



JOSIA-DIY 2020:

„Linsengericht vs. Wildbraten – was haben Jakob und Esau mit uns zu tun?“
(Gen 25+32)

Stand: 21.09.2020
Aktuell verantwortlich: Jonathan Malisi & Samuel Stolz
Kontakt: jonathan@josia.org
samuel@josia.org

INHALT

1. Ablauf.....	2
2. Lieder.....	2
3. Checklisten.....	3
3.1. Checkliste Gastgeber.....	3
3.2. Checkliste Gäste.....	3
4. Rezeptvorschläge.....	5
4.1. Vorspeise.....	5
4.2. Hauptspeise.....	6
5. Quiz.....	7
6. Stream.....	7
7. Gebetsanliegen.....	7

Wir freuen uns, dass du beim [Josia-DIY](#) am 26. September dabei bist!

Das Thema „Linsengericht vs. Wildbraten“ soll dich und uns neu herausfordern und Gott ins Zentrum stellen. Wir wollen sehen, wie groß und schön Er ist und Ihm motivierter und freudigen nachfolgen als zuvor. In diesem Manual findest du noch die restlichen Infos, um für den Abend vorbereitet zu sein. Solltest du noch offene Fragen haben, dann wende dich gerne an uns!

1. ABLAUF

Uhrzeit	Inhalt
16:30 Uhr	Treffen und Ankommen; sich freuen über die kreative Kleidung der anderen
17:00 Uhr	Begrüßung
17:10 Uhr	Quiz
17:30 Uhr	Predigt 1: Gen 25,19-34 (Markus Depner)
18:15 Uhr	Gemeinsames Essen
19:30 Uhr	Erneute Begrüßung
19:35 Uhr	Predigt 2: Gen 32 (Paul Koch)
20:15 Uhr	Interview
20:30 Uhr	Verabschiedung
20:40 Uhr	Gebetsgemeinschaften, Lieder
21:00 Uhr	Ende

2. LIEDER

Die aufgeführten Lieder passen thematisch zu den Predigten. Du findest sie im *E21-Liederbuch* unter den angegebenen Nummern oder bei *SongSelect*.

- *Im Glauben leben* (66)
Ablauf: wie im Liederbuch
- *Komm du Quelle* (80)
Ablauf: wie im Liederbuch
- [Unser Himmel](#)
Ablauf: wie in den Noten im Anhang
- *Von guten Mächten treu und still umgeben* (114)

Ablauf: Str. 1 + 2, Ref., Str. 5, Ref., Str. 6, Ref.

3. CHECKLISTEN

3.1. Checkliste Gastgeber

Bald geht es los! Danke, dass du dich dazu entschieden hast, deine Wohnung zur Verfügung zu stellen. Damit du in der Planung nicht auf dich allein gestellt bist, kommt hier eine hilfreiche Liste. Arbeite sie einfach ab, dann kannst du dir sicher sein, dass du alles hast und der Abend rund läuft!

Ein paar Tage vorher

- Leute einladen (evtl. WhatsApp-Gruppe erstellen)
- Essen einkaufen (Rezeptvorschläge unten)
- Verkleidung für dich besorgen
- Musik organisieren (Instrumente, Liederbücher oder unsere Liedvorschläge)
- Medium besorgen, mit dem online geschaut werden kann (TV, Laptop, etc.)

Am Tag selbst

- Essen vorbereiten, damit möglichst wenig Zeit während des Josia-DIY gebraucht wird
- Wohnung aufräumen ;)
- Verkleidung anlegen
- Ab 16:30 Uhr die Leute reinlassen
- Ab 17:00 Uhr online sein

3.2. Checkliste Gäste

Du darfst als Teilnehmer bei einem Gastgeber zuhause essen und den Abend genießen. Damit der Abend gelingt, kannst du diese Liste checken und schauen, ob du alles hast.

Ein paar Tage vorher

- Gastgeber fragen, ob er bei irgendetwas Hilfe braucht (Essen, Musik, Medien, etc.)
- Verkleidung für dich besorgen
- Geld für das Essen für den Gastgeber besorgen

Am Tag selbst

- Verkleidung anlegen
- Geld mitnehmen
- Ab 16:30 Uhr beim Gastgeber aufkreuzen
- Freude mitbringen

4. REZEPTVORSCHLÄGE

4.1. Vorspeise

Zutaten für vier Personen

- 2 Möhren
- 2 kleine Zwiebeln
- 200g rote Linsen
- 2 Ei Butterschmalz
- 200g Joghurt
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 Liter Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Möhren und Zwiebeln fein würfeln und mit dem Schmalz in einem Topf glasig anbraten.
2. Die Linsen dazu geben und mit braten.
3. Gemüsebrühe dazu geben und bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen bis die Linsen weich sind.
4. Den Topf vom Herd nehmen, alles pürieren und den Joghurt unterheben.
5. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

4.2. Hauptspeise

Zutaten für zwölf Personen

- 500g Hackfleisch
- 300g Tatar oder Rinderhack
- 2 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El Paniermehl
- 1 große Zwiebel
- 1 TL Öl
- 125g Schafskäse
- 400g Blattspinat
- Gewürze

Zubereitung

1. Fleisch mit der gewürfelten Zwiebel in Öl anbraten
2. Anschließend mit Gewürzen, Eiern und Semmelmehl vermengen.
3. Die komplette Masse auf ein Backblech geben und gleichmäßig als Rechteck ausrollen.
4. Auf die ausgerollte Fleischmasse den Spinat verteilen.
5. Schafskäse über den Spinat zerbröseln.
6. Mit Pfeffer, Salz und Knoblauch würzen
7. Die Hackmasse mit Hilfe des Backpapiers aufrollen; die Enden u drücken und ab in den Ofen (200Grad/ ca. 40 Minuten). Als Beläge auf der Fleischmasse könnt Ihr Beliebiges verwenden (Bacon, Käse, Karotten, Gewürzgurken)

5. QUIZ

Einer von euch sollte sich für euch als Gruppe für das Quiz die App [Kahoot](#) herunterladen.

6. STREAM

Am Samstag kannst du den Stream über den Josiablog abrufen.

7. GEBETSANLIEGEN

Vorschläge für das gemeinsame Gebet in fünf kurzen Runden

- Übergänge – Erzählt einander kurz, vor welchem Übergang Ihr steht und was Euch daran besonders herausfordert. Danach beten ein paar Leute dafür.
- Gebet für die Gemeinde – Betet für eure Lokalgemeinden und die weltweite Christenheit. Denkt besonders an die Verfolgten. Dankt und bittet, dass Gott seinem Volk zum Sieg verhilft.
- Gebet für Josia – Betet kurz und knapp für einen Bereich von Josia, der Euch besonders am Herzen liegt: Leitungskreis, Freundeskreis, Organisationsbereiche (Küche, Ordner, ...).
- Mitnehmen und Weitergeben – Dankt Gott für etwas, was Euch heute beim Josia-DIY ermutigt hat. Bittet Gott, dass Er Euch hilft, diese Sache auch anderen weiterzugeben.
- Beten wie Jesus – Betet reihum. Jeder von Euch, der laut beten möchte, betet eine Zeile aus dem Vaterunser und wendet sie auf sich, seine Familie, Gemeinde, auf Josia oder ähnliches an.

UNSER HIMMEL

Text: Benjamin Depner, David Klautke, Edith Schuster

Musik: Benjamin Depner

Intro
♩ = 92
E Aadd9 C#m7 Aadd9

1. Wir sind
2. Vie - le

Vers
9 E Aadd9

Frem - de in der dunk - len Welt, denn für
Freu - denschenkst Du uns schon hier, gibst uns

13 C#m7 Aadd9

Dich hast zu uns aus - er-wählt. Tief in
Kraft zu le - ben, Herr, mit Dir. Auch im

17 E Aadd9

Sün - de wa - ren wir ver-lor'n, doch mit
Leid hält Dei - ne stark - ke Hand, führt uns

21 C#m7 Aadd9

Macht hast Du uns neu ge-bor'n. Herr,
si - cher ins ver - heiß' - ne Land. Vor

Pre-Chorus
25 F#m7 G#m7 Aadd9

Dich wer - den wir se - hen in voll - kom-me-ner Pracht, denn
Dei - nem Thron seh'n wir dann den voll - kom-me-nen Sieg, und

29 F#m7 G#m7 Aadd9

Dei - ne Kin - der trägst Du mit un - end-li-cher Macht. Wir schaun auf das
sin - gen un - ser'm Kö - nig ein un - end-li-ches Lied.

Chorus

33 A E $\text{C}\#\text{m7}$ B

Lamm auf dem Thron, un-ser al-ler-grö-ter Lohn, un-ser

37 A E B

Him-mel, den wir er-seh-nen. Je-sus, der

41 A E $\text{C}\#\text{m7}$ B

Got-tes-sohn, in dem al-le Fül-le wohnt, un-ser

45 A E B Beim 2x: zur Coda D.C. (E) *Fine*

Him-mel, den wir er-seh-nen. den wir er-seh-nen.

Bridge

50 $\text{F}\#\text{m7}$ $\text{G}\#\text{m7}$ A

Herr, nur Du sollst un-ser Vor-bild sein.

55 $\text{F}\#\text{m7}$ $\text{G}\#\text{m7}$ A

For-me du uns in Dein Bild hi-nein.

59 $\text{F}\#\text{m7}$ $\text{G}\#\text{m7}$ $\text{C}\#\text{m7}$ B A

Auf Dich woll'n wir se-hen und ver-trau'n Dir al-lein. Komm,

63 $\text{F}\#\text{m7}$ B E D.S. al Fine

leh-re uns Dir ähn-lich zu sein. Wirschau'nauf das