

Wetten, dass....

wird es in diesem Jahr wieder zum Reformationstag am 31. Oktober in Leisnig heißen. Wie bei der letzten Stadtwette sollen im Vorfeld kräftig Reformationsbrötchen gebacken bzw. gekauft werden. Gemeinsam werden wir ab 15 Uhr in der Leisniger Stadtkirche feiern: mit Kaffeetrinken, kleinem Theaterstück, Kinderschminken, Quiz, Kalligraphie, Buchdruckerwerkstatt, Kirchturm- und Orgelführung, Bibelvers-Automat u.a.m. Gespannt bin ich natürlich, wie viele Bibeln bis 15 Uhr zusammenkommen werden. Laut Stadtwette sollten es mindestens 173 Exemplare werden. Die älteste, größte, kleinste, schwerste sowie leichteste Ausgabe wird jeweils prämiert. Und es besteht die Möglichkeit, sich unterschiedliche moderne Übersetzungen und auch die neuesten Kinderbibeln anzuschauen.

Wichtiger als Größe, Alter und Anzahl ist es jedoch, dass wir in den Bibelausgaben – wie damals Martin Luther – lesen. Nur so werden auch wir entdecken, dass Gott durch diese Worte zu uns spricht und uns die Angst nehmen kann. Und es wird auch uns gezeigt, was wir zum Guten verändern können. Denn es brauchte nicht nur 1517 Reformen, die mutig im Kleinen begannen, sondern die braucht es auch heutzutage... und zwar durch uns.

Wie gut, wenn wir Dank des Reformationstages wieder daran erinnert werden. Vielleicht schauen Sie ja am 31. Oktober in Leisnig vorbei – ganz egal ob mit oder ohne Bibel. Sie sind herzlich Willkommen.

Auf diesen Feiertag mit Stadtwette freut sich

Katja Heyroth

Pfarrerin von Leisnig-Tragnitz-Altenhof und Wendishain

Rezept für bis zu 20 kleine Reformationsbrötchen

500 g Mehl, 1 Würfel Hefe (42 g), 60 g Zucker, 1/8 – 1/4 l lauwarme Milch, 60 g weiche Butter, 1 Ei, geriebene Zitronenschale sowie Rosinen, Zitronat, Orangeat & Marmelade nach Belieben.

Zuerst wird die Milch auf rund 45 Grad erwärmt. In diese wird der Zucker gestreut und die Hefe hineingebröselt. Dann umrühren und gehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte die Hefemischung schütten, dann Ei und Butter hinzufügen und alles mindestens 8 Minuten kneten. Danach lässt man den Teig abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen. Anschließend wird der Teig noch einmal durchgeknetet, aus dem dann bis zu 20 kleine Taler geformt werden, die unbedingt 20 Minuten ruhen müssen. Wer mag, kann die Taler in der Mitte mit Marmelade füllen. Bei 180 Grad werden sie für 20 Minuten gebacken.