OHNE

Fleisch Stress **Geld** "Soll" Auto Streit Café

7 Wochen!



Aber wir dürfen träumen von einer anderen Welt von Gerechtigkeit und Frieden

und wir dürfen lernen loslassen großzügig sein Freiheit atmen Seht euch die Vögel des Himmels an: Sie säen nicht, sie ernten nicht und sammeln keine Vorräte in Scheunen; euer himmlischer Vater ernährt sie.

Seid ihr nicht viel mehr wert als sie?

Macht euch also keine Sorgen und fragt nicht: Was sollen wir essen? Was sollen wir trinken? Was sollen wir anziehen? Denn um all das geht es den Heiden. Euer himmlischer Vater weiß, dass ihr das alles braucht.

Euch aber muss es zuerst um sein Reich und um seine Gerechtigkeit gehen; dann wird euch alles andere dazugegeben. Mt 6, 25-33 Vor vier Jahren war ich für ein Monat in Berlin. Ich habe in einer sehr ungewöhnlichen WG mitgelebt. Mitten in Kreuzberg, türkische Läden, Frauen mit Kopftüchern, Polizei-Razzien an der U-Bahnstation, die Menschen so bunt wie Auslagen und Reklame, die Aussichten so trübe wie der Staub auf der Straße. In dieser WG in der Naunynstr., über der Kneipe "Tor zur Hölle", braucht man die Wohnung nicht zu verlassen, um die Welt zu entdecken. Die Welt sitzt rund um den Küchentisch. Rainer, dessen Herz noch viel größer ist als sein Bauch, womit er genau seine Zeit verbringt, habe ich nicht verstanden; Jean aus Madagaskar, der seit 20 Jahren illegal in Deutschland lebt und am ehesten nachts anzutreffen ist; Uli, ein Student auf Auszeit, der nach einem Spaziergang mit mir weiß, was er will – Bahai werden; Renate, mit ihrem rauchigen Lachen und ihrer herben Herzlichkeit; Simona, die Piercings so liebt, Ramid aus Afghanistan, der Christ geworden ist und von seiner Familie verfolgt wird … und ich habe für ein paar Wochen mit diesen Menschen Leben und Wohnung geteilt.

Ich wollte eine Art "Armutsexperiment" machen. Der heilige Ignatius von Loyola ist zu Fuß und ohne Geld durch halb Europa gepilgert – ist so etwas heute auch noch möglich? Ich bin also nach Berlin gefahren, ich bin zu Fuß und ohne Geld durch die Stadt gewandert. Ohne Geld? Manchmal war mir kalt, manchmal war ich hungrig. Einmal war ich in einer Suppenküche, nicht um Essen auszugeben, sondern um Essen zu bekommen. Die Leute waren freundlich – aber ich habe mich so unwohl gefühlt, dass mir das Essen nicht geschmeckt hat. Ohne Geld? Ich habe mich – nach längerem Zaudern – auf die Straße gesetzt und gebettelt. Mein Platz war am Görlitzer Bahnhof, am unteren Ende der Treppe zur Hochbahn. Der Halbstock war das Revier der Drogenabhängigen, die den Leuten ihre alten und noch gültigen Tickets abschnorrten und für einen Euro weiterverkauften. Friedliche Koexistenz, ein spendierter Kaffee.

Die meisten Leute gehen vorbei, manchmal erstaunte Blicke, Unverständnis und Wohlwollen, ein paar Cent, ein betrunkener Punk, der mir einen Glückspfennig schenkt, interessante kurze Gespräche, leben könnte ich davon nicht.

Warum ich das gemacht habe? Was mir das gebracht hat? Das ist gar nicht so leicht zu sagen. Habe ich wirkliche Armut kennengelernt? Wohl eher nicht. Mir war zwar kalt und ich war hungrig, aber ich hatte ja meine schräge WG, wo ich am Abend ein warmes Essen bekommen konnte, ich hatte ein Bett und außerdem ein anderes Leben. Wahrscheinlich habe ich nicht "die Armut" erfahren, wohl aber ein gewisses Ausgesetztsein, eine andere Welt, eine andere Perspektive und einen Traum …

Nach diesen vier Wochen in Berlin bin ich wieder in mein altes Leben nach München zurückgekehrt, habe alte Gewohnheiten wieder aufgenommen und genieße vieles, was das Leben angenehm macht – für die, die es sich leisten können. Und ich kann mir vieles leisten. Alles, was ich brauche und so manches, was ich mir wünsche. Und ich bin dankbar dafür.



Manchmal aber träume ich. Von den Straßen und den Geschichten in Berlin-Kreuzberg, von der Steppe und den vertrauten Gesichtern im Tschad, von Menschen, die fast nichts besitzen und dennoch irgendwie ihr Leben meistern, von einem Lächeln, das unerwartet aufstrahlt in einem Gesicht ... und ich ahne etwas vom Leben, das Schenken und Empfangen sein kann, Empfangen und Schenken ohne Grenzen oder über Grenzen hinweg.

Selig, die arm sind vor Gott, sagt Jesus in der Bergpredigt. Selig, weil sie ganz nahe dran sind am Leben, selig, weil sie die Hände öffnen, selig, weil ihnen geschenkt wird. Selig ...

Wer mehr über diese WG und die Idee dahinter wissen will, kann unter http://www.con-spiration.de/herwartz/ nachlesen. In dem Buch "Geschwister erleben", das man online auf dieser Homepage findet, habe ich ein kleinen Artikel ein wenig ausführlicher über meine Erfahrung dort erzählt. C.K.

Geld regiert die Welt!

Mit diesem Satz meinen wir oft Menschen, die über viel Geld verfügen und dem entsprechend sich manches leisten können und gerne auch Grenzen überschreiten.

Der Satz stimmt vor allem in unserem Leben. Geld ist bei vielen Handlungen mit dabei. Wir als Geldbesitzer bestimmen die Gestalt der Welt mit. Wir entscheiden durch unsere Nachfrage und durch unsere Einkäufe, was wie angeboten wird.



Für Christen stellt sich auch immer die Frage, wann entspricht mein Leben dem Evangelium. Hier richtig zu entscheiden ist schwierig, weil sich der Zeit Jesu die Welt sehr verändert hat und es kaum direkte Antworten auf die alltäglichen Fragen des Lebens gibt. Sein Leben aus dem Geist des Evangeliums zu gestalten ist immer wieder eine große aber Johnende Herausforderung.

Geld in meiner Hand gibt mir die Chance mein Leben zu gestalten, aber auch die Verantwortung dafür. Und schon wird es schwierig, weil ich für mich entscheiden muss, nach welchen Kriterien ich mein Leben gestalten mag. Welche Werte sind in meinem Leben wichtig? Billig, ökologisch, praktisch, sozial, biologisch, schnell, christlich, gerecht, leicht, fair, regional oder ...? Welche Ansprüche habe ich an mein Leben? Wann ist es für mich richtig und stimmig? Wann ist mein Handeln in seiner Nachfolge?

Kann ich mich über ein billiges Hemd freuen, das mit Schadstoffen hoch belastet unter menschenunwürdigen Bedingungen hergestellt wird? Schmeckt mir das Schnitzel, wenn das Schwein in einer Massentierhaltung aufgezogen wurde? Kann ich in den Kurzurlaub fliegen, obwohl ich damit sehr viele Schadstoffe ausstoße? An jedem Eck kann und muss ich mich entscheiden!

Ohne Geldbeutel oder Kreditkarte einen Tag in der Stadt unterwegs sein ist für viele kaum vorstellbar. Für manche MitbürgerInnen ist es tägliche bittere Realität. Die Ursachen sind vielfältig, aber die Zahlen sind eindeutig: Die Schere zwischen Arm und Reich geht immer weiter auseinander, bei uns und auch zwischen wohlhabenden Ländern und Hungerstaaten. In der Stadt sind immer mehr Menschen an Wertstoffcontainern zu sehen, deren Kleidung an bessere Zeiten erinnert. Im Klassenzimmer sieht man oft sehr deutlich, wer in der Sozialwohnung lebt oder in guten Verhältnissen wohnen darf.

Wir haben es in der Hand wie unsere Gesellschaft sich entwickelt, wie viel Natur wir zerstören, wie Menschen würdig leben können.

Oft verändert Geld auch meine Sichtweise: "Dafür habe ich bezahlt!" Dankbarkeit und freundlicher Umgang endet damit immer wieder. Das rechte Maß zwischen Verschwendung und Geiz ist oft bei Geschenken oder Trinkgeldern nicht leicht zu finden.

Ganz wichtige Bereiche unseres Lebens haben kaum etwas mit Geld zu tun: Familie, Liebe Vertrauen rangieren in Umfragen oft an der Spitze der Wertskala und sind nicht zu kaufen. Hier ist oft mein Engagement, mein Interesse an meinem Mitmenschen, meine Kraft gefordert.

"Das Totenhemd hat keine Taschen," ist uns allen klar. Die Bedeutung von Geld wird damit deutlich begrenzt. Gestalten wir unser Leben dem entsprechend?

Rezepte Rezepte Rezepte Rezepte Rezepte

11 Spinat-Lasagne

500 g Blattspinat TK, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl, 6 EL Pinienkerne, 750 g Tomaten, 200 g Gorgonzola, 40 g Butter, 30 g Mehl, ¼ Liter Gemüsebrühe, 250 g Sahne, Lasagnenudeln, 100 g geriebener Gouda, Salz, Pfeffer Den aufgetauten Spinat mit dem in Olivenöl angeschwitzten Knoblauch kurz garen, salzen und pfeffern, 4 EL Pinienkerne dazu geben. Die Tomaten in Scheiben schneiden, den Gorgonzola zerkleinern.

Für die Sauce Butter auslassen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Brühe und Sahne aufgießen und die Sauce unter Rühren 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die gefettete Form Tomaten, Spinat, Käse, Bechamelsauce und Nudeln abwechselnd einschichten, bis alles verbraucht ist, mit Sauce abschließen. Den Gouda und die restlichen Pinienkerne oben darauf streuen und im Ofen bei 180 g 35 m backen.

12 Semmelknödel mit Rahmschwammerl

500g Knödelbrot, ¼ l Milch, 1 Zwiebel, Petersilie, 40 g Butter, 3 Eier, Salz, Pfeffer, 500 g Schwammerl, 30 g Butter, 200ml Sahne, Knödelbrot mit der lauwarmen Milch begießen. Zwiebel und Petersilie in der Butterkurz andünsten und mit den Eiern zum Knödelbrot geben. Würzen, nicht zu heftig durchkneten und ruhen lassen. Mit nassen Händen Knödel formen und 20 m in leise siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Schwammerl putzen, in kleine Scheiben schneiden, in Butter andünsten, mit Rahm aufgießen Resterlküche: Knödel auf der Pfanne mit Zwiebeln

13 Petersilienkartoffeln

750 g Kartoffeln, 30 g Butter, 1 EL Mehl, 1/8 Milch, Pfarrer, Salz, 3 Bund Petersilie Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. Butter zergehen lassen, mit Mehl eine helle Schitze bereiten, mit Brühe und Milch aufgießen und würzen. Die Kartoffelscheiben dazugeben und langsam kochend gar werden lassen. Nach 15 2 Bund gehckter Petersilie hineinrühren, kurz vor dem auftragen die restliche Petersilie darüber streuen!

rösten und ein Ei drüber geben

14 Milchreis

1 | Milch, Salz, 1 Stück Zironenschale, 175

Milch nur im Milchtopf kochen, Topf nicht für andere Speisen verwenden Topf mit kaltem Wasser ausspülen, Reis in Milch einrühren, mit Salz und Zitronenschale unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, immer wieder umrühren, Kochzeit 30 m. Mit Kompott servieren

15 Fingernudeln

500 g gekochte Kartoffeln, 80 g Mehl, 1 Ei, Salz, Butterschmalz zum raus backen

Die Kartoffeln stampfen oder durch ein Sieb pressen mit Mehl, Ei und Salz verkneten und Zeigefinger große Nudeln formen.

In der Pfanne mit viel heißem Butterschmalz goldbraun backen.

Zu Sauerkraut sehr beliebt!

16 Pizza

300 g Mehl, ½ Päckchen Hefe, 1 Eßl. Öl, ca. 1/8 l lauwarmes Wasser, ½ Teel. Salz, Belag: Tomatensauce, Gewürze, Käse, und Schwammerl, Gemüse ... Mehl, Hefe, Öl und Salz in eine Schüssel geben. Wasser langsam dazu geben und alles kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst. Ca. eine ½ Stunde an einem warmen Ort stehen lassen. Auf ein Backblech ausrollen und mit Zutaten nach eigenem Geschmack belegen.

Backzeit ca. eine ½ Stunde.