

Krefeld, im Januar 2021

Sehr geehrte Liebhaberinnen und Liebhaber des Literarischen Abends,
liebe Geduldige und liebe Ungeduldige, liebe Neugierige!

Geduld

Vor einem Jahr – im Januar 2020 – haben wir Sie zum 25. Literarischen Abend in die Josefkirche eingeladen. Dann kam das Corona-Virus und damit viele Regeln und Maßnahmen. Im Sommer, als alles schon wieder lockerer erschien, sind wir ein paarmal angesprochen worden auf unseren literarischen Event und waren voller Optimismus, dass wir im Herbst weitermachen könnten. Den Rest kennen Sie...

Aber: Geduld ist alles!, hat sich das Vorbereitungsteam des Literarischen Abends gedacht. Manchmal scheint es, dass wir ständig mehr oder weniger geduldig auf irgendetwas warten. „Die Kunst des Wartens besteht darin, inzwischen etwas anderes zu tun“, sagt Heinrich Spoerl. Das finden wir eine wunderbare Idee. Deshalb schicken wir Ihnen als Vorgeschmack auf den nächsten Literarischen Abend ein paar „Literarische Häppchen“ für zwischendurch.

Die kulinarischen Häppchen müssen Sie diesmal selbst zubereiten. Leckere Rezepte schicken wir Ihnen direkt mit.

Auch für die Begleitmusik – wie immer live – müssen Sie diesmal selbst sorgen. Mit Geduld können Sie ein Instrument erlernen oder aber die Blockflöte mal wieder hervorholen. Singen geht auch – zuhause natürlich.

Passend zur Parabel vom Schmetterling finden Sie die Anleitung, einen Schmetterling zu falten. Außer Papier und Schere benötigen Sie dafür: Geduld.

Und dann – irgendwann wird unsere Geduld belohnt, dann kommt der nächste Literarische Abend live in St. Josef. Wir versprechen Ihnen, der wird gefeiert.

Halten Sie durch und genießen Sie unsere Häppchen!

Im Namen des Sachausschusses „Kirche wirkt nach außen“ grüßen wir Sie herzlich.

Katharina Lütkebohle
Dr. Christoph Zettner

Damit Sie in der Pause auch kulinarisch belohnt werden, gilt es zunächst in der Küche die ersten Schritte der Geduld zu erproben.

Die Rosinenschnecke zeigt, wie es geht.

Die Hefe braucht Zeit und lässt sich nicht zur Eile antreiben.

Auch die Schnecke an sich, bewegt sich bedächtig und langsam.

Und Rosinen? Sowieso! Sie warten geduldig, bis sie fertig sind und sich so nennen dürfen.

Das Rezept dazu – wie auch zu einer herzhaften Variante finden Sie weiter unten am Ende der Datei.



Auch wo das Leben bedroht ist, was die frühen Christen hautnah erfahren mussten, lohnt es sich, geduldig zu bleiben. Paulus: *Bedrängnis bewirkt Geduld, Geduld aber Bewährung, Bewährung Hoffnung.* (Röm 5,3 f)

In Jean Giono's, „Der Mann der Bäume pflanzte“ begegnen wir in der kargen, öden Landschaft im Norden der Provence dem Schäfer Elzéard Bouffier. Er hatte sich hierher zurückgezogen, nachdem er den einzigen Sohn und seine Frau verloren hatte. Am Abend schüttet er einen Haufen Eicheln auf den Tisch; dann untersucht er jede sorgfältig, bis er hundert zusammen hat. Am nächsten Tag macht er sich auf den Weg. Er stößt mit seiner Eisenstange ein Loch in die Erde, steckt eine Eichel hinein. Ein weiteres Loch, eine Eichel hinein usw. Dies auch am nächsten Tag; Tag für Tag, Jahr für Jahr. 1913. 1914.1945: Große Waldflächen sind entstanden. Bäche rauschen von den Höhen. Die Luft ist dufterfüllt und frisch. Gut verputzte Bauernhöfe, wieder aufgebaute Dörfer. JEAN GIONO, *Der Mann, der Bäume pflanzte*, (1949) München 2006.

Beppo kehrte *langsam, aber stetig: bei jedem Schritt einen Atemzug und bei jedem Atemzug einen Besenstrich. Schritt – Atemzug – Besenstrich. Schritt – Atemzug – Besenstrich.* Einmal sagt er zu Momo: „*Man darf nie an die ganze Straße auf einmal denken, verstehst du? Man muss nur an den nächsten Schritt denken, an den nächsten Atemzug, an den nächsten Besenstrich. Und immer wieder nur an den nächsten.*“

MICHAEL ENDE, *Momo oder die seltsame Geschichte von den Zeitdieben– und von dem Kind, dass den Menschen die gestohlene Zeit zurückbrachte. Ein Märchen-Roman*; Stuttgart Wien 1973

Ähnlich wissen es die Wüstenväter. Ein Altvater erzählt einem überforderten Bruder dieses Gleichnis: Jemand bat seinen Sohn, den verwilderten Acker wieder urbar zu machen. Der, als er hinkam und die Menge Unkraut sah, wusste nicht wo anfangen und legte sich hin und schlief. Da weckte ihn der Vater und gab ihm den Rat: *Arbeite täglich nur so viel als Dein Körper, wenn Du liegst, Raum einnimmt.* Der Jüngling handelte danach, und in kurzem war der Acker urbar gemacht.

Weisung der Väter. Üb Bonifaz Miller, 4. Aufl. Trier 1998, Nr. 1151

„Lasst ihn mir eine Weile hier“, sagte Rabbi Ahron zu dem Vater, der über die mangelnde Ausdauer seines Sohnes beim Lernen klagte. Als er mit dem kleinen Mordechai allein war, legte er sich hin und bettete das Kind an sein Herz. Schweigend hielt er es am Herzen, bis der Vater kam. „Ich habe ihm ins Gewissen geredet“, sagte er, „hinfort wird es ihm an Ausdauer nicht fehlen.“ MARTIN BUBER, *Die Erzählungen Chassidim*, Zürich 1949, S. 327

In Falun in Schweden küsste vor guten fünfzig Jahren und mehr ein junger Bergmann seine junge hübsche Braut und sagte zu ihr, nun werden sie bald heiraten können. Am Morgen brach er zur Arbeit auf, kehrte aber nicht mehr zurück. An diesem Abend nicht und am folgenden nicht. Und im Jahr darauf nicht.... Unterdessen wurde die Stadt Lissabon in Portugal durch ein Erdbeben zerstört, und der siebenjährige Krieg ging vorüber, und der Kaiser Franz der erste starb, und der Jesuitenorden wurde aufgehoben und Polen geteilt, und die Kaiserin Maria Theresia starb, und Amerika wurde frei. Die Türken schlossen den General Stein in Ungarn ein, und der Kaiser Joseph starb auch. Und die Französische Revolution und der lange Krieg fingen an. Napoleon eroberte Preußen. Der Müller mahlte, und die Schmiede hämmerten, und die Bergleute gruben in ihrer unterirdischen Werkstatt. Die Bergleute von Falun fanden bei ihrer Arbeit den Leichnam eines Jünglings, der ganz mit Eisenvitriol durchdrungen, sonst aber unverwest und unverändert war, als wenn er erst vor einer Stunde gestorben, oder ein wenig eingeschlafen wäre. Nur eine Alte, die ehemalige Verlobte des Bergmanns, erkannte ihn: „Schlafe nun wohl, ich komme bald, und bald wird's wieder Tag.“ Dann verließ sie sein Grab. Noch einmal schaute sie sich um.
JOHANN PETER HEBEL, *Die Kalendergeschichten. Sämtliche Erzählungen aus dem Rheinländischen Hausfreund*, München 1999, S. 328 – 332



Mmmmh! Riecht es etwa so wunderbar aus Ihrer Küche?
Lassen Sie sich Ihre selbst gemachten kulinarischen Häppchen schmecken!

Belohnen Sie sich nach dem geduldigen Lesen doch mit diesem kleinen Film und der Erkenntnis eines kleinen Schweinchens.
Piggeldy & Frederick - Geduld

<https://www.youtube.com/watch?v=IPpmRyEXO1E>



Literarische Häppchen – Geduld – Teil 2

Im Märchen ist Geduld oft gefordert. Denken wir nur an die 100 Jahre von Dornröschen. Deutlich kürzer ist die „Wartezeit“ in dem Märchen *Die sechs Schwäne*. *Ach nein, antworteten sie, die Bedingungen sind zu schwer. Du darfst sechs Jahre lang nicht sprechen und nicht lachen und musst in der Zeit sechs Hemdchen für uns zusammennähen. Kommt ein einziges Wort aus deinem Munde, so ist alle Arbeit verloren. Und als die Brüder das gesprochen hatten, war die Viertelstunde herum und sie flogen als Schwäne wieder zum Fenster hinaus.* Sie wissen ja, im Märchen siegt immer das Gute!
Kinder- und Hausmärchen gesammelt durch die BRÜDER GRIMM, Insel TB, Bd. 1

Auch der starke Wanja in Otfried Preußlers Jugendbuch durfte nicht sprechen. *Sechs Jahre ist es nun her, dass er auf dem Backofen liegt und faulenz.* Zar sollte er werden, er, den alle den faulen Wanja nannten, und ein starker Held und große Taten vollbringen. Lassen wir ihn auf seinem Ofen liegen, bis sich die Zeit erfüllt hat.
OTFRIED PREUSSLER, Die Abenteuer des starken Wanja, Stuttgart 1981

Eine Stunde nach der andern saß ich oben auf der Mauer und wartete. Und wurde immer trauriger. Ausflügler kamen und Reisebusse, aber den ganzen Tag kein Lada. Weiter rumzufahren schien mir nicht klug, weil, wenn Tschick auch rumfuhr, müsste er mich doch irgendwann finden. Und wenn wir beide rumfuhren, würden wir uns nie finden. Irgendwann war ich sicher, dass sie ihn wahrscheinlich geschnappt hätten, und ich richtete mich darauf ein, auch noch die nächste Nacht unter den Holunderbüschen zu verbringen, als mein Blick auf eine der Abfalltonnen fiel. ... Wie ein Wahnsinniger rannte ich zurück – und da lag diese eine leere Cola-Flasche. Ich guckte sie mir genauer an, und oben im Flaschenhals steckte ein kleiner, zusammengerollter Zettel, auf dem stand: ... „Bleib hier, ich hol dich bei Sonnenuntergang.“

Ich saß bis zum Abend glücklich auf der Aussichtsplattform, und dann unglücklich und immer unglücklicher. Tschick kam nicht. Touristen kamen auch nicht mehr, nur ein schwarzes Auto kurvte hinten auf dem Weg herum. Das kurvte da schon seit der Dämmerung, und ich weiß nicht, wie blind man eigentlich sein kann, denn erst als das Auto vor mir hielt und ein Mann mit Hitler-Bärtchen die Tür aufmachte, merkte ich, dass das logischerweise auch ein Lada war. Unser Lada.

*Ich umarmte Tschick, und dann boxte ich ihn, und dann umarmte ich ihn wieder. Ich konnte mich überhaupt nicht beruhigen. „Mann!“, schrie ich. „Mann!“
„Wie findest du die Farbe?“, fragte Tschick, und dann schossen wir schon mit Vollgas den Hügel hinunter.*

WOLFGANG HERRNDORF, Tschick, Reinbek bei Hamburg, 2014

Warten

Herr K. wartete auf etwas einen Tag, dann eine Woche, dann noch einen Monat. Am Schluss sagte er: „Einen Monat hätte ich ganz gut warten können, aber nicht diesen Tag und diese Woche.“

Geschichten vom Herrn Keuner, aus: BERTOLT BRECHT, Kalendergeschichten

*Wenn der Baum geboren wird,
ist er nicht sofort groß.
Wenn er groß ist,
blüht er nicht sofort.
Wenn er blüht,
bringt er nicht sofort Früchte hervor.
Wenn er Früchte hervorbringt,
sind sie nicht sofort reif.
Wenn sie reif sind,
werden sie nicht sofort gegessen.*
AEGIDIUS VON ASSISI

Wachstum erfordert Geduld – die Parabel vom Schmetterling.

Jemand beobachtete einen Schmetterling, der darum kämpfte, aus seinem Kokon zu schlüpfen. Für den Betrachter geschah das sehr langsam und mühsam. So begann er, das Tierchen mit seinem warmen Atem anzuhäuten, um ihm zu helfen. Tatsächlich gelang es ihm, den Prozess zu beschleunigen. Der Schmetterling schlüpfte aus dem Kokon, aber seine Flügel waren verklebt!

Einen Wachstumsprozess sollte man nicht beschleunigen: das ist fatal. Erzwungenes Wachsen geht zugrunde!

UNBEKANNTER VERFASSER

Jetzt ist Zeit, selbst einen Schmetterling entstehen zu lassen und sich mit der Anleitung unten in der Geduld der Origami-Faltkunst zu üben.

Bis zum nächsten Mal!

Rezepte: Claudia Presch-Mosmüller
Gestaltung: Hildegard Rother-Hauser

Rosinenschnecken

für 16-20 Stück

Für den Hefeteig:

500 g	Mehl
20 g	frische Hefe
250 ml	Milch
60 g	Zucker
60 g	weiche Butter
2	Eier
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

100 g	Marzipanrohmasse
1	Ei
4 EL	Sahne oder Kondensmilch
2 Pk.	Vanillezucker
einige Tropfen	Rum-Aroma
75-100 g	Rosinen
100 g	gehackte Haselnüsse

Für die Glasur:

100 g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft



Zunächst einmal ist es wichtig, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben.
Vor allem die Butter sollte schön weich sein.

Für den Hefeteig erwärmt Ihr die Milch im Topf oder in der Mikrowelle, bis sie lauwarm ist.
Zerbröseln die Hefe dann in die Milch fügt 1 EL Zucker hinzu und rührt solange um, bis sich beides komplett aufgelöst hat.

Das Mehl in eine große Rührschüssel geben, in der Mitte eine Mulde bilden und die Hefemischung dort hineingeben.
Ein wenig Mehl vom Rand nehmen und die Hefemischung damit bedecken.
Diesen Vorteig nun abdecken und an einen warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

Anschließend gebt Ihr die restlichen Zutaten für den Hefeteig hinzu und verknetet alles mit den Knethaken des Mixers oder mit der Küchenmaschine für etwa 10 Minuten.
Der Teig sollte sich nachher gut vom Schlüsselrand lösen.

Aus dem Teig eine Kugel formen, zurück in die Schüssel geben, abdecken und nochmal ca. 45-60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit könnt Ihr die Füllung vorbereiten.
Das Marzipan in Stücke schneiden. Mit Sahne, Vanillezucker, Ei und einigen Tropfen Rum-Aroma in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab cremig pürieren, so dass eine streichfähige Masse entsteht.

Wenn der Hefeteig sein Volumen in etwa verdoppelt hat, knetet Ihr ihn noch einmal mit den Händen gut durch und rollt ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ungefähr auf Backblechgröße 40 x 30 cm mit einem Nudelholz aus.
Den Hefeteig mit der Marzipanmasse bestreichen. Die Rosinen und die Nüsse darauf verteilen.

Von der langen Seite her eng aufrollen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Diese dann auf 2 mit Backpapier belegten Backblechen verteilen.
Die Schnecken mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen könnt Ihr schon mal auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
Die beiden Bleche nacheinander für etwa 20-25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und die Rosinenschnecken goldbraun backen.

Die Schnecken mit dem Backpapier vom Blech auf einen Rost ziehen und gut auskühlen lassen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermengen, bis Ihr einen dickflüssigen Zuckerguss habt.
Mitunter noch etwas Zitronensaft oder Wasser hinzufügen.
Der Zuckerguss sollte nicht so fest sein wie zum Kekse verzieren, aber auch nicht zu flüssig.

Die ausgekühlten Rosinenschnecken mit dem Zuckerguss bepinseln und diesen vor dem Servieren fest werden lassen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren.

Tipp

Die Rosinenschnecken könnt Ihr am besten in einer Kunststoffbox mit Deckel aufbewahren.

*Wer kein Marzipan mag, kann es/ihn durch Frischkäse ersetzen.
Dann müssen jedoch die 4 EL Sahne weglassen werden.*

Spinat-Schnecken mit Schafskäse

für 16-20 Stück

Teig

300 g	Mehl
½ Würfel	Hefe
1 Prise	Zucker
125 ml	Wasser
4 EL	Öl
1	Ei
½ TL	Salz

Füllung

250 g	Spinat (tiefgekühlt)
1	Zwiebel
etwas	Olivenöl
200-250 g	Schafskäse
1	Eigelb
etwas	Milch



Der Teig:

Hefe ins lauwarme Wasser bröseln, Zucker hinzufügen und auflösen.

Mehl, Öl, Ei und Salzhinzugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem festen Teig rühren.

Den Hefeteig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30-60 Minuten gehen lassen.

Die Füllung:

Den Spinat zusammen mit einer gewürfelten Zwiebel in Olivenöl andünsten.

Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer gut würzen. Abkühlen lassen.

Den Schafskäse in Stücke schneiden.

Die Fertigstellung:

Nun den Hefeteig auf eine mit Mehl ausgestreute Arbeitsfläche 0,5 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Die Spinatfüllung auf den Teig streichen. Dabei an einer langen Seite einen Rand lassen.

Den Schafskäse gleichmäßig über den Spinat streuen.

Von der langen Seite (ohne Rand) den Teig zu einer engen Rolle zusammenrollen und diese dann in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben mit etwas Abstand zueinander auf das Backpapier des Backblechs legen.

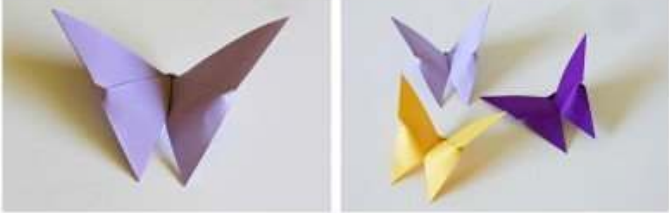
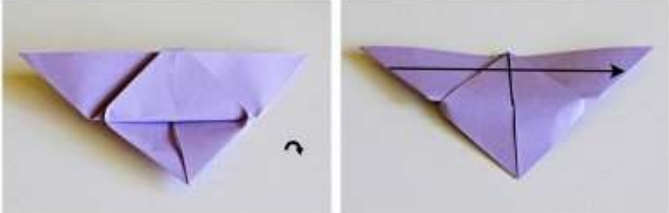
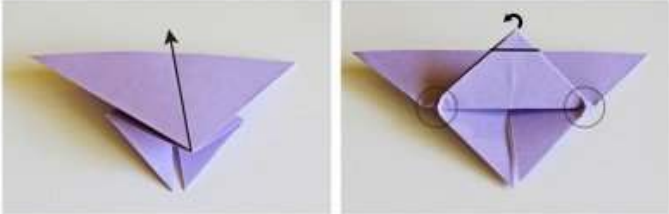
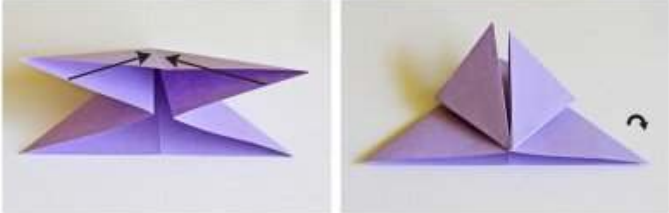
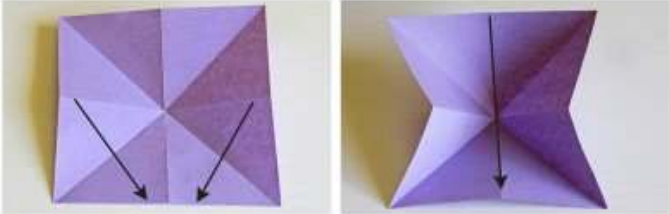
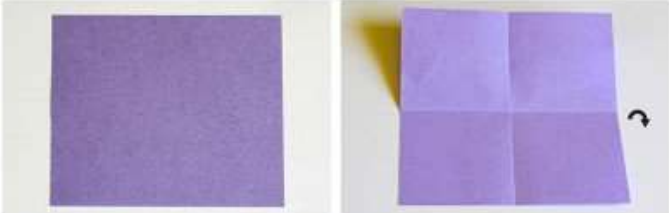
Nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eigelb und Milch verrühren und damit die Schnecken bestreichen.

Die Schnecken dann auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten backen (je nach Größe).

Origami Schmetterlinge



1. Das Papier zweimal in der Mitte falten und dann umdrehen.
2. Beide Diagonalen falten.
3. Zwei gegenüberliegende Seiten zusammenführen und die Form zu einem Dreieck zusammenklappen.
4. Die beiden oberen Flügel nach oben zur Mittellinie falten und die Form umdrehen, mit der Spitze nach unten.
5. Diese Spitze nun nach oben falten, so dass er über die Kante hinausschaut. Wo die Flügel sich aufrichten (Kreise) nicht flachdrücken.
6. Die überstehende Spitze nach hinten falten und die Form umdrehen.
7. Den Schmetterling in der Mitte falten indem die beiden oberen Flügel aufeinander gelegt werden.