

Geistlicher Impuls 27 in Zeiten von Corona am 16.9.2020 als Gruß in die Gemeinde

Liebe Gemeindemitglieder von St. Anna, liebe Gäste,



sie lebte im 12. Jahrhundert als Benediktinerin und gilt als Universalgelehrte ihrer Zeit. Sie beschäftigte sich neben der Pflanzenkunde und der Heilwirksamkeit der Pflanzen, mit Theologie und Musik, war Äbtissin, Dichterin und Komponistin. Ihr Name ist Hildegard von Bingen. Sie wird in der katholischen Kirche seit dem 10. Mai 2012(erst!) als Heilige und Kirchenlehrerin verehrt. Ihren Gedenktag begehen wir am 17. September. Gerade ihr profundes Wissen um die Heilkraft der Pflanzen, über die sie viel geforscht und geschrieben hat, weckt das Interesse vieler Menschen heute an dieser Frau, die uns auf dem weiten Feld der Naturheilkunde viel zu sagen hat. Viele Bücher sind über sie geschrieben worden, Werke von ihr veröffentlicht.

Ich möchte diesen geistlichen Impuls nicht nutzen, Sie oder ihr Werk vorzustellen, sondern ein Rezept weitergeben, das mir vor Jahren einmal geschenkt worden ist, ist doch eines meiner liebsten Hobbies das Backen. In den vergangenen Wochen, da wir von Corona geplagt sind, hatte ich öfter das Gefühl: Corona legt sich wie ein Schleier über die Sinne, das ganze Leben scheint schwerer geworden zu sein, das Denken, die alltäglichsten Dinge, alles wird komplizierter, ich habe das Gefühl, schneller zu ermüden, die Konzentration scheint geschwächt – vielleicht können „Nervenkekse“ nach einem Rezept der Hildegard von Bingen, wie es in der Beschreibung der Wirkung dieser Kekse aufgeführt ist, helfen, diese Zeit besser zu überstehen. Ich wünsche es uns. Ihr P. Hans-Georg Löffler, ofm

NERVENKEKSE

nach einem Rezept von Hildegard von Bingen

*„Iss diese oft, und alle Bitternis Deines Herzens wird von Dir gehen,
und Deine Gedanken weiten sich.
Dein Denken wird froh,
Deine Stimme rein,
alle schadhafte Säfte in Dir milderer.
Es gibt guten Saft Deinem Blut
und macht Dich stark.“*

Rezept:

*15g Muskatpulver
2 Eier
15g Zimtpulver
1 Prise Salz
3g Nelkenpulver
500g Dinkelmehl
250g Butter*

*Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten – im Kühlschrank ruhen lassen –
Teig ausrollen und mit einem kleinen Glas Teigscheiben ausstechen
oder zu einer Rolle formen und in daumendicke Scheiben schneiden.
bei 180° ca 20 Minuten backen.*