

# Luther-Film

Die „einfache“ Jugendstunde zum Reformationstag

<b>Ziel:</b>	Hineinversetzen in die Zeit der Reformation; Übertragung der Reformation auf uns heute
<b>Zielgruppe:</b>	Teenkreis/Jugendkreis
<b>Dauer:</b>	3 Std. (Film: 118 min)
<b>Vorbereitung:</b>	Film besorgen, Rede schreiben; Essen und Deko nach Belieben

**Dekoration:** mittelalterliche Verkleidung der Mitarbeiter

**Essen/Snacks:** Hühnerkeulen/Chicken Wings mit Dipp und Brot oder Suppe

**Getränke:** Traubensaft/Apfelsaft/...

## Einleitung (5 min)

Ein würdevoller Auftakt ist die mittelalterliche Begrüßung.

Die Gäste werden schon draußen von einem Trommler erwartet und hinein geleitet. Dort angekommen werden Sie von der Burgfrau erwartet und Sie und Ihre Gäste werden nach mittelalterlicher Sitte mit einer huldvollen, teils lustigen Rede willkommen geheißen.

## Luther-Film

Dauer: 118 min

## Gespräche in Kleingruppen (25 min)

- Was beeindruckt dich an Martin Luther?
- Martin Luther hat die Lehre der Kirche und sein Leben an der Bibel gemessen. Welchen Stellenwert hat die Bibel in deinem Leben?
- Stell dir vor, es würde die Bibel noch nicht in deutscher Sprache geben, wie sähe dein Leben aus?
- Es gibt noch ca. 2.000 Völker, die immer noch keine Bibel in ihrer Muttersprache haben. (Mehr Infos dazu auf: [www.wycliff.de](http://www.wycliff.de)). Könnt ihr euch vorstellen aktiv mitzuhelfen, damit noch mehr Völker Gottes Wort in ihrer Sprache bekommen?

## Gemeinsames Essen (30 min)

Vor dem Essen werden die Tischsitten (siehe unten) des Mittelalters und die "Spise-Karte" verlesen. Ein besonderer Höhepunkt ist die Handwaschzeremonie.

# Rezepte

## Fladenbrot

Zutaten für 4 Portionen

200 g Roggenmehl  
200 g Weizenmehl  
200 g Weizenschrot  
100 ml Wasser  
60 g Hefe  
2 TL Salz  
400 ml Wasser (2)  
1 EL Zucker  
1 EL Öl

Die Hefe zerkleinern und im Wasser auflösen. Salz, Zucker und Wasser (2) zusammenmischen, das Mehl und den Schrot dazu geben und alles gut durchmischen. Der Teig sollte geschmeidig sein. 30 Minuten gehen lassen und dann bei 120 °C im Backofen 40 Minuten backen lassen.

## Senf-Knoblauch Dipp

150 g griechischer Joghurt  
2 EL Mayonnaise  
2-3 TL Senf  
3-4 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 Bund Frühlingszwiebeln, in Röllchen  
1-2 geröstete Paprika, (rot/in Streifen)  
Salz  
Tabasco  
3 EL Olivenöl

Joghurt und Mayonnaise in einer Schüssel verrühren.  
Restliche Zutaten (außer Olivenöl) dazu mischen.  
Zum Schluss das Olivenöl unterrühren.

## Hühnerkeulen

Zutaten für 4 Personen

4 große Hühnerkeulen  
3 EL Honig, klarer, flüssiger  
2 EL Ketchup  
½ EL Öl (Sonnenblumenöl)  
1 Knoblauchzehe

Verrührt Ketchup mit Honig, Öl und Knoblauchzehen in einer Schüssel und gießt die Mischung in eine große, flache Schale.

Tupft die Keulen mit Küchenpapier ab und schneidet jede dreimal tief ein. Dadurch nimmt das Fleisch den Geschmack der Marinade besser an. Wendet die Keulen in der Marinade, bis sie rundum bedeckt sind. Deckt die Schale mit Frischhaltefolie ab

und lasst sie 1 Stunde im Kühlschrank stehen.

Heizt den Grill oder die Grillpfanne etwa 6 Minuten auf mittlerer Hitze vor. Legt die Keulen mit der eingeschnittenen Seite nach unten in die Grillpfanne. Grillt die Keulen ca. 8 bis 10 Minuten lang und wendet sie dann vorsichtig mit der Zange. Grillt aber anschließend auch die andere Seite ca. 8 bis 10 Minuten lang. Wendet die Keulen noch einmal. Löffelt die Hälfte der Marinade darüber und grillt sie noch weitere 5 Minuten. Wendet sie dann wieder und grillt sie noch einmal 5 Minuten lang.

Alternativ:

### **Mittelalterliche Zwiebel-Erbsen-Suppe**

(Zubereitungszeit: 20 min)

Zutaten für 4 Personen

1 Tasse Erbsen, frisch oder getrocknet  
4 große Zwiebeln, in Ringe geschnitten  
¼ Tasse Butter  
6 Tassen Gemüsebrühe  
½ Tasse glatte Petersilie  
3 EL Essig (Weißweinessig)  
Etwas Salz und Pfeffer

Die Erbsen weich kochen, abgießen, mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, das Erbsenpüree zugeben.

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen. Mit der Butter in die Suppe geben, 1/2 Stunde köcheln lassen. Petersilie, Essig, Salz und Pfeffer zugeben, eine weitere 1/4 Stunde köcheln lassen. Mit Brot auftragen.

Einfacher geht es, die Erbsen über Nacht einzuweichen und so die Kochzeit auf insgesamt 1 1/2 Stunden zu verkürzen. Dosen- oder Tiefkühlerbsen würde ich nicht empfehlen.

### **Tischsitten:**

- Wasch dir die Hände vor dem Essen.
- Fange nicht an zu essen, bevor die anderen anfangen.
- Fasse nicht mit beiden Händen in die Schüssel und vermeide es - wenn sie zu heiß ist - darauf blasen um das Essen nicht mit Speichel zu beflecken.
- Stopfe nicht ein zu großes Stück in den Mund.
- Trink oder sprich nicht mit vollem Mund.
- Schmatze nicht.
- Kratze Dich nicht am Leib oder Kopf.
- Pass auf, dass keine sechsfüßigen Tierchen an Dir herumkrabbeln.
- Wisch Dir den Mund ab, wenn du den Becher nimmst.
- Wenn Du plötzlich niesen oder husten muss, lass allen freien Laut, aber wende Dich ab.
- Auch wenn Dir ein Stück Deines Tischnachbarn besonders gefällt, nimm es nicht weg.
- Die Ellbogen soll man nicht aufstützen.
- Wenn Höhergestellte anwesend sind, die Beine nicht übereinander schlagen.
- Lasse etwas für die Armen übrig.