

# Gemeinde- aktionen

Machen Sie und Ihre Gemeinde mit bei der missio-Kampagne zum Weltmissionssonntag am 27. Oktober. Wir haben dazu einige Ideen und Anregungen zusammengestellt, die sich einzeln realisieren lassen oder miteinander kombiniert werden können – auch mit unseren Aktionsideen rund um das Thema „Mission“. Papst Franziskus hat dazu aufgerufen, sich mit diesem Thema eigens auseinanderzusetzen, und deshalb den Oktober 2019 zum Außerordentlichen Monat der Weltmission erklärt. Nutzen Sie also gerne das gemeinsame Essen nach dem Sonntagsgottesdienst („Gemeindeauflauf“), um über „Mission heute“ ins Gespräch zu kommen und die Aktionskarten „Meine Mission“ einzusetzen. Oder beenden Sie Ihre „Touring Mission“ durch die Gemeinde bei einer Tasse indischem Masala-Chai-Tee.

## INDISCHE BEGRÜSSUNG UND TEEPAUSE

In der nordostindischen Region Assam, dem größten Teeanbaugebiet Indiens, tragen die Einwohner oftmals Schals mit einem roten Design, das typisch für diese indigene Volksgruppe ist. In der bergigen Region schützen Schals im Winter vor der Kälte, im heißen Sommer vor der Sonne. Dieser Schal heißt Gamcha. Gäste bekommen einen solchen Schal mit einem freundlichen „Hearty Welcome“ um die Schultern gelegt – ein Ausdruck der Gastfreundschaft.

Angeboten wird Gästen außerdem zu jeder Gelegenheit Tee. Chai-Tee ist das Nationalgetränk Indiens. Fliegende Teehändler, sogenannte Chai-Wallahs, gibt es in Indien an vielen Straßenecken. Mal kurz durchatmen, Pause machen, die Sinne wieder schärfen: Die Inder trinken den köstlichen Chai aus schwarzem Tee, Milch und Gewürzen zu jeder Tageszeit.

Eine festgelegte Teezeremonie, wie sie etwa in Japan stattfindet, gibt es in Indien nicht. Und auch das eine Rezept für Chai gibt es nicht: Beinahe jede Familie hat ihr ganz eigenes Rezept für Chai und ihre ganz eigene Gewürzmischung (Masala). Im Nordosten des Landes wird Chai beispielsweise mit Salz verfeinert oder auch mit Ziegenmilch vermischt. Er ist ein an-, aber kein aufregendes Getränk. Wohl bekomm's!



### REZEPT **Masala Chai**

Für 4 Personen:

650 ml Wasser

400 ml Vollmilch (alternativ Büffelmilch)

5 grüne Kardamomkapseln

6 Gewürznelken

2 Sternanis (oder 1 TL Anis)

1 Zimtstange

1 Stück Ingwer, frisch, in Scheiben gehackt

1 gehäufter EL schwarzer Assamtee

3 – 4 EL Zucker, Ahornsirup oder Honig (nach Belieben)