



Frieden ohne Ende

Gottesdienst-Marathon
21. September 2025

Vorschläge für das „Friedensfest“
am Sonntag, den 21. September 2025 in den Gemeinden

Essen ist Frieden



„Friedensfest“

Das Friedensfest am Sonntag feiern alle 450 Gemeinden der Gebietskirche. Jede Gemeinde kann es individuell ausgestalten.

Grundsatz: Alle Geschwister sind eingeladen mitzumachen

Die Organisationsgruppe stellt in diesem Bereich Anregungen und Anleitungen zum Selbermachen vor. Diese Vorschläge sind eine Art „Grundausstattung“ für den Gottesdienst und das Fest danach.

- **Nachfolgend ein Vorschlag für das Buffet nach dem Gottesdienst. Weitere Vorschläge folgen.**

Gerne stellen wir in diesem Bereich auch Vorschläge aus den Gemeinden für die Gemeinden ein. Bitte richtet diese an kommunikation-west@nordostmail.de.



Das Buffet könnte unter dem Motto „**Essen ist Frieden**“ stehen.

“**Essen ist Frieden**” ist ein bekanntes vietnamesisches Sprichwort

Die Geschichte so vieler Länder ist nicht nur in der Gegenwart, sondern auch in der Vergangenheit von Kriegen und Naturkatastrophen geprägt. In solchen Situationen, waren Ideen gefragt, durch die man aus einfachen Zutaten in kurzer Zeit das Bestmögliche zaubern könnte, um die Familie zu ernähren und den **Familienfrieden** zu wahren.

Das mag einer der Gründe sein, durch die der „Pfannkuchen“, damals ein **Arme-Leute-Essen** entstanden ist. Und diese einfache Mahlzeit ist international. Vom indischen Dosa, äthiopischen Injera über den vietnamesischen Bánh xèo bis hin zum österreichischen Kaiserschmarrn oder russischen Blini ging der Pfannkuchen um die Welt!

Eine einfache Mahlzeit, die Menschen verbindet und Wohlbefinden sowie inneren Frieden schenkt.



Essen ist Frieden – Vorschlag „Pfannkuchen“

1. Zutaten für 2 Personen

200 g Mehl / 400 ml Wasser oder Milch / 1 Prise Salz / 4 Eier / etwas Olivenöl zum Braten

Variationen salzig oder süß

Gewürze: Kurkuma, Curry, Chili, Pfeffer, Kümmel usw. oder Schnittlauch, Koriander oder Frühlingszwiebeln oder Obst: Äpfel, Birnen, Bananen usw.

Gewürze: Zimt, Vanille, Tonkabohne usw.

2. Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Sobald die Pfanne warm ist, den Teig mit einer Kelle dazugeben. Den Teig gold-braun ausbacken und dann wenden. Nochmals 2-3 Minuten warten und der Pfannkuchen ist fertig.

Variationen salzig oder süß

Für einen süßen Teig, empfehlen wir die oben erwähnten Gewürze (Zimt, Vanille,...)

Tipp: Äpfel und Birne lassen sich mit einer Reibe viel schneller bearbeiten.

Für eine salzigen Teig, empfehlen wir die oben erwähnten Gewürze (Kurkuma, Curry,...)

Essen ist Frieden – Guten Appetit!



Neuapostolische Kirche
Nord- und Ostdeutschland

