



mauritiusbättle

Gemeindebrief der ev. Kirchengemeinde Pleidelsheim

Lebensrezepte

03/20

LEBENSREZEPTE

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

schön, dass Sie unseren neuen Gemeindebrief in Ihren Händen halten. Ich lade Sie ein, es sich gemütlich zu machen, vielleicht mit einer Tasse Kaffee oder Tee, vielleicht mit einem Plätzchen, mit Lebkuchen oder einem Stück Stollen (der Puderzucker wird wie Schnee auf den Seiten dieses Briefes glänzen).

Ums Essen wird es in diesem Brief gehen und um alles, was dazu gehört - Hunger, Appetit, Zutaten, Ideen, Gemeinschaft. Wir haben jede Autorin und jeden Autor gebeten, eines ihrer oder seiner Lieblingsrezepte dazu zustellen. Und ums Leben soll es gehen in diesem Brief. Ich glaube und spüre, dass mit den Lebensjahren die Erfahrung wächst - und damit wachsen auch die Rezepte, die man zur Verfügung hat in bestimmten alten, in neuen oder in immer wiederkehrenden Lebenssituationen. Was mir als Erstes einfällt beim Titel dieses Gemeindebriefes: ein Ehepaar aus unserer Gemeinde, von dem ich weiß, dass sie schon sehr viel miteinander erlebt haben - Schmerzliches und Schönes, Trauriges und Mutmachendes. Sie müssen immer wieder mit eigener Krankheit umgehen und beinahe täglich den Tagesplan oder den Jahresplan ändern. Sie müssen damit klarkommen, dass sich ständig ihre Ziele ändern und dass die Kraft für den Tag und auch für kleine Handgriffe keine Selbstverständlichkeit ist. Und in all dem sind die beiden hervorragende Gastgeber und ich warte darauf, dass sie ein Backbuch herausgibt.

Ich habe das Gefühl, sie hat für alle Lebenssituationen das passende Rezept. Vielleicht ist es das, was die großen deutschen Köche „authentische Küche“ nennen.

Vor ein paar Tagen erreichte mich ein Gebet. Eine jüngere Frau aus unserer Gemeinde erzählte mir, wie sie sich neuerdings in ihrem Leben etwas mehr Raum gegeben hat, um still zu werden - um sich und Gott zu begegnen. Ich stelle mir vor, dass die Dinge, die sie in diesem Raum wahrnimmt, hört und spürt, sie aufmerksam machen für alles, was um sie herum passiert. Und vielleicht kam so dieses Gebet über sie - ihr neues Tischgebet: Sie sitzt am Tisch und hält inne, bevor sie isst, sie atmet die Düfte ein, bestaunt das, was vor ihr steht und spricht: „Mögen alle Wesen, die zu diesem Essen beigetragen haben, glücklich sein.“ Seitdem sie mir das erzählt hat, sitze auch ich staunend vor dem Essen und denke: Woher kommen nur all diese Gewürze! Wie viele Tiere haben etwas von sich hergegeben oder sogar mit dem Leben dafür bezahlt! Wie viele Menschen haben gesät, gepflanzt, gegossen, gedüngt, geerntet, gesammelt, gerechnet, bestellt, transportiert, eingeräumt, verpackt, kassiert, gezahlt, gekämpft! Die ganze Welt auf meinem Tisch! Und dazu wahrscheinlich alle Höhen und Tiefen der Menschenleben.

Die Höhen und Tiefen in einem Leben können einem das Essen aber auch ganz schön schwer machen: Manchmal ist

man so aufgeregt, gespannt, in Vorfreude, verliebt und mit Schmetterlingen im Bauch, dass man keinen Bissen herunterbekommt. Braucht man in dem Falle auch gar nicht. Die Freude oder die Liebe können einen auch sättigen und stärken. Und Liebe schmeckt wirklich gut!

Manchmal kann einem aber auch etwas so auf den Magen schlagen, einen so erschüttern, so in Sorge bringen, dass man gar nichts essen kann. Was stärkt uns dann? Welches Rezept hilft in dieser Situation? Vielleicht so eines:

In einer Bäckerei in Paris trat ein Mann in den Laden, der seine Bestellung sehr traurig aufgab. Der Bäcker fragte ihn, was ihn bedrücke. Da erzählte der Mann, dass sein Kind gerade im Krankenhaus liege, weil es aus dem zweiten Stock aus dem Fenster gefallen sei. Der Bäcker nahm ein Stück Brot und teilte es wortlos mit dem Mann. Da betrat noch ein Kunde den Laden und der Bäcker sagte: „Kommen Sie, essen Sie ein Stück Brot mit uns. Das Kind dieses Mannes liegt im Krankenhaus und er macht sich große Sorgen.“

Tut Ihnen Gemeinschaft gut beim Essen? Kochen Sie gern für viele oder lieber nur für sich? Müssen Sie die Rezepte aus dem Kochbuch grundsätzlich verdoppeln oder eher halbieren? Kochen Sie lieber oder lassen Sie sich gern bekochen? Sind Sie gern Gastgeber oder lieber Gast am Tisch?

Von Jesus wird im Neuen Testament erzählt, dass er irgendwann, wahrschein-

lich im Alter von ungefähr dreißig Jahren, sein Zuhause und seine Heimat verlassen hatte, um unterwegs und nur noch zu Gast zu sein. Dort, wo er war, entstand immer eine Art Tischgemeinschaft (wobei die Menschen eher am Boden saßen oder lagen, um zu essen). Viele Menschen kamen zusammen, wenn Jesus zu Gast war. Oft waren auch Kritiker oder ausgesprochene Feinde am Tisch. Jesus hat sich auf sie eingelassen. Vielleicht nicht unbedingt eine Situation, die den Appetit steigert. Aber so hat er seinen Auftrag gelebt: zu Gast zu sein, sich auf die und das einzulassen, was da ist - ohne den Speiseplan vorzugeben oder die Gästeliste zu bestimmen. Es wird in der Bibel so oft von diesen Tischgemeinschaften erzählt, dass es Jesus ausgesprochen wichtig gewesen sein muss, beim Essen etwas von sich zu zeigen, was sonst vielleicht nicht so deutlich sichtbar geworden wäre.

Schließlich ist das gemeinsame Essen ein Kernstück unseres christlichen Glaubens geworden - eine der großen Hinterlassenschaften Jesu. Das Rezept ist denkbar einfach: Brot und Saft. Oder Wein. In Gemeinschaft. Das Wunderbare an dieser Gemeinschaft ist: sie ist größer und geht weiter - bis in die Unendlichkeit. Denn Jesus selbst hat uns zugesagt, dass er mitfeiern möchte und mitessen und ganz und gar dabei sein, wenn wir uns gemeinsam bei Essen und Trinken an ihn erinnern. Eigentlich nicht zu begrei-

fen. Wenn ich mir all diese Dinge durch den Kopf gehen lasse, fällt es mir schwerer das Rezept zu formulieren: Brot und Wein und Gemeinschaft und ... - Hoffnung? Gott? Unendlichkeit?

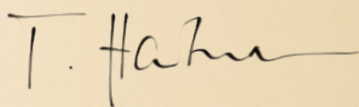
Das nächste Abendmahl wollen wir übrigens gerne mit Ihnen am

1. Weihnachtsfeiertag feiern. Sie können für sich zu Hause gern Brot und Saft oder Wein vorbereiten. Schicken Sie uns doch während des Gottesdienstes ein Bild von Ihrem Abendmahl, dann können wir am Ende des Gottesdienstes die große Abendmahlsgemeinschaft richtig sichtbar werden lassen!

Ich wünsche Ihnen und mir Appetit - aufs Essen und aufs Leben, dass die Mittel ausreichen, um wohltuend und im besten Fall sättigend oder sogar genussvoll kochen zu können und fordere uns heraus mit einem Bibelwort: Jesus spricht: „Ich bin das Brot.“ (Joh 6,35)

Es grüßt Sie herzlich, Ihre/Eure Pfarrerin

Tabea Hartmann



Mein Rezept

Zutaten:

300 ml warme Milch

90g Zucker

120g weiche Butter 1,5

Teelöffel Salz

1,5 Päckchen Trockenhefe

1 Päckchen (6g) geriebene Zitronenschale (z.B. Dr.Oetker) 680g

550er Mehl

**1 Ei + 1 Eigelb zum Einpinseln;
Hagelzucker.**

Zeit: Arbeitszeit ca.30 min, Gesamtzeit ca. 2,5-3 Stunden.

Weiche Butter in Stücken, dann Zucker, Salz, geriebene Zitronenschale und Hefe in eine Schüssel geben. Das Mehl einfüllen und ein Ei zugeben.

Dann den Teig kneten (alternativ mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät) und nach und nach die warme Milch zugeben.

Der Teig darf so weich sein, dass er sich gerade noch sauber vom Schüsselrand ablöst beim Kneten. Teig in Ruhe gehen lassen (ca. 1-1,5 Stunden, je nach Wärme).

Teig in drei gleich große Teile teilen und auf einen leicht mit

Mehl bestreuten Untergrund legen. Nacheinander „auswerkeln“ auf ca. 50 cm Länge.

Zopf flechten und dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Teig nochmals zehn Minuten gehen lassen, dann mit einem Messer an den „Kreuzungen“ etwas einschneiden, dann mit dem Eigelb (eventuell mit ein paar Tropfen Sahne oder Milch „vermehren“, wenn es zu wenig ist) einpinseln und gleich etwas Hagelzucker in gewünschter Menge auf den Zopf geben.

Ab in den vorgeheizten Ofen bei Anfangs 180 Grad Umluft, nach 5 min auf 160 Grad reduzieren. Nach ca. 30 Minuten ggf. mit einem Holzspieß (Schaschlik-Spieß) in den Hefezopf pieken und schauen, ob noch Teig kleben bleibt. Wenn nicht, ist der Hefezopf fertig, wenn ja, nochmal 5 min im Ofen lassen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen zum Abkühlen auf ein Gitter legen.

Fertig!

Guten Appetit!!!

Jochen

UNTERM KIRCHTURM

Früher war essen leicht. An jedem 1. Advent zum Beispiel, unterm Kirchturm, zwischen der Mauritiuskirche und dem Pfarrhaus: auf dem Pleidelsheimer Weihnachtsmarkt. Eigentlich mag ich keine Weihnachtsmärkte. Weihnachten ist mir so schon Markt genug. Ich mag keinen Glühwein, weil das einzige, das danach glüht, mein Migränekopf ist. Ich mag keinen Punsch und zwar nicht nur deshalb nicht, weil das Wort „Punsch“ für mich eine ungute Mischung aus dem englischen Wort „punch“ (Schlag) und dem deutschen Wort „panschen“ (verdünnen, verfälschen) ist, sondern weil Punsch für mich grundsätzlich ein Schlag in mein Feinschmeckergesicht ist. Außerdem mag ich keine Menschenaufläufe (nur Nudelaufäufe und Kartoffelaufäufe und Hühneraufäufe); ich mag keine Männer mit Nikolausmützen und auch keine Frauen mit Nikolausmützen; ich mag keine Kunsthandwerkerkunstwerke aus Salzteig, kein Jingle-Bells-Gequake aus miserablen Außenlautsprechern und auch keine kalten Käsefüße (von wem auch immer gebacken).

Kurzum: Weihnachtsmärkte sind für mich Teufelszeug. Nur eben der Pleidelsheimer Weihnachtsmarkt am 1. Advent nicht.

Was auch ein wenig daran liegt, dass meine Lieblingsfrau S. an jedem 1. Advent zum ersten Mal seit Wochen (Monaten? Jahren?) nicht arbeiten muss - und trotzdem gute Laune hat. Und es liegt (fast noch ein bisschen mehr) daran, dass man am 1. Advent in normalen Jahren, also in Jahren, in denen einem keine Pandemie den Speiseplan versaut, unterm Kirchturm sehr, sehr ordentlich essen kann. „Sehr, sehr“ bedeutet in diesem Zusammenhang: sehr viel und sehr gut.

Früher zuerst bei der SPD die Muchenbergersche Erbsensuppe (die leider schon seit einiger Zeit nicht nur in Pandemie Jahren nimmer vor sich hin erbst). Dann bei der Evangelischen Kirchengemeinde, die von Frau Baudisch mit einem großen Lächeln (und dreimal Nachschlag!) geschöpfte Kartoffelsuppe. Dann bei den italienischen Kulturvereinsfreunden ein nicht zu kleines Stück dampfende Pizza. Dann bei der OGL zwei bis sieben Crêpes mit Zimt und Zucker und Nutella und und und ... Dann beim Arbeitskreis Asyl syrisches Gebäck. Und dann (weil man nach so viel Süßem noch mal was Herzhaftes braucht) im Pfarrhof bis zu vier Flammkuchen. Und dann (weil man nach so viel Herzhaftem natürlich wieder etwas

Süßes haben MUSS MUSS MUSS), klingelt man bei der Lieblingspfarrerin, in der Hoffnung, dass diese die Lieblings-Donauwelle für den ganz privaten Einsatz (also für mich) gebacken hat (wobei man wissen muss, dass ich zu Donauwellen im Prinzip so stehe wie zu Weihnachtsmärkten – ich mag sie eigentlich nicht, nur halt die Donauwellen von Frau Hartmann!!!).

Weihnachtsmärkte sind für mich Teufelszeug. Nur eben der Pleidelsheimer Weihnachtsmarkt am 1. Advent nicht.

Dieses Jahr habe ich mich am 1. Advent an meinen Opa erinnert. Weil es nichts zum Essen gab, weil es keinen Pleidelsheimer Weihnachtsmarkt gab, und weil ich mich immer, wenn es nichts zum Essen gibt, an einen Spruch meines Opas erinnere und an den Text, in dem ich diesen besonderen Spruch vor Jahren schon einmal aufgeschrieben hatte. Früher war essen leicht. Und mit „früher“ meine ich nicht die Zeit, über die Opa L. immer sagte (jetzt kommt der Spruch; Anm. d. Red.): „Mir hend gar net so viel Wuarscht essa kenna, dass onsre Kender von dr Haut satt worda send!“ Mit „früher“ meine ich die Zeit, als ich sieben

war. Opa L. saß mit seinem fleckigen Grobrippunterhemd am Holztisch, legte einen Riesenlaib Sauerteigbrot auf seinen gymnastiballgroßen Bauch, drückte das Brot mit der Linken an seine Brust und schnitt mit einem Säbel in der Rechten, zum Körper herziehend, eine daumendicke Scheibe davon ab. Und Opa L. hatte Riesendaumen. Dann belegte er die Brotscheibe mit ringfingerdicken Tranchen (Opa L. hatte auch Riesenringfinger) von nicht streichzarter Sauerahmbutter, bewarf dieses direkt aus dem Schlaraffenland kommende Glücksmonster mit zwei Hand voll grobem Salz, gab mir dieses Urbild von einem Butterbrot in die Finger und sagte, während der Rauhaardackel namens Bürschle seinen Salzbedarf an den Schweißfüßen von Opa L. leckend deckte: „So! On jetzt iss, dass was wirsch!“ Danach Apfelkuchen von Oma E. und Kondensmilch direkt aus der Dose – und wehe, man wollte nach dem achten Stück Kuchen kein neuntes mehr: „Hat Dir’s net gschmeckt?“ Oma E. konnte sehr überzeugend sein. Heute, 45 Jahre später, sitzt man beim Kieferorthopäden und liest, auf Tochter E. wartend, eine Ausgabe von „Zeit Wissen“. Und es wird einem schnell klar, dass nicht nur die neue „Aber-ohne“-Nahrungsaufnahmekultur (Aber ohne Gluten! Aber ohne Laktose! Aber ohne Kohlenhydrate! Aber ohne Zucker! Aber ohne Alkohol!

Aber ohne Geschmacksverstärker! Aber ohne alles!) das Essen zur vertrackten Sache macht. Bevor man riecht, beißt, schmeckt, kaut, schlotzt, schmatzt, mampft, äst, malmt, sich ergötzt und labt und erquickt, MUSS man laut „Zeit-Wissen“ UNBEDINGT einige Faustregeln beachten.

Die Faustregel Tierschutz zum Beispiel: „Essen Sie Tiere, die durch eine Kugel gestorben sind“, die Faustregel Gesundheit („Essen Sie nicht vor dem Fernseher“), Faustregel Soziales („Kaufen Sie beim Bauern ein“), Faustregel Umwelt („Seien Sie sparsam mit Butter und Käse“). Zusammen 34 Faustregeln!

Opa L. hatte nur eine Faustregel: „Woisch, wia mr a guade Briah kocht? Nemmsch drei Kilo Siedfloisch - ond ganz wenich Wasser!“ Wenn mich jemand nach meinem Lebensrezept fragen würde, nach meinen Lebensweisheiten, ich würde antworten: „Alles, was mein Opa L. gesagt hat!“

Matthias Hohnecker



Lebensrezepte

Man braucht für vier Personen als Vorspeise (als Hauptgang die Menge verdoppeln):

25 Champignons, 2 feingewürfelte Schalotten, 2 gehackte Knoblauchzehen, 80 Gramm Butter, 120 Gramm Carnaroli-Reis, 100 Milliliter Weißwein, einen halben Liter Geflügelfond, 60 Gramm geriebenen Parmesan und gehackte, glatte Petersilie.

Einen meiner Favoriten koche ich seit fast 25 Jahren, entsprechend butterfleckig ist das Rezeptblatt: ein Champignon-Risotto von Harald Wohlfahrt, erschienen am 12. Dezember 1996 im „Stern“ als Teil eines Weihnachtsmenüs des Dreisternekochs. Und wer dachte, man müsse ein Risotto dauernd rühren, weil es sonst anhänge – falsch gedacht. Dieses Risotto ist so einfach zu machen, aber so schmackofatzig, dass aus der Zungenpfütze schnell ein Zungenmeer wird.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Champignonstiele fein würfeln (Moulinette!), die Champignonköpfe fächerartig aufschneiden. Schalotten, eine Knoblauchzehe und die Pilzwürfel in der Hälfte der Butter in einem Topf andünsten, den Reis dazu rühren. Wein und Geflügelfond dazu gießen, umrühren und im geschlossenen Topf im Ofen 30 Minuten quellen lassen. Nach 15 Minuten die Champignonkopffächer mit aufs Blech in den Ofen legen. Das Risotto mit dem Parmesan, der restlichen Butter, der zweiten Knoblauchzehe, etwas Salz und schwarzem Pfeffer verrühren und mit den Pilzköpfen und der Petersilie auf Tellern anrichten.

DIE UNVERTRÄGLICHEN

Kennen Sie auch einen dieser „Unverträglichen“? Diesen nicht mehr ganz so neuen Schrecken aller Gastgeber? Eine Laktose- und Histaminintolerante? Einen Gluten- und Glutamatunverträglichen? Eine gegen alles Mögliche Allergische? Einen Kohlenhydratverweigerer? Frutarier, Vegetarier mit und ohne Ei, Veganer und so weiter und so fort ...? Also Menschen, die nicht einfach mal so abgefüttert werden können oder abgefüttert werden wollen, sondern gerne und ausführlich ihre Problemchen beklagen, sich mit ihren Extrawünschen und mit verkniffenem Mund auf jeder Party in den Mittelpunkt drängen? Die bei jedem Restaurantbesuch stundenlang die Speisekarte rauf und runter studieren, jede Zutat in der Küche hinterfragen lassen, nur um dann pikiert einen Salat ohne Dressing zu bestellen?

Ja? Kennen Sie? Und sind Sie von diesen Unverträglichen auch so genervt? Gut, also, nun - ein Geständnis: Ich bin eine von diesen Unverträglichen.

Ich Sorge regelmäßig dafür, dass Menschen, die mich freundlich zu sich zum Essen einladen und um meine Schattenseite wissen, Schweißausbrüche kriegen. Jeder Einladung zum Kaffee folgt reflexartig die von Panik begleitete Frage: „Was kann ich Dir denn überhaupt

anbieten?“ Diese Frage wird nur von der bestürzenden Erkenntnis getoppt: „Oh Gott, jetzt habe ich gar nichts für Dich da!“

Und wissen Sie was? Ich bin froh, dass ich solche Fragen aufwerfe. Denn seit ich weiß, dass ich eine Unverträgliche bin, geht es mir wieder richtig gut!

Klar tun mir meine Mitmenschen leid, die ich in solche Überlegungen und Feststellungen dränge.

Denn ich weiß, dass sie sich tatsächlich Gedanken machen, womit sie mir an der Kaffeetafel eine Freude machen können oder dass sie mich gerne mal mit einem leckeren Abendessen verwöhnen möchten. Aber seit ich weiß, was mein Körper verträgt (und was nicht), sind wir zwei uns wieder einig - und mein Alltag ist wieder planbar. Dafür streiche ich gern bestimmte Lebensmittel von meinem Speiseplan.

Natürlich ist jetzt nicht alles gut, nur weil mein Körper dank der richtigen Zutaten wieder funktioniert. Oft stoße ich Menschen vor den Kopf, weil ich die eigens für mich gekauften oder zubereiteten Lebensmittel dann doch nicht essen kann. Den glutenfreien Kuchen muss ich stehen lassen, weil er leider mit Hühnereiern gebacken wurde. Und auch die extra besorgte laktosefreie Milch für meinen

Kaffee muss ungetrunken bleiben, weil auch laktosefreie Milch aus der Kuh stammt und mein Körper zwar prima mit Laktose klarkommt, aber nicht mit Kuhmilch. Die Situation ist dann sowohl für den Gastgeber als auch für mich einfach nur: doof.

Und natürlich bin ich nicht mehr so spontan in meinen Entscheidungen wie früher. Mal kurz nach Lust und Laune kaufen, worauf man Appetit hat, mal eben den leeren Kühlschrank ignorieren und das Vesper für die Arbeit unterwegs beim Bäcker holen – das geht eben nicht mehr.

Vielmehr heißt es jetzt beim Einkauf Zutatenlisten zu lesen, die trotz gesetzlicher Auflagen leider immer noch viel zu klein auf der jeweiligen Verpackung aufgedruckt sind. Immerhin sind nun die Allergene hervorgehoben, was den Zeitaufwand erheblich verkleinert. Trotzdem, ohne Brille geht hier bei mir nichts mehr. Auch die Wahl des Restaurants muss gut überlegt sein. Bietet das Haus bereits von sich aus Alternativen für Allergiker und Unverträgliche an? Sind die Gerichte so, dass ich mir vorstellen kann, dass ich etwas Passendes finde?

Und leider muss ich auch dann, trotz aller Sorgfalt und Planung, mit Rückschlägen und Enttäuschungen leben. Wieder mal was unter der allgemeinen Bezeichnung „Gewürze“ versteckt gewesen, das ich nicht vertrage und nun leider gegessen habe. Ein Restaurant, das Werbung da-

mit macht, in besonderer Weise auf Allergiker und Menschen mit Unverträglichkeiten eingehen zu können, um dann fantasie- und lieblos ein Stück Fleisch mit wässrigen Kartoffeln als „Sternenküche“ zu überkauften Preisen serviert.

Aber das ist nur die eine Wahrheit. Die andere Wahrheit ist, dass durch meine Unverträglichkeiten sich ganz viele Dinge in meinem Leben nicht ergeben hätten, die ich nicht mehr missen möchte. Bei uns wird nun fast jeden Tag frisch gekocht.

In der Küche wird dann palavert, diskutiert, überlegt, nebenbei gekocht, auch mal gestritten und wieder darüber gelacht. Und manchmal sieht es da aus - Sie wissen schon ...

Unsere Küche hat zwischenzeitlich alle erdenklichen Ernährungsformen durchlitten. Nun hat sie Unterstützung durch eine Außenstelle auf unserer Terrasse erhalten. Eine selbstgebaute Außenküche, mein lang gehegter Traum, der sicher nicht erfüllt worden wäre, wenn ich nicht darauf angewiesen wäre, vieles selbst zu kochen.

Ja, kochen macht mir wieder Spaß. Deshalb bringe ich mich auch gerne im Kochteam unserer Gemeinde ein. Klar kochen wir da auch Dinge, vor allem Nachtische, die ich nicht essen kann. Und umso mehr freue ich mich, wenn ich am Kochtag im Gemeindehaus den Kühlschrank öffne und dann darin einen extra für mich vorbereiteten Nachtisch

finde. Wie schön, so lecker schmecken zu dürfen, dass ihr an mich denkt. Danke dafür.

Da ich keine Hühner-, aber andere Vogeleier essen darf, bin ich, dank meiner Kinder, stolze Besitzerin eines „Rudels“ Laufenten. Ich freue mich jetzt schon auf die kommende Legesaison, während der ich jeden Tag ein frisches Ei aus dem Stall holen darf.

Ich kann nun wieder aktiv meinen Alltag gestalten. Wie klein und unfähig habe ich mich gefühlt, wenn mich totale Erschöpfung übermannt hat, mir am Esstisch beim gemeinsamen Mittagessen mit den Kindern einfach im Sitzen die Augen zugefallen sind. Wie peinlich berührt war ich, Feiern und Feste Hals über Kopf verlassen zu müssen, weil mein Körper rebellierte. Das alles passiert nun nur noch ganz selten, weil ich weiß, was ich meinem Körper, was ich mir, zumuten kann. Es war ein langer und zäher Weg.

In dieser Zeit habe ich gelernt, dass ich selbst dafür verantwortlich bin und entscheiden muss, was ich esse, dass ich entscheide, was mir guttut.

Ich habe zwischenzeitlich gelernt, dass ich das nicht nur auf meine Ernährung begrenzen darf, sondern auf alles in meinem Leben ausdehnen muss.

Was tut mir gut? Was bin ich bereit hinzunehmen, hinunterzuschlucken? Wer mich kennt, weiß, dass ich gerne koche. Und meist habe ich schon irgendwo das richtige Rezept, den richtigen Kniff, damit

dann das, was ich koche, auch (fast) jedem schmeckt.

Was mir guttut, dafür habe ich schon ein Gespür, eine Richtung. Vielleicht schon einen Plan, ein Rezept. Was ich aber hinzunehmen bereit bin, was hinunterzuschlucken - dafür fehlt mir noch das richtige Rezept.

Was spreche ich an, weil meine Grenzen überschritten sind? Ist es ein Thema Wert, angesprochen zu werden oder ist mir der Preis zu hoch, dadurch einen anderen zu verletzen? Kaue ich auf dem zähen Brocken lieber noch ein bisschen rum? Vielleicht wird er ja doch noch verdaubar?

Leider fehlt mir hier noch das gewisse Etwas, mein Kniff.

Aber vielleicht gilt hier wie beim Kochen und in vielen Lebenslagen die Devise: Übung macht den Meister.

Vielleicht muss ich einfach mal eine Portion Mut mit einer Prise Fingerspitzengefühl vermengen und dann die Dinge ansprechen, die mir nicht guttun. Vielleicht verzieht mein Gegenüber dann das Gesicht, weil ihm das nicht schmeckt. Aber vielleicht gelingt es mir auch, Dinge, die nicht guttun, auszuräumen und sowohl ihm als auch mir ein wohliges, sattes Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Damit es mir weiterhin gut geht, werde ich weiter an einem Rezept feilen. Vielleicht noch eine Prise ...

Mein Rezept

Seit ich um meine Unverträglichkeiten kenne, weiß ich, wie mühsam es sein kann, bei Festen, Familienfeiern oder anderen Anlässen etwas zu finden, das ich bedenkenlos essen kann. Deshalb habe ich mir angewöhnt, meine Gäste vorab zu fragen, ob sie etwas nicht mögen oder nicht vertragen.

Eine liebe Freundin hat mir auf diese Frage einmal geantwortet: „Das ist jetzt aber blöd. Mir schmeckt leider alles!“

So ist das bei mir auch. Deshalb habe ich kein eigentliches Lieblingsrezept. Im Moment finde ich die asiatische Küche für mich sehr passend, da sie kaum Lebensmittel verwendet, die ich meiden muss.

Bei einem Essen in einem asiatischen Restaurant hat sich der Wirt zu uns gesetzt und uns die Grundidee seiner Küche dargelegt. Dabei ordnet er jedem Gewürz eine der vier Jahreszeiten zu. Es müssen immer alle vier Jahreszeiten in einem Gericht vorhanden sein, damit es ausgewogen ist. Je nach Jahreszeit gewichtet man dann die Gewürze. Kocht man also in der Winterzeit, dann gibt man nicht nur ein, sondern zwei oder drei Wintergewürze hinzu.

Vielleicht ist das ja auch ein gutes Lebensrezept. Man hat ein Grundrezept, eine feste Basis, die so gut ist, dass von ihr aus alles Weitere wachsen kann und zu der man aber auch immer wieder zurückgehen kann, wenn es mal schwer wird im Leben.

Natürlich habe ich versucht, das leckere Gericht nachzukochen, ohne zu wissen, welches Gewürz für welche Jahreszeit steht. Dabei habe ich für mich einen Gewürzmix gefunden, der nun Basis ist für ganz verschiedene Gerichte: 3 ganze Sternanis, 1 - 2 Zimtstangen (einmal durchgebrochen), 8 Kardamomkapseln

6 - 8 ganze Nelken,
4 Lorbeerblätter, 1 daumen-
großes Stück geschälten Ingwer
(in Scheiben geschnitten oder gerieben),
4 Kaffirlimettenblätter (frisch oder ge-
trocknet)

Zusammen in einer Pfanne leicht anrö-
sten bis die Gewürze zu duften beginnen.
Dann mit Gemüsebrühe (ein Viertel bis
ein halber Liter, je nach später benötigter
Soßenmenge) ablöschen, ein wenig ein-
köcheln lassen und für später zur Seite
stellen.

Verschiedene Gemüse, die Ihnen/euch
passend zur asiatischen Küche erschei-
nen oder einfach gut schmecken, in
mundgerechte Stücke schneiden und in
der Pfanne anbraten.

Mit dem Sud ablöschen und weiterga-
ren.

Wer mag, kann auch noch scharf ange-
bratene Fleischstreifen hinzufügen.

Je nach Geschmack mit, Pfeffer, Chili
(frisch oder getrocknet), etwas Salz und/
oder Sojasoße abschmecken.

Eventuell noch Kokosmilch dazugeben
und bei Bedarf die Soße etwas binden.
Oder ohne Kokosmilch mit einem guten
Schuss Essig, braunem Zucker oder Ho-
nig die süß-saure Variante?

Dazu schmecken dann Reis, asiatische
Nudeln aus Weizen oder Glasnudeln.

Falls Sie/ihr zuhause auch so ganz spe-
zielle Menschen am Tisch sitzen habt,
die es doof finden, die Gewürze aus dem
Essen zu fischen, dann einfach den Ge-
würzsud durch ein Sieb abgießen. Die
Gewürze in ein Teesieb geben und weiter
mitgaren lassen.

Viel Spaß beim Aus-
probieren & gutes
Gelingen.

Anke Frühling-Spiegel



Ein Rezept verhilft dazu, ein Produkt herzustellen, eine Mahlzeit zum Beispiel. Aufgeschriebenes macht es möglich, dass das Produkt gelingt. Aber was, wenn wir kein Rezept haben? Verloren - oder noch nie eines gehabt?

„Was soll ich nur tun?“, diese Frage wird mir und meinen KollegInnen in der Beratungsstelle oft gestellt. Menschen in Not fragen manchmal konkret nach einem „Rezept“. Wollen einen Rat, den sie befolgen können. Einen Tipp, der funktioniert. Hilfe, die sie entlastet. Unterstützung, die ihre Probleme löst.

Ein Beispiel: Familie Müller (Name geändert) hat große Geldprobleme. Der Strom wurde abgestellt, zwei Monatsmieten konnten nicht bezahlt werden. Der Antrag auf Wohngeld wurde abgelehnt, weil die Miete zu hoch ist. Der Ehemann war schon sieben Monate in einer psychiatrischen Klinik – er kann die Situation kaum aushalten. Die Ehefrau hat, wegen des Umzugs, ihren Minijob verloren. Beide haben einen achtjährigen Sohn mit Unterstützungsbedarf, der viel Zuwendung braucht. In der Beratung sagte die Mutter: „Bitte helfen Sie uns. Was können wir tun?“

Bei solche Anfragen können wir manchmal helfen, oft aber auch nicht. Meist wollen wir dieser Aufforderung auch gar nicht

nachkommen. Nicht, weil wir unwillig sind, sondern weil wir davon ausgehen, dass die Lösung vieler Probleme bei den Menschen selbst zu finden ist. Und das ist unser Rezept: sich mit den Menschen auf den Weg machen und das Rezept für die Lösung ihrer Probleme suchen und finden.

Wie geht das?

Erst einmal viele Informationen sammeln. Das geht mit Fragen. Und zwar mit Fragen, um Fakten zu sammeln - und um sogenannte „offene“ Fragen.

Um eine Bearbeitungs- und Lösungsebene zu finden, eignet sich diese Frage: „Wie haben Sie bisher Veränderungen bewältigt? Was hat Ihnen geholfen?“ Daraus ergeben sich häufig bisher angewandte Strategien, an denen man weiterarbeiten kann.

Oder diese Frage: „Welche Rezepte haben Sie bisher angewendet?“ Welche sind gelungen? Welche nicht? Daraus ergeben sich Chancen, um Klarheit und Strukturen in die Ist-Situation zu bringen. Manchmal gelingt auch eine Fokussierung auf wesentliche Lösungsalternativen. Systemisch arbeitende BeraterInnen gehen davon aus, dass es für ein Problem mindestens sieben Lösungsmöglichkeiten gibt. Nach diesem „Rezept“ zu arbeiten, erweitert die Lösungsebene ungemein

und überrascht die Klienten oft. Im Gespräch kann man dann erörtern, welcher Lösungsschritt der Leichteste ist, welche der Schwerste.

Offene Fragen lassen den Befragten Spielraum bei der Antwort und bringen ihn oder sie zum Erzählen. Oft auch gepaart mit dem Verlassen des eigenen Standpunktes und mit dem Zulassen einer neuen Betrachtungsweise.

Um dem Sohn sein Leibgericht zu kochen, muss der Strom wieder fließen. Das war der Mutter das Wichtigste. Die Lösung war, dass wir von der Bezirksstelle die Stromschulden bezahlt haben.

Somit haben wir ein Problem gelöst, aber das war auch das Leichteste. Dennoch war es eine riesige Erleichterung für die Mutter. So konnte sie aufatmen, durchatmen und ihre Gedanken sammeln.

Sie fand im weiteren Verlauf heraus, welche ihrer bisherigen Lösungsrezepte nicht funktioniert haben. Im Gespräch konnten wir alternative Strategien für die anderen Probleme sammeln, besprechen, strukturieren und bewerten.

Sie verließ die Beratungsstelle mit dem guten Gefühl, etwas erreicht zu haben und freute sich auf den nächsten Tag, wenn sie wieder kochen konnte.

Ich fragte dann sogleich nach dem Lieblingsgericht ihres Sohnes. Ihre Antwort darauf: „Schniposa!“ (Schnitzel, Pommes und Salat).

So bleibe ich zurück, in Gedanken noch bei der Familie, die sich wirklich in einer

sehr schwierigen Situation befindet. Sie wird wiederkommen. Das ist gut. Und ich, ich habe mittlerweile Hunger bekommen. Schniposa. Hm. Ich versuche eigentlich seit vielen Jahren Vegetarier zu werden, erliege aber manchmal der Verlockung eines guten Rinderbratens mit Spätzle ...

Eine schmackhafte, vegetarische Alternative ist:

Pilzragout mit Spätzle & Salat

300 g	Champions
300 g	Steinpilze
150 g	Pfifferlinge
2 El	Mehl
300 ml	Gemüsebrühe
150 g	Crème fraîche
	Petersilie nach Bedarf & Geschmack
	Salz und Pfeffer

Spätzle:

Meine Lieblingsschüssel zu $\frac{3}{4}$ mit, ungesundem Weizenmehl Typ 405, füllen. (Ca. 350 gr.) Zehn Eier hineingeben. Dazu einen Teelöffel Salz. Alles verrühren. Nun kommt es auf die Konsistenz an. Der Teig muss so fest sein, dass er nur mit Mühe durch die Spätzlesmaschine zu drücken ist. Dann werden die Spätzle schön fest. Wichtig: Teig etwas ruhen lassen.

Frau M. hat hoffentlich neue „Lebensrezepte“ durch die Beratung entdecken können, so dass sie gestärkt ist für die weiteren Aufgaben, die vor ihr liegen.

Rainer Bauer
Diakonische Bezirksstelle
Marbach



SO ISST GEMEINDE!

Essen hält Leib und Gemeindeseele zusammen: Dieses schon im Allgemeinen gültige Sprichwort ist ganz im Besonderen für das Pleidelsheimer „Essen für die Kirche“ treffend. Seit viereinhalb Jahren wird normalerweise einmal im Monat im Gemeindehaus gekocht – und eigentlich ist es wurscht, was auf den Tisch kommt. Erstens, weil immer alles wunderbar schmeckt. Und zweitens, weil neben dem Essen auch und vor allem die Gemeinschaft wichtig ist. Man trifft an diesen Mittwochnachmittagen immer wieder sehr unterschiedliche Menschen im Gemeindehaus. Kinder, Jugendliche, Senioren, Berufstätige zum Mittagstisch, Protestanten, Katholiken, oft auch Menschen, die man nicht aus der Kirche kennt. Man sitzt immer wieder in ganz verschiedenen Zusammensetzungen an den Tischen und isst und spricht und hört zu. Wenn man überhaupt einen Platz bekommt ...

Ein Küchenbericht von Gerda Bollinger und Barbara Failmezger.

„Essen für die Kirche“ – die Renner sind: Linsen und Spätzle, Maultaschen und Kartoffelsalat, Braten mit Knödel und Kraut. Der Auslöser für unser monatliches Kochen war die Kirchenrenovierung. Das erste Gericht, in der Gemeindehausküche im Frühjahr 2016 gekocht, waren Spaghetti mit Tomatensauce und Blattsalat. Damit haben wir bei der Premiere rund 40 Gäste bewirtet. Was sich im Anschluss in der „Spendenkanne“ findet, ermutigt uns zum Weitermachen. Ein festes Team von zehn Frauen, unterstützt von einigen Ehemännern zum Tische schleppen, findet sich zusammen.

Schnell bemerken wir, dass eine gute Vorplanung notwendig ist. Wie kommen die ausgewählten Gerichte bei den Gästen an? Kommen 80 oder 100 oder vielleicht nur 40 Personen, zum Beispiel bei etwas Vegetarischem, einem Gemüsegericht? Bald ist klar: es geht unseren Gästen um das Essen in der Gemeinschaft. Gerne verweilen sie nach dem Nachtschmaus noch zu einem Plausch mit einem feinen Espresso. Wichtig ist uns, heimische und saisonale Kost mit frischen Lebensmitteln und dem Einkaufen im Ort. Alles wird ohne Fertigprodukte frisch gekocht. Das Abschmecken ist immer eine kreative Herausforderung. Eine besondere Freude ist es für die „Vorköchinnen“, wenn es dann den Geschmack des ganzen Teams trifft.

Am 19. Februar 2020 servieren wir Sauerkraut mit Kassler und Kartoffelbrei. Schon dienstags köcheln 20 Kilo Sauerkraut im größten Topf auf dem Hockerkocher und hinterlassen eine eindeutige Duftnote. Mittwoch früh werden 25 Kilo Kartoffeln geschält, gekocht und durchgepresst. Das fertige Kassler liefert pünktlich auf 12 Uhr der Metzger. 90 Gäste lassen es sich wieder schmecken.

Für das Essen am 18. März sind die Maultaschen für 100 Personen gleich am Anfang des Monats bestellt. Doch jetzt kommt alles anders ... Das Gemeindehaus ist schlagartig verwaist. Die schöne, neue Terrasse kann nicht genutzt werden. Wir Kochfrauen sind traurig. Essen ist ein sinnlicher Genuss und ein leibhaftiges Erlebnis. Es funktioniert nicht digital. Oft hören wir, dass auch viele Pleidelsheimer das gemeinsame Essen sehr vermissen.

Noch können wir nicht sagen, wann unsere Gemeindehausküche wieder dampft.

Gerne ermuntern wir Sie zum Nachkochen, Mengen für 4 Personen

Herbstliches Kokos-Curry-Gemüse mit Kürbis und Reis

1 Zwiebel, würfeln

etwas frischen Ingwer, fein hacken

1 Knoblauchzehe, fein hacken

1 halbe Stange Lauch, in Ringe schneiden

ca. 700 g Kürbis, gewürfelt, Hokaido, Butternut oder Muskat

1-2 große Möhren, würfeln

2-3 große Kartoffeln, würfeln oder Süßkartoffel, Paprika, Zucchini, Fenchel...

2 Tassen Langkornreis

1 kleine Dose Kokos-Milch

Alles hintereinander in Kokos- oder Erdnussöl andämpfen, mit Curry, Salz und Pfeffer würzen

2 Tassen Reis dazu geben, gut verrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen.

Nach ca. 25 Min. 1 kleine Dose Kokos-Milch dazu geben alles kurz köcheln lassen und nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Wer mag ergänzt mit kurz angebratenem geschnetzeltem Hühner- oder Putenfleisch

Zimtmouse

250 g Quark 20 %

2 EL Zucker

4 EL Orangensaft, frisch gepresst

1 TL Zimt

alles verrühren

4 Blatt Gelatine, auflösen,
unterrühren

100 ml Sahne, steif geschlagen nach

Abbinden der Masse

unterheben

Orangencreme

½ l Orangensaft zum Kochen bringen

1 Päckchen Vanillepuddingpulver mit Saft und 1 EL Zucker glatt rühren

In den köchelnden Saft einrühren, vom Herd nehmen

½ Becher Creme Fresh in den heißen Pudding unterrühren



REZEPT FÜR EINE GUTE ARBEIT IM KIRCHENGEMEINDERAT

Nach sieben Jahren und etlichen Projekten verlässt Klaus Holzwarth den Kirchengemeinderat – aber nicht die Kirchengemeinde. „Ich helfe auch weiterhin gerne dort mit, wo ich gebraucht werde“, sagt der leidenschaftliche Hobbykoch. Ein Interview über Lebensrezepte, die Arbeit in der Kirchengemeinde, das Christsein – und seine Abneigung gegen Fertiggerichte aller Art.

Samuel Hartmann: Lieber Klaus, Du hast eine ganze Menge Talente! In der Kirchengemeinde durften wir uns davon in den vergangenen sieben Jahren überzeugen. Du hast Dich eingebracht im Kirchengemeinderat, bei so vielen Bauprojekten in unserer Gemeinde, etwa bei der Kirchenrenovierung, die Sakristei hast Du quasi alleine restauriert, im Gemeindehausgarten - um nur einige der Projekte zu nennen. Du singst im Kirchenchor, hast bei Theatertagesdiensten mitgespielt und stehst beim Essen für die Kirche an der Espressomaschine. Gehört das Kochen eigentlich auch zu Deinen Talenten und Leidenschaften?

Klaus Holzwarth: Das Kochen ist vielleicht sogar mein Ur-Talent. Nach der Schule wollte ich eigentlich sehr gerne Koch und Konditor werden, Ende der 1950er Jahre war das. Mein Vater war von diesen Plänen allerdings nicht so begeistert. Er meinte: Du gehst zum Maler Mayer. Zur damaligen Zeit waren Widersprüche nicht so gerne gesehen. Also blieb mir das Kochen als Hobby. Ich bin meiner Mutter dankbar, weil ich sehr viel von ihr gelernt habe.

Samuel Hartmann: Was gibt Dir das Kochen?

Klaus Holzwarth: Kochen ist für mich Entspannung. Ich stehe gerne in der Küche und mache etwas Kreatives. Ich lese schon auch manchmal ein Rezept und verinnerliche das, koche dann aber am liebsten aus dem Kopf und aus dem Gefühl heraus.

Samuel Hartmann: So hätte ich Dich tatsächlich auch eingeschätzt. Du bist einer, der auch in anderen Lebensbereichen gerne kreativ unterwegs ist, der schaut, was ist jetzt machbar, was ist als nächstes dran, der sich nicht nur an vorgegebene Rezepte hält. Ist das so?

Klaus Holzwarth: Das ist genauso. Ich bin kein Freund von Fertiggerichten, sondern mag die frische Küche und möchte am liebsten aus frischen Produkten was Gutes machen. Das steht sicher auch für das Leben. Wenn ich zum Beispiel meinen beruflichen Werdegang betrachte, dann kann ich das auch erkennen. Ich war nie unzufrieden mit meinen grundsätzlichen Entscheidungen, wollte aber auch immer noch etwas mehr daraus machen. Nach meiner Ausbildung habe ich mich dann zum Restaurator weitergebildet und war überall in Deutschland unterwegs, habe Kirchen und Schlösser, zum Beispiel die Benninger Kirche, restauriert. Danach wollte ich wieder was Neues machen und hab mich in der Schule weitergebildet und bin dann in die Farbenchemie eingestiegen. Mit umweltfreundlichen Pulverlacken ohne Lösemittel habe ich mich dann bis zur Rente beschäftigt.

Samuel Hartmann: Würdest Du sagen, dass es so etwas wie Lebensrezepte überhaupt gibt?

Klaus Holzwarth: Da muss ich ein wenig überlegen. Ja, ich glaube schon, dass jeder für sich nach den richtigen Rezepten suchen muss und seine eigenen Rezepte finden kann. Jedem ist da etwas Eigenes gegeben, etwas, das ihn weiterbringt und ihm Freude macht. Wahrscheinlich muss man da ein Leben lang offenbleiben, wie sich Lebensrezepte auch verändern und bei gegebener Zeit Tatkraft entwickeln.

Samuel Hartmann: Hast Du selbst solche Lebensrezepte?

Klaus Holzwarth: Für mich spielt schon die Gemeinschaft eine ganz wichtige Rolle. Gemeinschaft suchen, Gemeinschaft behalten und bewahren, sich für Gemeinschaft einsetzen. Das Singen gehört da dazu, aber auch Hilfsbereitschaft zu leben.

Samuel Hartmann: Siehst Du hier auch ganz besonders eine Aufgabe für die Kirchengemeinde?

Klaus Holzwarth: Ja, so sehe ich das. Meine Geschichte mit der Kirche war auch bewegt, da gab es Höhen und Tiefen. Ich bin mal aus der Kirche ausgetreten, meine Mutter hat dann immer gesagt: Klaus, geh wieder in die Kirche. Leider hatte ich das zu ihren Lebzeiten nicht gemacht. Mein Glaube war aber immer da und ich bin dann ja auch wieder in die Kirche eingetreten. Und das hat mir sehr viel gegeben. Ich konnte dann auch erkennen, dass das Christsein etwas bringt und dass das mir und meinem Leben guttut.

Samuel Hartmann: Hast Du ein besonderes Bild von Kirche? Schließlich hast Du Dich ja mit viel Engagement und Herzblut um Deine Gemeinde gemüht.

Klaus Holzwarth: Ja, auch in der Kirche gibt es Veränderung. Das ist spannend, für manche Menschen aber auch nicht ganz einfach. Veränderungen sagen einem nicht immer zu. Und trotzdem hat man so viele Möglichkeiten zur Mitgestaltung, oder eben auch die Freiheit, Dinge sein zu lassen. Es hängt auch nicht alles nur an uns. Schließlich haben wir einen Schöpfer, der uns unterstützt.

Samuel Hartmann: Jetzt schaust Du ja auch zurück auf sieben Jahre im Kirchengemeinderat. Was sind denn da Deine Glanzlichter, an die Du Dich gerne erinnerst?

Klaus Holzwarth: Mein Highlight war sicher die Kirchenrenovierung. Wir haben in dieser Zeit einfach viel geschafft und fertiggebracht. Darüber freue ich mich sehr. Ein besonderer Moment war damals, als ich hinter der abgehängten Decke in der Sakristei die alte Decke gesehen habe und mich dran gemacht habe, sie und die Wände zu restaurieren. Und es ist ja wirklich ein schönes Ergebnis bei der ganzen Innengestaltung unserer Mauritiuskirche zustande geworden.

Samuel Hartmann: Gab es auch etwas, das Dir nicht so gut gefallen hat?

Klaus Holzwarth: Natürlich gibt es in Gremien und in einer Gemeinschaft immer unterschiedliche Phasen und Stimmungen. Das ist aber ganz normal. Wie hat Konrad Adenauer gesagt? Nimm die Menschen einfach wie sie sind. Sie sind einfach so.

Samuel Hartmann: Warum hast Du jetzt für Dich entschieden, dass es genug ist?

Klaus Holzwarth: Ich habe selbst natürlich gewisse Erwartungen an mich und mein Engagement im Kirchengemeinderat. Und ich habe gemerkt, dass meine Kräfte nicht mehr ganz dafür ausreichen. Manchmal muss man die eigenen Grenzen einfach akzeptieren. Wenn auch nicht mehr im Kirchengemeinderat, helfe ich aber auch weiterhin gerne dort mit, wo ich gebraucht werde. Und zum Schluss möchte ich noch meiner Frau danken für ihre Unterstützung.

Samuel Hartmann: Wir danken Dir sehr herzlich für Deinen Einsatz im Kirchengemeinderat, für Deine Gedanken, Dein kreatives Schaffen, für alles, was wir miteinander erreichen konnten. Und wir freuen uns, dass Du uns in vielen anderen Facetten noch erhalten bleibst! Danke für das Gespräch!



Schwäbisch – Badischer Kartoffelsalat Mein Lieblingsrezept

Morgens um 6 Uhr Kartoffeln kochen, kurz abkühlen lassen, aber noch heiß-warm schälen, rädeln (ich mache das mit meinem Käsehobel, hierbei werden die „Rädle“ gleichmäßig dick)

Der Sud

Fleischbrühe, wenn nicht vorhanden Gemüsebrühe, absieben, Zwiebeln in Würfelchen schneiden und zur Brühe geben (rohe Zwiebel werden gärig und der Kartoffelsalat ist nicht haltbar), verschiedene Gewürze nach Belieben, Lorbeerblatt, Wacholderbeere, Essig dazu, das Ganze leicht aufkochen, den Sud über die gerädelten Kartoffeln gießen, zwei Stunden ziehen lassen, ab und zu wenden damit der Sud von den Kartoffelrädle aufgenommen wird.

9.30 Uhr: Bis hierher ist es ein Halbfabrikat, also halb fertig!

10 Uhr: Gottesdienst

12 Uhr: wenn der Kartoffelsalat zum Mittagessen noch lauwarm ist, ist er ein Genuss!

Kurz vor dem Servieren das Bio-Sonnenblumenöl oder Bio-Rapsöl dazu geben, dann glänzt der Kartoffelsalat. Wenn er dabei mit dir „schwätzt“, ist das wie im richtigen Leben! Guten Appetit, einfach genießen!

MUSIK, DIE SCHMECKT

Dass Musik ganz wunderbar schmecken kann und Leib und Seele guttut, davon kann man sich in unserer Gemeinde nach Herzenslust überzeugen. Ein ganz besonderer Geschmacksträger ist schon seit vielen Jahren unser Kirchenchor. Unsere Chorleiterin Sabine Dobbertin hat sich in den letzten 27 Jahren mit voller Kraft und so viel Engagement dafür eingesetzt, dass in unserer Kirche wunderbare Melodien und Harmonien erklingen. Gottesdienste, Konzerte, Projektchöre, Christnacht und viele weitere Auftritte des Kirchenchors haben unsere Gemeinde geprägt. Ein ganz besonderes Highlight für den Chor und für unsere Gemeinde war in dieser Zeit sicherlich die Überreichung der Zelterplakette im Jahr 2015.

Unser Kirchenchor war damit ganz offiziell der am längsten existierende evangelische Kirchenchor in Württemberg. Dass der Chor auch nach über 200 Jahren noch so quicklebendig ist, daran hat Sabine Dobbertin einen großen Anteil. Leider wird Sabine Dobbertin die Chorleitung zum Jahresende in Pleidelsheim aufgeben. Mit dem weiten Anfahrtsweg war das einfach nicht mehr zu schaffen. Wir bedauern das sehr und danken herzlich für das große Engagement, für so viel Herzblut und Liebe zur Chormusik. Vielen Dank, Frau Dobbertin!

Tabea und Samuel Hartmann



Durch eine aufmunternde Werbung der Chorleiterin bin ich 2007 zum Mitsingen im Kirchenchor gekommen. Hoch kann ich nicht singen, also werde ich dem „Alt“ zugeteilt. Erfahrene Sängerinnen nehmen mich in ihre Mitte und helfen mir die Töne zu finden, abseits der vertrauten Melodie. Mir schmeckt es, an den alten Texten herum zu „knabbern“, die ungewohnte Stimme zu „kosten“. Es ergibt sich, dass ich in der Tenor-Stimmlage noch besser zurechtkomme. Auch hier finde ich stimmlich Halt, beim damals einzigen Mann im Chor, dem Tenor. Das Repertoire-Buffer ist abwechslungsreich, es gibt leichtere Kost bei neueren Kirchenliedern oder beim Singen von Volksliedern im Pflegeheim. Vertraute Speise bieten nach und nach die Eigenkompositionen von Sabine Dobbertin. Längere Zubereitungszeiten sind für Projekte mit Werken z.B. von Schütz, Mendelsohn oder Knüpfer notwendig. Hier reichern Gastsängerinnen und -sänger den Basis-Fond an. Inzwischen können „Gerichte“ mit alle Stimmlagen im Chor-Menü „gekocht“ werden. Leider verlässt uns unsere „Chef de Cuisine“ Sabine Dobbertin nach 27 Jahren Chorarbeit in Pleidelsheim. Ihr gebührt in jedem Fall der Michelin-Stern und die Kochmütze und ein ganz großes Dankeschön. Doch freuen wir uns auch zukünftig über alle kurzzeitigen Probierer, Topfgucker oder Menütester – manchmal setzt ja auch etwas an. Ein „Krüschtle“ schmeckt besonders gut. Und für den Platz am Herd finden wir hoffentlich bald auch wieder einen Koch oder eine Köchin.

Barbara Failmezger

Liebe Sabine, wir Alle hatten eine gute, schöne Zeit im Chor. Manchmal mit großer Herausforderung, aber immer gut gelungen. Sabine hatte all ihr Können und viel Mühe in Ihre Arbeit mit uns gesteckt. Wir sind sehr dankbar für die schöne Zeit.

Helga Fabriz

Liebe Sabine, ganz herzlichen Dank für Deine Chorleitung all die Jahre. Ich bin ja noch nicht so lange dabei, aber meine Mutter Emma Behnke hat über viele Jahre mit gesungen. Es ist schön in unserer Chorgemeinschaft zu sein und den Kopf frei zu bekommen für andere Dinge. Ich wünsche Dir und Deinem Mann alles Gute, Gesundheit und Gottes Segen auf all Euren Wegen.

In lieber Erinnerung Sybille Czink

Lebensrezepte - Musik, die schmeckt! Mit der Konfirmation meines Sohnes, bin ich im Jahr 2011 zum Kirchenchor gekommen.

Sehr herzlich bin ich aufgenommen worden und fühlte mich vom ersten Tag an „zu Hause“.

Mein Lebensrezept ist, das Leben in Balance zu halten. Dazu gehört auf jeden Fall die Chorstunde: Das ist, im Chor ankommen, freundlich aufgenommen zu werden, 1 1/2 Stunden Auszeit vom Alltag nehmen, hochkonzentriert lauschen, singen, proben, gemeinsam singen, aufeinander hören, sich einfühlen, Eins werden mit dem Chor, wundervolle Musik kennenlernen und erarbeiten, erfüllt nach dem „Vater unser“ und dem Segen Hause gehen. Das wurde immer zu hundert Prozent erfüllt :) Vielen Dank liebe Sabine für deine Arbeit, deine viele Mühe und die schönen Jahre mit dir!

Natascha Gerber-Schaub

Liebe Sabine, Kirchenchor schmeckt für mich nach Heimat, Hefekranz und Rotweinschorle... Durch ein gemeinsames Projekt in den 80ern, mit dem Jugendkreis, bin ich zum Singen gekommen und dabei geblieben. Auch während und nach unseren Auslandsaufenthalten habe ich den wertvollen Kontakt zum Chor aufrecht erhalten. Es war immer ein Stuhl für mich frei, immer wurde ich herzlich aufgenommen. Singen im Chor ist Therapie, Kopfarbeit, Balsam für die Seele, Geselligkeit, gemeinsame Unternehmungen, bewährte Freundschaften, Kontakte zu unterschiedlichen Menschen mit ähnlichen Intensionen. Und das alles in den letzten 27 Jahren unter der Regie von Sabine Dobbertin! Herzlichen Dank dafür! Und nun die Hoffnung, dass Bewährtes Bestand hat und es weitergeht...

Gabriele Grossmann

„Lebensrezepte“ Die Texte der alten Kirchenlieder zu singen ist Nahrung für meine Seele. Schön und manchmal auch schwierig finde ich das „Schmecken“ und „Kauen“ unserer wunderschönen Choräle. Für mich ist das eine sinnliche Glaubensübung. Schön finde ich unsere Frauen, wenn sie „Alt-Sopran oder Tenor-Geback“ zur Nachsitzen mitbringen, zur Verkostung mit einem Gläschen Wein. Schön finde ich auch unsere Chorleiterin Sabine, weil sie immer mit einem gemeinsamen Gebet und Gottes Segen den Abend beendet. Das ist etwas Habhaftes.

Basssänger Jörg Failmezger

Musik, die schmeckt! Singen schmeckt, und wie! Sabine hat die neunzig Minuten Chorprobe donnerstags immer mit viel Freude und Spaß gestaltet. Niemand wurde überfordert, jede und jeder wurde mitgenommen und Fehler hat sie uns immer verziehen. Und das gesellige Zusammensein ist auch nicht zu kurz gekommen. Da haben wir uns manches Mal nach der Übungsstunde von den vielen fleißigen Sängerinnen selbstgebackene Leckereien bei einem Glas Wein schmecken lassen. Sabine hat es auf ihre ganz eigene Art und Weise immer verstanden, alle Sängerinnen und Sänger zu begeistern. Und wenn sie doch mal den Eindruck hatte, dass es dem Chor an Frische fehlt, dann hat sie uns den Kanon „Singen macht Spaß“ aufgetischt, der allen wieder Appetit auf den nächsten Gang gemacht hat. Wahrscheinlich ist dies das Rezept für eine solch lange, erfolgreiche und vertrauensvolle Zusammenarbeit. Die Zutatenmischung muss einfach stimmen. Ist man mal zu spät gekommen, gab es statt böser Blicke immer ein freundiges Lächeln und den Spruch 'Hallo, ein Bass!'. Jeder war an seinem Platz willkommen und geschätzt, egal wie gut er singt oder ob sie selten oder regelmäßig die Probe besuchte. Das hat den Chor zusammengehalten und ist ein großer Verdienst von Sabine.

Liebe Grüße Jürgen

Liebe Sabine, Kirchenchorprobe ist für mich wie mehrgängiges Menu.

Den Aperitif mixt unsere Chorleiterin aus verschiedenen Einsingübungen und Kanons.

Das hors-d'oeuvre kreiert sie entweder aus bekannten Liedern oder einem neu zu erlernendem Stück für eines unserer Chorprojekte.

Den folgenden Hauptgang, das Programm für den nächsten mitzugestaltenden Gottesdienst, serviert Sabine Dobbertin schon fertiggekocht, doch das Abschmecken erfolgt gemeinsam. Die einzelnen Stimmen müssen sich dabei zurücknehmen, beherzter einsetzen, dem Tempo der Dirigentin folgen und mehr aufeinander hören.

Als Zwischengerichte werden entweder unser Motto-Kanon „Singen macht Spaß“ von Uli Führe oder unser „Meisterstück“ von Mendelsohn „die Nachtigall“ fein abgestimmt.

Eines unserer Abendlieder zum Dessert versüßt das Tagesende. Zum Schluss ein Gottes Segen – Espresso, so gehe ich gestärkt an Leib und Seele nach Hause.

Inge Holzwarth

Liebe Sabine, was ich Dir noch sagen möchte: gleich an meinem 1. Probenabend (im Juli 2019) bin ich auf den vollen „Geschmack“ gekommen. Die „Kost“, die Du uns serviert hast, war abwechslungs- und vitaminreich (viel Vitamin S = Sympathie und F = Freude am Singen).

Ich fühlte mich in der Chorgemeinschaft sofort willkommen und aufgenommen. Mein Entschluss stand sofort fest: ich bleibe dabei!

Dir hierfür noch ein herzliches Danke! Auch wenn Du jetzt gehst - ich bin sicher, Du bleibst uns verbunden und wirst noch oft an die Zeit mit uns hier in Pleidelsheim denken. Uns bleibt ein bitterer Nachgeschmack, da die ganz spezielle „Würznote“ künftig fehlen wird.

Gruß Christine Jost

REZEPT FÜR EINEN GUTEN GEMEINDEBRIEF

1994 haben wir diesen Gemeindebrief gegründet – ohne Rezeptbuch, aber mit vielen Rezeptideen in unseren Köpfen. Vor 26 Jahren mussten wir deshalb überlegen, mit welchen Gedanken, Geschichten und Ideen wir die möglichen Leser der Evangelischen Kirchengemeinde Pleidelsheim (und alle anderen Interessierten natürlich auch!) an das neue Blättle binden könnten - welche Rezepte dafür also geeignet wären. Im übertragenen Sinne ging es also bei der Gründung des Gemeindebriefes vor allem darum: Welche Zutaten nimmt man und wie viele davon? Wer kocht mit? Alles aus der Pfanne? Aus kleinen und/oder aus großen Töpfen? Durchgebraten, roh, medium? Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts? Gemüse, Fleisch, Fisch? Die Köchinnen und Köche waren zu allem bereit! Ein Rezeptbuch gab es noch keines, alles wurde neu erarbeitet. In vielen Gesprächen hatten wir uns auf Rubriken (die Zutaten des Gemeindebriefes) wie „Gottesdienste“, „Freund und Leid“, „Berichte aus der Kirchengemeinde“ und Hinweise auf bevorstehende kirchliche Feiertage verständigt.

Im Laufe der Jahre wurde das Mauritiusblättle immer mehr zu einem Genuss und steckte immer wieder voller neuer Geschmacksnuancen. Zum Sattwerden, aber auch für Feinschmecker. Kein Rezept blieb auf Dauer gleich. Alles entwickelte sich weiter, wurde durch neue Köche verfeinert, an die Wünsche der Gäste angepasst und mit mancher Prise Salz und Pfeffer verstärkt.

Allerdings gab es auch Phasen, in denen das Kochen schwerer wurde und das Blättle fast ausgetrocknet wäre. Durch den großen Einsatz vieler Köchinnen und Köche wurde dies verhindert – der Rezeptklassiker steht voll im Saft.

Heute ist das Mauritiusblättle bunt, modern, frisch, gut abgeschmeckt, überhaupt nicht trocken - und schmeckt fast so gut wie mein Lebensrezept.

„Filetspitzen aus der Pfanne“

Dazu braucht man 700 – 750 g Schweinefilet, 4 Scheiben geräucherten Bauchspeck, 50 g Bratfett, 2 feingeschnittene Schalotten, 150 g frische Champignons in Scheiben, Senf, Ketchup, je eine Prise Salz und Pfeffer, Bratensaft oder Soße nach Geschmack, 1 Esslöffel Sauerrahm - und schon hat man ein Festgericht!

Das Schweinefilet wird in feine Scheiben, der Bauchspeck in feine Streifen geschnitten. Den Speck nun in der Pfanne glasig dünsten, die feingeschnittenen Schalotten hinzufügen und nun erst die Filetscheiben. Das Ganze bei starker Hitze kurz angehen lassen, sodass alles von beiden Seiten angebräunt ist.

Nun wird das Bratfett etwas abgeseigt, man fügt die Champignons hinzu und rührt Senf, Ketchup und die Gewürze je nach Geschmack hinein.

Als Beilage reicht man Spätzle, sowie frische Gartensalate. Das Redaktionsteam wünscht guten Appetit - und für die Zukunft ein Mauritiusblättle, das keine Wünsche offenlässt.

Dieter Pöhl

Danke, Dieter!



WOVON ERNÄHRT SICH KIRCHE?

In der Mauritiuskirche gibt es ab sofort ausgewiesenen "Platz für Fremde und zu spät zur Kirche Kommende". Das klingt doch sehr weltfremd. Ist es auch, heute - aber es war vor einigen Jahrhunderten unveränderbarer Standard, der in einem sogenannten Verkaufsprotokoll zu den Kirchenstühlen der Pleidelsheimer Mauritiuskirche aus dem Jahr 1788 wiederzufinden ist.

Ein spannender Moment, als ich beim Aufbau des Pleidelsheimer Kirchenmuseums auf diesen schönen Folianten mit Handzeichnungen und vielen Einträgen im Kirchenarchiv gestoßen bin. Der Foliant (ein großformatiges Buch) gibt Einblick in die Sitzplatzzuordnung - und noch viel mehr in die damalige Standesordnung. Auch wenn uns der dort eingetragene Wortlaut unpassend erscheint, zeigt uns diese Eintragung auch auf, wie frei und unbekümmert wir in unserer heutigen Zeit leben und vielleicht doch etwas dankbarer dafür sein sollten.

Heute ist vieles selbstverständlich, damals aber bitterer Ernst gewesen. Nur mit solchen Quellen werden wir zudem Klarheit darüber bekommen, warum heute unsere schöne Dorfkirche so

aussieht wie sie eben aussieht. Wir lernen zu verstehen, was unsere Vorväter gemacht und geschaffen haben. Es ist doch auch eine wunderbare Aufgabe, ja Herausforderung, die Geschichte weiterzugeben und vor allen Dingen mit Bedacht und Respekt das Werk unserer Vorfahren zu erhalten und zu pflegen.

Mit einem nicht einfachen Spagat zwischen Kirchengemeinde und auch Familie habe ich eben versucht, meinen Enthusiasmus und meine mir gestellte Aufgabe an andere weiterzugeben, zu überzeugen. Beharrlichkeit und Tatenrang hilft dabei sehr. Und wenn sich dann zum Schluss die anfängliche Skepsis insbesondere aus den Reihen des Kirchengemeinderats dann doch am Ende in große staunende Freude gewandelt hat, dann habe ich mein Ziel erreicht im Vertrauen auf Gott, der meine Idee sicherlich auch gut fand und seine schützende und helfende Hand über mich ausgebreitet hat.

Wir sollen das schöpferische Tun der Vergangenheit nicht achtlos in den Müll werfen, sondern eben auch das „historische Zeugs“ schützen, bewahren und Respekt davor haben. Es ist

Ausdruck tiefer Frömmigkeit und hat noch heute eine Strahlkraft und ist oftmals auch Quelle der Kraft und des Innehaltens. Das ist doch in heutiger Zeit viel wert. Mir ist auch klar, dass wir nicht in der Vergangenheit leben und eine Kirche und auch ein Museum auch Orte der Lebendigkeit sind und sein sollen. Das kann gut gelingen, wenn man sich an folgenden Grundsatz hält: Wer die Vergangenheit nicht kennt, kann die Gegenwart nicht verstehen und die Zukunft nicht gestalten.

Meilensteine zur Entstehung des Kirchenmuseums

21. November 1995 Brief an den damaligen Pfarrer Herbert Würth mit Aufzeigen der Idee

06. Februar 1996 KGR-Sitzung, Präsentation der Idee, Bestellung als Museumsbeauftragter, Beginn der Sammlungs- und Sicherungsphase sowie Klärung der Raumfrage: ehemalige Waschküche (zuletzt Lagerraum) als Museum einrichten.

23. November 1996 + Aufräumaaktionen im künftigen Museumsraum

17. Januar 1997

24. Januar 1997 Ausbaubeginn Museumsraum und Restaurierung der Gegenstände

11. Januar 1998 feierliche Eröffnung mit Festakt in der Mauritiuskirche

Info zum Kirchenmuseum

Es ist wirklich erstaunlich, welche schönen Details wir aus der Geschichte der Evangelischen Kirchengemeinde Pleidelsheim in unserem Kirchenmuseum entdecken konnten. Fast 25 Jahre lang war das Pleidelsheimer Kirchenmuseum im Pfarrhaus beheimatet. Nach dem Umbau im Pfarrhaus konnten wir das Museum in den letzten Jahren leider nicht mehr öffnen. Lange haben wir im Kirchengemeinderat darum gerungen, wie die Geschichte des Kirchenmuseums weitergehen kann. Bis jetzt haben wir dafür keine geeignete Lösung gefunden. Deswegen werden die Gegenstände aus dem Kirchenmuseum nach dem Weihnachtsfest erst einmal fotografiert, gesichert und dann archiviert. Vielleicht findet sich in der Zukunft wieder eine gute Möglichkeit, die Museumsgegenstände zumindest temporär auszustellen. Der Museumsraum im Pfarrhaus wird zu einem Archiv und einem Besprechungsraum umfunktioniert. Außerdem entsteht dort der barrierefreie Zugang zum Pfarrhaus.

Im Namen der Kirchengemeinde danken wir allen Menschen, die sich in den letzten 25 Jahren für das Kirchenmuseum engagiert haben, allen, die Bilder, Bibeln oder Gegenstände gestiftet haben oder die tatkräftig dafür gesorgt haben, dass aus der Waschküche im Pfarrhaus ein schönes Museum werden konnte. Ganz besonders danken wir unserm Museumsleiter Armin Brenner. In unzähligen Stunden und unglaublicher Detailarbeit hat er sich in die Geschichte der Kirchengemeinde vertieft, um sie Besucherinnen und Besuchern zur Verfügung zu stellen.

Dafür sagen wir von Herzen Danke!

Wer das Museum noch einmal anschauen möchte, der kann das in der Adventszeit tun. Melden Sie sich einfach per Email oder Telefon im Gemeindebüro (07144/23889) an.

Samuel Hartmann für den Kirchengemeinderat



Mein Familienbackrezept:

Joghurtkuchen

- 250 g Butter
- 400 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 ganze Eier
schaumig rühren, danach
dazugeben:
- 2 Esslöffel Kakao
- 500 g Joghurt
darunter mixen, danach
dazugeben:
- 450 g Mehl
- 1,5 Päckchen Backpulver
unterheben.

Die aus allen oben genannten Zutaten zusammengerührte Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 175°C ca. 30 min. im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze backen.

Kuchen nach dem Backen stürzen und Backpapier abziehen und nochmals stürzen. Auf den noch heißen Kuchen gleich die Aprikosenmarmelade streichen. Nach dem Erkalten die Schokoglasur darüber streichen. Ich wünsche viel Freude beim Ausprobieren und Guten Appetit!

Armin Brenner



ALLGEMEINE INFOS

Liebe Gemeindeglieder,

vielleicht geht es Ihnen genauso wie uns: Wir vermissen die persönlichen Kontakte mit Ihnen, das gemeinsame Singen, die Proben in unseren Chören, die Gruppenstunden in der Jugendarbeit, die Besuche im Kindergarten, den Schwatz auf der Straße, Kaffee und Hefezopf nach dem Gottesdienst. Wir finden es unglaublich schade, dass wir so viele Veranstaltungen absagen müssen, die wir jetzt für den Herbst und in der Advents- und Weihnachtszeit geplant hatten. Aber leider geht es nicht anders. Trotzdem sind wir auch sehr dankbar, dass wir weiterhin Gottesdienste feiern und unsere Kirche für Sie offenhalten können. Wir verstehen das auch als einen Auftrag an uns, schöne Momente für Sie zu gestalten, Gottesdienste, in denen Sie eine frohe Botschaft hören können, Musik, die Sie berührt und die Ihnen Mut macht. Deswegen laden wir Sie herzlich ein:

Gottesdienste im Livestream

Die meisten Gottesdienste in der Advents- und Weihnachtszeit übertragen wir im Livestream auf unserem Youtubekanal. Den Link zum Gottesdienst finden Sie auf unserer Homepage

www.mauritiuskirche.de

Gottesdienste zum Nachhören

Sie können unsere Gottesdienste auch nachhören. Dazu verleihen wir kleine Audiogeräte, mit denen Sie die Gottesdienste anhören können. Die Dateien werden per USB-Stick zu Ihnen nach Hause gebracht. Melden Sie sich einfach im Gemeindebüro per Mail an:

gemeindebuero.pleidelsheim@elkw.de

Offene Kirche

Dienstags und Freitags ist unsere Kirche für Sie von 16 – 18 Uhr geöffnet. Sie können gerne diesen besonderen Raum in aller Stille genießen, Sie können eine Kerze anzünden oder mit Pfarrerin Tabea Hartmann (freitags) oder Pfarrer Samuel Hartmann (dienstags) ins Gespräch kommen. In der Weihnachtszeit versuchen wir die Kirche auch noch an anderen Tagen und zu anderen Zeiten zu öffnen. Beachten Sie dazu einfach die aktuellen Mitteilungen

Orgelmusik und Lieder zur Advents- und Weihnachtszeit auf CD

Für die Adventszeit und für die Weihnachtszeit haben wir eigene CD's mit Orgelmusik aus der Mauritius-kirche und einigen bekannten Liedern und Texten aufgenommen. Die CD können Sie kostenlos im Gemeindebüro bekommen.

Adventskalender für die Gemeinde

Haben Sie schon unseren Gemeinde-Adventskalender auf unserer Homepage entdeckt? Dann schauen Sie mal nach. An jedem Tag wird ein neuer Beitrag eines Gemeindegliedes hochgeladen, mal ist es ein Bild, mal ist es ein Text oder ein Videoclip.



Weihnachten in unserer Gemeinde

Vorbehaltlich weiterer Planungsänderungen wollen wir an Weihnachten zu folgenden Aktionen und Veranstaltungen einladen.

Pleidelsheimer Krippenweg

Am 24. Dezember laden wir Sie herzlich ein, den Pleidelsheimer Krippenweg zu begehen, entweder alleine oder zusammen mit der Familie. An verschiedenen Stationen können Sie den ganzen Tag über den Spuren von Maria und Josef auf dem Weg zur Krippe folgen. Weiter Hinweise zum Krippenweg lesen Sie vor Weihnachten in unseren Mitteilungen und auf www.mauritiuskirche.de

Weihnachtsgottesdienste im Livestream

Am **24. Dezember** feiern wir um **17 Uhr** einen festlichen **Gottesdienst**. Über Youtube können Sie live dabei sein. Natürlich freuen wir uns auch wieder über Interaktion über www.slido.com. Gottesdienstbesucher werden wir leider nicht in der Mauritiuskirche empfangen können.

Zum Abschluss des Gottesdienstes laden wir Sie ein, auf der Straße vor Ihren Häusern zum Glockengeläut der Mauritiuskirche ein „O du fröhliche“ zu singen. Gerne können Sie dann auch die Weihnachtskerze anzünden, die wir Ihnen mit dem Gemeindebrief in die Häuser gebracht haben.

Oder Sie kommen am Abend noch in die Kirche und zünden Ihre Kerze an der Krippe in der Mauritiuskirche an. Die Mauritiuskirche wird an Heiligabend bis 24 Uhr für Sie geöffnet sein.

Am **25. Dezember** feiern wir um 10 Uhr einen **Abendmahlsgottesdienst** im Livestream. Bitte halten Sie sich ein Stück Brot und ein Glas Saft oder Wein bereit.

Am **26. Dezember** findet der Gottesdienst wieder als **Livestream** statt....

Am Sonntag, **27. Dezember** werden wir dann einen **Gottesdienst vor der Kirche** feiern, vorausgesetzt die Pandemielaage erlaubt diese Form.

Am Mittwoch, **30. Dezember** laden wir herzlich zum **Gospelgottesdienst** ein. Auch dieser Gottesdienst wird wieder per Livestream auf Youtube übertragen.

Zum **Altjahresabend, am 31. Dezember**, versammeln wir uns um **18 Uhr** vor der Kirche.

Herzliche Einladung zu allen Gottesdiensten und Veranstaltungen. Veranstaltungsänderungen veröffentlichen wir über unsere Homepage und in unseren Mitteilungen.



SPENDEN

**Wir freuen uns,
wenn Sie unsere
Arbeit mit Ihrer
Spende unter-
stützen!**

Folgende Projekte legen wir Ihnen ans Herz:

1. Technik Kirche

Damit wir unsere Gottesdienste aufnehmen und streamen können, mussten wir viel Geld in neue Technik investieren (etwa 10.000€). Wir sind unheimlich dankbar für die Möglichkeiten, die wir mit dieser Technik jetzt haben und für unsere Techniker, die jeden Sonntag dafür sorgen, dass wir zusammen Gottesdienst feiern können! Vielen Dank für Ihre Spenden!

2. Garten Gemeindehaus

Der Garten im Gemeindehaus ist wieder grün. Wir freuen uns sehr auf den Sommer 2021. Dann können wir den Garten und die neuen Terrassen hoffentlich in Gemeinschaft nutzen und genießen. Auch dafür haben wir viel Geld ausgegeben und freuen uns über Spenden

3. Orgelreinigung

Unsere schöne Orgel muss nach 25 Jahren wieder einmal ganz gründlich ausgereinigt werden. Das ist eine sehr aufwändige Arbeit. Deswegen rechnen wir mit Kosten von etwa 30.000 – 40.000 Euro. Jeder Cent hilft uns, die Orgel möglichst schnell wieder zum Klingen zu bringen.

Unsere Kontonummer lautet:

IBAN: DE22 6049 1430 0020 0920 08

BIC: GENODES1VBB

Vielen Dank für Ihre Spenden!



AKTUELLE TERMINE ENTNEHMEN SIE BITTE DER HOMEPAGE

www.mauritiuskirche.de

IMPRESSUM

Herausgeber:
Evangelische Kirchengemeinde Pleidesheim
Redaktionsteam:
Pfarrer Samuel Hartmann
Dieter Pöhl
Thomas Stietzel
Rüdiger Zietemann
Layout: Simon Le Winter (LEWINTER.DESIGN, www.lewinter.de)
Druck: Gemeindebriefdruckerei
Auflage: 1.700 Stück
Konto der Kirchenpflege:
IBAN DE22 6049 1430 0020 0920 08
BIC GENODES1VBB
VR-Bank Neckar-Enz eG
Bilder: Samuel Hartmann, pxhere.com,
unsplash.com, pexels.com, pixabay.com,
Simon Le Winter
Titelbild: pixabay.com

Kontakt:
Gemeindebüro
Pfarrstraße 7
74385 Pleidelsheim
Telefon (0 71 44) / 2 38 89
gemeindebuero.pleidelsheim@elkw.de
Pfarramt
Telefon (0 71 44) / 28 36 82
pfarramt.pleidelsheim@elkw.de
Pfarrerin Tabea Hartmann
tabea.hartmann@elkw.de
Pfarrer Samuel Hartmann
samuel.hartmann@elkw.de

www.mauritiuskirche.de
www.facebook.com/evkirchepleidelsheim
www.instagram.com/mauritiuskirche/
[youtubechannel: shorturl.at/ailP2](https://youtubechannel:shorturl.at/ailP2)



Brot für die Welt

heißt in diesem Jahr das Motto der 62. Aktion Brot für die Welt, die am 1. Advent eröffnet wird. „Machet die Tore weit und die Türen in der Welt hoch“, so singen und beten viele Christen in der Vorweihnachtszeit. Gleichzeitig warten und hoffen Millionen Kinder dieser Welt darauf, dass sich auch für sie endlich die Türen zur Zukunft öffnen! Mehr als 150 Millionen Kinder weltweit müssen arbeiten, oft für einen Hungerlohn. Von einer glücklichen und besseren Zukunft können sie allenfalls träumen! Die Hauptursache für Kinderarbeit ist Armut und ohne die Unterstützung der Kinder könnten viele Familien nicht überleben. Brot für die Welt finanziert Projekte, die Kindern aus armen

selbst strenge Regeln gegeben: Schulpflicht, Verbot der Sonntagsarbeit, mindestens zwei Stunden Hausaufgaben pro Woche, Anwesenheitspflicht bei den samstäglichen Gruppentreffen, gegenseitiger Respekt, den anderen keine Kunden ausspannen, Probleme diskutieren, keine Gewalt anwenden und das Einverständnis einer Vertrauensperson vorweisen.

Zusammen mit seinen Partnerorganisationen setzt sich Brot für die Welt auch in Paraguay dafür ein, dass kein Kind aus Armut gezwungen ist, zum Familieneinkommen beizutragen. Was wir heute für unsere Kinder tun, schafft mehr Gerechtigkeit für die Welt von morgen.

Helfen Sie mit, für alle Kinder Türen zur Zukunft zu öffnen!

Brot für die Welt braucht Ihre Hilfe!

In diesem Jahr werden vermutlich deutlich weniger Menschen als sonst die Gottesdienste zu Weihnachten besuchen. Das bedeutet auch geringere Spenden für Brot für die Welt und damit weniger Möglichkeiten, bedürftige Menschen mit unseren Projekten zu erreichen und zu unterstützen. Helfen Sie deshalb gerade jetzt mit Ihrer Spende!

Sie können auch online spenden:

Entweder Sie scannen diesen QR-Code.
Dann werden Sie automatisch zur Spende-
seite von Brot für die Welt geleitet und
können Ihre Spende eintragen.

Oder Sie geben an Ihrem Computer diese
Internetadresse ein:

www.brot-fuer-die-welt.de/spende

Thomas Stietzel



**Schuhe putzen für die
Schule in Paraguay**

Knapp vier Minuten
braucht Gabriel Pino
Gonzalez (12), um die
Schuhe seiner Kunden
am Busbahnhof auf
Hochglanz zu bringen.



HEILIGABEND ZUHAUSE

Gebet:

Es ist Heiligabend. Die ganze Welt wartet gespannt auf dich, als würdest du genau jetzt noch einmal geboren werden. Wir bitten dich, lass uns deine Gäste sein. Wir wollen innehalten an deiner Krippe und über dich und mit dir staunen. Amen.

Die Weihnachtsgeschichte:

Es begab sich aber zu der Zeit, dass ein Gebot von dem Kaiser Augustus ausging, dass alle Welt geschätzt würde. Und diese Schätzung war die allererste und geschah zur Zeit, da Quirinius Statthalter in Syrien war. Und jedermann ging, dass er sich schätzen ließe, ein jeglicher in seine Stadt. Da machte sich auf auch Josef aus Galiläa, aus der Stadt Nazareth, in das judäische Land zur Stadt Davids, die da heißt Bethlehem, darum dass er von dem Hause und Geschlechte Davids war, auf dass er sich schätzen ließe mit Maria, seinem vertrauten Weibe; die war schwanger. Und als sie daselbst waren, kam die Zeit, dass sie gebären sollte. Und sie gebär ihren ersten Sohn und wickelte ihn in Windeln und legte ihn in eine Krippe; denn sie hatten sonst keinen Raum in der Herberge.

Und es waren Hirten in derselben Gegend auf dem Felde bei den Hürden, die hüteten des Nachts ihre Herde. Und des Herrn Engel trat zu ihnen, und die Klarheit des Herrn leuchtete um sie; und sie fürchteten sich sehr. Und der Engel sprach zu ihnen:

Fürchtet euch nicht! Siehe, ich verkündige euch große Freude, die allem Volk widerfahren wird; denn euch ist heute der Heiland geboren, welcher ist Christus, der Herr, in der Stadt Davids.

Und das habt zum Zeichen: Ihr werdet finden das Kind in Windeln gewickelt und in einer Krippe liegen. Und alsbald war da bei dem Engel die Menge der himmlischen Heerscharen, die lobten Gott und sprachen: Ehre sei Gott in der Höhe und Friede auf Erden bei den Menschen seines Wohlgefallens.

Und da die Engel von ihnen gen Himmel fuhren, sprachen die Hirten untereinander: Lasst uns nun gehen gen Bethlehem und die Geschichte sehen, die da geschehen ist, die uns der Herr kundgetan hat. Und sie kamen eilend und fanden beide, Maria und Josef, dazu das Kind in der Krippe liegen. Da sie es aber gesehen hatten, breiteten sie das Wort aus, welches zu ihnen von diesem Kinde gesagt war. Und alle, vor die es kam, wunderten sich über die Rede, die ihnen die Hirten gesagt hatten. Maria aber behielt alle diese Worte und bewegte sie in ihrem Herzen. Und die Hirten kehrten wieder um, priesen und lobten Gott für alles, was sie gehört und gesehen hatten, wie denn zu ihnen gesagt war.

Fragen

Was wundert dich am meisten an dieser Geschichte?

Gibt es etwas, das man auch weglassen könnte?

Rührt dich etwas an?

Wenn du damals dabei gewesen wärest, wer von den Menschen aus der Weihnachtserzählung wärest du oder wärest du am liebsten?



Lied | Stille Nacht

EG 46

(Liedbegleitung auf
www.mauritiuskirche.de)

1. Stille Nacht, heilige Nacht!
Alles schläft, einsam wacht
nur das traute, hochheilige Paar.
Holder Knabe im lockigen Haar,
schlaf in himmlischer Ruh,
schlaf in himmlischer Ruh.

2. Stille Nacht, heilige Nacht!
Hirten erst kundgemacht,
durch der Engel Halleluja
tönt es laut von fern und nah:
Christ, der Retter, ist da,
Christ, der Retter, ist da!

3. Stille Nacht, heilige Nacht!
Gottes Sohn, o wie lacht
Lieb aus deinem göttlichen Mund,
da uns schlägt die rettende Stund,
Christ, in deiner Geburt,
Christ, in deiner Geburt.

*Text: Joseph Mohr (1816) 1838
Melodie: Franz Xaver Gruber (1818) 1838*

Gebet

Herr, danke, dass wir dabei sein dürfen
bei diesem Wunder. Danke, dass wir
feiern dürfen. Danke, dass wir nicht
alleine sind. Wir bitten dich, schütze
uns und unsere Lieben vor Schaden,
Krankheit und Gefahr. Und wenn wir
doch in all das hineingeraten, wovor
wir uns fürchten, dann steh uns bei
wie Maria und Josef und hilf uns,
deine Wunder zu sehen.

Mit allen Christen in dieser Welt feiern
und beten wir:

Vater unser im Himmel.
Geheiligt werde dein Name.
Dein Reich komme.
Dein Wille geschehe,
wie im Himmel, so auf Erden.
Unser tägliches Brot gib uns heute.
Und vergib uns unsere Schuld,
wie auch wir vergeben unsern
Schuldigern.
Und führe uns nicht in Versuchung,
sondern erlöse uns von dem Bösen.
Denn dein ist das Reich und die Kraft
und die Herrlichkeit in Ewigkeit.
Amen.



Lied | Ihr Kinderlein kommt **EG 43**

1. Ihr Kinderlein, kommet, o kommet
doch all,
zur Krippe her kommet in Bethlehems
Stall
und seht, was in dieser hochheiligen
Nacht
der Vater im Himmel für Freude uns
macht.

2. O seht in der Krippe im nächtlichen
Stall,
seht hier bei des Lichtleins
hellglänzendem Strahl
in reinlichen Windeln das himmlische
Kind,
viel schöner und holder, als Engel es
sind.

3. Da liegt es, das Kindlein, auf Heu
und auf Stroh,
Maria und Joseph betrachten es froh,
die redlichen Hirten knien betend
davor,
hoch oben schwebt jubelnd der
Engelchor.

4. O beugt wie die Hirten anbetend die
Knie,
erhebet die Hände und danket wie sie;
stimmt freudig, ihr Kinder, wer wollt
sich nicht freuen?
stimmt freudig zum Jubel der Engel
mit ein.

*Text: Christoph von Schmid (1798) 1811
Melodie: Johann Abraham Peter Schulz 1794;
geistlich Gütersloh 1832*

Lied | O du fröhliche, **EG 44**

1. O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Welt ging verloren, Christ ist geboren:
Freue, freue dich, o Christenheit!

2. O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Christ ist erschienen, uns zu
versöhnen:
Freue, freue dich, o Christenheit!

3. O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Himmlische Heere jauchzen dir Ehre:
Freue, freue dich, o Christenheit!

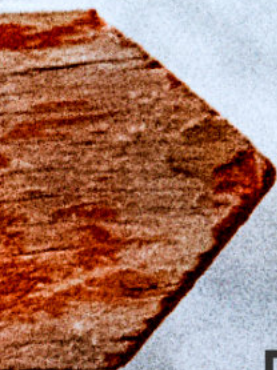
*Text: Str. 1 Johannes Daniel Falk (1816) 1819;
Str. 2-3 Heinrich Holzschuher 1829
Melodie: Sizilien vor 1788, bei Johann Gottfried
Herder 1807*





TAUFEN

13. Juni 2020	Thorin David Gerlach
02. August 2020	Kian Finlay Gottsmann
02. August 2020	Noa Rosa Kreutzer
19. September 2020	Adrian Karl Ries
19. September 2020	Isabelle Witte
20. September 2020	Emma Schunter
26. September 2020	Liam Stefan Knödler



BESTATTUNGEN

05. Juni 2020	Renate Marianne Müller geb. Lang
19. Juni 2020	Maria Berta Grossmann geb. Schwammberger
24. Juni 2020	Dora Trautwein geb. Pflüger
30. Juni 2020	Ilse Schwarz geb. Müller
06. Juli 2020	Wolfgang Walter Kern-Bauer geb. Kern
16. Juli 2020	Isolde Johanna Brogle geb. Kraus
23. Juli 2020	Elisabeth Stotz geb. Rahn
29. Juli 2020	Alfred Bader
30. Juli 2020	Else Helene Raithel geb. Striegel
03. August 2020	Herta Hildegard Luise Würfel geb. Druschke
07. August 2020	Ingeborg Soballa geb. Keck
13. August 2020	Doris Luise Baust Widmann
13. August 2020	Lieselotte Frida Selma Rothemann geb. Jackmann
21. August 2020	Hannelore Wrana geb. Weik
27. August 2020	Käthe Sophie Roesner geb. Heiduk
22. September 2020	Siegbert Ullrich Schöfer
30. September 2020	Bernhard Gottlob geb. Späth
14. Oktober 2020	Hermann Reuther
22. Oktober 2020	Ingeburg Link geb. Sembach

JAHRESLOSUNG 2021

JESUS CHRISTUS SPRICHT:

Seid barmherzig

WIE AUCH

EUER VATER

BARMHERZIG IST!

LUKAS 6, 36