

## Ein Gedanke

Was willst du später mal werden? Ein Satz, den ich früher öfter gehört habe. Wenn ich als Kind gefragt wurde, welchen Beruf ich später mal haben möchte, habe ich sehr lange: „Kinderdorfmutter“ geantwortet. Wahrscheinlich ein eher außergewöhnlicher Berufswunsch für ein 12-jähriges Mädchen. Einen außergewöhnlichen Beruf, den hatte auch W.A. Bentley, ein Mann, der mich wirklich fasziniert. Er war Schneeforscher. Bereits im Jahr 1885 fing er an, mit einem selbst entwickelten Verfahren Schneekristalle unter dem Mikroskop zu fotografieren. Er war so fasziniert von ihnen und ihrer Einzigartigkeit, dass er mehr als 5.000 von ihnen fotografierte. Mehr als 5.000! Und nicht ein Paar war dabei, das sich komplett gleicht. Ich habe einen Bildband mit seinen Schneekristall-Fotos in meinem Regal stehen. Warum? Weil es mich fasziniert. Es fasziniert mich, wie Gott so unglaublich kreativ sein kann, dass ihm schon allein über 5.000 verschiedene Designs für Schneekristalle einfallen. Ich wäre sehr viel schneller am Ende meiner Kreativität angekommen. Und so ging es mir in meinem Leben schon öfter. Ich war mit meiner Kreativität, mit meinem Latein am Ende. Aber Gott nicht. Er ist so viel kreativer als ich. Sei es dabei, Schneekristalle zu designen oder dabei, einen Ausweg zu schaffen in einer Situation, die aus meiner Sicht ausweglos ist. „Was bei den Menschen unmöglich ist, ist möglich bei Gott.“ (Lukas 18,27) Was für ein Glück, dass Gott in seinem Handeln nicht auf das beschränkt ist, was ich mir vorstellen kann!



## Ein Wort

Gott zeigt mir den Weg, Wenn ich keinen Ausweg seh'. Bei ihm ist alles gut geplant, Besser als ich je geahnt. Gott zeigt mir den Weg, Wenn ich nur ganz mit ihm geh. Und meine Sorgen auf ihn leg, Zeigt er mir den Weg.

*Dt. Text: Gerhard Schnitter 1995/2002 / Ute Orth | Original: God Will Make A Way | Rechte: 1990, 2006 Integrity's Hosanna! Music*

## Eine Idee Osterbrezeln (ca. 8 Stück)

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 100 g Zucker, 100 ml Milch (bei Bedarf mehr), 125 g Margarine/Butter, 2 Eier.

Zubereitung: Mehl in einer großen Schüssel abwägen. Hefe in etwas Milch mit einem Teelöffel Zucker auflösen. Die aufgelöste Hefe in die Mitte des Mehls geben. 30min gehen lassen. Danach mit den übrigen Zutaten vermischen und nochmal 45min gehen lassen. Brezeln oder geflochtene runde Nester aus dem Teig formen und ebenfalls 45min gehen lassen. Mit zerlassener Butter bestreichen und bei 150-175°C Ober-/Unterhitze backen, bis die Brezeln goldbraun sind.

## Ein Termin

Miteinander beten hat Kraft – auch über Grenzen hinweg! Am **Mittwoch, den 31. März von 19:00-20:30**, kurz vor Ostern, lädt „Deutschland Betet!“ zu einer Aktion ein, bei der jeder mitmachen kann. Eine Stunde Hoffnung statt Resignation, eine Stunde gemeinsam statt Isolation. Seid Ihr dabei? Live über YouTube und BibelTV.

[www.deutschlandbetet.de](http://www.deutschlandbetet.de)

### Dank an

Gedanke: Lydia Scheuvs aus Pforzheim-Büchenbronn.

### Das Kleingedruckte

Weitere Informationen zur FrauenMail finden Sie unter <http://frauenmail.lgv.org>

Wenn Sie die FrauenMail nicht mehr erhalten möchten, schreiben Sie bitte eine Mail an [frauenmail@lgv.org](mailto:frauenmail@lgv.org) - Betreff: Austragung Newsletter.

Die Rechte an den geistlichen Impulsen der FrauenMail liegen beim Liebenzeller Gemeinschaftsverband.

© FrauenMail-Team (Redakteurin: Alisa Ott)