

## 8) Roter Oktober

### *Deutschland*

Unsere Region steht für Bodenständigkeit und die Bindung der Menschen an ihre Scholle. Beides deutet auf die Bedeutung der Landwirtschaft in früheren Zeiten, aber auch um das Wissen der Menschen, dass sie dem Boden viel verdanken, weil er den Lebensunterhalt, das täglich Brot sichert. Auf der anderen Seite hat Oberhessen durch Migration kulturell dazugewonnen. Menschen, die kamen und sesshaft wurden, brachten sich mit ihren Lebensgewohnheiten und kulturellen Errungenschaften ein. Die Region zeichnet aus, dass sie verstanden hat, beides, die Bodenständigkeit und die geistige Weite miteinander zu verbinden.

Unsere Suppe soll zunächst unserer Region Ausdruck verleihen (s. o.); das gilt sowohl für die Auswahl der Zutaten als auch für das geschmackliche Erleben.

Das "Kochlöffel"-Team servierte die Suppe auf dem Elisabeth-Sozialmarkt im vergangenen Jahr. Dort waren wir zum ersten Mal mit dem Projekt des Gemeindemittagstischs vertreten. Die Suppe sollte vermitteln, was wir unter sozialwesenorientierter Gemeindegarbeit verstehen, nämlich das Gegründetsein auf dem Evangelium Jesu Christi (Bodenständigkeit) und die Offenheit für alle Menschen (geistige Weite).

Die Suppe hat ihren jahreszeitlichen Platz im Herbst, wenn die Zeit für warme Suppen als Seelenwärmer gekommen ist, die die Kälte vertreiben.

### **Zutaten:**

- 750 gr Bete (roh, nicht gekocht)
- 1 große Zwiebel
- 3 cm Ingwer (geschält)
- 1 Birne (ggf. etwas mehr zum Servieren)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose Kokosmilch
- 500 ml Apfelsaft
- 1 Bio-Limette (Saft und abgeriebene Schale)
- etwas Öl
- zum Abschmecken: Apfelessig, Salz, Pfeffer
- zum Servieren: gewürfelte Birne, je nach Geschmack Petersilie, Koriander, Dill

### **Zubereitung:**

Klein geschnittene Zwiebel und Ingwer in Öl andünsten. Geschälte und gewürfelte Rote Bete sowie Birne hinzugeben und mitdünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und köcheln lassen, bis Gemüse und Obst gar sind. Apfel- und Limettensaft sowie Kokosmilch hinzugeben, pürieren und geriebene Limettenschale hinzugeben. Zum Schluss mit Salz, Apfelessig und Pfeffer abschmecken und mit gewürfelter Birne, je nach Geschmack, mit Petersilie, Koriander und Dill servieren.