

Das Hirtenmahl. Eine vorweihnachtliche Feier

Ausgedacht und gestaltet von Ursula Jederlein, Doris Legler und Peter Godzik

Die Feier des Hirtenmahls in der Vorweihnachtszeit wurde entwickelt in der nordelbischen Kirchengemeinde Büdelsdorf bei Rendsburg in Zusammenarbeit zwischen dem Gemeindepastor, der Gemeinmediakonin und der für die Gruppe der jungen Erwachsenen verantwortlichen ehrenamtlichen Mitarbeiterin. Die Rezepte fanden sich im „Biblischen Kochbuch“ von Malvina Kinard und Janet Crisler.

Einladung zum „Hirtenplatz“

Die Stühle um den offenen Kamin sind mit den Hirtengewändern belegt. Das Kaminfeuer brennt. Zur Begrüßung wird heißer Punsch gereicht und über das Hirtenessen erzählt.

Einführung in die Hirten von Bethlehem

Wir ziehen uns die Hirtengewänder an und hören einen Abschnitt aus der Weihnachtsgeschichte (Lukas 2,8-20). Bei weihnachtlicher Musik (Gregor Joseph Werner: Hirtenmusik zur Weihnacht) denken wir über die Hirten von Bethlehem nach und versuchen, unseren Anknüpfungspunkt zu finden. Wir schreiben ein paar Gedanken dazu auf.

Gemeinsame Vorbereitung des Essens

In kleinen Gruppen machen wir uns an die Arbeit: Die einen kochen das Menue nach dem Rezept aus dem „Biblischen Kochbuch“. Die anderen basteln Strohsterne und decken den Tisch.

Das Hirtenessen

Wir beginnen mit einem Tischgebet und essen gemeinsam: Eier in saurer Sahne, Hirtenpastete und frischen grünen Salat. Dazu gibt es Weißwein. Als Tafelmusik erklingt: Transeamus usque Bethlehem und andere Hirtenmusik zur Weihnacht.

Gespräche und Lieder

Nach dem Essen unterhalten wir uns über die Schwerpunkte der weihnachtlichen Hirtengeschichte: Die Verkündigung, den Weg nach Bethlehem, die Anbetung und die Ausbreitung der guten Nachricht. Wir entdecken unsere Anknüpfungspunkte wieder. Wir hören Geschichten dazu und singen gemeinsam Lieder. Wir beschließen diesen Teil mit einem Hirtentanz.

Ausklang

Bei Pinienmakronen und Tee hören wir noch ein Gedicht von Theo Schmidkonz über die Hirten von Bethlehem. Kyrie und Agnus Dei aus der „Böhmischen Weihnachtsmesse“ von Johann Jakob Ryba bilden den Schluß.

M E N U E

Eier in saurer Sahne
Hirtenpastete
Frischer grüner Salat
Pinienmakronen
Ingwerpflaumen

EIER IN SAURER SAHNE

1 $\frac{3}{4}$ Tassen saure Sahne
1/3 Tasse Semmelbrösel
 $\frac{1}{4}$ Tasse zerlassene Butter
6 Eier
Salz und weißer Pfeffer
geriebener Käse

Man gießt 1 Tasse saure Sahne in eine Auflaufform und gibt die Hälfte der Semmelbrösel und der Butter darüber. Dann läßt man die aufgeschlagenen Eier auf die Sahnemasse gleiten und deckt mit der restlichen sauren Sahne, mit Brösel und Butter ab. Nach Geschmack würzen. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 165 Grad etwa 20 Minuten lang überbacken, bis die Eier gestockt sind. Ergibt 6 bis 8 Portionen.

HIRTENPASTETE

3 $\frac{1}{2}$ Tassen Semmelbrösel
4 Eßlöffel Butter
4 Eßlöffel gehackte Petersilie
 $\frac{1}{4}$ Tasse Fleischbrühe
2 Tassen gekochtes Fleisch, in kleine Würfel geschnitten (Lamm, Huhn, Rind)
1 Tasse Bratensaft
1 Tasse gekochte Karotten, in Würfel geschnitten
1 Tasse gekochte grüne Erbsen
1 Tasse gekochte Butterrübchen, in Würfel geschnitten
Salz und Pfeffer, eine Prise Thymian

Die Brösel mit Butter, Petersilie und Fleischbrühe vermengen. Eine Auflaufform (2 Liter) einfetten. Die Hälfte der Bröselmasse fest am Boden und an den Seiten andrücken. Fleischwürfel mit Bratensaft und Gemüse mischen, gut würzen und in die vorbereitete Form füllen. Den restlichen Bröselteig darauflegen. Bei 200 Grad etwa 35 Minuten backen. 5 Minuten ruhen lassen, dann die Pastete auf eine vorgewärmte Platte stürzen. - Ergibt 6 bis 8 Portionen.

GRUNDSOSSE FÜR SALATE

$\frac{3}{4}$ Tasse Olivenöl
 $\frac{1}{4}$ Tasse Weinessig
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Senfpulver
1 Teelöffel Zucker oder Honig
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Alle Zutaten gut miteinander verrühren, nach Geschmack würzen. - Ergibt etwa eine Tasse Salatsoße.

PINIENMAKRONEN

2 Eiweiß
1 ½ Tassen Zucker
1 ½ Tassen fein gemahlene Mandeln
½ Teelöffel Mandelextrakt
½ bis ¾ Tasse Pinienkerne

Eiweiß sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker hinzufügen. Die gemahlene Mandeln und den Mandelextrakt dazugeben und solange weiter schlagen, bis die Masse die Form behält. Falls nötig, kann man noch etwas mehr Mandeln verwenden. Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Aus dem Teig kleine Bällchen formen, in Pinienkernen wälzen, auf das vorbereitete Blech setzen. Jede Makrone mit einem angefeuchteten Spatel flachdrücken. Bei 220 Grad etwa 10 bis 12 Minuten backen. - Ergibt etwa 3 Dutzend kleine Makronen.

INGWERPFLAUMEN

18 große Dörripflaumen
2 ganze Nelken
½ Tasse Honig
½ Tasse Ingwer aus der Dose, fein gehackt, oder Ingwermarmelade
Eingedickte Sahne

Die Dörripflaumen 2 Stunden in Wasser einweichen. Nelken und Honig dazugeben und bei geringer Hitze kochen, bis die Backpflaumen gar sind, aber noch nicht zu weich. Das Wasser vorsichtig abgießen. Steine entfernen und die Pflaumen mit gehacktem Ingwer oder Ingwermarmelade füllen. Mit eingedickter Sahne servieren. - Ergibt 6 Portionen.

Abgedruckt in: Der weite Raum, Heft 5/1987, S. 88.