



Reformierte Kirchen
Bern-Jura-Solothurn
Eglises réformées
Berne-Jura-Soleure

Gastfreundliche Kirche sein

Eine Kirche, die auf die Menschen hört, ist eine gastfreundliche Kirche. Hier einige Vorschläge, wie die Idee der Gastfreundschaft in der Kirchgemeinde aufgenommen werden kann.

«Auf die Bibel hören»: Agape-Mahl

Gottesdienst mit Abendmahl, dazu Geschichten vom grossen Gastmahl (Luk. 14, 15-24) und/oder „Güterteilung“ (Apg 2.42ff) im Gottesdienst aufnehmen.
Stichworte dazu: Mahlgemeinschaft, Agape-Mahl, Teilen.

Agape-Mahl

Das griechische Wort „agape“ heisst übersetzt "Liebe". In der alten Kirche wird dieses Wort zur Bezeichnung des Liebesmahles benutzt. Das Agape-Mahl war ein wichtiges Element des Gemeindelebens. Nach der Eucharistie wurden die von allen mitgebrachten Gaben von den anwesenden Diakonen/Diakoninnen gesegnet und an alle Anwesenden verteilt. Anschliessend an den Gottesdienst brachten diese die gesegneten Speisen zu denjenigen Gemeindemitgliedern, die nicht an der Feier teilnehmen konnten (z.B. weil sie krank waren). An der Mahlfeier nahmen Reiche (die viel mitbringen konnten) und Arme (die oft wenig hatten) teil.

Quelle: Gottfried Hammann, Die Geschichte der christlichen Diakonie. Präzisierte Nächstenliebe von der Antike bis zur Reformationszeit, Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 2003, S. 40ff.

«Nach den Menschen fragen»: gemeinsam essen

Im Anschluss an den Gottesdienst wird zu einem gemeinsamen Essen eingeladen. Dafür wird ein Koch/eine Köchin engagiert, die aus „«food waste» ein Essen zubereitet. Die Teilnehmenden erhalten Informationen über «food waste».

Food waste

In der Schweiz werden jährlich zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel weggeworfen. Diese verschwendeten Lebensmittel werden als food waste bezeichnet. Es ist, was wir zu viel eingekauft oder gekocht haben, oder das, worauf wir einfach keine Lust mehr haben. Nicht dazu zählen alle Teile von Lebensmitteln, die nicht essbar sind (Rüstabfälle, Käserinden, Knochen usw). Reichere und ärmere Länder verlieren insgesamt etwa gleich viel Lebensmittel. Haushalte in reicheren Ländern können es sich leisten, viel wegzuworfen. In ärmeren Regionen hingegen sind die Verluste

bei der Ernte, in der Lagerung und der Verarbeitung höher, da das nötige Wissen weniger zugänglich oder verbreitet ist oder weil die Technologien dafür nicht vorhanden ist.

Die hohen Verluste von Lebensmitteln haben Konsequenzen für Mensch und Natur. So sind unnötige Landnutzung, erhöhte Preise, Klimawandel, Hunger, Geld- und Wasserverschwendung Folgen von food waste.

Quelle: www.foodwaste.ch

Alternative: Teilete

Die Kirchgemeinde lädt ein, das Pfarrteam oder der Pfarrer/die Pfarrerin organisieren einen Teil des Essens (z.B. Getränke und Fleisch). Die Teilnehmenden bringen selbstgemachte Salate und Desserts mit.

Die Teilete ist eine moderne Spielart des altkirchlichen Agape-Mahls (s.o.).

Helena Durtschi und Alena Ramseyer