lockdown Kitas belieferte. Bald darauf trafen auch Geldspenden ein; damit wurden zusätzlich

Grundnahrungsmittel eingekauft, die dann bei der «Autonome Schule» an Sans-Papiers, Obdachlose und alle, die bedürftig sind, abgegeben wurden.

«Essen für Alle» wuchs stetig, es kamen immer mehr Bedürftige, aber auch freiwillige Helfer*innen, sodass es mehr Platz brauchte. Für etwas mehr als ein Jahr wurde jeweils samstags die Kantine der SBB-Cargo an der Hohlstrasse in Zürich gemietet. Mittlerweile kamen etwa 700 – 800 Bedürftige vorbei, um gespendete und zugekaufte Grundnahrungsmittel abzuholen.

Als diese Räumlichkeiten für einen anderen Zweck gebraucht wurden, musste «Essen für Alle» erneut einen anderen Standort finden. Dank der Unterstützung der Stadt Zürich fand die Organisation - inzwischen ein eigenständiger Verein - Unterkunft in einer alten Fabrikhalle in Zürich Manegg.

Mittlerweile erhalten über 150 Freiwillige in drei Schichten den Betrieb aufrecht. Knapp 16-20t Lebensmittel gehen pro Samstag an unsere Bezüger*innen, Nahrung im Wert von rund 40 Franken pro Person. Manches wird dem Verein kostenlos überlassen, anderes wird dank Spendengeldern dazugekauft.

Die Bezüger*innen von «Essen für Alle» kommen unterdessen aus der gesamten Schweiz – zurzeit auch viele ukrainische Flüchtlinge, hauptsächlich Frauen und Kinder.

Verteilten wir Ende Februar 2022 842 Nahrungsmittelpakete, stieg diese Zahl mit dem Ukraine-Krieg rapide an. Anfang Mai wurden an einem Samstag sogar 2207 Nahrungsmittelpakete an insgesamt 1802 Personen verteilt. Eine sehr grosse logistische Herausforderung, die den Verein zuweilen stark forderte.

«Essen für Alle» hat seit seiner Entstehung vor etwas mehr als zwei Jahren schon einiges gemeistert und konnte bisher den Wunsch von Amine umsetzen, dass niemand, der bei «Essen für Alle» vorbeikommt, ohne «sein tägliches Brot» nachhause gehen muss.

Erfahren Sie mehr über uns und/oder wie Sie uns unterstützen können auf www.essenfueralle.org

Im Fokus | Andere Länder – andere Brote

Brot gehört heute wie damals zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Es gibt soviel Wissen wie es Traditionen gibt, so viele Formen und Geschmäcker, aber überall auf der Welt ist Brot das Symbol des Teilens.

Krustenbrote:

Krustenbrote kommen ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Ob Baguette in Frankreich oder Ciabatta in Italien, diese Brote erinnern immer an Genuss und Tradition. Während der Kolonialzeit wurde diese europäische Kultur in weit entfernte Länder exportiert, wo sie auch heute noch einen starken Einfluss hat. In Tunesien, Algerien, Marokko und in der Westsahara leben viele Menschen, die das französische Baguette lieben, genau wie in Chile, Mexiko oder Brasilien.

Heute sind es

Griechenland, das ehemalige Jugoslawien und die Türkei die Länder, in denen Brot mit dicker Kruste am meisten konsumiert wird. Dies auch wegen ihrer Ernährung mit viel Olivenöl.



Toastbrot:

Das Britische Empire exportierte seine Kultur und Kochkunst in die ganze Welt. Toastbrot ist immer noch das beliebteste Brot in Indien, Pakistan, Bangladesch, Malaysia usw. Das englischsprachige Afrika schätzt das süsse Brot. Auch die Japaner essen sehr gerne Toastbrot.

Fladenbrot:

Es ist das Grundnahrungsmittel vieler Länder in Afrika und im Nahen Osten. Die Herstellungsart ist auf das Nomadenleben der Wüstenvölker abgestimmt. Der Teig erfordert keine aufwendige Arbeit und wird eine Minute in einem sehr heißen Ofen gebacken. Heute können wir sehr unterschiedliche Fladenbrote finden: das Lavash, das Aish, das Barbari, das Pideh... Diese Brote werden einfach so oder mit Kräutern, Gewürzen, Olivenöl und anderen Zutaten gegessen. Diese Fladenbrote sind auch in den westlichen Ländern sehr beliebt. Fladenbrote stehen einem Pfannkuchen näher als einem Brot im

traditionellen Sinne. Dieses Brot wird aus einem durch Frittieren gekochten Getreidebreis hergestellt. In Mexiko ist die berühmte Tortilla ein dicker Pfannkuchen aus Weizen oder Mais, der auf einer heißen Platte gekocht wird.

Schwarzbrot:

Mit der Rauheit bestimmter Klimazonen und Reliefs der östlichen Länder ist ein reichhaltiges und nahrhaftes Schwarzbrot verbunden. Schwarzbrot wird meistens aus Roggen hergestellt. Dies erklärt zum Teil seine dunkle Farbe. Da der Teig sehr klebrig ist, werden natürliche Säuerungsmittel (Sauerteig, Essig usw.) hinzugefügt, die ihm seinen besonderen sauren Geschmack verleihen. Pumpernickel, Vollkornbrot und Leinsamenbrot, sollte die Grundlage eines ausgewogenen Frühstücks sein, um Müdigkeit zu vermeiden, denn der geringe Zuckergehalt ist dank dieses Brotes, das wir heute wiederentdecken, so wichtig.

Dampfbrot:

Das Dampfbrot oder "Man Tou" ist das traditionelle Brot der Chinesen. Dieses Brot wird aus einem am Vortag zubereiteten Teig hergestellt, der vor dem Dämpfen zwei Stunden lang fermentiert wurde. Es ist leicht, krümelig und ohne besondere Farbe. "Man tou" wird in Restaurants, Teehäusern und bei



Strassenverkäufern serviert, die in China sehr verbreitet sind. Ob salzig oder süß, mit knusprigem Fleisch oder Gemüse belegt, dieses Brot ist ein Genuss!

Ezechiels Brotrezept

Der alttestamentarische Prophet Ezechiel, der im 6. Jh. v.u.Z. lebte, überlieferte in seinen Schriften Angaben zur Brotzubereitung. Seine Zutaten sind zumindest nahrhaft: „Nimm Weizen, Gerste, Saubohnen, Linsen, Hirse und Hartweizen. Mische alles in einem Gefäß, um Brot zu machen.“ (Ezechiel, 4,9)

Die Herstellung der Hostien

Mehl und Wasser werden im richtigen Verhältnis miteinander verrührt, bis ein homogener, dünnflüssiger Teig entsteht. Ihr Backautomat ist 2 m lang, 1,6 m breit, hat eine Höhe von 1,8 m und wiegt fast 2 Tonnen. Der Teig wird mit einer Kolbenpumpe angesaugt und fließt auf die Backplatten. Insgesamt befinden sich in der Backmaschine 12 Platten, die mit Rädern auf Schienen gleiten. Der Antrieb der Maschine hat eine Leistung von 28.000 W. Die Backplatten pressen den flüssigen Teig beim Schließen auseinander und innerhalb von ein paar Sekunden wird er fest. Dabei entweicht unter lautem Zischen das im Teig befindliche Wasser und es entstehen Hohlräume, die den Teig locker machen. Nach einer Umdrehung, die etwa zwei Minuten dauert, haben die Hostienplatten die richtige Farbe und können aus dem Backeisen herausgenommen werden. Nach dem Backen werden die Hostienplatten in spezielle "Kunststoffkistchen" gelegt, wo sie dann abkühlen können.

Jetzt sind die Platten knusprig und sehr zerbrechlich. Um das Ausstanzen der Hostien zu ermöglichen, müssen die Hostienplatten nun befeuchtet werden. Das geschieht in einem Befeuchtungsraum, wo die Hostienplatten, in weisse Gitter gestellt, längere Zeit einer Luftfeuchtigkeit von 85 - 90 % ausgesetzt werden. Der Hohlbohrer besteht aus Edelstahl. Für jeden Durchmesser gibt es einen anderen Bohraufsatz. Jeweils ca. 50 Hostienplatten werden aufeinandergestapelt, durch einen Holzrahmen zusammengehalten und ausgestanzt. Die unterste Hostienplatte bricht dabei aus und diese Hostien müssen hinterher - wie auch andere zerbrochene Hostien - aussortiert werden. Die ausgestanzten Hostien fallen in einen Korb unterhalb der Bohrmaschine. Jetzt werden die Hostien gesiebt, um sie von Krümelchen zu befreien. Das Aussortieren der Hostien ist noch Handarbeit. Danach werden sie abgezählt und in Plastiksäcke zu je 500 oder 1.000 Stück verpackt.

Unsere Hostien beziehen wir vom Dominikanerinnenkloster Maria Zuflucht in Weesen.



Erntedank

Am Sonntag, 25. September feiern wir in unserer Kirche das Erntedankfest. Anschliessend an die Hl. Messe wird ein Apero serviert.

Wir freuen uns!



IMPRESSUM PFARRBLATT

Herausgeberin

Katholische Kirchgemeinde Arosa

Redaktion, Abo- & Adressverwaltung

Katholische Kirchgemeinde Arosa

Kirchgemeindesekretariat

Rahel Hubmann

Fon +41 (0)81 377 14 41

sekretariat@himmelfahrt.ch

Öffnungszeiten: DI & DO, 8-12 Uhr

Druck & Versand

Vorlage:

Büro + Webdesign GmbH, Münsingen

Druck:

Schellenberg Gruppe, Verkaufsbüro Landquart

Verpackungsarbeit:

ARGO Stiftung für Integration von Menschen mit Behinderung, Chur

Haftungsausschluss & Rechte

Sämtliche Inhalte, sowohl Text wie Bild, sind urheberrechtlich geschützt. Auskünfte zu den Bildquellen, sofern nicht bereits erwähnt, erteilt die Redaktion.

Die in den Beiträgen wiedergegebenen Meinungen und Einschätzungen entsprechen nicht in jedem Fall der Meinung der Herausgeberin.

Titelbild

Kirchenfenster der Katholischen Kirche «Maria Himmelfahrt» in Arosa

Auflage

190 Exemplare (April 2022)

KONTAKTE KIRCHGEMEINDE AROSA

Ihre Ansprechpartner

Kirchgemeindesekretariat

Rahel Hubmann

Fon +41 81 377 14 41

sekretariat@himmelfahrt.ch

Öffnungszeiten: DI & DO, 8-12 Uhr

Pfarrer

Krzysztof Malinowski

Fon +41 79 430 66 15

pfarramt@himmelfahrt.ch

Kirchgemeindepräsidium

Anneliese Cadosch

Fon +41 79 293 67 09

praesidium@himmelfahrt.ch