

L'Octave comme jamais!

Eng Oktav wéi nach ni!



Octave

2.-17.5.2020

Cathédrale de Luxembourg

L'Octave comme jamais!

Eng Oktav wéi nach ni!

Oktave wie nie zuvor!

« So wie dieses gebrochene und früher im Gebirge verteilte Brot gesammelt wurde um eins zu werden, so soll deine Kirche, Herr, sich von den Enden der Erde in deinem Reich versammeln » (Didache, Zwölfapostellehre Nr.9)

« Besuch Mariens in unseren Häusern » « Das Brot der Oktave »

Zu Beginn der Oktave 2020 besteht weiter die Abschirmung wegen des Coronavirus!

Daher ist **kein Pilgern** möglich!

Trotz allem gibt es eine positive Nachricht:

MARIA kommt zu **UNS** ins Haus!

Gleicht sie nicht **der** Frau im Evangelium, die die Hefe der Hoffnung nahm, um den Sauerteig zuzubereiten? (Mt 13,31-35)

Mit **Maria** können wir die Hoffnung wiedergewinnen, indem wir unser alltägliches Leben als eine kleine « Hauskirche » neu entdecken.

Momentan hoffen viele von uns sehnlichst, dass es Änderungen im ökologischen, wirtschaftlichen, sozialen und sogar kirchlichen Bereich gibt, um das Zusammenleben in unserem »gemeinsamen Haus « zu unterstützen.

Maria ist diejenige, die in uns den Wunsch nach Brüderlichkeit wiederbelebt.

Sie soll uns anregen, unsere Lebensart zu hinterfragen, solidarischer zu leben in Bezug auf die Schöpfung, und in unserer Umgebung fest verbunden zu sein mit unseren Mitmenschen und im universalen Bestreben von Gastlichkeit zu allen Völkern unserer Erde.

Was sollen die **ersten Schritte** sein, die wir gewillt sind zu tun, persönlich, in der Familie, in der Gesellschaft, um zu diesen Veränderungen beizutragen?

Um **Maria** in unsere Häuser aufzunehmen, haben wir an ein « **Brot der Oktave** » gedacht, mit 2 Zutaten, mit Dinkel und Bohnenkraut (letzteres soll nach Hildegard von Bingen aufmunternde Wirkung haben, während der Dinkel belebend wirkt).

Diese beiden Zutaten wachsen traditionsgemäß auch in Luxemburg und in vielen Regionen Europas.

Und wie stellen wir uns jetzt den **Besuch Mariens** vor? Indem wir das « **Marienbrot** » backen und dazu das einfache Gebet sprechen:

O Maria, Trösterin der Betrübten!

Unsere Vorfahren haben stets Trost, Kraft und Zuflucht bei dir gefunden.

Du wurdest zur Patronin und Königin der Stadt und der Heimat erkoren,
du, die Mutter der ganzen Menschheit.

Du trägst Jesus auf deinem Arm, dein Kind, Christus den Auferstandenen.

Heute kommen wir wieder zu dir mit unseren Sorgen und unseren Fragen,
damit du sie deinem Sohne Jesus vorlegst.

(hier auch persönliche Anliegen einfügen!)

O Gottesmutter, lehre uns in dieser Zeit der Pandemie zu glauben und zu hoffen, damit
unsere Nächstenliebe auf vielfältige Weise wachsen kann...

(persönlich weiter beten!)

Rezept zum « Brot der Oktave »

Man nehme:

600g Dinkelmehl Bio oder Buchweizenmehl

400g Wei/3mehl

2 Suppenlöffel getrocknetes gemahlene Bohnenkraut

1 gehäuften Suppenlöffel Meersalz

500 **ml** laues Wasser

50g frische Backhefe

eventuell noch 40 ml Olivenöl

(bei einem kleineren Brot die Hälfte der Zutaten nehmen!)

Die beiden Mehlsorten in eine große Schüssel tun.

Salz und Bohnenkraut hinzugeben und gut vermengen.

Die Backhefe im lauen Wasser auflösen und zur Mehlmasse geben.

Den Teig mit beiden Händen gut durchkneten. (Die Zeit des Knetens kann eine kostbare
Meditationszeit sein!)

Dann die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken.

! Den Teig wenigstens 3 Stunden ruhen lassen oder sogar während einer ganzen Nacht!

Alsdann den Teig mit Mehl bestreuen, ihn mehrmals falten und in ein sauberes Tuch legen.

!! Nochmals 2 Stunden ruhen lassen!!

Den Backofen auf 210°C aufheizen, dann ein leeres geöltes Gefäß während 15 Minuten
hineinstellen.

Den Teig in das Gefäß füllen, mit dem Messer noch ein schönes Motiv einschneiden und
nochmals mit Mehl bestreuen.

Die Teigmasse **mit einem Deckel** versehen, eine ½ Stunde im Backofen bei 210°C backen,
dann noch wenigstens 15 Minuten **ohne Deckel** weiter backen lassen.

!! Ständig beobachten!!

Das gebackene Brot aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Man wird ein wunderbares Brot erhalten, innen weich und außen knusprig, fein gewürzt
mit Bohnenkraut!

