

blick⁺

in die kirche

FÜR MITARBEITENDE

Wie ernähre ich mich?

Foto: Adobe Stock

DAS ESSEN UND DIE MORAL

Nach was schmeckt ein gutes Gewissen?

GOTT ESSEN?

Ritual des Abendmahls – mehr als Brot und Wein

Inhalt

THEMA +

- 4 Ich esse, also bin ich ... was?
Das Essen und die Moral
- 6 Entwicklung des Fleischverzehrs
in Deutschland
- 7 Hofgut Richerode:
Die Uhren gehen hier ein wenig anders
- 8 Ich ernähre mich ...
vegan, regional, vegetarisch, normal
- 10 Interview mit dem Europaabgeordneten
Martin Häusling: „Ideologisch darf es nicht
werden“
- 12 Schulesen: Milchreis ist ein Dauerbrenner
- 13 Küchengarten Kloster Haydau:
Pflanzen, pflegen und verkaufen
- 14 Zu Besuch in der Oblatenbäckerei
- 15 Gott essen? Am Tisch des Herrn
- 16 Frauen tafeln
- 17 Männer grillen
- 18 Whiskey – Spirituose und Spiritualität
- 32 Hätte, hätte ... Gesünder essen

LANDESKIRCHE +

- 19 KV-Wahlergebnisse
- 19 Buß- und Bettag
- 20 Start ins Bischofsamt
- 22 Als Schauspieler in der Theologenausbildung
- 23 Jesusweg in Langenselbold
- 24 Adventskalender
- 25 Neue Trauerlieder
- 25 Ausstellung am Bauzaun
- 26 Von Personen
- 27 20 Jahre Gospelchor „Get Up!“

SERVICE +

- 28 Termine / Kirchenmusik
- 30 Kirche im Radio
- 31 Neue Bücher

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Pizza schmeckt eigentlich allen. Ich kenne zumindest niemanden, der Pizza überhaupt nicht mag. Am Salamibelag mögen sich die Geister scheiden. Aber Fleischvermeider können ja auch die neapolitanische Variante genießen – eine Pizza Margherita mit Tomaten und Mozzarella.

Für meine Eltern waren die italienischen Hefeteigfladen in den 1970er-Jahren noch etwas Exotisches, das mit ein wenig Misstrauen begüßt wurde. Eine sättigende Erbsensuppe stand für sie höher im Kurs. Inzwischen gehört die Pizzeria zum internationalen Food-Standardangebot – genauso wie Burger- und Dönerläden, die die Frittenbuden meiner Kindheit abgelöst haben. Und selbstverständlich gibt es all das, was den Massengeschmack trifft, heute auch in der vegetarischen oder sogar veganen Variante.

Fakt ist: Die Ernährungsgewohnheiten haben sich in den letzten Jahren radikal geändert. Zumindest ist Essen ein allseits präsent Thema. Man stopft nicht mehr einfach alles in sich hinein, was gut schmeckt. Man isst bewusster – und das auf breiter Front. Sogar Discounter, die sich mit billigen Lebensmittelpreisen gegenseitig unterbieten, werben inzwischen mit Begriffen wie Bio, Nachhaltigkeit und Fairtrade für sich – wobei der entsprechende Sortimentsanteil in den Regalen teilweise recht gering ausfällt.

Die bedenkliche Seite dieses Trends: Für viele ist Essen zur Religion geworden. Diese oder jene Ernährungsrichtung erhält dann – gerade auch im kirchennahen Umfeld – Bekenntnischarakter. Ich meine: Hier bedarf es der Abgrenzung, denn was wir essen, ist zwar nicht egal, aber es ist eben auch nicht „heilsentscheidend“.

Dieses Heft ist kein Ernährungsratgeber, Sie finden hier auch keinen Diätplan und erst recht keine Rezeptsammlung. Stattdessen geht es auf den folgenden Seiten um unsere vielfältigen Einstellungen, um Konsum- und Ernährungsgewohnheiten. Dazu haben wir eine ganze Reihe interessanter Menschen befragt.

Lothar Simmank
Redakteur blick in die kirche



Fotos: medio.tv/Schauderma

Impressionen vom Bischofswechsel aus der Kasseler



Martinskirche und der documenta-Halle zeigen wir auf den Seiten 20/21 und

unter www.ekkw.de. Dort ist auch die neue Internet-Präsenz von Bischöfin Dr. Beate Hofmann zu finden – mit den aktuellen Terminen, bei denen Sie ihr persönlich begegnen können.

Was ist für Sie eine gute Ernährung?



Foto: privat

Für mich fängt eine gute und damit auch gesunde Ernährung schon beim Einkaufen an. Ich versuche soweit wie möglich darauf zu achten, Produkte zu kaufen, die zum Beispiel ein Bio-Siegel haben oder aus der Region kommen. Auch fair gehandelte Erzeugnisse landen regelmäßig im Einkaufswagen. Für mich gehört zu einer guten, nachhaltigen Ernährung auch, den Fleischkonsum ein wenig zu reduzieren. Das gelingt mir zwar nicht immer, dennoch probiere ich, zumindest nicht jeden Tag Fleisch zu essen und auch mal ein vegetarisches Gericht zu wählen.

Peter Göbel (51), Geschäftsführer der Firma Gegenbauer Kassel, die im Haus der Kirche die Kantine betreibt



Foto: mediotv/Schneiderma

Gut sind frische Zutaten aus der Region in Bioqualität, der Jahreszeit entsprechend. Beim Kaffee und anderen Importen ist der Faire Handel ein Muss. Ich esse wenig tierische Produkte, bei Fleisch eher Wild oder Lamm. Was ich selbst koche, schmeckt mir fast immer, auch wenn es einfach ist. Ich gehe gerne essen oder lasse mich bekochen. Ich mag Brötchen und Brot mit unterschiedlichen veganen Brotaufstrichen genauso wie mit Marmelade und Honig. Ich versuche die Wertschätzung für mein Essen dadurch zu zeigen, dass ich Reste nutze und wenig wegwerfe. Ein Problem sind die Verpackungen. Daher warte ich auf einen Unverpackt-Laden.

Stefan Weiß (62), Pfarrer und Klimaschutzmanager der EKKW, Hanau



Foto: privat

Eine gute Ernährung muss zunächst mal gut schmecken. Dummerweise ist aber nicht alles, was gut schmeckt, auch gesund. Fleisch, Pommes, Zucker, Sahnetorten: das alles gehört bei mir zwar zur Ernährung dazu, deckt sie aber nicht ab. Im Alltag stehen eher Gemüse, Getreideprodukte, Linsen, Käse und Eier im Vordergrund – vegetarisch also. Das ist übrigens weit mehr als der „überbackene Gemüseaufwurf“, mit dem man früher Vegetarier abstrafte. Ich schätze beispielsweise die großartige indische Küche, die alles bietet, was der Körper braucht. Zusammen mit regelmäßigem Sport hält das körperlich fit – und schmeckt dazu auch noch fantastisch.

Christian Prüfer (61), epd-Redakteur und Marathonläufer, Kassel



Foto: Melanie Weiershäuser

Frische regionale saisonale Produkte, möglichst nicht in Plastik eingeschweißt, sind mir wichtig. Ich esse wenig Fleisch, dafür um so lieber Salate und Gemüse. Ich bin keine Extremfanatikerin bei der Ernährung, verachte auch einen Riegel Zartbitterschokolade oder ein Glas Rotwein nicht. Das Genießen beim Essen empfinde ich als genauso wichtig wie eine gesunde Mahlzeit. Die Kochangebote der Marburger Ev. Familien-Bildungsstätte erreichen Menschen mit unterschiedlichen Vorstellungen. Auf dem Programm stehen vegane Ernährung, Fischkochkurse, Backkurse, Basenfasten oder Kochkurse aus verschiedenen Ländern und Kulturen.

Antje Feddersen (65), Evangelische Familien-Bildungsstätte Marburg, Fachbereichsleitung Gesundheit

IMPRESSUM

blick in die kirche erscheint sechsmal jährlich und wird an haupt- und ehrenamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Landeskirche kostenlos verteilt.

Direkt-Abonnement:
12,50 Euro pro Jahr inklusive Zustellkosten

Herausgeber:
Landeskirchenamt der Evangelischen Kirche von Kurhessen-Waldeck
Pfarrerin Petra Schwermann
Wilhelmshöher Allee 330
34131 Kassel-Bad Wilhelmshöhe

Redaktion:
Lothar Simmank (Leitung)
Telefon 0561 9307-127
Olaf Dellit
Telefon 0561 9307-132

**Redaktionsbüro/
Anzeigen:**
Andrea Langensiepen
Telefon 0561 9307-152
Daniela Denzin
Telefon 0561 9307-128
Fax 0561 9307-155



www.blauer-engel.de/uz195



Anschrift:
Ev. Medienhaus, Heinrich-Wimmer-Straße 4
34131 Kassel-Bad Wilhelmshöhe
redaktion@blickindiekirche.de
www.blickindiekirche.de

Gestaltung: Lothar Simmank, Olaf Dellit
Layout-Konzept: Liebchen+Liebchen, Frankfurt am Main
Herstellung: Bonifatius GmbH, Paderborn
Auflage: 17.700 Exemplare

Mehr Informationen über die Evangelische Kirche von Kurhessen-Waldeck unter www.ekkw.de

Ich esse, also bin ich ... was?

Das Essen und die Moral – das sagen Experten

Nach was schmeckt ein gutes Gewissen? Wohl eher nicht nach Fleisch – oder doch, wenn es bio und aus der Region ist? Kann man nicht mal einen Hamburger genießen, ohne daran denken zu müssen, dass in seiner Produktion alleine 2.400 Liter wertvolles Wasser verbraucht wurden? Das entspricht ungefähr 17 Badewannen. Vom für Futtersoja gerodeten Regenwald und den Bedingungen, unter denen das Rind wahrscheinlich dahingevegetierte, bevor es zu Hackfleisch verarbeitet wurde, gar nicht zu reden. „Ich esse, also bin ich“ war der Arbeitstitel dieses Textes. Muss es heißen: Ich esse, also bin ich schuldig? In diesem Artikel kommen Theoretikerinnen und Praktiker zu Wort, die sich darüber Gedanken machen.

Die EKD-Nachhaltigkeits-Expertin



Foto: EKD

1.094 Tiere verzehrt ein Deutscher im Schnitt in seinem Leben, darunter 46 Schweine und 945 Hühner. Es sind Fakten wie diese, die die Kammer für

nachhaltige Entwicklung der EKD in ihrem Positionspapier „Nutztier und Mitgeschöpf!“ gesammelt hat (www.blickindiekirche.de). Deren Geschäftsführerin ist Oberkirchenrätin **Dr. Ruth Gütter** (Foto).

Die Kammer beschäftigt sich mit dem Verhältnis von Mensch und Tier, mit Tierwohl und Ernährungsethik. Neben wichtigen theologischen Fragen wird deutlich, wie gefährlich der überhöhte Fleischkonsum ist: Würden im Jahr 2050 alle Menschen so viel Fleisch verbrauchen wie heute die Europäer, so eine Hochrechnung, bräuchten wir mindestens drei Planeten.

Vor allem durch den Anbau von Futtermitteln erzeugt die Viehwirtschaft weltweit 18 Prozent aller Treibhausgase – mehr als der gesamte Transportsektor. Wertvolles Wasser wird verbraucht, für ein Kilogramm Rindfleisch etwas 15.400 Liter (www.waterfootprint.org). Antibiotika in der Tierzucht sorgen zunehmend für Resistenzen, Gülle beeinträchtigt die Qualität des Grundwassers, und gesund ist zu viel Fleisch natürlich auch nicht.

Schließlich geht es den Tieren, die irgendwann auf dem Teller landen, zu Leb-

zeiten oft schlecht, sei es durch die Haltungsbedingungen oder die Transporte.

Aus diesem und weiteren Fakten leitet die EKD-Kammer Forderungen an Politik, Erzeuger und Verbraucher ab. Dabei dürfe die Kirche nicht doktrinär sein. Die Kammer appelliert auch an die Eigenverantwortung, etwa von Kantinen in Einrichtungen der Kirche, die Vorbilder bei regionalem, tiergerechtem und nachhaltigem Essen sein könnten. Bis auf die Ebene vor Ort, denn: „Nach wie vor wird bei Gemeindefesten zu viel Fleisch angeboten.“



Foto: Volker Debus

Der Star-Koch

Christoph Brand (45) kocht für viele Popstars und hat mit den „Fliegenden Köchen“ ein Domizil im Turm der früheren Lutherkirche in Kassel

gefunden. Auf die Frage, was ihm Essen bedeute, hat er eine schlichte Antwort: „Viel, ich lebe davon.“ Dann schiebt er nach, dass Essen für ihn die Kombination aus Genuss und Nachhaltigkeit sei.

Neben den Zutaten und der Kochkunst spielen die Gesellschaft und das Ambiente eine große Rolle für gutes Essen. Bei den besten Restaurants der Welt stimme immer auch die Atmosphäre. Als er den Lutherturm als Standort ins Auge fasste, war schnell klar: „Wir könnten uns vorstellen, dass Menschen sich dort wohlfühlen – genauso wie wir.“



Foto: Adobe Stock

Die Tische biegen sich: Schier unbegrenzt sind die Mög-

Regional und ökologisch solle das Essen sein, ist Brands Ansatz. Allerdings komme er an Grenzen, wenn es den Kunden zu teuer werde. Dabei liege der höhere Preis gar nicht in erster Linie an den Zutaten, sagt der Koch und nennt ein Beispiel: Wenn 30 Kilo Möhren für ein Essen geschält werden müssten und diese als Bio-Gemüse auch schon mal krumm gewachsen sein, dauere das einfach viel länger und erhöhe so die Personalkosten. Zudem sei die Beschaffung oft schwierig. Wenn er für 400 Gäste Schweinerücken anbieten wolle, könne ein kleiner Biohof das meist nicht in der Menge liefern.

Brand hat ein interessantes Kochbuch geschrieben: „Das Prinzip Sonntagsbraten“. Die Idee ist alt, aber bestechend. Einmal in der Woche gibt es einen guten Braten, sonntags nämlich. Für die übrigen Tage der Woche hat der Koch Fleischloses auf den Speiseplan geschrieben: etwa Eintopf am Samstag, Fisch am Freitag und auch mal Nudeln. Wenn Leute ihn dann ausschließlich nach den Bratenrezepten aus dem Buch fragten, sei das nicht der Sinn des Konzeptes. „Das Prinzip“, sagt Christoph Brand selbstbewusst, „würde die Welt retten.“



stelle mal ein Familienmitglied welches. Frisch geschrotetes Müsli, Vollkornbrot – er freue sich am Essen, wenn es fair gehandelt, aus der Region und biologisch einwandfrei sei, sagt Kappes. Als Mitglied im Kuratorium des Instituts für Theologische Zoologie hat er einen besonderen Blick auf Tiere, ja auf die gesamte Schöpfung.

Der Schöpfungsbericht, in dem die Menschen aufgefordert werden, sich die Erde „untertan zu machen“, habe leider einen riesigen biologischen Fußabdruck hinterlassen. Kappes findet darum auch Bibeltexte wichtig, die nicht anthropozentrisch sind, in deren Zentrum also nicht der Mensch stehe; etwa Psalm 104 („Lob des Schöpfers“) oder Gottes Rede an Hiob – zum Beispiel: „Meinst du, der Wildstier wird dir dienen wollen ...?“ (Hiob 39, 8).

An der Geschichte der Arche werde deutlich, dass Gott das Lebensrecht und den Lebenswillen aller Geschöpfe im Blick habe. Von jeder Tierart werde ein Paar mitgenommen, unabhängig von seiner „Nützlichkeit“ für den Menschen. Der Bund nach der Sintflut werde mit Menschen und Tieren geschlossen. Wenn es gelänge, den Anthropozentrismus (der Mensch als „Krone der Schöpfung“) zu überwinden, dann sei die Welt eine Gemeinschaft von Geschöpfen mit eigenen Bedürfnissen.

Die Wissenschaft habe längst gezeigt, dass Tiere fühlen und lernen, die meisten denken könnten und viele ein Ich-Bewusstsein hätten. Tiere, so belege es die moderne Verhaltensbiologie, seien Individuen, selbst ein Blattkäfer unterscheide sich vom anderen. „Es braucht einen Kulturwandel, in dem wir unser Verhältnis zu den Tieren neu bestimmen“, fordert Kappes. Wenn man Tiere tatsächlich als Geschöpfe Gottes und als unsere Mitgeschöpfe sähe, sei es kaum möglich, ihnen Gewalt anzutun.

Natürlich habe das Grenzen, etwa bei Verteidigung gegen einen Angriff. Und er wisse auch, dass es Menschen auf der Welt gibt, die auf Fleisch als Nahrung angewiesen sind. Vorschriften wolle er nicht machen, erklärt der Theologe, aber ein Nachdenken und den Dialog anregen. —>

lichkeiten des Essens und Trinkens hierzulande, während in anderen Teilen der Welt Mangel herrscht

Der Soziologe

Foto: Genussakademie Bayern



Eine Haltung wie die von Christoph Brand ist historisch noch relativ neu – jahrhundertlang war die entscheidende Frage: Haben wir genug zu essen? Erst im vergange-

nen Jahrhundert rückte der Gesundheitsaspekt in den Mittelpunkt des Interesses bei Ernährungsfragen, und noch später kam die Moral ins Spiel.

Der Soziologe **Dr. Simon Reitmeier** (40, Genussakademie Bayern) hat darüber geforscht und festgestellt, dass Genuss heute meist mit Nachhaltigkeit verbunden werde. Die Zeiten, als es ein Wert an sich war, eine große Menge Speisen anzubieten, sei vorbei.

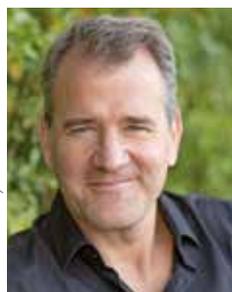
Für Verbraucher könnte das Überforderung bedeuten, sagt Reitmeier „Heute wird die moralische Frage fast schon zur Belastung.“ Der „gute Genuss“ als Synthese aus hochwertiger und ethisch einwandfreier Ernährung diene sogar als Distinktionsmerkmal; also um sich von anderen abzuheben. Dabei, so Reitmeier, gehe es auch anders,

man könne sich durchaus auch mit niedrigem Einkommen gut ernähren.

Nach Reitmeiers Erkenntnissen wird das Essverhalten in der Kindheit erlernt. Wer Essen und Kochen positiv besetzt habe, etwa durch gemeinsames Kochen oder Mahlzeiten in der Kindheit, dem bleibe diese Wertschätzung meist erhalten. Wer das nicht erlebe, bei dem sei es schwieriger. Und doch könne man etwas verändern, sagt der Soziologe, vor allem bei besonderen Lebensereignissen. Bei ihm selbst etwa habe sich der Blick auf das Essen noch mal verändert, als er Vater wurde.

Der Theologe

Foto: mediotv/Schauldenma



Auch Pfarrer **Bernd Kappes** (47), Geschäftsführer der Ausbildungshilfe, ist Vater. Wenn er mit einer seiner beiden Töchter einkaufen geht, ermahnen sie ihn

manchmal, wenn er ausnahmsweise zum Sonderangebot greift, das nicht bio ist. Gute Ernährung ist wichtig: Zu Hause gibt es kein Fleisch, allenfalls im Restaurant be-

Der Kaufmann

Foto: tegut



Thomas Gutberlet (49) hat zwei unterschiedliche Blickwinkel auf Ernährung: den persönlichen und den professionellen. Gutberlet ist Geschäftsführer

von tegut, die Firma betreibt nach eigenen Angaben rund 280 Lebensmittelmärkte, vor allem in Hessen, Thüringen und Bayern. Ein Schwerpunkt liegt auf Bioprodukten und Regionalität. Fast 30 Prozent des Umsatzes erziele tegut mit ökologischer Ware, sagt Geschäftsführer Gutberlet. Komplette auf andere Produkte zu verzichten, sei zurzeit nicht möglich. So etwas ginge, wenn man eine sehr kleine Zielgruppe habe wie etwa ein lokaler Bioladen, nicht aber für eine Supermarktkette. Viele tegut-Kunden kauften in manchen Bereichen Bioprodukte, griffen aber gleichzeitig zum süßen Nougataufstrich: „Die Menschen sind nicht schwarz-weiß.“

Gutberlet erhofft sich auch, dass Kunden, die nicht in erster Linie auf ethische Aspekte achten, in den tegut-Märkten die Alternativen kennenlernen und auch einmal dort zugreifen. Sie könnten dann feststellen, dass Bio-Gemüse in der jeweiligen Saison oft gar nicht teurer als herkömmliches sei: „Das ist ein Irrglauben.“

Der tegut-Chef sieht sowohl Händler als auch Kunden in der Verantwortung. Der Handel habe die Aufgabe, den Kunden Wahlfreiheit zu lassen und transparent zu kommunizieren. So habe tegut, als es das noch gab, bestimmte Hühnereier offensiv als aus Käfighaltung gekennzeichnet.

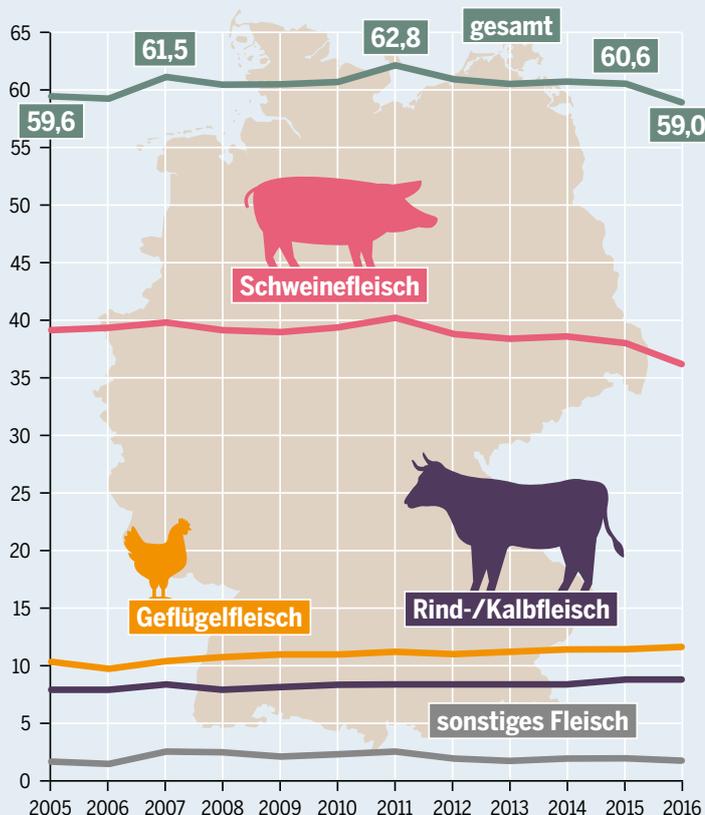
Und der Händler müsse faire Preise bieten, fair gegenüber Käufer und Erzeuger. Am Kunden sei es dann, aus dem Angebot die richtige Auswahl zu treffen.

Versuch eines Fazits

Ich esse, also bin ich schuldig? Der Gedanke ist sicher nicht falsch, führt aber wohl eher zu Resignation. Denn warum soll ich etwas verändern, wenn ich immer wieder schuldig werde? Eine Nummer kleiner geht es doch auch, weniger anspruchsvoll ist diese Haltung nicht: **Ich esse, also bin ich ... verantwortlich.** ● *Olaf Dellit*

ETWAS WENIGER IST NICHT GENUG

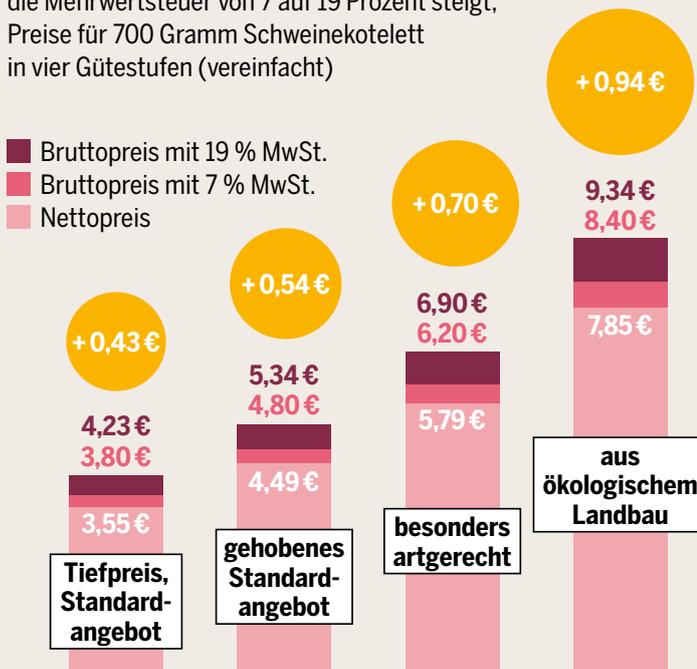
Entwicklung des Fleischverzehrs in Deutschland in Kilogramm/Jahr, 2016 vorläufig



FLEISCHATLAS 2018 / AMI

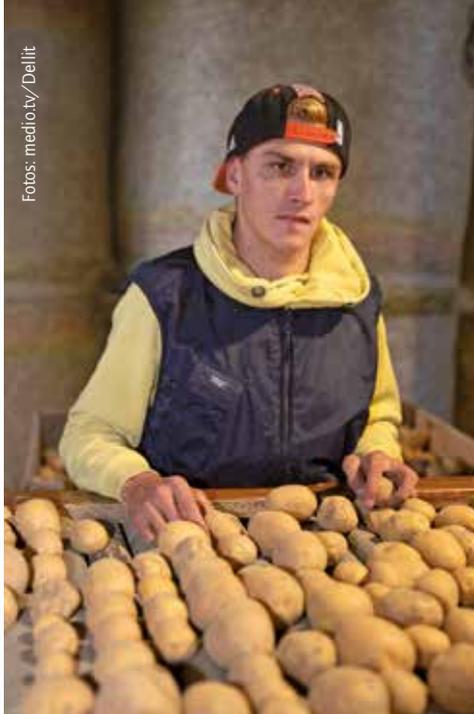
WENN BILLIGFLEISCH NOCH BILLIGER WIRD

Preisnachteile für hochwertigere Produkte, wenn die Mehrwertsteuer von 7 auf 19 Prozent steigt, Preise für 700 Gramm Schweinekotelett in vier Gütestufen (vereinfacht)



FLEISCHATLAS 2018 / ARCHIV

Grafiken aus dem Fleischatlas: Download unter www.boell.de/de/fleischatlas



Fotos: mediotv/Delitt

Auf dem Hofgut Richerode gibt es immer etwas zu tun: Klaus Scheibeler zerkleinert aussortierte Kartoffeln mit der Futtermühle, Renato Hölteskamp liest Kartoffeln, und Holger Schäfer macht eine kurze Pause beim Stallfegen (von links)

Die Uhren gehen hier ein wenig anders

Ein Besuch auf dem Hofgut Richerode, wo Landwirtschaft sozial und ökologisch ist

Natürlich enden auch die Schweine, die mit ihren Ringelschwänzchen in vergleichsweise geräumigen Ställen auf dem Hofgut Richerode leben, am Ende in einer Fleischtheke. Und doch ist hier vieles anders. Der Hof, der zur Hephata-Diakonie gehört, ist zertifizierter Bioland-Betrieb und muss viele Bedingungen erfüllen.

Das beginnt mit den größeren Ställen und geht weiter mit dem Futter, das zu einem großen Teil aus eigenem Anbau

kommt, und der Tatsache, dass die Tiere viel im Freien sind, die Rinder ab April bis Oktober durchgängig.

Die zweite Besonderheit in Richerode ist die soziale Landwirtschaft: 50 Menschen mit Behinderungen arbeiten auf dem Hof, gut

die Hälfte wohnt auch auf dem Gelände. Wichtig sei, dass die Arbeit auf dem Bauernhof nicht entfremdet sei, sagt Betriebsleiter Frank Radu, die Ergebnisse der Arbeit also oft im Wortsinn auf der Hand liegen – etwa bei der Kartoffelernte.

»Die Tiere sind wie ein Spiegel.«

Gerade der Umgang mit den Tieren sei pädagogisch wertvoll. „Die Tiere sind wie ein Spiegel“, sagt Radu. Wenn ein Mitarbeiter sehr unruhig sei, und viele hätten starke, innere Spannungen, würden auch die Tiere unruhig – und umgekehrt. Auch Teamwork werde auf dem Hof gelernt, denn vieles gelinge nur gemeinsam – etwa das Einfangen von Tieren, wenn sie auf eine andere Weide gebracht werden sollen.

Die Landwirtschaft ermögliche es, die Menschen nach ihren ganz unterschied-

lichen Begabungen einzusetzen. Renato Hölteskamp etwa hat vor einiger Zeit den Traktor-Führerschein geschafft und fährt jetzt Schweine und Rinder nach Ziegenhain, wo sie geschlachtet werden.

Holger Schäfer hat oft mit den Mastbullen zu tun, er versorgt sie mit Heu, Stroh, Silage, Schälabfällen von Karotten sowie aussortierten Kartoffeln, die nicht verkauft werden. Der 26-Jährige, der jeden Morgen mit Bahn und Bus nach Richerode kommt, hat auch schon riskante Situationen mit den Bullen erlebt. Gefährlich seien sie nicht, sagt er, aber unberechenbar.

Klaus Scheibeler lebt schon lange in Richerode, wie er erzählt. Er zeigt gerne den Hühnerstall, wo er Eier einsammelt. Wie sehr sie sich mit ihrem Hof identifizieren, ist allen drei Mitarbeitern anzumerken.

Nicht immer sei es leicht, den pädagogischen Anspruch mit dem Zeitdruck zu vereinbaren, sagt Radu. Denn der Hof ist eben ein landwirtschaftlicher Betrieb, zudem einer mit strengen Bio-Regeln. Und doch wirkt das Hofgut Richerode, als gingen dort – direkt an der lauten B3 – die Uhren ein wenig anders als anderswo. So wie die Schweine, die ihre Ringelschwänzchen behalten dürfen, weil ihnen nicht so langweilig ist, dass sie sie sich gegenseitig abbeißen würden, so wie oft in industrialisierten Großställen. ● *Olaf Dellitt*



Frank Radu

DAS HOGGUT RICHERODE

Das Hofgut liegt direkt an der B3 zwischen Jesberg und Gilserberg. Es ist einer von sechs Öko-Landbaubetrieben von Hephata, darunter auch eine Metzgerei. Der Hofladen Richerode ist geöffnet: Montag bis Donnerstag 8 bis 12+13 bis 16 Uhr, Freitag 8 bis 12+13 bis 15 Uhr.



... vegan



Die Frage „Was kannst du denn überhaupt noch essen?“ verwirrt mich immer vollkommen. Denn das kulinarische Leben einer Veganerin erlebe ich alles andere als grau und eintönig – es ist bunt. Wer mal in den Genuss gekommen ist, bei mir zu Hause zum Essen eingeladen zu sein, der weiß, dass vegan schmecken kann. Es kommt wie immer auf die Kochkünste desjenigen an, der den Kochlöffel schwingt.

Ich habe 2014 angefangen, mich vegan zu ernähren. Vor Ostern habe ich 40 Tage lang vegan gefastet. Als mich meine Kollegin nach der Fastenzeit fragte: „Bist du froh, nun wieder „normal“ zu essen?“, merkte ich, wie einfach mir der Umstieg gefallen war. Mir wurde klar, dass es für mich keine Rückkehr mehr zur omnivoren („Allesesser“) Ernährung gibt und ich somit auch weiterhin auf tierische Lebensmittel verzichten würde.

Dennoch habe ich viele Jahre für die Entscheidung gebraucht.



Ramona Kopec

In meiner Kindheit waren regionale Produkte eine Selbstverständlichkeit: Abends wurden wir Kinder mit einer Kanne und Kleingeld zum Bauern geschickt, um die frisch gemolkene Milch zu holen. Schweine und Hühner für die eigene Fleisch- und Eierproduktion hielten die meisten Familien selbst. Man lebte von Gemüse und Kräutern aus dem Garten, die Kartoffeln kamen vom eigenen Acker. Roggen und Weizen wurden zum Bäcker gebracht, der daraus Brot backte. Und in den Sommerferien sammelte man tagelang Himbeeren und Heidelbeeren in den Wäldern, um Gelee oder Marmelade zu kochen.

Vierzig Jahre später hat sich, regional und global betrachtet, manches geändert. Trotzdem erweist sich die regionale Vermarktung von Lebensmitteln als Erfolgsgeschichte, denn die Verbraucher werden bewusster, was ihre Lebensmittel betrifft. Immer mehr Menschen möchten wieder wissen, wo die Produkte erzeugt werden, die auf ihren Tisch gelangen. Viele Kunden kaufen beim Erzeuger direkt, sprich: von Bauern, die einen Hofladen betreiben. Teils bieten auch Weltläden regionale Erzeugnisse an oder kooperieren mit Bioläden, die ihrerseits auf regionale Produktion setzen. Auch Wochenmärkte bieten entsprechende Produkte an sowie – im größeren Umfang – eine nordhessische Bauernmolkerei, die von biologisch wirtschaftenden Betrieben beliefert wird. Dem veränderten Käuferverhalten haben sich sogar schon Supermärkte angepasst, die nun Lebensmittel aus der Region anbieten und kennzeichnen.

Direktvermarkter weisen auf die kurzen Transportwege hin – ein Beitrag zum Klimaschutz. Dieses in einer Zeit, in der gentechnisch veränderte Sojabohnen in großem Umfang als Tierfutter für die Milch- und Fleischproduktion hierzulande auf afrikanischen oder südamerikanischen Flächen produziert werden. Oder in der

Vegetarisch? Kein Problem. Aber vegan? Ich bin doch nicht militant. Als ich dann jedoch über journalistische Tätigkeiten mit Veganern in Kontakt kam, bekam ich während meiner Recherche Bilder zu sehen, die ich lieber nicht gesehen hätte.

Dennoch verstehe ich, dass der Schritt zum Veganismus für viele nicht so leicht ist, wie er für mich damals gewesen ist. Die Herausforderung ist dabei nicht das Verzicht, sondern dass sich dann einiges im Leben ändert – zum Beispiel auf Familienfeiern, wenn man nicht mehr den Braten oder die Festtagstorte isst. Ich bringe dann einfach einen Kuchen mit oder ein leckeres veganes Gericht.

Und noch etwas ist anders: Als Veganerin isst man bewusster, macht sich Gedanken über die eigene Gesundheit und über den Lebensmittelkonsum. Dazu gehört nicht nur die Frage „Wo kommen die Proteine her – oder das Vitamin B12“, sondern auch, sich mit der Umwelt zu beschäftigen: Was brauche ich zum Leben? Wo kommen meine Lebensmittel her? Kann ich mich für eine ausbeutungsfreie Gesellschaft einsetzen, jedoch tierische Produkte konsumieren? Wie viel Verantwortung will ich für das Klima tragen? ●

Ramona Kopec leitet die Online-Redaktion im EKKW-Medienhaus

... regional



neu vereinbarte EU-Freihandelsabkommen bewirken, dass der Amazonas-Regenwald gefällt wird, um dort lukrativ billigeres Rindfleisch für die EU zu erzeugen, zum Verdruss wiederum der heimischen Erzeuger in Europa und in den Regionen, deren Preise notgedrungen sinken werden. Denken wir auch an das Fällen von Regenwäldern für die Palmölproduktion.

Der Import von Lebensmitteln und insbesondere Nutztiernahrungsmitteln ist in der Bilanz sehr viel billiger als die Produkte aus heimischer, regionaler Erzeugung. Das fiel uns auch als Mitgliedern der Arbeitsgemeinschaft der Umweltbeauftragten der EKD (AGU) auf, als wir uns über eine regional vermarktende Genossenschaft in der Nähe des Tagungsortes bei Heilbronn informierten: Die Erzeuger erhalten einen fairen Preis, der Fortbestand der Landwirtschaft in der Region wird dadurch gesichert, für das Tierwohl wird gesorgt, und sogar ein eigener Supermarkt mit Restaurantbetrieb konnte aufgebaut werden. Aber: Natürlich können sich längst nicht alle Menschen diese notgedrungen hochpreisigen Produkte leisten.

Andererseits steht die regionale Produktion einem Trend entgegen, der in den Werbeslogans einiger Anbieter für Billigprodukte wie „Geiz ist geil“ oder „Ich bin doch nicht blöd“ seinen Ausdruck findet. Für den Kauf regionaler Produkte spricht auch die meist nachhaltige Produktion, oft in zertifizierten Biobetrieben, insbesondere auch im Sinne des Klimaschutzes und der Menschenrechte. ●

Pfarrer Uwe G. Hesse (Haina) ist Umweltbeauftragter der EKKW



Uwe G. Hesse

... vegetarisch

Wann ich Vegetarierin wurde, weiß ich noch ganz genau. Es war vor dreißig Jahren, zu Anfang des Studiums in Trier. Ich war gerade erst bei meinen Eltern ausgezogen und hatte meine ersten Vorlesungen. Mittags ging ich in die Mensa – und musste feststellen, dass es dort jeden Tag Fleisch gab, mit einer immer gleichen ekligen braunen Soße. Ganz furchtbar!

Also beschloss ich, von nun an selbst zu kochen. Das konnte ich bis dahin nicht, vor allem kein Fleisch! Ich begann mit Gemüse und Beilagen, was mir bald recht gut gelang. Irgendwie blieb ich dann einfach dabei. Außerdem lernte ich zu der Zeit eine Freundin kennen, die bereits seit ihrem 13. Lebensjahr Vegetarierin war, die war sehr strikt und hat mich beeindruckt.

Bei uns zu Hause aßen wir früher, wie damals üblich, am Sonntag Braten, unter der Woche gab es aber auch durchaus Wurst oder Schinken. Meine Mutter kochte sehr gut! Es fiel mir zunächst schwer, ihr von meiner neuen Ernährungsweise zu berichten; auch wenn wir bei Verwandten auf dem Land zu Besuch waren, wurde ich schief angeguckt. Man war damals noch eine Art Exot.



Besonders peinlich war es mir, mit meinem bayerischen Freund gutbürgerliche Gaststätten zu besuchen. In den ersten Jahren gab es dort als Gerichte ohne Fleisch nur Salat, später dann pappige Blumenkohlbratlinge ...

Jetzt ernähre ich mich schon seit 30 Jahren vegetarisch, und obwohl ich eher zufällig dazu kam, auf Fleisch zu verzichten, empfand ich das von Anfang an als gut und gesund und vor allem ernährungspolitisch richtig. Spätestens heute bin ich ja – Stichwort Klimakrise – auf der richtigen Seite.

Ich koche sehr gern, am Wochenende meist meine Lieblingsgerichte: Aufläufe mit Gemüse, Käse und Sahne. Eigentlich bereite ich die gleichen Speisen zu, die meine Mutter gemacht hat, auch Eintöpfe, nur eben fleischlos. Räuchertofu ist zum Beispiel ein guter Speck-Ersatz! Ich finde, man kann sehr lecker und vollwertig kochen und muss auf

nichts verzichten.

Einzige Ausnahme bei mir: Auf Reisen esse ich gelegentlich Fisch; in manchen Ländern ist die Küche einfach noch nicht auf Vegetarier eingestellt. ●



Katrin Vollmer

Katrin Vollmer

*ist psychologische Psychotherapeutin
mit eigener Praxis in Kassel
Protokoll: Anne-Kathrin Stöber*

Foto: privat

... normal

Manchmal habe ich tatsächlich schon morgens um acht Appetit aufs Frühstück. Ich weiß auch nicht, wie das kommt. Deshalb ist die Ernährungsweise des intermittierenden Fastens leider nichts für mich, denn hier fällt das Frühstück einfach aus. Obwohl es mir wahrscheinlich echt guttun würde, acht Stunden zu essen und danach 16 Stunden zu fasten. Das ist nämlich gerade voll im Trend. Sogar Dr. med. Eckart von Hirschhausen empfiehlt das Intervallfasten. Schade, ich bin wahrscheinlich irgendwie ein anderer Fastentyp. Oder ein Normalo.

Komischerweise funktioniert mein (zu schwerer) Körper immer noch leidlich, obwohl ich die Ernährung nicht radikal umgestellt habe. Nicht dass ich mich von Eisbein mit Sauerkraut ernähren würde und zwischendurch noch eine Currywurst reinschöbe. Gesund soll das Essen natürlich sein! Und hemmungs- und gedankenlos einkaufen kommt nicht infrage.

Aber die Ernährung ist für mich weniger von Prinzipien oder ideologischen Vorgaben bestimmt. Was ich esse, ist nicht die zentrale Frage meines Daseins. Wichtigstes Kriterium: Schmecken muss es, und der Genuss darf nicht fehlen. Und dann kommen die tausend Einzelfragen, die Otto Normalverbraucher beim Blick auf Tüten, Packungen und Flaschen tagtäglich zu entscheiden hat:



Was ist drin? Das macht die Sache nicht einfacher. Also alles in Maßen. Und es gibt klare Grenzen: Billig-Hähnchen aus Massentierhaltung kommen mir nicht auf den Tisch. Steaks vom japanischen Kobe-Rind finde ich unanständig teuer. Auch eine Weinflasche mit zweistelligem Preis verursacht bei mir schon Gewissensbisse, wenn sie nicht für einen ganz besonderen Anlass ist. Zuckersüße Softdrinks meide ich. Ich bin kein Salat- und Gemüsetyp, trotzdem muss es natürlich nicht jeden Tag Fleisch sein. In Folie eingeschweißte Biogurken würde ich niemals kaufen.

Aber irgendetwas Ungesundes und Unkorrektes ist doch immer dabei. Die waldmeistergrüne Götterspeise im Plastikbecher mit Aludeckel zum Beispiel. Der süffige Rotwein aus Chile, leider ohne Bio-Siegel. Die Leberwurst ohne „Ahnentafel“, die ich auf die Schnelle aus dem Discounter-Regal gegriffen habe. Die knusprigen Fischstäbchen, für deren Herstellung die Weltmeere leergefischt werden. Oder die bunten Gummibärchen, die wegen ihres Gelatinegehalts in manchen Kindergärten schon verboten sind. Und Nutella, das ich trotz Palmöl niemals boykottieren würde!

Ich fühle mich wegen all der kleinen Vergehen nicht schuldig. Nein, ich wäge ab und treffe Entscheidungen, die ich glaube verantworten zu können – mir selbst, der Schöpfung und anderen gegenüber. Das finde ich normal. ●

Lothar Simmank ist Redakteur von blick in die kirche



Lothar Simmank

Foto: mediocity/Schauderna

„Ideologisch darf es nicht werden“

Biobauer und Europa-
politiker Martin Häusling
(Foto) aus Bad Zwesten-
Oberurff im *blick*-Interview

? Um wie viel teurer ist Bio-Landwirtschaft eigentlich für den Bauern?

Martin Häusling: In der Produktion selbst ist es an vielen Stellen sogar billiger, weil wir auf den Einsatz von vielen Zusatzstoffen verzichten. Aber wir haben einen geringeren Ertrag. Und der Arbeitsaufwand ist größer, zum Beispiel beim Mais: Den haben wir dieses Jahr komplett neu säen müssen, weil Drahtwürmer die erste Saat weggefressen haben, weil es so kalt war. Und dann zweimal hacken, zweimal striegeln – das kostet natürlich Zeit. In der Phase der Umstellung von konventionell auf bio muss man den Boden quasi auf Entzug setzen, da sind die Erträge zunächst deutlich geringer. Heute haben wir von den Erträgen her 80 Prozent von dem, was konventionelle Betriebe haben.

? Und um wie viel teurer sind die Produkte für die Endverbraucher?

Häusling: Das ist sehr unterschiedlich. Bei Getreide ist es der doppelte Preis. Das liegt nicht daran, dass wir weniger ernten, sondern es ist die Aufbereitung. Wir liefern nicht an Großbäckereien, sondern in kleinen Margen an kleine Bäcker. Daraus ergeben sich höhere Preise. Die Biomilch kostet so um die 1,20 Euro, die konventionelle ist etwa 30 Cent billiger – das sind nicht die Wahnsinnspreissprünge. Anders ist es beim Fleisch: Die Herstellung von Rind- oder Schweinefleisch ist wesentlich teurer. Bio-Hähnchenfleisch ist bei uns vier Mal so teuer wie im konventionellen Bereich.

? Das ist viel ...

Häusling: ... lässt sich aber in jedem einzelnen Schritt erklären: Es fängt



Fotos: medio.tv/Dellit

an mit dem Hühnerei, aus dem das Küken schlüpft. Das entsteht auf doppelt so teurem Weg. Gemästet wird mit heimischem Futtermittel, natürlich am besten vom Betrieb selbst erzeugt. Das ist teurer als aus Südamerika importiertes Soja. Die Bio-Rassen lassen sich nicht innerhalb von drei Wochen fett füttern, sie sind doppelt so lang im Stall auf einer vier Mal größeren Fläche. Die konventionelle Landwirtschaft erzeugt eigentlich deutlich höhere Kosten, nur da zahlt der Verbraucher sie über die Steuermittel, die in die Reparatur der Umweltschäden fließen.

? Und der Käse?

Häusling: Die Käseherstellung ist bei uns handwerklich: Die Milch wird im großen Kessel warmgemacht, dann wird alles händisch in Form gepresst und gelagert. Die Arbeit macht es teuer. Aber in einem Käse-Feinkostladen sind die Preise teilweise noch höher als bei uns im Hofladen.

? Wie viele Höfe in Hessen haben auf Bio umgestellt?

Häusling: Als ich in der 70er-Jahren angefangen habe, hatten wir in Hessen einen Anteil von 0,03 Prozent. Jetzt sind in ganz Hessen 13 Prozent der Fläche ökologisch bewirtschaftet. Das ist schon ein gewaltiger Sprung, obwohl wir vom politischen Ziel der 25 Prozent noch weit entfernt sind. Heute hat man in jedem Dorf einen Biobauern.

ZUR PERSON

Martin Häusling (57, Foto) ist Biobauer in Bad Zwesten-Oberurff und Europaabgeordneter der Fraktion Die Grünen/EFA.

Geboren wurde er 1961 in Bad Wildungen. Als gelernter Agrartechniker übernahm er 1986 von seinem Vater den Familienbetrieb. Seit 1988 wird der Kellerwaldhof nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet, seit 1999 wird eigener Käse hergestellt. Heute wird der Hof im Wesentlichen von den beiden Söhnen Häuslings geleitet.

Seine politische Karriere startet der Landwirt Ende der 70er-Jahre in der Anti-Atomkraft-Bewegung. Durch das Buch des CDU-Politikers Herbert Gruhl „Ein Planet wird geplündert“ kommt er zur ökologischen Bewegung und wird später Gründungsmitglied der Grünen in Hessen. Von 2003 bis 2009 ist er Mitglied des Hessischen Landtags und fachpolitischer Sprecher für Landwirtschaft, Europa, Verbraucherschutz sowie ländliche Räume und Gentechnik.

Mit der Europawahl im Juni 2009 wird Martin Häusling in das Europaparlament gewählt. Dort ist er Mitglied im EU-Agrarausschuss (AGRI) sowie Mitglied im EU-Umweltausschuss (ENVI) und agrarpolitischer Sprecher der Fraktion die GRÜNEN/EFA.

Heute ist Häusling Berufspolitiker in Brüssel, sitzt aber ehrenamtlich immer noch im Gemeinderat von Bad Zwesten. „Die Grundlage ist die klassische Kommunalpolitik“, sagt Martin Häusling über seinen Werdegang.

 www.martin-haeusling.eu

? Ab welcher Größe rentiert sich ein Biohof?

Häusling: Die Größe ist nicht entscheidend. Wenn ich nur Getreide produziere, brauche ich viele Hektar Land. Wenn es, wie bei uns, um Spezialisierung geht, liegt es weniger an der Größe, sondern an der Intensität der Verarbeitung. Gemüsebaubetriebe im Ökobereich arbeiten mit zwei Hektar und sind ein Vollerwerbsbetrieb.

? Sind die Kunden heute bereit, mehr für Lebensmittel auszugeben als früher?

Häusling: Wann kommen die Kunden in unseren Hofladen? Das ist meistens der Punkt, wenn Kinder da sind. Vorher ernährt man sich vielleicht irgendwie so zwischendurch. Aber sobald Kinder da sind, macht man sich doch bewusster Gedanken über die Ernährung. Und dann gibt es viele Ältere, die noch wissen, wie es früher geschmeckt hat.



? Was denken Sie: Ernähren sich die Menschen bewusster?

Häusling: Die bewusste Ernährung – ja, viele Leute machen sich Gedanken darüber. Ich habe allerdings dann ein Problem damit, wenn es ideologisch wird: Ich bin kein Anhänger von veganer Ernährung. 40 Prozent der Fläche, die wir in Europa nutzen, ist Grünland, und da können wir halt nur Kühe draufstellen. Natürlich müssen wir Tierhaltung in einer vernünftigen Form betreiben. Aber nicht die Kuh ist ein Klimakiller, sondern das Huhn und das Schwein, die das meiste Soja konsumieren,

das aus Südamerika kommt. In Brasilien brennt es, weil Urwald gerodet wird, um dort Soja anzubauen, das wir importieren. Also sind wir sozusagen die Brandbeschleuniger, das muss man deutlich sagen.

? Was tun Sie auf politischer Ebene an dieser Stelle?

Häusling: In Brasilien ist eine knallharte faschistoide Clique an der Macht, für die der Urwald nicht zählt. Europa muss auf sie Druck ausüben, damit die Brandrodungen aufhören und die Sojaimporte eingedämmt werden. Im Moment diskutieren wir in Brüssel über ein Freihandelsabkommen mit Südamerika. Wir müssen als Europa-Abgeordnete über dieses Mercosur-Abkommen abstimmen. Und wenn das Europa-Parlament zu dem Abkommen Nein sagt, ist das schon ein gewaltiges Druckmittel.

? Als EU-Abgeordnete entscheiden Sie auch über die Agrarpolitik mit.

Gibt es da manchmal Widersprüche zum Beruf als Biobauer?

Häusling: Nein, wenn ich für einen ökologischen Landbau kämpfe, sehe ich mich gesellschaftlich auf der richtigen Seite. Ich habe zusammen mit dem Rat drei Jahre lang die neue Ökoverordnung verhandelt fürs Parlament. Wir haben mit den Importregeln und einem besseren Kontrollsystem einen gewaltigen Schritt nach vorne gemacht. Alles, was unter dem Label „Bio“ vermarktet wird, muss gesetzlich geschützt sein. Das ist mein Interesse als Politiker und als Biobauer.

»Alles, was unter dem Label „Bio“ vermarktet wird, muss gesetzlich geschützt sein. Das ist mein Interesse als Politiker und Biobauer.«

? Haben Sie das Gefühl, Sie drehen in der EU-Politik am großen Rad? Oder sind das letztlich nur tausend kleine Einzelentscheidungen?

Häusling: Was uns als Europaabgeordnete von Bundestags- oder Landtagsabgeordneten unterscheidet, ist, dass wir direkt Gesetze mitschreiben können. Weil wir ja nicht dieses System haben, da ist die Regierung, die weiß alles besser, und da gibt es eine Organisation, die weiß nix. Als Abgeordnete haben wir weder Fraktionszwang noch sind einer Regierung verpflichtet. Im Fall der Ökoverordnung war ich als Berichterstatter der Chefverhandler fürs Parlament. Im Dreierteam mit Kommissions- und Ratsvertreter haben wir mit unseren jeweiligen Experten im Hintergrund an dem Gesetz gearbeitet. Wenn man ein Gesetz mit 1.400 Änderungsanträgen erarbeiten und verabschieden kann, ist das schon ein schöner Erfolg.

? Worum geht es heute eigentlich in der Agrarpolitik?

Häusling: Vor 20 Jahren ging es eher ums Geldverteilen: Welche Kuh wird gefördert und welcher Kohlkopf? Das System ist gescheitert. Heute geht es um die grundsätzliche Richtung: Was ist die Gesellschaft bereit, für eine gesunde Nahrung und Natur zu zahlen – oder auch nicht? ●

Fragen: Lothar Simmank, Olaf Dellit

Christine Reike kümmert sich um den „Urfftaler“, die Käsespezialität des Kellerwaldhofs, im Hofladen verkauft Marianne Spenner-Häusling



Milchreis ist ein Dauerbrenner

Das bdks-Unternehmen GASTROfresh beliefert Schulen und Kindergärten mit Essen



Große Mengen kochen? Für Köchin Tanja Röhl ist das Alltag



400 Hähnchenbrüste: Für Koch Michael Knüppel beginnt der Job um 6 Uhr

Fotos: bdks

Hähnchenbrust mit pikanter Soße und Mischgemüse oder doch lieber vegetarische Linsensuppe? Um 11.30 Uhr herrscht Hochbetrieb in der Mensa der Georg-Christoph-Lichtenberg-Schule in Kassel-Oberzwehren. Im Minutentakt wird hier Essen über die Theke gereicht, während im Hintergrund schon fleißig Teller gespült werden. Für das Küchenpersonal ist an diesem Punkt ein Großteil der Arbeit geschafft. Denn für manche Mitarbeiter beginnt der Tag bereits um 6 Uhr. „Salat schneiden, Zutaten bereitlegen, Desserts anrichten – das alles braucht seine Zeit“, sagt Köchin Tanja Röhl.

Zwischen 400 und 500 Essen werden in dieser Mensa jeden Tag frisch zubereitet. Nicht nur für die Schüler der Lichtenberg-Schule, sondern auch für zwei weitere Schulen und einen Hort, die vom bdks-Unternehmen GASTROfresh beliefert werden. „In Bad Wilhelmshöhe gibt es einen zweiten Standort. Dort kochen unsere Mitarbeitenden zusätzlich jeden Tag 200

Kindergarten-Essen“, erklärt Timo Jahn, Leiter des Bereichs Systemgastronomie bei der bdks – Baunataler Diakonie Kassel.

Täglich 400 bis 500 Mensaessen

Kunden, die von GASTROfresh beliefert werden, können aus einem Speiseplan vorab ihre Wunsch-Gerichte für die nächsten Wochen zusammenstellen – und die sind ganz schön abwechslungsreich. Von Kartoffelauflauf und Geschnetzeltem über Gulaschsuppe bis zu Geflügelfrikadellen mit Möhrengemüse ist für jeden Geschmack etwas dabei. „Frische ist uns sehr wichtig“, sagt Timo Jahn. Deshalb wird die Küche jeden Tag vom Großhandel beliefert, einige Zutaten – zum Beispiel Kartoffeln und Eier – werden auch vom bdks-Hofgut in Hofgeismar bezogen.

Und was kommt bei den Schülern der Lichtenberg-Schule besonders gut an? „Schnitzel und Nudeln mit Tomatensoße, aber auch Milchreis und Kaiserschmarrn

sind echte Dauerbrenner“, weiß Tanja Röhl. Hin und wieder werden in der Mensa sogar Hot Dogs und Burger aufgetischt, die man sich nach Herzenslust selbst belegen kann. Aber selbstverständlich gibt es jeden Tag auch eine vegetarische Alternative und ein üppiges Salatbuffet. Die Mischung macht's eben.

Die perfekte Mischung ist auch das Team, das hinter GASTROfresh steht. In dem Inklusionsbetrieb arbeiten derzeit 15 Menschen mit und ohne Behinderung zusammen – bei der Zubereitung des Essens, in der Spülküche und bei der Auslieferung.

Thorsten Neumeier ist seit eineinhalb Jahren hier beschäftigt und glücklich mit seinen vielseitigen Aufgaben: „Ich übernehme den Spüldienst oder fülle das Getränke-Regal auf“, berichtet er. Und auch bei den Auslieferungsfahrten packt er hin und wieder mit an. ●

(bdks) Kontakt: Timo Jahn,
Systemgastronomie bdks

T 0561 94951-133, timo.jahn@bdks.de

Teamgeist: Annette Spenner und Thorsten Neumeier beim Spüldienst

Fertig: Hähnchenbrustfilet mit Reis, pikanter Soße und Mischgemüse



Pflanzen, pflegen und verkaufen

Im Küchengarten von Kloster Haydau in Altmorschen sorgen 17 Beschäftigte der Baunataler Diakonie Kassel mit und ohne Behinderung für frische Produkte

Das Gewächshaus im Küchengarten Kloster Haydau wirkt an diesem Herbsttag ein wenig leer. Doch der Eindruck täuscht. Es gibt viel zu tun. Karl-Heinz Schade pflückt die letzten Tomaten von den Sträuchern und legt sie sorgsam in eine Schüssel. Draußen stehen schon Paletten mit winterfesten Salatsorten bereit, die hier in den nächsten Monaten wachsen sollen. Ernte und Anpflanzen gehen nahtlos ineinander über, gegärtnert wird im Rhythmus der Natur.

In jeder Saison zu tun

„Wir haben in jeder Saison viel zu tun“, sagt Kerstin Beck, die für den Küchengarten verantwortlich ist und als Imkerin auch die Bienen besonders im Blick hat. Nach der Erntezeit steht zum Beispiel die Gründüngung an, um die Beete fürs nächste Jahr vorzubereiten. Außerdem pflegen die Mitarbeiter das Gelände und schneiden Obstbäume, gewinnen Saatgut und setzen Komposthaufen um. Es ist ein schönes, freies Arbeiten für die 17 Beschäftigten.



Kooperationsprojekt

„Ich bin unter anderem fürs Rasenmähen zuständig und kümmere mich um die Hühner“, sagt Karl-Heinz Schade, der seit drei Jahren zum Team gehört. Wohl fühlt sich auch Anna Zaporozhets, die immer dort anpackt, wo gerade Hilfe gebraucht wird: beim Wässern der Beete, beim Düngen und Pflanzen oder im Hofladen. „Ich arbeite sehr gern hier.“

Seit 2014 gibt es den 25.000 Quadratmeter großen Küchengarten in Alt-

morschen, ein Kooperationsprojekt der bdks – Baunataler Diakonie Kassel und der B. Braun Melsungen AG. 17 Mitarbeiter mit und ohne Behinderung sind hier tätig, bauen traditionelle Gemüse- und Ostsorten an, von Radieschen, Rucola und Kopfsalat im März bis zum Kohl im Herbst.

Gemüse, Obst, Hühner und Bienen

Neben einem Gewächshaus, in dem während der Sommermonate unter anderem Tomaten, Gurken und Peperoni reifen, gibt es eine große Streuobstwiese mit alten, regionalen Apfelsorten und einen Kräutergarten, der im Stil eines klösterlichen Kreuzgartens angelegt wurde. Außerdem parkt im hinteren Bereich des Küchengartens ein Hühnermobil, in dem freilaufende Hennen ihre Eier legen. Täglich sind es bis zu 260 Stück. Sogar zwei Bienenvölker gehören seit vergangenem Jahr zum Projekt.

Mittwochs und freitags hat der Hofladen, der im alten Wachhaus des Klosters untergebracht ist, jeweils von 10 bis 14 Uhr geöffnet. Hier gibt es Obst, Gemüse und Eier aus dem Küchengarten und vom bdks-Hofgut in Hofgeismar, aber auch Erzeugnisse aus der eigenen Ernte. Tomatensoße, Aronia-Orangen-Marmelade, Traubengelee und Fruchtestig haben sich längst zu echten Verkaufsschlagern entwickelt. ●

(bdks)

Küchengarten Kloster Haydau
Landgrafenstr. 7, 34326 Altmorschen

www.bdks.de

Fotos: bdks



Im Stil eines klösterlichen Kreuzgartens angelegt



Anna Zaporozhets wässert das Gemüsebeet



Kerstin Beck mit Feldsalat fürs Gewächshaus



Zweimal in der Woche ist Verkauf im Hofladen

Nichts als Mehl und Wasser

In Dresden werden seit 1866 Hostien gebacken

Auf Tradition und auf natürliche Zutaten berufen sich viele – doch so treffend wie in der Dresdner Hostienbäckerei ist es selten. Seit 1866 werden in der Diakonissenanstalt Abendmahlsohlen gefertigt – und sehr viel hat sich dort wohl nicht geändert.

Dafür, dass hier 800.000 Hostien pro Jahr gebacken werden, ist der Raum überraschend klein, in dem Schwester Petra Kühn und ihre Kollegen arbeiten. Kühn leitet die Bäckerei, insgesamt sind dort fünf Menschen beschäftigt, davon drei mit einer Behinderung.

Weizenmehl aus einer regionalen Mühle wird gesiebt und mit Wasser vermischt, das auf 7 Grad heruntergekühlt wurde. Durch die Temperatur, erklärt Kühn, entstehe der Glanz auf den fertigen Oblaten. Auf ein Kilogramm Mehl kommen 1.250 Milliliter Wasser – pro Tag werden sechs bis acht Kilo Mehl verarbeitet.

Mit einer Kelle gießt Carola Schmiedt den Teig auf eine Metallplatte und klappt das Backeisen zu. Oben ist eine Platte eingesetzt, die Ornamente zeigen ein Kreuzifix und das Lamm Gottes. In die Mitte der etwa tellergroßen Platte wird eine größere Form mit dem Christus-Monogramm XP (Chi-Rho) geprägt, daraus wird später eine Schau-Hostie.

Das Backeisen wird regelmäßig mit reinem Bienenwachs eingerieben, so hängen die Platten nicht an. Das Gerät funktioniert wie ein Waffeleisen und sieht auch sehr ähnlich aus. 140 Grad, zwei Minuten, dann öffnet Schmiedt das Eisen und hebt die Platte heraus, überhängende Reste werden abgekratzt.

Doch aus der Platte können noch keine Hostien ausgestanzt werden, so Kühn, denn sie wären viel zu brüchig. Nun kommt wieder Wasser ins Spiel und der Faktor Zeit. Über Nacht werden die Platten

in einen Nachbarraum gelagert, in dem 80 Prozent Luftfeuchtigkeit herrscht – die Platten saugen das Wasser auf. Am nächsten Tag werden die Oblaten manuell mit Hilfe einer Stanze aus der Platte gepresst. Maschinell ginge das nicht, sagt die Leiterin, weil es immer mal Abweichungen gebe. Es komme auf Präzision und Ruhe an. „Es ist ein meditativer Arbeitsplatz“, sagt Kühn. Wie beim Abendmahl, wie am Tisch des Herrn, gehe es auch hier um Achtsamkeit.

Zwei Tage liegen die Hostien, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Dann werden sie per Hand in Kisten à 500 oder 1.000 Stück (Preis: 46 Euro) abgepackt. Eine Ehrenamtliche hilft oft dabei. Mit geübten Händen kontrollieren die Mitarbeiterinnen beim Abzählen die Hostien zeitgleich auf Rillen und Blasen.

»Ein meditativer Arbeitsplatz«

Auch für die Stanzreste gibt es eine Verwendung. Während zu DDR-Zeiten noch Brotsuppe für die Patienten des Diakonissen-Krankenhauses daraus gekocht wurde, werden sie heute geschreddert und landen in leckeren Keksen.

Per Anruf, Fax und Mail gehen Bestellungen ein, vor allem aus Ostdeutschland, wie die Landkarte im Flur zeigt, aber unter anderem auch aus Kurhessen-Waldeck, etwa aus Kassel, Eschwege und Marburg. 1.500 Gemeinden beliefern die Dresdner.

Der Produktionsrekord stammt übrigens aus der Anfangszeit der DDR: 1951 wurden 3,8 Millionen Oblaten geprägt. Die Zeiten haben sich geändert. Einst gab es in Dresden tausend Diakonissen, heute sind es noch 30. Doch die Hostien werden geprägt wie von altersher: nur mit Mehl und Wasser. ●

Olaf Dellit

www.diako-dresden.de



Gott essen?

Am Tisch des Herrn

Das Abendmahl – zentrales Ritual des christlichen Glaubens – besteht aus Essen und Trinken. Wir wissen: Eigentlich geht es am Tisch des Herrn nicht um Nahrungsaufnahme, weder um Sättigung noch um Geschmack oder Genuss – aber doch irgendwie auch. Denn Brot und Wein werden als Leib und Blut Christi geschmeckt, gekaut, geschluckt, verdaut und ausgeschieden. So wie alle anderen Lebensmittel auch, die wir Menschen zu uns nehmen, um Hunger und Durst zu stillen, um den Körper am Funktionieren zu halten.

Während bei der frühen Christenheit noch das Gemeinschaftsmahl im Mittelpunkt stand, bei dem die Gemeindemitglieder von zu Hause mitgebrachte Speisen gemeinsam am Tisch liegend verzehrten, entwickelte sich diese Mahlgemeinschaft später zu einer rein kultischen Handlung, eingebunden in die Liturgie des Gottesdienstes, zu einem von Christus selbst eingesetzten Sakrament: „Das ist mein Leib ...“ Die Vorstellung, dass sich eine dünne Scheibe aus Weizenteig und etwas Wein im Kelch in die Gottheit selbst verwandeln, rückt den essbaren Leib Gottes ins Zentrum der Religion.

BUCHTIPP

Eine kulinarische Geschichte des Abendmahls



hat Anselm Schubert, Professor für Neuere Kirchengeschichte an der Universität Erlangen-Nürnberg, geschrieben. Das Buch erschließt das Abendmahl von der Food History aus und macht so zentrale theologische

Debatten von der Antike bis Slow Food ganz neu verständlich. Das Ergebnis ist eine höchst überraschende kleine Kulturgeschichte des Christentums.

Anselm Schubert: Gott essen. Verlag C. H. Beck, München 2018, 24,95 Euro



Foto: G. Jost



Abendmahlsdarstellung auf dem Wildunger Altar (um 1403) des Conrad von Soest

Je länger man darüber nachdenkt: eine merkwürdige Vorstellung! Über Jahrhunderte zerbrachen sich Theologen die Köpfe, wie es sein kann, dass Materie sich wandelt. Wie bei Lots Frau, die zur Salzsäule erstarrte? Oder hat Jesus das in seinen Einsetzungsworten anders gemeint? Gibt es so etwas wie Substanzveränderung gar nicht? Ist es nur symbolisch gemeint?

„Zwischen Cola und Walspeck – vieles ist als Ersatz für Wein und Brot möglich.“

Das unterschiedliche theologische Verständnis der sogenannten Transsubstantiation und der daraus resultierende Streit hat über die Jahrhunderte letztlich dazu geführt, dass es unterschiedliche Konfessionen gibt: katholische, lutherische und reformierte. Das wiederum zeigt den hohen Stellenwert, der der Eucharistie oder dem Abendmal als kirchlichem Sakrament im Gottesdienst bis heute beigemessen wird.

Wie genau die Elemente Brot und Wein als Leib und Blut Christi zu verstehen sind, hat der Kirchengeschichtler Anselm Schubert in seinem Buch „Gott essen“ untersucht. Dabei kommen auch skurrile Aspekte ans Tageslicht. Denn jenseits von Hostien und Rotwein, die in Europa als einzig korrekte Abendmahlsmaterie verwendet werden durften, fand das Chris-

tentum in anderen Weltregionen durchaus neue kulinarische Formen: „Zwischen Cola und Walspeck“ ist ein Buchkapitel überschrieben, in dem es um kulturell adaptierte Gaben in fernen Ländern geht.

Schubert zeigt: Was in der Kirche als Leib Gottes gegessen und getrunken werden durfte und darf, unterliegt einer großen Vielfalt: Käse, Fisch und Gemüse. Roter oder weißer Wein – oder in Ermangelung der edlen Trauben doch lieber Fanta, Kokosnussmilch oder Bananensaft? Je nach kulturellem Umfeld und Verfügbarkeit war und ist bei Katholiken und Protestanten rund um den Globus vieles möglich und offiziell erlaubt.

Allerdings wirft die kulinarische Geschichte des Abendmahls in jeder Epoche neue Fragen auf: Welche Krankheiten kann man sich beim gemeinsamen Trinken aus dem Kelch einfangen? Berücksichtigen die Hostien die Gluten-Unverträglichkeit von immer mehr Menschen? Und schließt der Alkohol im Wein Suchtkranke vom Mahl aus? Die Probleme sind zahlreich.

Eine allseits problemlösende Antwort präsentierte die US-amerikanische Firma „Celebration Cup“ Anfang der 1990er-Jahre mit ihrem hygienisch und keimfrei eingeschweißten Kommunion-Set: ein mit Alufolie versiegelter Einwegplastikbecher, der einen Schluck Traubensaft enthält, dazu eine Oblate in Pastikfolie zum Aufreißen – auf Wunsch glutenfrei. Das Abendmal als zeitgemäßes Industrieprodukt! ●

Lothar Simmank

Frauen tafeln

Frauenmahl in Hofgeismar: Eine Idee aus der Reformationsdekade fand ihre Fortsetzung



Foto: Adobe Stock

Spricht die weiblichen Sinne an – festlich gedeckte Tafel mit Tischschmuck

Es war ein Abend in fünf Gängen für Leib und Seele. Im Synodalsaal in Hofgeismar fand Ende September das zweite Ökumenische Frauenmahl statt. Kurze Impulsvorträge von prominenten Rednerinnen aus Politik, Justiz, (islamischer) Theologie und Kirche, die sich abwechselten mit einem erlesenen Menu, das der Caterer „Stilbruch“ eigens für die Veranstaltung abgestimmt und zusammengestellt hatte.

Amuse Gueule

Die Eröffnung machten die beiden Organisatorinnen Beatrix Ahr, Pastoralreferentin am katholischen Dekanat Kassel-Hofgeismar, und Pfarrerin Kerstin Vogt, Studienleiterin der Evangelischen Akademie Hofgeismar. Beide hatten das ungewöhnliche Tischreden-Szenario in der Tradition der Katharina von Bora zusammengestellt. Um „Ungleichzeitigkeit von Erfahrungen und Lebensbedingungen von Frauen un-

terschiedlichen Alters, kultureller und religiöser Herkunft aus Stadt und Land“ sollte es gehen. Rund 100 Besucherinnen erlebten bei der mehrstündigen Veranstaltung kurzweilige Vorträge – und genauso gelang das Amuse Gueule: eine zarte Kombination starker Geschmäcker im Glas.

Zwischen Suppe und Gemüse

Sabine Knickrehm, Vorsitzende RichterIn am Bundessozialgericht in Kassel, und Oberlandeskirchenrätin Dr. Gudrun Neebe gaben in ihren Impulsreferaten Denkanstöße für die Tischgespräche – zu leichten italienischen Antipasti von Zucchini bis Fenchel und einer fein abgestimmten Suppe von Curry, Kokosmilch und schwarzen Bohnen entwickelten sich die Themen in der kleinen Runde weiter, ganz individuell, an jedem Tisch anders – leicht, aber differenziert; pikant, aber nicht scharf.



Essen, trinken und reden: Ökumenisches Frauenmahl in Hofgeismar

Zitronenhähnchen am Buffet

Ins Gespräch kommen – an den festlich gedeckten Tafeln im Synodalsaal ging es weiter. Die Tischgruppen hatten sich spontan zusammengefunden. Der Hauptgang – Zitronenhähnchen, Reis, verschiedene Gemüsearrangements, präsentiert am Buffet – lieferte für das Reden miteinander genauso Anlass wie die anregenden Themen der Referentinnen: Anna Hesse vom Frauenbüro des Landkreises Kassel beleuchtete die Unterschiede von Land- und Stadtleben. Qumranexegetin Hamideh Mo-hagheghi, Dozentin an der Universität Paderborn, sprach über ihre Erfahrung aus dem Rat der Religionen in Hannover.

Creme und Apfelkuchen

Der Nachtisch konterkarierte zu guter Letzt die Idee der Gleichzeitigkeit: eine leichte, helle Cremevariation, ergänzt durch guten alten Apfelkuchen wurde – der fortgeschrittenen Stunde geschuldet –

»Schwere Kost – leicht präsentiert.«

zeitgleich serviert, und zwar während der Vorträge von Elisabeth Kötter aus Münster und Maria Kasperczyk, Gemeindefereferentin aus Fulda, Mitinitiatorinnen der Initiative „Katholische Frauen setzen Zeichen/Maria 2.0“.

Ein guter Ausklang zum Dessert

Musikalisch begleitet wurde die Veranstaltung von Bettina Matt (Berlin) – ein Multitalent, das nicht nur verschiedene Blasinstrumente vom Saxophon bis zur Querflöte zu Gehör brachte, sondern auch verschiedene Stile und Musikrichtungen bediente.

Die Idee zum Frauenmahl wurde in Hofgeismar geboren – im Rahmen der Reformationsdekade, die von 2008 bis 2017 dauerte. Seitdem macht sie bundesweit Schule. Im vergangenen Jahr griffen Organisatorinnen von der Evangelischen Akademie und der katholischen Kirche die Idee auf und organisierten das erste ökumenische Frauenmahl – ein sehr ansprechendes und erfolgreiches Konzept. ●

Christiane Gahr

Männer grillen

Vom Brandopfer bis zum Gourmet-Barbecue: Fleischzubereitung am Grill ist Männersache

Salat setzt sich nur selten durch, wenn bei einem Vater-Kind-Wochenende darüber abgestimmt wird, was gegessen werden soll. „Wir grillen“, heißt es zumeist – und alle sind begeistert. Stefan Sigel-Schoenig von der landeskirchlichen Männerarbeit kennt diesen „starken Trieb“ seiner Zielgruppe: „Männer stehen einfach auf Grillen. Kaffee und Kuchen ist dagegen der Tod im Topf.“

Egal ob Motorradfreizeit, Wandertour oder eben ein gemeinsames Wochenende für Väter und ihre Kinder: Wenn der Grill ausgepackt wird, muss sich Sigel-Schoenig um nichts mehr kümmern. Grillen ist Männersache, und die Teilnehmer organisieren alles selbst: einkaufen, Feuer machen, garen. Vor dem üppigen Fleischkonsum schreckten nur wenige zurück, auch wenn ein Problembewusstsein bei den Teilnehmern durchaus vorhanden sei. „Wir reden in der Gruppe auch über nachhaltige Ernährung, über Tierschutz und Gesundheit.“ Aber: „Das ist wie bei Kreuzfahrten“, sagt der kirchliche Männerbeauftragte, „man weiß um die negativen Auswirkungen und tut es trotzdem.“



Sehr beliebt bei Männerveranstaltungen am Lagerfeuer ist auch Stockbrot

Woher kommt der Drang der Männer zum Grill? Warum gehört das Barbecue zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen? Und wieso ist das Grillen – egal ob mit Gas, Strom, Holzkohle oder aromatisierten Eichenchips – auf sündhaft teuren und immer ausgeklügelteren Markengrills zum Milliardenmarkt geworden?



Würstchen, Steaks und Burger – auf den Holzkohlegrill kommt Fleisch in allen Variationen

Grillen fordert den ganzen Mann

Den Grilltrieb beschreibt Stern-Autor Kester Schlenz wie folgt: „Grillen selbst ist ja eine Aufgabe, die den ganzen Mann fordert. Allein das offene Feuer. Und das Knistern der rot glühenden Kohle. Die Hitze! Der weiße Aschebelag, der dem Kenner signalisiert: Es kann losgehen! Das brutalstmögliche Ablöschen mit Bier. Jeder

»Und der Herr roch den lieblichen Geruch und sprach in seinem Herzen ...«

Mann ist auch Pyromane. Schon als Kind zündelt er, spielt mit Kerzen, verbrennt sich die Finger und erlernt so spielerisch die Grundbegriffe des Grillens, wie etwa: Beachte den richtigen Abstand zwischen Fleisch und Flamme.“

Andere Erklärversuche setzten in der frühen Menschheitsgeschichte an, als die Gattung Homo vor fast zwei Millionen Jahren entdeckte, dass im Feuer gegartes

Fleisch besser schmeckt als rohes und auch besser verdaut werden kann. Die Neanderthaler hatten dann längst gelernt, die Sippe rund um das wärmende Herdfeuer zu versammeln und aus dem gemeinsamen Grillen der Jagdbeute ein Fest zu machen.

In alttestamentarischer Zeit rückt der Kult des Brandopfers ins Zentrum: Der Mensch nimmt durch Feuer und Opfertier Kontakt auf zu Gott. Urs Willmann schreibt dazu in der ZEIT: „Auch Gott scheint an den Tätigkeiten früher Grillmeister durchaus Gefallen gefunden zu haben, wie im 1. Buch Mose steht. Als Noah nach der Sintflut wieder trockenen Boden unter den Füßen hatte, brachte er Jahwe ein Brandopfer dar. Das Gebrutzel war ein beispielloser Erfolg: 'Und der Herr roch den lieblichen Geruch und sprach in seinem Herzen: Ich will hinfort nicht mehr die Erde verfluchen um der Menschen willen ...'“

Egal wie – Stefan Sigel-Schoenig wird in seinen Veranstaltungen weiterhin auf das Grillen setzen. Aus pädagogischen Gründen, wie er sagt. Denn am Grill können Männer ungezwungen miteinander reden – oder auch schweigen. ●

Lothar Simmank

Whisky – Spirituose und Spiritualität

Der katholische Priester Dr. Wolfgang F. Rothe über ein besonderes Getränk



Legendär: Von der Whisky-Brennerei Port Ellen auf der Insel Islay stehen nur noch das Lagerhaus und die typischen Pagoden. Restbestände werden für Tausende von Euro pro Flasche gehandelt. Die Brennerei soll jedoch neu gebaut werden.

Das Kirchenrecht gilt als die trockenste Materie der Welt“, sagt Dr. Wolfgang F. Rothe. Vielleicht ist das der Grund dafür, dass der Kirchenrechtler und Theologe seine Leidenschaft für eine ganz besondere Flüssigkeit entdeckt hat..

Vor einigen Jahren, erzählt er, war er zu einer juristischen Beratung bei einer adeligen Familie eingeladen. Die Atmosphäre sei ziemlich steif gewesen, und so habe er sich nicht getraut, den angebotenen Whisky abzulehnen. „Das war eine Art Offenbarung für mich“, sagt er.

Inzwischen ist Rothe, der in Bromskirchen (Waldeck-Frankenberg) aufwuchs, Fachmann und wird auch „Whisky-Vikar“ genannt, denn im Hauptberuf ist er als Seelsorger in einem Pfarrverbund in München mit 10.000 katholischen Christen tätig. Es ist ihm gelungen, die beiden Leidenschaften miteinander zu verbinden – in

seinem Buch „Wasser des Lebens“ hat er die Spiritualität des Whiskys beschrieben.

Dazu schaut er zunächst auf die Geschichte des Gerstenbrandes. Erstmals erwähnt wurde der Whisky, als ein Mann 1494 auf einem Markt in Dunfermline umgerechnet fünfhundert Kilogramm Malz zur Herstellung von Whisky kaufte – festgehalten in den Unterlagen der Steuerbehörde. Der Mann war Benediktinermönch.

Klöster Keimzelle der Brennkunst

Tatsächlich waren die Klöster Keimzellen der Whisky-Brennkunst. Und das Wort Whisky selbst kommt vom gälischen „uisge beatha“ – „Wasser des Lebens“. Ursprünglich, so schreibt Rothe, wurde der Brand als Heilmittel verwendet, doch schnell entdeckte man den Whisky auch als Genussmittel. Auf diesem – bewussten – Ge-

nuss des Whiskys baut Rothes Ansatz der Spiritualität auf. In seinem Buch schildert er detailliert die Verkostung eines Whiskys mit fünf Sinnen. Die entsprechenden Kapitel überschreibt er mit Auge, Nase, Hand, Mund und Herz. Eine Verkostung ähnele einer Meditationsübung, so Rothe.

Er macht aber deutlich, dass er keinesfalls übermäßigen Whiskykonsum empfiehlt; ganz im Gegenteil: „Die Botschaft des Maßhaltens ist eine der wichtigsten, auch im spirituellen Bereich.“ Die Versuchung, mehr haben zu wollen, sei da, aber wer ihr nachgebe, merke schnell, dass man abstumpfe und der Genuss schwinde.

Für Rothe ist der Whisky auch ein Bild für schwierige, scheinbar nutzlose Phasen im Leben, die aber tatsächlich viel bewirken. So wie beim Whisky, der erst bei der Lagerung im Fass seinen Charakter erhält. ●

Olaf Dellit

DREI TOP-WHISKYS

Wolfgang Rothe hat uns drei Whiskys genannt, die er besonders schätzt:

Bester **Standardwhisky** (auch für Einsteiger): Ben Nevis, 10 Jahre alt

Lieblingswhisky (der gut erhältlich und nicht unbezahlbar ist): Zwölf Jahre alte Einzelfassabfüllungen der Brennerei Springbank (ca. 60 bis 70 Euro)

Bester Whisky, den er jemals getrunken hat: Old Pulteney Einzelfassabfüllung, 1995 destilliert, 2012 abgefüllt



DREI ROTHE-BÜCHER

Wolfgang Rothe hat drei Whisky-Bücher veröffentlicht, alle im Verlag EOS

Wasser des Lebens – Einführung in die Spiritualität des Whiskys (2015), 160 Seiten. 19,95 Euro

Whisky-Wallfahrten: Ein spiritueller Reiseführer durch Schottland (2018), 192 Seiten. 19,95 Euro

Whisky-Witze: gesammelt und präsentiert von Wolfgang F. Rothe (2019), 160 Seiten. 19,95 Euro

Kirchenvorstandswahl 2019

Gutes Wahlergebnis ermutigt Kirchenvorstände

Das Gesamtergebnis der Kirchenvorstandswahlen am 22. September 2019 in der Evangelischen Kirche von Kurhessen-Waldeck zeigt: 24,1 Prozent aller Gemeindeglieder haben ihre Stimme abgegeben. Bei der KV-Wahlen 2007 waren es 25,7 Prozent. 2013, als zum ersten Mal online gewählt werden konnte, lag die Wahlbeteiligung sogar bei 26,8 Prozent.

Bischof Martin Hein gratulierte den Gemeinden zu diesem Ergebnis: „Fast ein Viertel aller Wahlberechtigten in unserer Landeskirche hat sich an dieser demokratischen Wahl der neuen Leitungsgremien beteiligt. Diese gute Beteiligung ist ein wichtiges Signal für das Interesse unserer Mitglieder an der Gestaltung des Gemeindelebens. Sie ist eine Ermutigung für alle, die sich in den Kirchenvorständen ehrenamtlich in ihren Gemeinden engagieren.“

715.827 Gemeindeglieder waren wahlberechtigt

Insgesamt 715.827 Gemeindeglieder waren aufgerufen, Kirchenvorstände in 697 Kirchengemeinden zu wählen. Die Wahlberechtigten konnten zwischen drei Wahlvarianten wählen: einer Onlinewahl, einer Briefwahl und schließlich der klassischen Urnenwahl am 22. September.

Fast die Hälfte hat online gewählt

Von der Onlinewahl hatten bis zum 16. September bereits 72.906 von insgesamt 169.527 Wählerinnen und Wählern, das sind rund 43 Prozent, Gebrauch gemacht, teilte Pfarrerin Ulrike Joachimi, Wahlbeauftragte für die KV-Wahl 2019, mit.

6.801 Kandidatinnen und Kandidaten zur Wahl gestellt

Über das Endergebnis von 24,2 Prozent sei man auch im Wahlbüro hocherfreut. Die Gemeinden hätten in den letzten Monaten hervorragende Arbeit geleistet und landeskirchenweit 6.801 Kandidatinnen und Kandidaten für diese wichtige ehrenamtliche Leitungsaufgabe gewinnen können. Der Kirchenvorstand leitet die Kirchengemeinde die kommenden sechs Jahre.

Kampagne „Gerade jetzt“ hat viele Menschen mobilisiert

Auch die Wahlkampagne „Gerade jetzt“ sei in vielen Gemeinden gut genutzt und kreativ umgesetzt worden. Menschen hätten Kirche neu, anders, erfrischend erlebt. Vor allem im städtischen Kontext, der erwartungsgemäß eine geringere Wahlbeteiligung aufwies, habe es bei der Vorbereitung auf die KV-Wahl gute Begegnungen und Gespräche gegeben: „Man traut unserer Kirche viel zu. Sie ist und bleibt für viele Menschen Halt, Heimat und wichtige Stimme in unserer Gesellschaft“, so Joachimi. In vielen Gemeinden fanden am Wahlsonntag besondere Feste und Aktionen statt, die zu einer großen Beteiligung der Gemeindeglieder geführt hatten.

Auf dem Land höhere Wahlbeteiligung als in der Stadt

Gewählt wurde in 684 Kirchengemeinden. In 13 Gemeinden musste die Wahl mangels Kandidatinnen und Kandidaten abgesagt werden, einige Gemeinden bereiten Nachwahlen vor. Bei der Wahlbeteiligung liegen die Landgemeinden vorne. Hier konnten deutlich mehr Menschen zur Wahl motiviert werden. ●

LKA

Zum Buß- und Betttag 2019

Alles egal?

Wie wollen wir in Zukunft leben? Ist uns das egal? Sicher nicht! Doch Träume? Dafür haben wir kaum Zeit. Die Arbeit überrollt uns, die Probleme türmen sich auf, Alarmstimmung lähmt uns, statt uns in Bewegung zu setzen.

Der Buß- und Betttag bietet eine Chance auf eine kleine Auszeit. Einmal vom Alltagstrubel zurücktreten und wie ein Kind hinauf zu den Sternen schauen, um von Gott und vom Leben zu träumen. Einen Moment nicht planen, sondern wahrnehmen, was in unserem Leben, in unserer Gesellschaft, auf unserer Welt geschieht. Altes loslassen und Neues in den Blick nehmen. Und vielleicht



schenkt uns Gott durch seinen Geist der Hoffnung einen Traum, wie unser Miteinander sein könnte und wie sich unsere Kirche, die Menschheitsfamilie und unsere Erde auf Gottes Zukunft hin gestalten lassen. „Alles egal? Oder hast du noch Träume?“ wird nicht nur das Thema sein, mit dem wir zum Gottesdienst im November einladen, es wird uns auch auf dem Weg dorthin als Kampagne in der Öffentlichkeit begleiten.

Die Landeskirche stellt umfangreiches Material und eine lebendige Kommunikation auf Facebook zur Verfügung, um auf das Anliegen des Buß- und Betttags aufmerksam zu machen. Die Internetseite bietet die Möglichkeit, Gebetsanliegen selbst zu formulieren, miteinander ins Gespräch zu kommen und Träume vom Leben zu teilen. ●

Pfarrer Frank Weber, Kassel

 www.busstag.de

 www.facebook.de/busstag

Foto: medio.tv/Schaulderma



Foto: medio.tv/Socher



Foto: medio.tv/Schaulderma

Start ins Amt mit weltweisem Horizont

Bischofswechsel in Kurhessen-Waldeck: Beate Hofmann folgt auf Martin Hein

Gute 20 Minuten war die Evangelische Kirche von Kurhessen-Waldeck im September bischofslos. So lange dauerte die Zeitspanne zwischen dem Ablegen des Kreuzes durch Dr. Martin Hein und der Übergabe an seine Nachfolgerin Dr. Beate Hofmann durch den EKD-Ratsvorsitzenden Dr. Heinrich Bedford-Strohm.

Der Bischofswechsel wurde mit einem feierlichen Gottesdienst in der Kasseler Martinskirche gefeiert, der live im Hessenfernsehen übertragen wurde. Bei TV-Gottesdiensten kommt es auf jede Minute an, und so war der Ablauf präzise vorgeplant. Das begann beim exakt bemessenen Einzug von Geistlichen und Laien aus aller Welt zu den Klängen von Henry Purcells Ouvertüre aus „The Fairy Queen“, angeführt von Rittern des Johanniterordens.

In seiner Rede zum Abschied lobte Bedford-Strohm den scheidenden Bischof als „klugen und scharfsinnigen Theolo-

gen“, aber auch als einen, der dort war, wo „klare Worte gefragt waren“, etwa bei der Demonstration gegen Rechts nach dem Mord an Regierungspräsident Lübcke.

Auf diesen ging auch Beate Hofmann in ihrer Predigt als Bischöfin ein. „Ich hätte nie gedacht, dass hier, mitten in Deutschland, politisch Engagierte noch einmal Angst um ihr Leben haben müssen“, lautete der erste Satz ihrer Predigt. Sie glaube nicht an den Teufel als gehörtes Wesen, sagte Hofmann, doch Böses lauere in der „Versuchung, zu einfache Antworten zu geben“, und in der Vorstellung, „ich sei etwas Besseres, nur weil ich zufällig hier in Deutschland geboren wurde und meine Haut hell ist“. Ihre Vorstellung von der Kirche, von christlicher Gemeinschaft, umschrieb die Bischöfin mit dem Begriff „Sorgenetz“.

Ein Zeichen für den weiten kirchlichen Horizont war im Gottesdienst die Beteili-

gung von Vertretern von Kirchen aus der Nachbarschaft wie aus der weltweiten Ökumene an Fürbitten und Segen.

Eindrückliche Momente schuf daneben immer wieder die Musik in der Martinskirche, etwa durch den Kasseler Musiker Olaf Pyras, dessen Klangsteine an Kirchenglocken erinnern. Die Kantorei St. Martin – diesmal unter Leitung von Landeskirchenmusikdirektor Uwe Maibaum – stimmte nach Heins Entpflichtung ein anrührendes „Denn er hat seinen Engeln befohlen“ (Mendelssohn Bartholdy) an.

Brillant auch die Darbietungen des Blechbläserensembles Kassel Brass sowie von Kirchenmusikdirektor Eckhard Manz, der mit dem Allegro aus der 6. Sinfonie von Charles Marie Widor einen fulminanten Schlusspunkt an der großen Martinskirchen-Orgel setzte. ● *Olaf Dellit*

Mehr unter  www.ekkw.de

2 Fotos: medio.tv/Socher



Olaf Pyras an den Klangsteinen



Blechbläser von Kassel Brass



Gottesdienstbesucher applaudieren

Foto: medio.tv/Schaulderma



Die Gratulationen nahmen kein Ende

Grußworte aus Politik und Kirche – großer Empfang in der Kasseler documenta-Halle

Die Schlange in der documenta-Halle schien kein Ende zu nehmen. Gut zwei Stunden nahmen die neue Bischöfin und ihr Vorgänger Segenswünsche, Dank und Verabschiedungen entgegen. Trotz des stürmischen Wetters hatten geschätzte 900 Menschen den Weg zum Empfang gefunden. Dort gab es die Gelegenheit zu Gesprächen, Speisen und Getränken.

Nach Ende des Gottesdienstes wurden in der Kirche noch fünf Grußworte gesprochen. Betont locker gaben sich die Ministerpräsidenten von Hessen und Thüringen, Volker Bouffier und Bodo Ramelow. Bouffier attestierte Hein, er sei stets „klar in Sache und Haltung“ gewesen, und erklärte

dann, nun werde erst mal „eine Frau Bischöfin dieses Bistums“, was konfessionell nicht ganz korrekt war. Der Hesse überreichte Geschenke aus Höchster Porzellan.

Ramelow schloss daran an: „Nachdem Volker Bouffier Geschenke verteilt hat, kommt jetzt die arme Verwandtschaft aus dem Osten“, sagte er und schlug dann einen weiten geschichtlichen Bogen von Bonifatius bis zur Gegenwart. Ramelow sprach auch über sein persönliches wechselhaftes Verhältnis zur Kirche.

Der ebenfalls noch neue Fuldaer Bischof Dr. Michael Gerber verwies auf Heins Engagement für die Ökumene und versprach: „Wir wollen den begonnenen Weg weitergehen.“ Kirchenpräsident Dr. Volker

Jung (Hessen und Nassau) sprach über das Verhältnis der hessischen Schwesterkirchen und Heins Einsatz für mehr Kooperation.

Dr. Thomas Dittmann, Präses der Landessynode von Kurhessen-Waldeck, erinnerte daran, dass Hein die Freundschaft zu den Partnerkirchen stets gepflegt und sich gegen Antisemitismus, Rassismus und Fremdenfeindlichkeit eingesetzt habe.

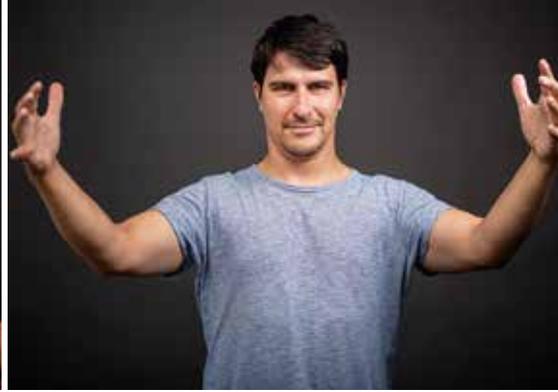
Bei der Suche nach einer Nachfolgerin für das Bischofsamt habe die Synode vor allem nach theologischer und seelsorgerlicher Kompetenz gesucht sowie nach einer Persönlichkeit, die die Kirchen nach außen gut vertreten, aber auch nach innen wirken könne, sagte der Präses. ●

Olaf Dellit

Fotos: mediotv/Socher



Grußworte in der Martinskirche: (von links) Ministerpräsident Volker Bouffier (Hessen), Bodo Ramelow (Thüringen), Bischof Dr. Michael Gerber (Bistum Fulda), Kirchenpräsident Dr. Volker Jung (Hessen und Nassau) und Präses Dr. Thomas Dittman (EKKW)



Interview ohne Worte: Thomas Hof sollte diese Fragen gestisch beantworten (von links): Wie würden Sie Rhetorik visualisieren? Beschreiben Sie die Farbe Blau! Was kann man nur mit Worten, aber nicht mit Gesten ausdrücken?

Warum Zumutungen etwas Gutes sind

Schauspieler Thomas Hof ist neuer Rhetorik-Studienleiter für die Theologen-Ausbildung

Quereinsteiger: vielleicht das Wort, das Thomas Hof, 36, verheiratet, zwei Kinder, am besten beschreibt. Nach dem Zivildienst und der Ausbildung zum Krankenpfleger stieg er das erste Mal quer ein, und zwar in die Welt des Theaters: Hof studierte in Leipzig Schauspiel und übernahm unter anderem in Dresden und am Jungen Theater Göttingen Rollen.

Nach der Elternzeit wieder etwas Neues: Der Schauspieler stieg in die Theaterpädagogik ein und leitete dazu noch die Kinder- und Jugendtheatersparte am Kasseler Staatstheater. Und nun wieder ein Quereinstieg: Mit dem „naiven Blick“ eines Externen, wie er selber sagt, ist er am Studienseminar der Evangelischen Kirche von Kurhessen-Waldeck als Rhetorik-Expertin angestellt, oder wie es offiziell heißt: als Studienleiter für Kommunikation und Präsentation.

Er sei selbst nicht getauft, erzählt Hof, habe aber immer viel mit der Kirche zu tun gehabt und erlebe sie als offen und mutig. „Ich hoffe und meine, dass alle Menschen einen Glauben haben“, sagt er. Gläubige Menschen hätten eine große Kraft. Für seine Arbeit am Studienseminar heiße das: „Ich möchte sie gerne unterstützen, dass sich diese Kraft authentisch auf andere überträgt.“ Sie, das sind Pfarrerinnen und

Pfarrer und solche, die es werden wollen. Im Plenum, in Kleingruppen und im Einzeltraining geht es um drei Aspekte: Sprecherziehung, Körperarbeit, Rhetorik.

Wer allerdings vermutet, Thomas Hof habe eine Art rhetorischen Werkzeugkasten, den er Teilnehmern mitgibt, der irrt sich. Natürlich gibt es Tipps und Tricks, er spricht zum Beispiel von der „Macht der Pause“, aber vor allem geht es um jeden Einzelnen und jede Einzelne. „Ich möchte zunächst gerne die Person kennenlernen“, sagt er. Jeder müsse seine eigene Form finden, dabei könne er helfen und stärken.

„Man darf sich vom Talar nicht erschlagen lassen.“

Gerade im Pfarrberuf sei die Verbindung von Person und Beruf essenziell, eher wohl noch als bei Politikern. So gehöre es auch zur Aufgabe, sein eigenes Rollenverständnis zu prüfen; also auch die Balance zwischen Amt und Individuum. „Man darf sich vom Talar nicht erschlagen lassen“, fasst es Thomas Hof in ein Bild, „sondern die Person soll durch die Maschen nach außen dringen.“

Um das zu üben und zu erproben, braucht es einen geschützten Raum – und

genau den will der Schauspieler den Teilnehmern geben. Falsch und richtig gebe es in diesem Bereich eigentlich nicht, sondern eher die Frage: Was funktioniert?

Hof nennt das Beispiel einer Vikarin, die eine Textstelle gerne „persönlicher“ vortragen wollte. Er empfahl ihr, doch zwischen die Bankreihen zu gehen. Ihre Reaktion: „Das geht doch nicht!“ Doch, es ging. Für die junge Frau war das vermutlich zunächst eine Zumutung, doch in dem Wort „zumuten“ stecke so viel Positives, sagt der neue Studienleiter. Man traue anderen etwas zu, weil man den Mut in ihnen spüre.

Und wenn die Angst, etwas könne schiefgehen, zu groß wird, empfiehlt Hof, sich vorzustellen, was im schlimmsten Fall denn passieren könnte. Meistens sei das gar nicht so dramatisch – da sei es doch besser, es mal zu wagen, anstatt sich mühevoll ein Konstrukt des Scheiterns im Kopf zurechtzulegen.

Etwas wagen, ausprobieren, all das will Thomas Hof ermöglichen. Dabei hat er nicht den Ansatz, er wisse schon, wie es geht. Es gelte, gemeinsam zu suchen und zu finden – im Gespräch mit ihm merkt man, dass er sich auf diese Suche freut. Die Suche in einem Gebiet, in das er als Quereinsteiger kam. ●

Olaf Dellit

Interview ohne Worte: Thomas Hof hat diese Fragen gestisch beantwortet (von links): Wie stellen Sie sich ihren Start als Studienleiter vor? Was darf ein Pfarrer auf keinen Fall tun? Was muss ein Pfarrer unbedingt mitbringen?



Wenn Jesus nach Langenselbold käme

Neu eröffneter Jesusweg mit zehn Stationen und Informationen per Smartphone

Ja, vielleicht hätte die alte Geschichte aus der Bibel auch hier spielen können, zwischen Ärztehaus und Apotheke in Langenselbold. Vorstellbar: Da stürzt jemand mit dem Rad und liegt verletzt am Wegesrand. Wer würde helfen? Es ist – natürlich – das Gleichnis vom barmherzigen Samariter, dem man begegnet, wenn man den Selbolder Jesusweg folgt.

„Wie kann man biblische Geschichten so erzählen, dass sie etwas mit einem selbst zu tun haben?“ So beschreibt Pfarrerin Solveig Engelbert die Grundfrage hinter dem Projekt. Gerade in der Arbeit mit Konfirmanden, aber nicht nur da, habe sie festgestellt, dass das Wissen über die biblischen Geschichten oft nicht mehr da sei.

Also ging das Langenselbolder Konfi-Team neue Wege und entwickelte zu einer Geschichte beispielsweise ein Spiel, das unter einem Baum stattfand. Das sorgte nicht nur bei Passanten für Aufmerksamkeit, sondern auch dafür, dass die Konfirmanden künftig diese Geschichte mit dem Baum verbanden.

Der Clou ist der QR-Code

Weil das so gut funktionierte, entstand der Wunsch, dieses Konzept auszweiten. Seit Mitte dieses Jahres sind nun die zehn Stationen des Jesusweges eingerichtet, Start ist an der Evangelischen Kirche. An jeder Station steht ein Schild (nach dem man schnitzeljagdartig manchmal etwas suchen muss) mit einer kurzen Erklärung des Ortes, einem Gedanken zu Jesus in Verbindung mit diesem Ort und kurzen spirituellen Impulsen (durch eine Frage, ein Bibelwort).

Der Clou ist aber der aufgedruckte QR-Code, über den man mit seinem Smartphone auf die Internetseite der Gemeinde kommt. Dort gibt es noch reichlich Zusatzmaterial, längere Texte, Meditationen, Liedhinweise oder auch eine kleine Aufgabe. So heißt es an der Samariter-Station: „Geht in die Apotheke und kauft ein Päckchen Pflaster, die ihr in der Gruppe verteilt. Steckt sie in eure Rucksäcke oder Handtaschen für die nächste Gelegenheit. Diese



Start an der Kirchentür: Pfarrerin Solveig Engelbert an der ersten Station des Selbolder Jesusweges neben dem Kirchenportal

Fotos: medio.tv/Dellit

Pflaster dürft ihr nur für andere Menschen, nicht für euch selbst verwenden!“

Bei den Konfirmanden sei das gut angekommen, berichtet Engelbert, und auch sonst sei das öffentliche Interesse am Jesusweg groß. Unterstützung gab es unter anderem von der katholischen Gemeinde

und vom Bauhof der Stadt, der die Schilder und Pfosten aufstellte. Die Schilder selbst wurden über Spenden finanziert.

Wer nicht den ganzen Weg abgehen möchte, kann auch einzelne Stationen besuchen, im zugehörigen Flyer gibt es eine Karte. Die Ehrenamtlichen der Gemeinde bieten gerne Führungen auf dem Weg an, auch dabei ist ein Fokus auf eine oder mehrere Stationen gut möglich.

Wer jedoch den ganzen Weg abläuft, findet nicht nur biblische Geschichten, geistliche Impulse und Informationen, sondern lernt auch das lebendige Städtchen Langenselbold in seiner Vielfalt kennen, vom Marktplatz über den Ententeich bis hin zur nahen Autobahn 66.

Und manchmal gibt es auch ungewollte Verbindungen – so wie am Ententeich, wo erzählt wird, wie Jesus auf dem See Genezareth wandelte. Ein paar Meter weiter steht ein Schild der Stadt: „Aus Gründen einer möglichen Verletzungsgefahr durch Scherben ist das Betreten der Wasserfläche nur mit Gummischuhen zu empfehlen.“ ●

Olaf Dellit



 www.langenselbold-evangelisch.de

Hinter jedem Türchen ein spiritueller Ort

Neuer Adventskalender der Ausbildungshilfe liegt vor – Spendenerlös geht an arme Familien in Asien und Afrika

Den Blick nach oben in die prachtvolle Stiftskirche in Wetter schmückt den Adventskalender der Ausbildungshilfe, der jetzt erhältlich ist. Er trägt den Titel „Denn bei dir ist die Quelle des Lebens“ und baut auf das Heft „Spirituelle Orte in Kurhessen-Waldeck“ auf, das einer vergangenen *blick*-Ausgabe beilag und bis heute stark nachgefragt wird. 24 solche Orte gibt es also zu entdecken. Der Adventskalender ist aber auch ein Geschenk für die Menschen, die die Arbeit des Kasseler Vereins in Asien und Afrika mit Stipendien unterstützt. An sie geht der komplette Erlös des Adventskalenders. Der Kalender wird kostenlos abgegeben, aber großzügige Spenden seien willkommen, schreibt Geschäftsführer Bernd Kappes. ●

ode

Bestellungen: T 0561 9378 385
andrea.langensiepen@ekkw.de

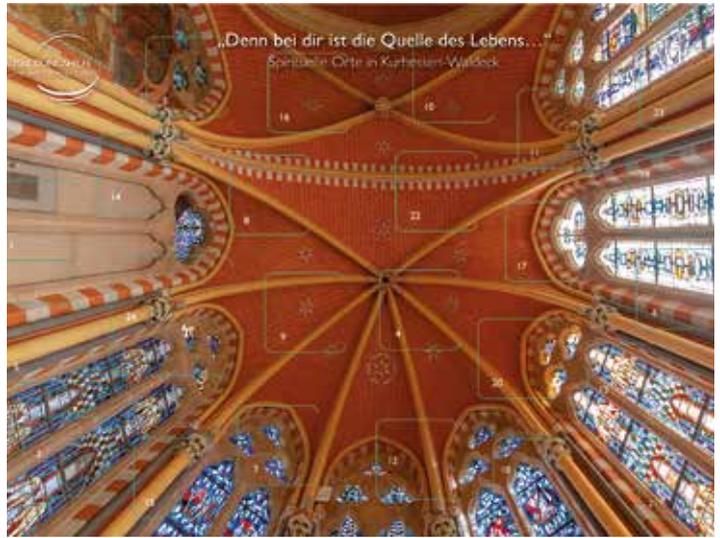


Foto: mediotv/Aumann

Digitaler Adventskalender zum Thema „Heimat“

Austausch mit Islam steht noch am Anfang



Und jedermann ging, dass er sich schätzen ließe, ein jeglicher in seine Stadt“, so lauten die bekannten Verse aus der Weihnachtsgeschichte. Schon damals ging es also um die Heimat. „Heimat“ ist auch das Motto eines gemeinsamen Adventskalenders aller 20 Landeskirchen der Evangelischen Kirche in Deutschland. Den gibt es in diesem Jahr zum

ersten Mal, und das Medienhaus der EKKW hat dafür gesorgt, dass auch Gesichter aus Kurhessen-Waldeck mit dabei sind. So viel lässt sich schon ver-raten: Es wird um verschiedene Städte in unserer Landeskirche gehen und die Menschen, die dort beheimatet sind.

Einer von ihnen ist Wolfgang Bämpfer (Foto) aus Fulda. Bämpfer wurde 1941 während des Zweiten Weltkriegs in Fulda geboren. Er erzählt, wie es in der Nachkriegszeit war, als protestantische Minderheit im katholischen Fulda aufzuwachsen. In seiner Schulklasse waren außer ihm und einem weiteren Mitschüler alle katholisch.

Heute sei das anders, erzählt er im Medienhaus-Interview, aber damals hätte es eine Rolle gespielt, welcher Konfession man angehöre. „Heute sind die evangelische Bonhoeffer-Kirchengemeinde in Ziehers-Nord und die katholische Pfarrgemeinde St. Paulus ein Herz und eine Seele“, berichtet Bämpfer, der dort einst Küster war, und strahlt, wenn er über seine Heimatstadt Fulda erzählt. Hier ist er geboren und zur Schule gegangen, hier ist er konfirmiert worden und hat seine Frau kennengelernt, hier sind seine Kinder aufgewachsen. Das ist für den 78-Jährigen Heimat. Zu sehen ist der Adventskalender ab 1. Dezember online unter www.ekkw.de ●

Ramona Kopec

Ein Diskussionspapier zum Verhältnis von Christen und Muslimen hat die Theologische Kammer der Landeskirche vorgelegt. Ausgangspunkt war eine Stellungnahme von Bischof Martin Hein vor der Synode 2016, wo er postuliert hatte, dass Christen und Muslime zum selben Gott beteten. Das hatte für kontroverse Diskussionen in der Öffentlichkeit und in der Kirche gesorgt. Hein beauftragte daraufhin die Theologische Kammer, die Frage zu klären, ob es aus christlicher Sicht ein Heil für Muslime gebe.

Der nun herausgegebene Text soll als Grundlage für die Arbeit in Gemeinden, Kindertagesstätten, Schulen und der Fortbildung dienen. Zugleich spricht sich der Rat für offizielle Lehrgespräche zwischen Christen und Muslimen aus. Die Kammer betont, dass sich in Jesus Christus eine Heilsperspektive für alle Menschen eröffne. So bestehe die Hoffnung, dass auch Andersgläubige Anteil am ewigen Heil gewinnen könnten.

In der Frage, ob Christen und Muslime zum selben Gott beten, weist die Kammer darauf hin, dass man das tatsächlich nicht wisse, da man immer nur über sein Gottesverständnis sprechen könne. Anschließend müsse man fragen, ob diese Gottesverständnisse miteinander vereinbar seien. Es sei wichtig, mit Muslimen ins Gespräch zu kommen – in der Hoffnung, sich besser kennenzulernen und das Miteinander tolerant zu gestalten. Der Austausch biete auch die Möglichkeit, das christliche Selbstverständnis neu zu beleuchten, stehe aber noch am Anfang. ●

ode

Download: www.ekkw.de/texte

Foto: mediotv

Trauerlieder – einzigartig wie das Leben

Neues Beiheft zum Gesangbuch mit 37 Liedern ist jetzt beim Medienverband erhältlich

Manchmal sind Worte und Musik zuversichtlicher als die eigene Erfahrung. Wir erleben Abschied schmerzvoll und auch als erlösend.“ So steht es im Vorwort des neuen Gesangbuch-Beiheftes „Trauer – Abschied“, das jetzt beim Evangelischen Medienverband Kassel erschienen ist.

In dem 131 Seiten starken Büchlein sind Lieder aus dem Evangelischen Gesangbuch und dem Beiheft EGplus versammelt. Die Besonderheit ist, wie schon beim EGplus, dass auch Lieder aufgenommen wurden, die aus nichtkirchlichem Kontext stammen, wie etwa der Popsong „Tears in Heaven“, worin sich Eric Clapton mit dem Tod seines damals vierjährigen Sohnes auseinandersetzt.

So bietet das Liederbuch ein breites Spektrum, das von Pop- und Gospelsongs wie „Amazing Grace“ oder „You'll never walk alone“ über zeitgenössische Psalmversionen („Der Herr ist mein Hirte“) bis hin zu altbekannten Trauerliedern („So nimm denn meine Hände“) reicht. Mit dem Buch sollte deutlich werden, dass evangelische Bestattungen ganz bewusst „persönlich und gemeinsam“ gestaltet werden können, indem sich die eigene individuelle Kultur (für

die exemplarisch die Popsongs stehen) mit der kirchlich geprägten Kultur verknüpfe, erklärt der Herausgeber, Pfarrer Lars Hillebold: „So einzigartig jedes Leben ist, so musikalisch vielfältig und persönlich wollen evangelische Trauerfeiern sein. Sie begleiten den Weg ins Leben. Das ist Leben mit Gott an einem anderen Ort. Das sind die Leben, die in den Alltag zurückkehren. Ein Alltag, der angesichts des Abschieds ein anderer wird. Am Ende des Liederbuchs erklingt darum der Segen für die zu gehenden Wege. In Abschied und Trauer singen und klingen wir für uns und für andere und mit Gott: *Dein Heiliger Geist, der Leben verheißt, sei um uns auf unseren Wegen.*“ Hillebold ist im Landeskirchenamt als Referatsleiter unter anderem für die Kirchenmusik zuständig.

Das Beiheft „Trauer – Abschied“ mit 73 Liedern ist für Kirchengemeinden zum Preis von 7 Euro erhältlich. ●

Olaf Dellit

Evangelischer Medienverband Kassel,
Heinrich-Wimmer-Str. 4, 34134 Kassel
Tel. 0561/34224 emv@ekkw.de
Online-Shop:  www.ekkw.de/emv



Fotos: medio.tv/Dellit

In Trauer: Skulptur auf dem Hauptfriedhof in Kassel

Kassels Gesichter am Haus der Kirche

Ausstellung am Bauzaun vor dem Landeskirchenamt läuft mehrere Monate

Der Bauzaun, der seit Monaten vor dem Haus der Kirche in Kassel steht, ist nicht gerade eine Augenweide. Doch nun ist er zum Ort einer interessanten Ausstellung geworden, die den Titel „#165Kassel“ trägt.

Auf großformatigen Bildern werden Menschen gezeigt, die in Kassel wohnen. Der Titel der Ausstellung verweist auf die 165 Nationen, aus denen Kasseler Einwohner stammen. Die gesamte Ausstellung soll nach Plänen des Vereins „Freiwillig in Kassel“ irgendwann am Kasseler Rathaus gezeigt werden, am Landeskirchenamt ist ein Ausschnitt zu sehen. Die Ausstellung mache deutlich, dass Kassel eine weltof-

fene Stadt sei, sagte Bischof Martin Hein bei der Eröffnung. Er verwies auf die Zitate, die jeweils zu den Bildern gestellt wurden und sich mit den Themen Toleranz und Vielfalt beschäftigen, darunter auch solche aus heiligen Schriften verschiedener Religionen.

Kassels Kulturdezernentin Susanne Völker wies darauf hin, dass die Zahl der in Kassel vertretenen Nationen auf 170 gewachsen sei. Frank Gerhold („Freiwillig in Kassel“) erzählte, dass noch nicht die Vertreter aller Nationen gefunden worden seien – zum Beispiel Nordkorea und Luxemburg –, da man keinen Zugriff auf das Melderegister habe. Auch die Frage,



Fotografin Susanne Becker und der Kasseler Israeli Miki Lazar vor Lazars Porträt

wer Deutschland bildlich vertreten solle, sei bisher noch offen. ● *Olaf Dellit*

Foto: medio.tv/Schauderna

Von Personen



Foto: mediobty/Schauderna

Nicole Beckmann ist neue Referentin für Wirtschaft, Arbeit und Soziales im Landeskirchenamt in Kassel. Beckmann ist Pfarrerin und Qualitätsauditorin

und hat als Unternehmensberaterin zehn Jahre lang soziale Dienstleister begleitet. Sie hat neben Theologie auch Wirtschaftswissenschaften studiert und war in den vergangenen zwei Jahren als Referentin für den kirchlichen Dienst in der Evangelisch-lutherischen Landeskirche Hannovers tätig. Pfarrerin Beckmann folgt auf Dr. Jochen Gerlach, der jetzt Leitender Pfarrer der Evangelischen Altenhilfe Gesundbrunnen in Hofgeismar ist.



Foto: EKD

Michael Diener (Kassel), Präses des pietistisch geprägten Gnadauer Verbandes, hat ein unbezahltes Sabbatjahr angetreten. Nach Ablauf seiner Amtszeit 2021 werde er dann für eine Wiederwahl zur Verfügung stehen, teilte der Verband mit. Während des Sabbatjahres wolle Diener neue Kraft und Perspektive für die Zukunft sammeln. Diener, der auch Mitglied des Rates der EKD ist, stehe für einen progressiven, offenen, nach vorn gewandten Kurs der Gemeinschaftsbewegung, die sich den Fragen, Herausforderungen und Nöten der Zeit stelle.



Foto: privat

Christoph Graf zu Eulenburg (Marburg), verstarb am 6. April 2019 im Alter von 84 Jahren. Sein Berufsweg begann nach Jura- und Theologiestudium 1970 an der Landvolkshochschule Friedrichsdorf/Ts. als Dozent in der Fortbildung angehender Landwirte. Bis zum Eintritt in den Ruhestand war er später als Beauftragter für den Dienst auf dem Lande der EKKW tätig.

Lange vergessener Pfarrer der Bekennenden Kirche gewürdigt

Einer der Mitbegründer der Bekennenden Kirche in Kassel, Pfarrer Paul Lieberknecht (1886–1947), ist in einer Gedenkveranstaltung in der Kasseler Kreuzkirche gewürdigt worden. Die Erinnerung an Lieberknecht, der sich insbesondere für Juden und Christen jüdischer Herkunft einsetzte, sei lange vollständig gelöscht gewesen, sagte der Historiker Dietfried Krause-Vilmar.

Im Verlauf der Veranstaltung wurde auch eine Gedenktafel an Lieberknecht in der Kirche enthüllt. Lieberknecht sei ein zutiefst religiöser und kirchlich geprägter Gegner der Nationalsozialismus gewesen, erläuterte Krause-Vilmar. Mit den „Deutschen Christen“ sei er – anders als die damalige Kirchenleitung – zu keinen Kompromissen bereit gewesen. Von der Gestapo sei er ständig bedroht, im NS-Hetzblatt „Stürmer“ als „Judenknecht“ verächtlich gemacht sowie von der Kirchengemeinde angefeindet worden. Die Ehescheidung von seiner Frau Charlotte sei Anlass zu einem schweren Konflikt mit der Kirchenleitung gewesen, sodass Lieberknecht sein Pfarramt 1941 niederlegt habe und ein Jahr später sogar resigniert aus der Kirche ausgetreten sei.

Nach Kriegsende habe sich Lieberknecht um Wiedereintritt in die Kirche und ins Pfarramt bemüht, fuhr Krause-Vilmar fort. Sehr schnell sei dieser Wunsch jedoch abschlägig beschieden worden. Stattdessen habe die Kirchenleitung rufschädigende Vermutungen verbreitet, Lieberknecht habe sich nach seinem Kirchenaustritt den Nationalsozialisten angeschlossen. „Der Urheber dieser Verdächtigungen lässt sich nicht mehr ermitteln“, sagte Krause-Vilmar. Ende 1945 gründete Lieberknecht dann eine Notgemeinde vor allem für Christen jüdischer Herkunft, bevor er 1947 zutiefst verletzt und gesundheitlich angeschlagen verstarb.

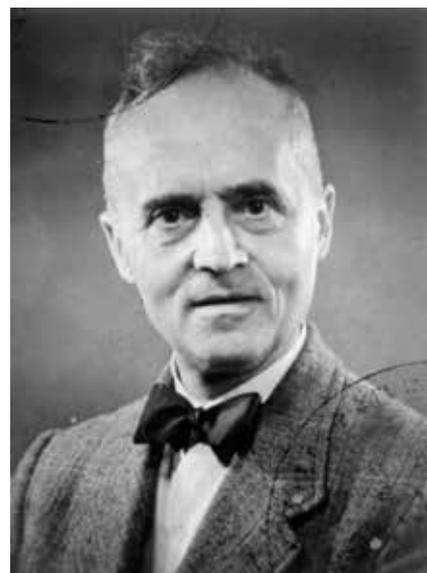


Foto: privat

Pfarrer Paul Lieberknecht (1886–1947)

Das Schicksal Lieberknechts sei erschütternd, sagte der Bischof der Evangelischen Kirche von Kurhessen-Waldeck, Martin Hein. „Aus heutiger Sicht ist Paul Lieberknecht Unrecht geschehen.“ Die Kirchenleitung hätte damals auch anders agieren können. Viele kirchliche Akteure, die mit den Nationalsozialisten kooperierten, seien hingegen ungeschoren davongekommen. Die Härte, mit der Lieberknecht damals eine Rehabilitierung verweigert wurde, sei unerträglich, sagte Hein.

Das Schicksal von Lieberknecht geriet zum 100-Jahr-Jubiläum der Kreuzkirchengemeinde 2006 in den Fokus, als das Gemeindeglied Mechthild-Veronika Burckhardt mehr über die Geschichte der Pfarrer in der NS-Zeit herausfinden wollte. Unterstützung erhielt sie damals von Krause-Vilmar sowie der Studentin Lisa Loer, die mit ihrer Staatsexamensarbeit bei Krause-Vilmar einen wichtigen Beitrag zur Aufarbeitung dieses Kapitels leistete, sodass anhand von Dokumenten und Nachlässen die Geschichte Lieberknechts aufgedeckt werden konnte. ● *epd*



„Man zieht ganz viel Energie daraus“

20 Jahre Landesgospelchor „Get Up!“ unter Leitung von Peter Hamburger

Noch am späten Donnerstagabend sind die Fenster des Gemeindehauses der Dreifaltigkeitskirche im Süsterfeld hell erleuchtet. Zur Probe des Gospelchors „Get Up!“ haben sich rund zwei Dutzend Sängerinnen und Sänger zusammengefunden.

eingängigen Melodien singen die Choristen mit einer solchen Kraft, dass man glaubt, die Wände wackelten.

Kerstin Zinn singt in der Gruppe der ersten Soprane. Für die junge Frau ist diese Form von Chorgesang genau richtig. „Ich mag die Power, die dahintersteckt, aber manchmal genauso auch die ruhigeren Stücke, das Gefühl, dass es zur Seele geht.“ Seit zwanzig Jahren bringt sich die Erzieherin in den Chor ein. Sie ist ein Mitglied der ersten Stunde. Gegründet wurde der Chor im Jahr 1999 vom Kantor für Populärmusik Peter Hamburger, ursprünglich als Gospelchor der Paul-Gerhardt-Gemeinde. Fünf Jahre später erhielt das Ensemble dann den Status des Landesgospelchors. In der Kirchenmusiklandschaft Deutschlands ist das praktisch ein einmaliges Phänomen.

„Get Up!“ ist sowohl ein Laien- als auch ein Auswahlchor, vergleichbar etwa mit klassischen kirchlichen Vokalensembles oder Landesposaunenchor. Wer mitsingen möchte, muss ein Vorsingen bestehen. Dieser Luxus bei der Zusammenstellung macht es möglich, sich stärker auf die Qualität zu konzentrieren, so Hamburger. „Es sollte zusammen so wenig wie möglich an den Tönen gearbeitet werden. In der Probe geht es dann vor allem um Rhythmus, Groove, Sound und Intonation.“

Moderner Gospel ist inzwischen weit mehr als afroamerikanisch inspirierter geistlicher Gesang oder die Musik aus dem

Film „Sister Act“. Ob Rumba oder Hip-Hop, nahezu jeder Musikstil findet in den Arrangements Verwendung, die Hamburger meist selbst entwickelt und dann mit dem Chor ausprobiert. Statt Noten bekommen die Sänger Tonaufnahmen mit nach Hause. Auch in der Probe wird stark mit technischer Unterstützung geprobt, um das Auswendigsingen zu unterstützen. Der Musikstil entwickelt sich weiter, doch der Inhalt bleibt verwandt, sagt Choristin Kerstin Zinn. „Die Texte, die wir singen, haben ganz viel mit einem selber zu tun. Mit den aktuellen Lebenslagen, in denen man sich befindet. Das finde ich wichtig, zu zeigen, dass man nicht allein ist mit dem, was gerade im Leben passiert.“

Nicht nur die Proben selbst, auch das Üben zu Hause ist dabei sehr zeitintensiv, sodass für andere Freizeitaktivitäten wenig Raum bleibt. Sie werde öfter gefragt, warum sie sich das Singen in diesem Gospelchor überhaupt antue, erzählt Kerstin Zinn und lacht. „Aber es macht einfach Spaß, in der Gemeinschaft zu singen. Man zieht ganz viel Energie daraus. Wenn wir zum Beispiel in den Ferien keine Chorproben haben, dann bin ich regelmäßig schlecht gelaunt. Dann fehlt wirklich was.“ ●

Felix Werthschulte

Zum 20-jährigen Jubiläum findet am 27.10. um 19 Uhr ein Konzert im Opernhaus des Staatstheaters Kassel statt.

www.getup-online.de



Kantor Peter Hamburger leitet den Chor

Auf Socken und in Alltagskleidung stehen sie im Halbkreis um den Flügel, an dem Chorleiter Peter Hamburger sitzt, blicken sich an, lachen und scherzen, bevor sie sich wieder ganz auf die Musik konzentrieren. Auf dem Probenplan steht heute das Stück „Glorious“. Den Song mit seiner lateinamerikanischen Rhythmik und den

Termine

› Mehr im Internet: www.ekkw.de

SEMINARE / TAGUNGEN

› Social Talk 2019

12.11. | Darmstadt

Demografischer Wandel und Fachkräftemangel, technologischer Wandel und Digitalisierung ... Wenn alles auf einmal kommt, werden traditionelle Konzepte in Frage gestellt. Im Rahmen des diesjährigen Social Talk der Ev. Hochschule Darmstadt diskutieren Führungskräfte und Fachleute aus Wissenschaft und Praxis.

› 06151 8798-839

www.izgs.de/social-talk-2019/

› Keine Chance dem Burnout

13. – 14.11. | Bad Arolsen

Steigende Leistungsanforderungen, Arbeitsverdichtung und neue Aufgaben sorgen für Stress an der Arbeit. Die Angst, es nicht mehr zu schaffen, ist groß. Das Seminar gibt Anregungen, dem Burnout erfolgreich aus dem Weg gehen, um das Leben zu genießen, anstatt immer nur der nächsten Anforderung hinterherzuhetzen.

› 05691 899-147

www.bathildisheim.de

› Der Urknall und die Gottesfrage

22.11. | Kassel

Der Physiker Thomas Schimmel forscht und lehrt an der Uni Karlsruhe. Er ist Initiator des Forschungsnetzwerks „Funktionelle Nanostrukturen“. Die Veranstaltung im Rahmen der Reihe „Männersache“ bietet Tiefgang, einen rustikalen Imbiss und Begegnungen und findet ab 19 Uhr im Haus der Kirche statt.

› 0561 9378-283

www.maennersache.info

Foto: Adobe Stock



9.11.

Eschwege

› Dies & das: Ein Nachmittag für Mütter und Töchter

› Wie im Traum

29.11 – 1.12. | Hofgeismar

Wovon träumen wir? Vom Reisen und von fernen Ländern, spannenden Abenteuern, vom Frieden und von Weihnachten? Alle, die Lust aufs Träumen haben und sich mit Fantasie auf den Weg machen wollen, sind herzlich zur Kinderakademie am 1. Advent eingeladen.

› 05671 881-122

www.akademie-hofgeismar.de

› Kraftquellen entdecken

6. – 7.12. | Naumburg

Resilienz bezeichnet die seelische Kraft, die befähigt, mit Veränderungen im Leben umzugehen. Beim Adventsseminar für Frauen geht es um den Körper, Bewegung und Musik, biblische Impulse, systemische Kommunikation, heilsame Berührung und achtsamen Austausch. Leitung: Dr. Antje Rüttgardt und Pfrin. Andrea Wöllenstein.

› 06421 983-168

www.ekkw.de/erwachsenenbildung

FORTBILDUNG

› Infoabend Telefonseelsorge –

4.11. | Langenselbold

Die nächste Ausbildung für ehrenamtliche Mitarbeiter/innen der Telefonseelsorge Main-Kinzig startet im Januar 2020. Interessenten erfahren Näheres bei einem unverbindlichen Infoabend um 19:30 Uhr im Katharina-von-Bora-Haus.

› 06184 9379960

www.telefonseelsorge-main-kinzig.de

DIES & DAS

› Reformationsempfang

27.10. | Melsungen

In der Stadtkirche Melsungen findet ab 18 Uhr ein Abend mit Comedy-Preisträger Markus Maria Profitlich und seiner Frau Ingrid statt. Thema: „Genesis 21:6 ... und Gott ließ mich lachen ...“. Weitere Mitwirkende: Dekan Norbert Mecke und Pfarrer/innen des Kirchenkreises. Eintritt frei.

› 05661 2191

www.kirchenkreis-melsungen.de

› Reformationsfrauentreffen

30.10. | Loshausen

Das Kammer-Musical „Den Himmel um jeden Preis“ zum Leben der Teresa von Avila steht um 15 Uhr auf dem Programm des Frauentreffens im Kirchenkreis Ziegenhain.

› 06691 50216

www.ekkw.de/ziegenhain/

› Historische Luthermesse

3.11. | Bad Wildungen

In der Ev. Stadtkirche Bad Wildungen findet um 16 Uhr eine historische lutherische Messe nach der Waldecker Kirchenordnung von 1556 statt. Mit dabei: Posauenchor Bad Wildungen und die Schola der Universitätskirche Marburg.

› 05621 7819920

www.evangelische-kirchengemein.jimdo.com/

› Wochenendkurs Nähen

8. – 9.11. | Kassel

Anfänger lernen in diesem Kurs den Umgang mit der Nähmaschine, Zuschneiden nach Schnittmusterbogen sowie Grundtechniken des Schneiderns. Fortgeschrittene können ein Kleidungsstück fix und fertig nähen. Bitte Stoff und Nähidee mit in die Familienbildungsstätte bringen.

› 0561 15367

www.ekkw.de/kassel/efbs/

› Mütter und Töchter

9.11. | Eschwege

Ein Nachmittag als Auszeit für Mütter mit Töchtern in der Pubertät: Sind Mütter eigentlich doch ganz okay? Und Töchter doch nicht so kratzbürstig? Dazu gibt es einen leckeren Mango-Cocktail für einen ausgeglichenen Hormonhaushalt, Gesichtsmassagen und verschiedene Yoga- und Tai-Chi-Übungen.

› 05651 3377001

www.fbs-werra-meissner.de

› Öffentliche Orgelführung

12.11. | Kassel

Eckhard Manz, Organist der Martinskirche und „Spiritus Rector“ der neuen Orgel, stellt um 17 Uhr in einer einstündigen Führung Entstehung und Technik der neuen Orgel vor. Ausgewählte Musikbeispiele demonstrieren die wunderbaren Klangfarben. Bitte beim Musikbüro anmelden:

☎ info@musik-martinskirche.de

www.musik-martinskirche.de

› Hafenfrühstück

14.11. | Kassel

Die Unterneustädter Kirche öffnet einmal monatlich donnerstags um 10 Uhr ihre Türen zum Hafenfrühstück für Babys und ihre (zukünftigen) Mamas und Papas! Kaffee, Tee, ein leckeres Frühstück genießen, sich mit anderen Eltern austauschen, gemeinsam spielen und einfach mal entspannen.

☎ 0561 92007181

www.ekkw.de/kassel-mitte

› Meditation des Tanzes

15.11. | Hanau

Tänze, Texte und Meditationen stärken für die dunkle Zeit des Jahres. Eine Veranstaltung der Kirchengemeinde und Frauenarbeit des Ev. Kirchenkreises Hanau von 19 bis 21 Uhr im Gemeindehaus der Johanneskirche für Menschen jeden Alters, die Freude an Musik und Bewegung haben. Unkostenbeitrag: 12 Euro. Anmeldung bis 7.11.2019 unter

☎ 06181 85464

www.kirchenkreis-hanau.de

› Bilder aus dem Kellerwald

22.11. | Kassel

Der Nationalpark Kellerwald-Edersee, das sind 5.700 Hektar zusammenhängender Wald mit Buchen, die teilweise über 200 Jahre alt sind. In der Ev. Kirche Jungfernkopf zeigt ab 19:30 Uhr der Naturfotograf Manfred Delpho mit seiner Multimedia-schau die Faszination der Wildnis.

☎ 05603 3132

www.kirche-jungfernkopf.de

› Gedenkgottesdienst

24.11. | Hanau

Am Totensonntag findet ab 16 Uhr ein Treffen mit anschließendem Gedenkgottesdienst für verstorbene Kinder und Jugendliche in der Christuskirche Hanau statt.

☎ 06181 9526960

www.kirchenkreis-hanau.de

› Turmführungen an St. Martin

24.11. | Kassel

Kirchenführer Joachim Ertle lädt ein zur Turmbesteigung im Anschluss an die Gottesdienste (11:15 Uhr). Treffpunkt ist die alte Osanna-Glocke im Inneren der Martinskirche.

☎ 0561 770267

www.ekkw.de/kassel-mitte



Foto: Kantorei Kirchditmold

24.11.

Kassel

› **Kirchenmusik:** Am Ewigkeitssonntag führt die Kantorei Kirchditmold mit Orchester und Solisten das Requiem von Antonín Dvořák auf

› Zur Ruhe kommen

5. – 8.12. | Travenbrück

Der Alltag fordert von vielen Männern, Macher zu sein. Die Tage für Männer im Benediktiner-Kloster Nütschau (Schleswig-Holstein) geben Gelegenheit, einmal Abstand zu nehmen vom Alltag und in der Adventszeit gemeinsam mit anderen Männern zur Ruhe zu kommen, sich auszutauschen, Neues zu entdecken, Zeit für sich und Gott zu haben.

☎ 0561 9378 283

www.ekkw.de/maenner

REISEN / FREIZEITEN

› Familien-Advents-Wochenende

6. – 8.12. | Brotterode

In der Adventszeit sehnen sich nicht nur Kinder einer festlichen Stimmung und Überraschungen entgegen. Eltern suchen im Trubel des Advents ein paar Minuten der Besinnung. Das Wochenende bietet Zeit dafür. Miteinander wollen wir im Haus am Seimberg die Freude der Weihnacht erahnen, gemeinsam singen und Geschenke und Adventsschmuck herstellen. Anmeldeschluss: 6.11.19

☎ 036840 3710

www.tagen-ist.net

KIRCHENMUSIK

› „Miracles“ – Get Up!-Jubiläum

27.10. | Kassel

Zum 20-jährigen Jubiläum wird der Landesgospelchor GET UP! unter Leitung von

Peter Hamburger symphonisch: Streicher und Bläser begleiten die mitreißenden Gospelsongs. Die Profi-Band ist dabei, verstärkt durch Thomas Höhl (Flügel) und Roland Oumard (Hammond B3-Orgel). Die Gastsolistinnen Njeri Weth und Christine Hamburger („Sister T.“) setzen Glanzpunkte. Das Konzert findet um 19 Uhr im Opernhaus des Staatstheaters Kassel statt.

☎ 0561 9882924

www.kirchenmusik-ekkw.de

› Orgel trifft E-Gitarre

27.10. | Kassel

Eine Klangreise der besonderen Art durch die abendländische Musikgeschichte: Bach, Vivaldi, Ravel, Perotin, Glass u.a. Die E-Gitarre fügt der Orgel ein weiteres Register hinzu. Das Konzert mit Jochen Faulhammer (Orgel) und Andreas Düker (E-Gitarre) beginnt um 17 Uhr in der Kreuzkirche Kassel.

☎ 0561 17673

www.kantorei-kreuzkirche.de/

› Mit Posaunen und Trompeten

3.11. | Frielendorf

Der Schulposaunenchor der Melanchthon-Schule Steinatal und die Bläsergruppe des Posaunenwerks der EKKW geben um 17 Uhr ein Konzert in der Klosterkirche Spieskappel unter dem Titel „Bei dir gilt nichts denn Gnad und Gunst“: Leipziger Disputation 1519 und eine Auftragskomposition von Simon Schmider. Orgel: Nils-Ole Krafft.

☎ 05684 931800

www.kirchenmusik-ekkw.de

Termine

› Dialoge 2 – Brahms und Capuis

10.11. | Kassel

„Ein deutsches Requiem“ – die Totenmesse von Johannes Brahms ist eine anrührende Auseinandersetzung mit dem Tod seiner Mutter. Das Werk erklingt um 17 Uhr in der Kreuzkirche in einer Fassung für Kammerorchester. Ausführende: Anna Nesyba (Sopran), Jürgen Appel (Bariton), Kammerorchester ACCOMPAGNATO Kassel, Kantorei der Kreuzkirche. Leitung: Jochen Faulhammer

☎ 0561 17673

 www.kantorei-kreuzkirche.de/

› Kantoreikoncert

10.11. | Frankenberg

Wie fühlt man sich in Bedrängnis? Das Konzert mit Werken von Felix Mendelssohn Bartholdy, Johann Sebastian Bach und Joseph Haydn wird von der Kantorei, Orchester und Solisten um 17 Uhr in der Liebfrauenkirche Frankenberg gegeben.

☎ 06451 4088873

 www.musik-an-der-liebfrauenkirche.de

› Trostkonzert

24.11. | Kassel

In den Trostkonzerten der Sängerin Njeri Weth (Stiftung Himmelsfels) verschmelzen Lesung, Musik und gottesdienstliche Elemente. Auch Namen geliebter und vermisster Menschen werden laut und neu gehört im Zusammenklang mit den Liedern des Trostes. Das Konzert in der Dreifaltigkeitskirche (Eugen-Richter-Str.) wird vom Landesgospelchor GET UP! begleitet. Der Eintritt ist frei.

☎ 05574 1345

 www.trostkonzerte.de

› Musik für die Ewigkeit

24.11. | Lippoldsberg

Wenn Almut Unger und Thomas Laukel gemeinsam die Bühne betreten, erwartet die Zuhörer ein Konzerterlebnis mit Seltenheitswert: Flöte und das dem Xylophon verwandte Marimbaphon verschmelzen zu einem außergewöhnlichen Klanggemisch. Das Duo zelebriert eine Musik, die Raum lässt für die Tiefe und Weite dieses Tages.

☎ 05574 1345

 www.klosterkirche.de

› Tiefreligiös empfunden

24.11. | Kassel-Kirchditmold

Die Kantorei Kirchditmold singt mit hochkarätigen Solisten und Orchester am Ewigkeitssonntag um 15 Uhr in der Kirchditmolder Kirche das Requiem von Antonín Dvořák. Ausführende: Traudl Schmaderer, (Sopran), Sonja Koppelhuber (Alt), Markus Schäfer (Tenor), Andreas Jäpel (Bass), Kantorei Kirchditmold, Staatsorchester Kassel; Matthias Dreißig (Orgel). Leitung: KMD Michael Gerisch. Eintritt: 10 bis 35 Euro.

☎ 0561 6026805

 www.kantorei-kirchditmold.de

› Ein Stern geht auf

7.12. | Hanau

In der Marienkirche erklingen „Der Stern von Bethlehem“ von F. Kiel und der Weihnachtsteil des „Christusfragmentes“ von F. Mendelssohn Bartholdy. Es spielt unter Leitung von Christian Mause die Hanauer Kantorei zusammen mit Ralf Emge (Tenor), Regina Heger (Mezzosopran) und der Kammerphilharmonie Seligenstadt.

☎ 0174 2435696

 www.kantorei-hanau.de

› Weihnachtsoratorium

7. – 8.12. | Marburg

In diesem Jahr erklingen am zweiten Adventswochenende alle sechs Kantaten des Bach'schen Weihnachtsoratoriums und Thomas Cornelius: Mitwirkende unter Leitung von Nils Kuppe sind: Ina Siedlaczek, Meinderd Zwart, Manuel König, Julian Redlin, Solamente Naturali (auf historischen Instrumenten), Kantorei der Elisabethkirche, Marburger Kinderchor. Vorverkauf: Elisabethkirche

☎ 06421 5907639

 www.elisabethkirche.de

› Weihnachtskonzert

22.12. | Witzenhausen

Weihnachtliches von der Nordhessischen Kantorei und dem Posaunenquartett OPUS 4 mit Posaunisten des Gewandhausorchesters Leipzig ist ab 18 Uhr in der Liebfrauenkirche zu hören. Ein buntes Programm mit Werken aus fünf Jahrhunderten mit Werken für Posaunen, A-cappella-Kompositionen und Arrangements für Posaunen und Chor. Leitung: Christopher Weik

☎ 05542 910652

 www.corvinushaus.de

Kirche im Radio



HESSISCHER RUNDFUNK

Morgenfeier hr2-kultur: So 7.30 Uhr

27.10. Tina Oehm-Ludwig, Fulda

8.12. Sabine Kropf-Brandau, Bad Hersfeld

Sonntagsgedanken hr1: So 7.45 Uhr

27.10. Hermann Trusheim, Hanau

3.11. Claudia Rudolff, Felsberg

8.12. Claudia Rudolff, Felsberg

Zuspruch hr1: Mo – Fr. 5.20 Uhr + 19.15 Uhr, Sa ca. 7.10 Uhr

28.10.–3.11. Elisabeth Krause-Vilmar,

Bad Vilbel

9.–15.12. Jens Haupt, Bad Hersfeld

9.–15.12. Jens Haupt, Bad Hersfeld

Zuspruch hr2-kultur: Mo–Sa 6.30 Uhr

28.10.–3.11. Ute Zöllner, Kassel

9.–15.12. Karl Waldeck, Hofgeismar

Übrigens hr4:

Mo – Fr 17.45 Uhr, So 7.45 Uhr

28.10.–3.11. Maike Westhelle, Marburg

25.11.–1.12. Till Wisseler, Langenselbold

9.–15.12. Bernd Priestersbach, Fulda

hr4-Übrigens aktuell: Di 17.45 Uhr

29.10. | 12.11. | 26.11. | 10.12.

Michael Becker, Kassel

Moment mal hr3:

Di+Do 18.15 Uhr, So 7.15 Uhr

Himmel & Erde

hr-Info: So 6.05 und 10.30 Uhr

Lebensfragen – Glaubensfragen



Wir spielen die Hits!

HIT RADIO FFH

So, 6 bis 9 Uhr „Kreuz und Quer“ – Das

Magazin der Kirchen. Darin: 6.25 Uhr,

7.25 Uhr, 8.25 Uhr kirchliche Nachrichten

aus Deutschland, Hessen und Ihrer Region

und „Bibel aktuell“ zwischen 8 und 9 Uhr;

Mi, 21.54 Uhr: „Zwischentöne“



RADIO BOB

So, 8 bis 10 Uhr: „Bobs Kirchenzeit“ –

Beiträge zu Glaube, Kirche, Lebensfragen



RADIO HARMONY

So, 6 bis 9 Uhr: „Himmlisch“, das Kirchen-

magazin; Mi, 19.30 Uhr: „Quergehört“

Neu erschienen



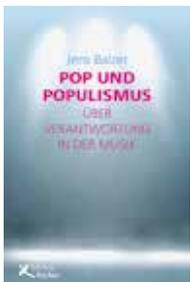
Katja Berhardt:
Jetzt erst recht. Ermutigung in stürmischen Zeiten. Gerth Medien, Asslar 2019, 12 Euro

Stürmische Zeiten

➤ Wenn das Leben eine unerwartete Richtung nimmt, sehen wir uns nicht selten stürmischen Zeiten gegenüber. Manchmal zeichnen sie sich wie dunkle Wolken am Horizont ab. Manchmal brechen sie plötzlich wie ein Orkan ins Leben hinein. Sie machen bewusst, dass der Wind sich schneller drehen kann, als uns lieb ist.

Katja Bernhardt (50) lebt in Malsfeld. Die ausgebildete Krankenschwester arbeitet nach einer Ausbildung am Kasseler CVJM-Kolleg als freiberufliche Referentin, Moderatorin und Autorin. Mit ihrem Büchlein will sie (insbesondere Frauen) Mut machen, sich den Lebensstürmen zu stellen und immer wieder neue Zuversicht im Glauben zu suchen. Die Texte, Gebete und Gedichte beschreiben, was Halt und Kraft gibt und woran man sich im Alltag orientieren kann.

Lothar Simmank



Jens Balzer:
Pop und Populismus – Über Verantwortung in der Musik. Edition Körber, Hamburg 2019, 17 Euro

Bösartige Musik

➤ Jeder in der Kirche weiß, wie wichtig Musik ist, um die christliche Botschaft zu vermitteln. Doch dieses Medium kann, wie der Journalist Jens Balzer aufzeigt, auch für menschenfeindliche Botschaften missbraucht werden. Balzer schaut vor allem auf zwei Pop-Phänomene: Zum einen behandelt er den deutschsprachigen Gangsta-Rap mit seinen mitunter antisemitischen Texten, zum anderen schaut er auf „Heimatrock“ wie Andreas Gabalier, lässt aber auch Gruppen aus dem linken Milieu (Feine Sahne Fischfilet) nicht außen vor. Ein wenig kurz kommt die historische Perspektive, aber es bleibt eine spannende Darstellung, die aktuelle Debatten umschließt und als Gegenbild eine Popmusik zeichnet, die sich für Freiheit und Solidarität einsetzt.

Olaf Dellit

Wir wären uns sonst nie begegnet
Christvesper mit internationalem Krippenspiel

NEU!

Anregungen für Ihre Christvesper!

Unter anderem mit

- ausgewählten Bibeltexten
- einem internationalen Krippenspiel
- Weihnachten in Uganda (mit Rezepten)

Bestellen Sie kostenlos die Broschüre „Krippenspiel“ bei Marzena Gergens
Telefon: (0 62 51) 131 - 295
E-Mail: material@cbm.de

cbm
christoffel blindenmission
gemeinsam mehr erreichen

Hätte, hätte ... Gesünder essen

Wenn man auf einmal alles anders macht –
eine Glosse von Anne-Kathrin Stöber



Fotos: Adobe Stock

Vor knapp zwanzig Jahren fand ich es, nun ja, interessant: Meine Töchter wurden plötzlich Vegetarierinnen. Da ich selbst Angehörige der Generation „Gegessen wird, was auf den Tisch kommt“ bin, rasselten mir Gegenargumente durchs Hirn: Eisenmangel! Modischer Spleen! Wer soll das kochen? – Ich hab keine Ahnung!

Es wurde dann ganz einfach. Die Mädchen bevorzugten ohnehin Kartoffeln, Obst und Gemüse, daher musste sich kaum etwas ändern. Vor allem ich mich nicht. Nur bei elterlichem Fleischverzehr an Feiertagen galt es die Fassung zu bewahren, wenn die Kinder mit großen, traurigen Augen klagten: „An die Tiere denkt ihr wohl gar nicht? Die wollen doch auch leben!“ Es schmeckte dann nicht mehr so super.

Die Jahre gingen ins Land. Aus den Vorschul-Vegetarierinnen wurden erwachsene Veganerinnen – und zurück bis zu maßvollen „Halb-Vegis“, die sich gelegentlich eine Bio-Bratwurst gönnen. Kommen sie zu Besuch, wird nicht gegessen, was eh auf den Tisch kommt, sondern das, was sie Neues entdeckt haben: exotische Getreidebrot-Kreationen, Milch- und käsefreie Menüs, Datteln, Quinoa, Kokosjoghurt. Irgendwann sind wir bei kohlehydratarmen Salaten – zum Abendessen vor 18 Uhr! – angekommen. Die Mutter hoppelt hinterher, kämpft mit den alten Gewohnheiten, aber immerhin ...

Sicherheitshalber erkundigt man sich vor dem Einkauf: Sind Aprikosen und Cashewnüsse noch angesagt? Wie stehen die Aktien bei Reis, Hafermilch, Apfelmarmelade? Tendenz zu Bulgur? Man weiß nie; die Neigung zu strengen Von-Heut-auf-Morgen-Beschlüssen ist ungebrochen. Argumente kommen jetzt von der Jugend:

*»Hundertmal gedacht,
selten hingekriegt.
Denn im Herbst ist schließlich
Schokoladenphase,
und ohne Eis kein Sommer,
und Pommes sind
ja fleischlos ...«*

weniger Butter, anderes Öl und an Eier ein großes Fragezeichen. Wie leicht denen das fällt! Immer ist etwas verboten, etwas angesagt, und sie folgen den Richtschnüren eine ganze Zeit lang ziemlich konsequent.

Anders wir Älteren. Hätte, hätte – gesünder essen: So läuft's doch, oder nicht? Hundertmal gedacht, selten hingekriegt. Denn im Herbst ist schließlich Schokoladenphase, und ohne Eis kein Sommer, und Pommes sind ja fleischlos ...

Als dann mal alle weg waren und die Hosen seltsam eng saßen, im letzten März,

hat Mutter still und heimlich das kleine Ess-Einmaleins in die Tat umgesetzt: Bier und Wein wegen Fastenzeit gestrichen, tütenweise zuckrige Salmiakbonbons für nicht existent erklärt, nach dem Sport keine Doppelportion Pasta oder Wurstbrot verschlungen, dem Gemüse im Einkaufskorb und Magen mehr Raum gegönnt, morgens Apfel und Hafer – klaro, wem sage ich das.

Und? Wunderbar war es. Was alle sagen, stimmte tatsächlich: Fit in den Frühling! Ich konnte solchen Magazin-Überschriften begeistert zunicken: Sportlich und gesund, ja! Tipps und Tricks für neue Balance, ja! Leicht und frei, trallala. Von niemand Älterem oder Jüngerem gegängelt, war ich tatsächlich von der Langzeit-Beobachterin nahezu zum Vollwert-Halb-Vegi geworden.

Und die Töchter? Finden das, nun ja, endlich angemessen. Man trifft sich seither sozusagen in der Mitte: Kokosjoghurt enthält halt doch nicht die Weltformel, und bei der Kälte ab November dürfen Schokokekse gern ins Haus. Scheint so, als ob wir uns eines Tages sogar auf den perfekten Mandelanteil im Müsli einigen werden – wenn auch nicht von heute auf morgen. Wir optimieren einfach langsam vor uns hin. Und tatsächlich: Cashewnüsse sind weiterhin angesagt! ●

Anne-Kathrin Stöber

