Das Magazin der katholischen Kirche in Wermelskirchen und Burscheid 03/2023

GL GUTES LEBEN

www.gl-gutes-leben.de

© FlyerBine/Pixabay

Unsere Sinne: kosten & schmecken

Lebkuchen und Spritzgebäck

„In der Weihnachtsbäckerei gibt es manche Leckerei“ (Rolf Zuckowski 1987)

Bärbel Feuereis

Bestimmt kennen Sie dieses Lied und Ihnen fallen sofort all die köstlichen Zutaten ein, die schon vor dem Backen zum Naschen und Probieren verführen: die bunten Zuckerstreusel, Nüsse, Schokolade, Marzipan und Mandeln. – Und erst recht der fertige Teig! Nicht nur kleine Kinder können kaum widerstehen, ihn zu kosten.

Sind die Plätzchen endlich fertig gebacken und ausgekühlt, wandern sie leider erstmal für eine gewisse Zeit in eine gut verschließbare Dose. Schade! Schließlich schmecken sie vor den Feiertagen besonders gut!

Vor allem die Lieblingsplätzchen einer Familie, die auf keinem weihnachtlichen Teller fehlen dürfen. Meine sind Vanillekipferl, Spitzbuben und Lebkuchen. Schon meine Oma hat sie gebacken, dazu auch das „Hutzelbrot“, ein Früchtebrot mit getrockneten Birnen, den Hutzeln, vielen anderen Trockenfrüchten und Nüssen. Und weil meinem Bruder und mir, als wir klein waren, das lange Warten auf diese Köstlichkeiten so schwerfiel, gab es ab und zu eine kleine Kostprobe, die wir vorsichtig im Mund zergehen ließen, um möglichst lange den Wohlgeschmack genießen zu können.

Kosten und schmecken – das Thema dieser Ausgabe – ist mehr als bloße Nahrungsaufnahme. Kleine Kinder kosten vorsichtig mit der Zunge den ersten Möhrenbrei. Auch Erwachsene nehmen lieber erst eine kleine Kostprobe von einem neuen, unbekannten Gericht, lassen sich von fremden und ungewohnten Aromen überraschen und entscheiden dann: Das schmeckt gut oder gar nicht.

Auch im übertragenen Sinn schmeckt uns nicht alles. Schließlich hat nicht jeder denselben Geschmack, über den man sowieso nicht streiten kann. Um auf den Geschmack zu kommen, müssen wir uns neugierig und unvoreingenommen auf eine kleine Kostprobe einlassen. Vielleicht eröffnet sich uns dann etwas ganz Neues, das wir wie eine wohlschmeckende Speise an- und aufnehmen können.

Im Namen des ganzen Redaktionsteams wünsche ich Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest und alles Gute für das kommende Jahr.

Ihre

Bärbel Feuereis

Bärbel Feuereis, Redaktionsleitung
✆ 02196/6654 · ✉ feuereis@online.de

Inhalt

Editorial / Inhalt 2
Geistliches Wort 3
Leitartikel 4–5
Zum Thema 6–7
Wer wir sind, was wir tun! 8–9
Fragwürdig / Termine 10–11
LESENswert SEHENswert 12
Buch des Lebens / Impressum 13
Mittendrin 14–15
Aus unserer Gemeinde 16–23
Gottesdienste 24
Treffpunkt Gemeinde 25–27
Dranbleiben 28

Liebe Gemeinde!

Michael Knab, Pfr.

Was serviere ich an Weihnachten zum Nachtisch, wenn die Kochkünste begrenzt sind? Vanilleeis mit Sahne (nicht besonders originell, geht aber immer!) und darüber einen ganz klein gewürfelten Lebkuchen. Letzterer gibt dem Eisbecher den weihnachtlichen Geschmack. Eine kleine, aber wesentliche Zutat ändert alles.

Die kulinarische Erkenntnis, dass eine kleine Zutat alles ändern kann, steht sicher im Hintergrund des Jesuswortes, wonach Christen das „Salz der Erde“ sein sollen. Wenn es so aussieht, dass in einer Gesprächsrunde alle einer Meinung sind, und sich dann ein einzelner meldet und eine andere, in diesem Fall die christliche Sichtweise einbringt, wird die Diskussion eine andere Entwicklung nehmen. Da Jesus wusste, wie schwer und unangenehm das sein kann, sprach er von der Möglichkeit, dass das Salz nicht mehr wirke und dann alles fade und geschmacklos werde. Das Salz in der Küche kann nicht verderben, aber die belebende, richtungsweisende und in diesem Sinn „würzende“ Kraft des Glaubens kann leider abnehmen. Aus Worten werden dann leere Hülsen, und aus dem Evangelium wird ein frommes Märchen.

Dem Weihnachtsevangelium ist es so ergangen. Ein wunderbarer Text, vielleicht der letzte Ausschnitt aus der Bibel, den die meisten noch kennen. Aber wie hören wir die Botschaft? Als wunderschönen, märchenhaften Rahmen für Familienfeier und Geschenkaustausch? Oder als eine Anrede Gottes, die uns über die Feiertage hinaus betrifft?

Bei den menschlichen Sinnen gilt: Sie sind uns einerseits gegeben, andererseits kann man sie auch „trainieren“. Die Sehkraft ist mir gegeben, und doch kann ich lernen oder angeleitet werden, genauer hinzusehen. Ebenso der Geschmackssinn. Es gibt Naturtalente, die wunderbar würzen können. Aber man kann auch „schmecken“ lernen, z.B. indem man Neues ausprobiert.

Ähnlich verhält es sich mit unserem Glaubenssinn. Manches ist uns mitgegeben z.B. durch unsere Eltern. Aber man kann den Glaubenssinn auch „trainieren“, z.B. durch regelmäßige Gebetszeiten, die nicht ausufernd lang sein müssen. Es bedarf dazu eines langen Atems. Wer sich täglich eine (kleine) Auszeit nimmt, um vor Gott da zu sein, den wird das auf Dauer verändern. Wichtig ist die Haltung: Von Gott kann man nichts erzwingen, aber alles erbitten, erhoffen und (geduldig) erwarten.

Geduld, Hoffnung, Erwartung – das sind alles Haltungen, die besonders im Advent angesprochen werden. Ohne die Erneuerung dieser Ausrichtung auf Gott, droht der Glaube seinen „Geschmack“ zu verlieren. Dann wäre „Weihnachten“ kein Wort mehr mit einer tieferen Bedeutung, sondern nur eine leere Worthülse. Deshalb ist es kein Zufall, dass uns in den biblischen Lesungen der Adventszeit so oft Johannes der Täufer begegnet. Er fordert eine Neuausrichtung des Lebens auf Gott. In der bildlichen Sprache der Bibel: Johannes will den „Appetit“ auf die Begegnung mit Jesus wecken, der das „wahre Brot vom Himmel“ (Joh 6) ist.

Nochmals: Eine wesentliche Zutat verändert alles: Je mehr wir Gott suchen und mit ihm leben, umso mehr sind wir auch „Salz der Erde“. Dann bekommt das ganze Leben und auch unsere Art, Weihnachten zu feiern, einen anderen Geschmack.

Im Namen des ganzen Pastoralteams wünsche ich Ihnen eine gesegnete Adventszeit, ein frohes Weihnachtsfest und Gottes Segen für das kommende, neue Jahr.

Ihr
Michael Knab, Pfarrer

Fotos oben v.l.n.r.: © Caecilius Mauß CC BY-SA 3.0; Fahrenberg1369 CC BY-SA 4.0; Frank Vincentz CC BY-SA 3.0; © Regina Struminski CC BY-SA 3.0;wikimedia.org; Kath. Kirchengemeinde Burscheid; Portrait: Wolfgang Weitzdörfer

© no-longer-here/pixabay

Hat es dir geschmeckt?

Salzig, süß, sauer, bitter oder umami?

Wer auf diese Frage ein ehrliches und zufriedenes „Ja, wunderbar!“ bekommt, ist so glücklich wie sein Gegenüber, der das Essen verzehrt hat. Essen hat also mit Genießen zu tun, mit Geschmack, mit Lebendigkeit. Dabei werden nicht nur die Geschmackszellen aktiviert, sondern auch Zellen, die für den Geruch und das Empfinden zuständig sind. Jeder weiß, welchen Einfluss eine verstopfte Nase auf den Geschmack hat und auch die taktilen Zellen spielen mit, wenn jemand sagt: „Der Kaffee aus dem dickwandigen Becher schmeckt mir nicht so gut wie aus der Porzellantasse.“ Oder wenn der 4-jährige Enkel das selbstgemachte Apfelmus essen soll, das ein wenig stückig ist und nicht so cremig wie das gekaufte aus dem Glas. Essen hat viel mit Gefühlen zu tun.

Die Prägungen fangen schon beim ungeborenen Kind an durch das Essverhalten der Mutter. Spätere Einflüsse durch die Umwelt, Erinnerungen und Gewohnheiten lenken unser Verhalten, können aber durch neue Erfahrungen ersetzt werden. Nur so kann z.B. eine Ernährungsumstellung erfolgreich sein. Man kann sie gestalten durch das bewusste Auswählen von Speisen, die wir noch nicht kennen. Das aufmerksame Verkosten benötigt Zeit, Geduld und Neugier. Weinkenner haben nicht mehr Geschmackszellen als andere Menschen, aber sie konnten ihre Wahrnehmung trainieren. Heutige Jugendliche ernähren sich einseitiger als die Generationen vor ihnen, deshalb haben sie weniger Geschmackserfahrungen. An den Fachschulen für Konditoren, Bäcker und Metzger gibt es Geschmacksschulungen, um Genuss und Fantasie zu fördern. Geschulte Sinne fördern den Intellekt (Maria Montessori).

Was geschieht konkret im Körper? Jede Geschmackszelle ist entweder für salzig, süß, sauer, bitter oder umami (herzhaft) zuständig. Sie bündeln sich in Geschmacksknospen und 10-50 Knospen bilden eine Papille. Das sind kleine warzenartige Hütchen, die man zu Tausenden auf der Oberseite der Zunge mit bloßem Auge sehen kann. Geschmackszellen erneuern sich alle zehn Tage. In einer Geschmacksknospe sind immer unterschiedliche Geschmackszellen vereint, so dass die alte Karte mit den klaren Geschmacksbereichen ausgedient hat. Nur im hinteren Bereich der Zunge finden sich vermehrt „bittere“ Geschmackszellen. Umami-Zellen wurden 1908 in Japan entdeckt. An der Wahrnehmung von Fettgeschmack wird geforscht. „Scharf“ ist kein Geschmack, sondern eine Reaktion wie auf eine Verletzung oder Wärme. Es gibt dabei keinen chemischen Effekt. Auf der Zunge liegen Tausende von Zellen, die süß erkennen können, aber nur Hunderte für den bitteren Geschmack. Diese jedoch sind so empfindlich, dass schon einige wenige Moleküle reichen, um eine Reaktion auszulösen.

© kranich17/pixabay

Der Impuls aus der Zelle fließt je nach Geschmack in bestimmten Nervenbahnen zu bestimmten Gehirnregionen und erst hier entsteht durch das Zusammenspiel der verschiedenen Geschmacksrichtungen in unterschiedlicher Stärke und anderen Sinnesreizen (also auch Geruch, Konsistenz und Aussehen) der Gesamtgeschmack der Speise. Kollegen erzählten mir, dass das Essen in Dunkelrestaurants für sie gar nicht so gut geschmeckt hat, wie man es gewohnt war. Das Auge isst mit. Man kann Menschen sehr verwirren, wenn z.B. eine gelbe Flüssigkeit nach Waldbeeren schmeckt.

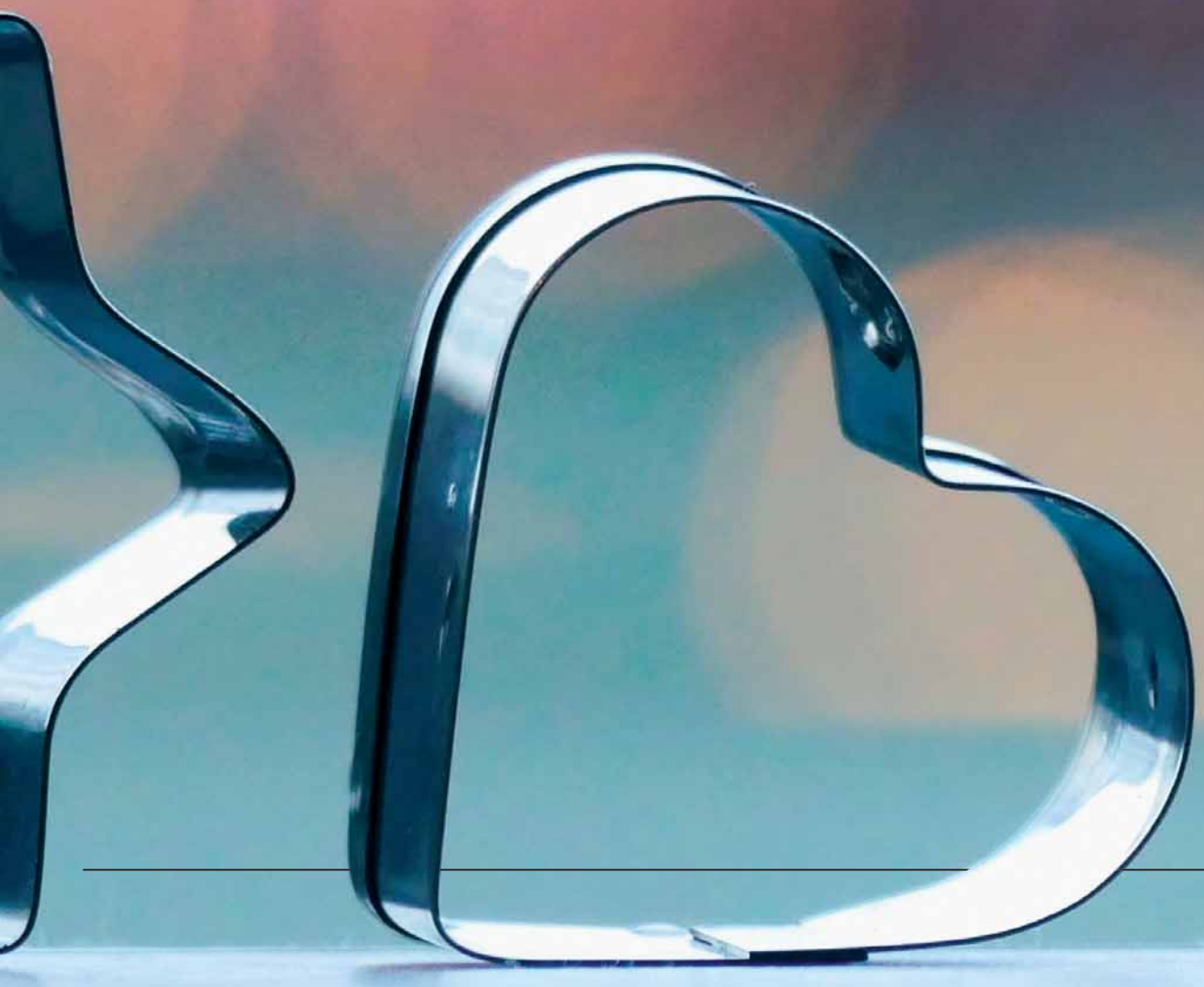
Kinder sind Feinschmecker, denn sie haben bei der Geburt bis zu 10.000 Geschmacksknospen, u.a. auch an der Wange. Ihre Zahl nimmt aber kontinuierlich ab, so dass ein Erwachsener nur noch 3.000 bis 5.000 besitzt und ein Mensch über 80 Jahre nur noch 2.000. Vor allem die Geschmackszellen für Süßes nehmen ab und auch die Geruchszellen verringern sich um die Hälfte. So verschiebt sich der Geschmack und wird insgesamt schwächer.

Es gibt Krankheiten, die sich mit Geschmacks- und Geruchsstörungen ankündigen oder sie begleiten. Das kann bis zum vollständigen Verlust von Geschmack gehen. Das ist für die Betroffenen eine enorme Einbuße an Lebensqualität. Ohne Appetit zu essen, nur vom Verstand geleitet, weil man ja sonst ständig abnehmen würde, ist für Gesunde kaum vorstellbar.

Der Geschmack steuert unser Verhalten, damit wir gesund bleiben. Oft sind Gifte in der Natur bitter und der reflexartige Würgereiz verhindert, dass die Stoffe in den Magen gelangen. Der Mensch isst gerne süß und umami, weil er damit auf Kohlehydrat- und Proteinquellen gelenkt wird. Saurer Geschmack kann ein Hinweis auf verdorbene Nahrung sein. Und das Streben nach Salz macht Sinn, weil der Mensch ohne Salz in der Nahrung nicht überleben kann. Das Zusammenspiel von Geruchs- und Geschmackssinn bereitet den Körper durch vermehrten Speichelfluss und Aktivierung von Hormonen auf die Nahrungseinnahme vor.

Martina Vogt

Quellen:
Deutschlandfunk, Deutsche Gesellschaft für Sensorik, Interdisziplinäres Zentrum für Riechen und Schmecken am Uniklinikum Dresden, MDR, Verein für unabhängige Ernährungsberatung



Gemeinsames Essen verbindet

Gemeinsames Essen ist auch eine Tradition, die alle Kulturen, Länder und Religionen verbindet.

Eines habe ich in meinem Theologiestudium bis jetzt schon gelernt: Gemeinsames Essen steht an erster Stelle. Jeden Mittwoch nach der Messe gibt es ein gemeinsames Mittagessen, zu dem Studierende, Dozentinnen und Dozenten sowie Geistliche herzlich eingeladen sind. Auch an anderen Wochentagen wird gemeinsam zu Mittag oder zu Abend gegessen. Schon am ersten Tag versprach die Studiengangskoordinatorin: „Sie werden sehen, bei den Theologen wird immer gegessen."

Stellt sich nur die Frage: Warum? Warum ist gemeinsames Essen wichtig? Welche Bedeutung hat gemeinsames Essen? Warum legt die Katholisch-Theologische Fakultät so einen Wert darauf?

Gemeinsames Essen ist wichtig und hat eine lange Geschichte. Schon vor rund 1,4 Millionen Jahren, als es den Homo Sapiens noch nicht gab, teilten sich die Vorfahren unserer Spezies ihre Nahrung. Das hatte zu diesem Zeitpunkt jedoch noch praktische Gründe, denn nicht jeder konnte zur Jagd gehen und auch nicht jeder, der auf der Jagd gewesen war, war erfolgreich. Aber bei Tisch waren eben alle gleich viel wert und teilten. Die Tradition des gemeinsamen Essens wurde über Tausende von Jahren aufrechterhalten und auch heute noch hat gemeinsames Essen einen großen Stellenwert in unserer Gesellschaft. Obgleich sich unsere Essgewohnheit auch verändert hat.

Laut AOK geht der Trend bei der Nahrungsaufnahme in Richtung „Snacking". Der Mensch isst also vermehrt nebenbei und unter Zeitdruck, ohne der Nahrungszufuhr große Aufmerksamkeit zu schenken und ohne festgelegte Mahlzeiten. Hierbei geht allerdings nicht nur der Aspekt des gemeinschaftlichen Essens unter, diese Form der Nahrungsaufnahme bringt auch fatale Folgen für die Gesundheit mit sich. Studien zeigen, dass Snacken Adipositas fördert, da man sich nicht auf das Essen fokussiert und so schnell den Überblick verliert. Immer häufiger wird der Gesprächspartner am Tisch auch gegen ein Handy oder Tablet ausgewechselt. Schon kleine Kinder werden zur Bespaßung beim Essen vor ein digitales Gerät gesetzt und nebenbei gefüttert. Dabei ist es wahrscheinlich gerade für Kinder wichtig, die Nahrungsaufnahme bewusst miterleben zu können: Zu lernen, welche Tischregeln es gibt, zu lernen, welche Nahrungsmittel gesund sind und auch, um sich auf zwischenmenschlicher Ebene weiterzuentwickeln. Schließlich ist es elementar, Mimik und Gestik des Gegenübers wahrzunehmen und auch deuten zu können, um ihn oder sie verstehen zu können.

Beim gemeinsamen Essen lernt man sich also auf persönlicher Ebene kennen. Gemeinsames Essen ist auch eine Tradition, die alle Kulturen verbindet, alle Länder verbindet, alle Religionen. Dies ist auch der Grund, warum beispielsweise Firmen ihre Kunden zu Geschäftsessen einladen oder Politiker ihre Staatsgäste. Beim Essen kommen sich die Menschen auf persönlicher Ebene näher und, wenn sich die Menschen persönlich verstehen, ist es auch leichter, geschäftlich auf einen Nenner zu kommen.

Mir persönlich fällt beim gemeinsamen Essen, ganz egal in welchem Umfeld, immer wieder vor allem eines auf: Die Gesprächsthemen, die am Esstisch entstehen, sind häufig tiefgründiger als woanders, es geht beim Essen nicht um Small Talk. Und schließlich zeigt diese Beobachtung auch: Beim gemeinsamen Essen zeigen wir uns persönlicher, wir öffnen uns und nehmen dabei auch unser Gegenüber voll und ganz wahr.

Violetta Gniß

© Priscilla Du Preez/Unsplash

Schmecken

Essen ist mehr als bloße Nahrungsaufnahme

Das hat aber ein Geschmäckle
Liebe geht durch den Magen
Das schmeckt nach mehr
Diese Bemerkung ist geschmacklos
Der Job schmeckt ihm nicht
Das schmeckt nach Betrug
Die Wohnzimmereinrichtung ist sehr geschmackvoll
Schönheit ist eine Frage des Geschmacks

„Schmecken“ bedeutet in unserer Sprache mehr, als nur die sinnliche Wahrnehmung von etwas Stofflichem über Lippen, Zunge, Gaumen und Rachen. In unserem Sprachgebrauch kann sich „Schmecken“ auf die ganze Bandbreite menschlicher Erfahrungen beziehen, am unmittelbarsten aber sicher auf den Prozess der Nahrungsaufnahme.

Und dann denke ich an meine jüngst im hohen Alter verstorbene Schwiegermutter. Sie war eine ausgezeichnete und leidenschaftliche Köchin. Was sie kochte, schmeckte ganz einfach immer ganz hervorragend. Sie verbrachte vor den festlichen Familientreffen immer viele Stunden in der Küche und zauberte köstlichste Speisen. „Es soll euch ja schmecken“, war dann meist die mit einem erschöpften Lächeln hervorgebrachte Bemerkung. Für sie war die Arbeit in der Küche mit der liebevollen Absicht verbunden, die familiäre Zusammenkunft zu einem wirklichen Genuss werden zu lassen, und es erfüllte sie mit Genugtuung, wenn alle Kinder, Schwiegerkinder und Enkelkinder immer wieder sagten „Mann, das schmeckt aber gut“.

Damit hat Oma Anneliese dann immer bewusst oder unbewusst das Urbild freundschaftlicher menschlicher Zusammenkünfte lebendig werden lassen. Sie hat im besten Sinne für „Communio“ gesorgt und damit angeknüpft an die wohl tiefste sinnstiftende Mahlgemeinschaft des Gründonnerstags. Nicht zufällig ist die eucharistische Mahlgemeinschaft das Zentrum unserer Heiligen Messe. Und wenn wir dann im Glauben die Heilige Kommunion empfangen, eingeladen durch das Wort des 2. Psalmes, das Petrus in seinem ersten Brief aufgreift „Kostet und seht, wie gut der Herr ist“, bedanken wir uns zwar liturgisch korrekt mit dem hebräischen „Amen“, aber es würde vielleicht sogar das ansonsten beinahe etwas rüde klingende umgangssprachliche Wort passen „Ich habe dich zum Fressen gern“, was ja eigentlich nichts Anderes sagen will, als „ich möchte ganz und gar mit dir eins sein“.

Reinhard Bornefeld

© Reinhard Bornefeld

Schmackhaftes Essen hält Leib und Seele zusammen – und schafft Gemeinschaft.

Herzlich willkommen!

Ein Interview mit unserem neuen Kaplan Luis Aquino

Wir begrüßen in unseren Gemeinden unseren neuen Kaplan Luis Aquino. Um ihn näher kennenzulernen, haben wir ihn interviewt.

Hinweis: Das Interview erscheint in seiner ganzen Länge ab dem 1. Advent auch im Podcast „Gutes Leben“. Sie finden ihn überall, wo es Podcasts gibt, und auf der Website des Seelsorgebereichs.

Redaktion:
Luis, wenn Sie eine Superkraft hätten, die Sie für die Gemeinde einsetzen könnten, welche Superkraft würden Sie sich wünschen?

Luis A.:
Ich würde gerne eine Superkraft haben, bei der die Menschen spüren, dass ich für sie da bin, eine Empathie, die aus meiner eigenen Lebenserfahrung resultiert. Ich möchte für die Menschen da sein, die Gott mir anvertraut hat.

Redaktion:
Wenn man Sie sprechen hört, merkt man, dass Sie nicht im Bergischen Land groß geworden sind. Wo sind Sie geboren und aufgewachsen?

Luis A.:
Ich komme von einer kleinen Insel in der Karibik, der Dominikanischen Republik. Ich bin seit zehn Jahren in Deutschland und habe in Bonn Theologie studiert. Hier, in Wermelskirchen und Burscheid, fühle ich mich jedoch wie zu Hause und wurde herzlich aufgenommen.

Redaktion:
Welche Sprachen sprechen Sie?

Luis A.:
Meine Muttersprache ist Spanisch, aber ich spreche auch fließend Englisch und gut Italienisch. Deutsch versuche ich gut zu sprechen.

Redaktion:
Sie sagten einmal, dass eine neue Sprache einen immer beeinflusst. Wie hat die deutsche Sprache Sie verändert?

Luis A.:
Die deutsche Sprache ist sehr strukturiert und logisch. Sie hilft mir, meine Gedanken besser auszudrücken und zu organisieren. Im Vergleich zu Spanisch und Italienisch hat Deutsch eine andere Art des Ausdrucks und eine gewisse Schönheit in Wörtern und Ausdrücken. Sie hat oft präzisere Worte, um genau zu sagen, was ich denke und fühle.

© Theresa Demski

Neu im Seelsorgeteam: Kaplan Luis Aquino.

Redaktion:
Sie sind erst seit ein paar Wochen in Wermelskirchen und Burscheid (Interview am 26.09.23). Wie sind Ihre ersten Eindrücke von den Städten?

Luis A.:
Die Menschen hier sind herzlich und offen. Ich fühle mich sehr wohl und wurde von vielen Menschen angesprochen, die meine Interviews in den Zeitungen gesehen haben. Ich kenne Wermelskirchen vom Weltjugendtag 2005. Damals kam ich mit einer Gruppe aus der Dominikanischen Republik und war in Wermelskirchen bei einer sehr netten Familie untergebracht.

Redaktion:
Schön, dass der Bergische so offen und freundlich auftritt. Wie unterscheidet sich die Kirche in der Dominikanischen Republik von der Kirche in Deutschland?

Luis A.:
In der Dominikanischen Republik spielen Emotionen eine große Rolle. Die Menschen sind sehr bewegt und charismatisch. Hier in Deutschland ist es mehr von Rationalität geprägt. Außerdem ist die Kirche hier stark in Vereinen und Gruppen organisiert.

Redaktion:
Das Fest Jesu Geburt steht vor der Tür. Wie wird in der Dominikanischen Republik Weihnachten gefeiert?

© Martin Str/Pixabay

Luis A.:
Es gibt viele Gemeinsamkeiten zwischen den Weihnachtsfesten in beiden Ländern. In der Dominikanischen Republik wird viel gefeiert und dabei gegessen. Allerdings hauptsächlich Fleisch und Reis. In Deutschland gibt es viele Plätzchen und andere Süßigkeiten. Uns alle verbindet an Weihnachten die Feier, dass Gott Mensch wurde.

Redaktion:
Was ist Ihre Lieblingssüßigkeit im Advent und zu Weihnachten?

Luis A.:
Ich liebe Plätzchen, vor allem Spekulatius. Sie werden mit viel Liebe gemacht und schmecken besonders gut.

Redaktion:
Gibt es eine Botschaft, die Sie den Gemeinden mitgeben möchten? Was liegt Ihnen besonders am Herzen?

Luis A.:
Wenn ich aus St. Apollinaris komme, fahre ich am Schild „Hoffnung“ vorbei. Ich möchte die Hoffnung verbreiten. Hoffnung ist kein bloßer Optimismus, sondern eine Gewissheit. In einer Gesellschaft, die von Krieg und Ungerechtigkeiten geprägt ist, können wir als Hoffnungsträger auftreten und die christliche Botschaft der Inkarnation (Menschwerdung Gottes) weitergeben.

Redaktion:
In Zukunft wird der Seelsorgebereich größer werden und irgendwann Leichlingen dazukommen. (Datum steht noch nicht fest!) Auf dem Weg aus Leichlingen kommt ein Schild „Zeit“. Jetzt ist die Zeit der Hoffnung. Ich freue mich, das mit Ihnen und den Gemeinden zu feiern.

Das Interview führte Pastoralreferent Benjamin Floer

Hallo, das sind wir:

der Ortsausschuss von St. Michael

Gegründet haben wir uns im Frühsommer 2022 und sind derzeit ein fester Kern von drei Menschen: Nathalia Krips, Georg Bosbach und Katharina Floer.

V.l.n.r: Katharina Floer, Georg Bosbach und Nathalia Krips.

Und wieso machen wir das?
Wir wollen uns in unserer Gemeinde einbringen und unseren Teil dazu beitragen, dass Menschen miteinander in Kontakt kommen, gemeinsam den Glauben leben und das Gemeindeleben lebendig bleibt.

Was steckt dahinter?
Wir sind für alles und alle Vorschläge offen, die aus der Gemeinde heraus an uns herangetragen werden. Zu unseren festen Aufgaben gehören die Organisation der Agape in der Osternacht und unser Kirchturmfest am Vorabend des 1. Advents. Teilweise ergeben sich im Laufe des Jahres weitere Ideen, die teilweise in unseren regelmäßigen Treffen entstehen oder durch Gespräche mit anderen Gemeindemitgliedern. In der praktischen Umsetzung helfen uns viele, liebe Menschen, denn alleine könnten wir das gar nicht schaffen.

Und sonst?
Anfang des Jahres 2023 haben sich alle Ortsausschüsse der verschiedenen Kirchtürme getroffen und sich kennengelernt. Es entstand ein sehr guter Dialog, der dazu geführt hat, dass wir uns während des Jahres untereinander austauschen und auch gegenseitig helfen. Beispielsweise haben die verschiedenen Ortsausschüsse am Fronleichnahmsfest zusammen gewirkt.

Wie geht es weiter?
Wir hoffen, dass es mit vielen Veranstaltungen und Begegnungen weitergeht. Da wir bisher ein sehr kleiner Kreis sind, laden wir alle ein, die Interesse daran haben, unser Gemeindeleben aktiv mitzugestalten, uns zu unterstützen. Kontakt können Sie mit uns über die Homepage der Gemeinde aufnehmen. Auf viele, weitere Begegnungen, bleiben Sie behütet!

Katharina Floer

Chanukka und Schabbat

Einladung zum gemeinsamen Essen

Unerwartet hat sich heute Besuch angemeldet. Ich muss das Essen vorbereiten, denn nicht allen meinen Gästen kann ich jede Speise anbieten. Unabhängig von der Herkunft versteht jeder diese Gedanken und Worte. Es gibt jedoch Menschen, die gewohnt sind, an bestimmten Festtagen bestimmte Speisen zu sich zu nehmen. Sie wollen Gewohnheiten fortsetzen, denn ihre Traditionen haben eine Aussagekraft.

Das gilt auch für die Gepflogenheiten und die Regeln im jüdischen und im christlichen Raum; sie haben sich beeinflusst oder von einander abgeleitet. Textstellen des AT und des NT belegen es. Den Gast will man ehren durch einen festlich gedeckten Tisch und bietet ein mit Sorgfalt bereitetes Essen an. (Gen 18,6-8), (Joh 2,ff) Nicht jeden Beliebigen bittet man an seinen Tisch, sondern Menschen, mit denen der Gastgeber Gemeinschaft pflegen will. Das gemeinsame Essen, das Mahl, ist ein Ausdruck der Freundschaft, der Zuwendung oder gar der Zusammengehörigkeit. Diese Haltungen pflegte auch Jesus. Welch große Bedeutung das Mahl für ihn besaß, wird an mehreren Stellen im NT deutlich. Mehrmals wählte er das Mahl für seine Gleichnisse vom Himmelreich. (Mt 13,33), (Mt22,1ff) Es war und ist zu allen Zeiten eine Sache des Respekts und des Anstands, dem Gastgeber gegenüber in äußerlich ordentlichem Zustand zum Essen zu erscheinen. Zur Zeit Jesu wusch man sich vor der Mahlzeit die Hände aus bestimmtem Grund: Es war nicht üblich Besteck zu benutzen. „Der mit mir die Hand in die Schüssel tunkt, wird mich verraten“. (Mt 26,26) Das Reinigen konnte auch mit Hilfe von angefeuchteten Brotresten geschehen. Nach der Benutzung wurden diese gesammelt und den Tieren zum Futter gegeben. „Ja, du hast recht, Herr! Aber selbst die Hunde bekommen von den Brotresten, die vom Tisch der Herren fallen“. (Mt 15,27)

Dem Brot wurde und wird auch heute ein besonderer Wert beigemessen. Brot ist gleichbedeutend mit Nahrung, die Leben erhält. Im Altertum war Getreide der Hauptbestandteil der pflanzlichen Nahrung und ist es bis heute geblieben, wie uns die Konflikte der Gegenwart lehren. Im „Vater unser“ sprechen wir die große Bitte: „Unser täglich Brot gib uns heute...“ Brot war und ist Lebensgrundlage. Das AT berichtet vom hohenpriesterlichen Speiseopfer. Es bestand aus ungesäuertem Brot; hinzu kamen Salz, Öl und Weihrauch. Der Hohepriester verbrannte diese Speise auf dem Brandaltar. Eine volle Tischgemeinschaft drückte der Hausherr durch eine Handlung aus, die nur ihm zustand. Er brach Stücke vom eigenen Brot, gab sie den Geladenen und reichte dann den Wein. Begleitet wurde diese Handlung von Tischgesprächen mit hohem Aussagewert. So tat es auch Jesus beim Letzten Abendmahl. „Während des Mahls nahm Jesus das Brot und sprach den Lobpreis; dann brach er das Brot, reichte

Chanukka-Leuchter
Schabbat-Brot
Latkes (Reibekuchen)
Chanukka-Donuts

© v.l.n.r.: Andrea/Pixabay; Svetlana/Pixabay; Manfred Richter/Pixabay; Ri Butov/Pixabay

es den Jüngern und sagte: Nehmt und esst; das ist mein Leib. Dann nahm er den Kelch, sprach das Dankgebet und reichte ihn den Jüngern mit den Worten: Trinket alle daraus; das ist mein Blut, das Blut des Bundes, das für viele vergossen wird zur Vergebung der Sünden". (Mt 26,26ff) Diese Worte sind von höchster Aussage und Kernsatz des Christentums.

Bei allen Kulturen entwickelten sich Speisegewohnheiten oder gar Speisevorschriften entsprechend der Natur des Landes oder der Geschichte des Volkes. So gab es z.B. bei uns Vorschriften bezüglich der Ernährung von Lehrlingen. Einige Speisen erhielten eine besondere Aussage, zu den bekanntesten gehören die Eier. Das Ei gilt als Symbol des Lebens, deswegen gibt es die Tradition der Ostereier. Das Weihnachtsgebäck, der Christstollen, wird als Symbol für das gewickelte Kind in der Krippe gesehen.

Das Folgende möchte dem Leser einige Speisevorschriften zu jüdischen Festen näherbringen. Die fundamentalen Vorschriften entspringen der Tora und der jüdischen Glaubenslehre. Fleischliche Speisen werden nicht in Verbindung mit Milchprodukten gegessen. Das Fleisch muss von koscheren Tieren stammen, d.h. es müssen Säugetiere, Wiederkäuer mit gespaltenen Hufen sein. Fisch kann nicht mit Fleisch gereicht werden. Beeinflusst wurde diese Küche durch die jahrtausende alte Kultur Ägyptens. Hohe jüdische Feiertage mit bevorzugten Speisen, in Klammern angegeben, sind:

Schabbat
er beginnt am Freitagabend und endet am Samstagabend (Schabbat-Brot, Eier, Fisch)

Rosch ha-Schana
das Neujahrsfest (Challa, Zimmes)

Jom Kippur
Tag der Buße (Kreplach)

Sukkot
auch Laubhüttenfest genannt, Erinnerung an die Wanderung durch die Wüste (Strudel)

Chanukka
Lichterfest zur Erinnerung an die Einweihung des Zweiten Tempels (Latkes)

Pessach
Wallfahrtsfest zur Erinnerung an die Befreiung aus der Sklaverei (Matze-Knödel)

Christin Bosbach

Kalender

Dezember

Di. 05.12.	Pfarrzentrum St. Michael
15:00–16:30	**Adventfeier der Kolping-Gruppe**
Mi. 06.12.	Pfarrzentrum St. Michael
14:30	**Adventfeier der kfd St. Michael**
So. 10.12.	Pfarrheim St. Apollinaris
	nach der Messe lädt die **kfd St. Apollinaris** zu einem **Adventcafé** mit Kaffee und Kuchen ein
Sa. 16.12.	Kirchplatz St. Michael
10:00–16:00	**Weihnachtsbaumverkauf der Caritas**

Januar

Fr. 05.01.	St. Michael
17:30	**Weltfriedensgebet**
Mi. 17.01.	Pfarrzentrum St. Michael
15:00–16:30	**Treffen der Kolping-Gruppe**
Sa. 27.01.	Pfarrzentrum St. Michael
11:00–22:00	**Offener Spieletreff** (für Kinder unter 8 J. nur in Begl. einer Aufsichtsperson)
So. 28.01.	St. Laurentius
11:15 Uhr	**Verabschiedung von Diakon Reimund Scheurer**

Februar

Mi. 14.02.	Pfarrzentrum St. Michael
09:00	**Frauenfrühstück** zum Weltgebetstag der Frauen. Thema: Palästina
So. 18.02.	Pfarrheim St. Laurentius
12:15	**Treffen mit OA Burscheid** – Planung eines Pfarrfests
Do. 22.02.	Pfarrzentrum St. Michael
15:00–16:30	**Treffen der Kolping-Gruppe**

März

Fr. 01.03.	St. Michael und Pfarrzentrum
17:00 Uhr	**Weltgebetstag der Frauen** „Palästina"
Sa. 09.03.	Pfarrzentrum St. Michael
09:00–16:00	**Gemeinsamer Glaubenstag** in der Fastenzeit für alle Frauen aus dem Seelsorgebereich
Do. 14.03.	St. Michael
16:00	**Kreuzweg der Frauen**
Mi. 20.03.	Pfarrzentrum St. Michael
15:00–16:30	**Treffen der Kolping-Gruppe**

April

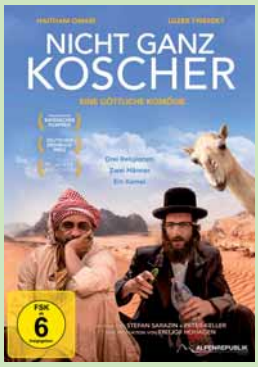
Mi. 17.04.	Pfarrzentrum St. Michael
15:00–16:30	**Treffen der Kolping-Gruppe**

und ...

Mo. 24.06. bis Fr. 28.06.	
	Begegnungswoche der Kolping-Gruppe in Nümbrecht. Thema: Was Steine erzählen

■ Unser Filmtipp

„Nicht ganz koscher – eine göttliche Komödie“



© Alpenrepublik

Komödie
Regie: Stefan Sarazin
u. Peter Keller
Erscheinungsjahr: 01/2023
Studio: Alpenrepublik
ca. 116 Min., FSK: ab 6 J.
DVD ca. € 12,99
Auszuleihen in der KÖB St. Michael

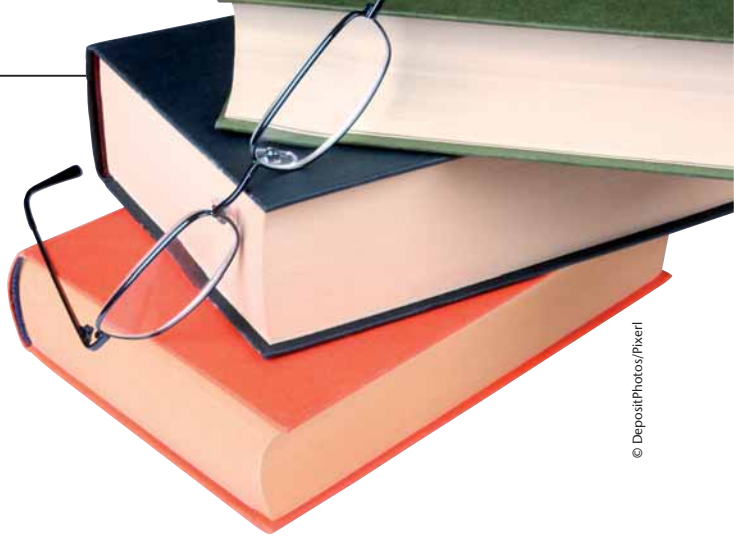
Der ultraorthodoxe Jude Ben aus New York entflieht den Verkupplungsversuchen seiner Familie. Stattdessen macht er sich auf den Weg, um als zehnter Mann beim Pessachfest in Alexandria das Überleben dieser Gemeinde zu sichern. Erst verpasst er seinen Flug, dann muss er, weil er Jude ist, den Überlandbus verlassen und strandet in der Wüste Sinai. Verpflichtet durch die Gastfreundschaft der Wüste, nimmt sich seiner der ägyptische Beduine Adel an.

Fotos: © Alpenrepublik

Judentum trifft auf Islam und damit auf unterschiedliche Bräuche und Sitten. Das Wasser, welches Ben für seine rituellen Waschungen braucht, wird bald ihr Überleben entscheiden. Trotz Glaubensunterschiede gelingt es ihnen gemeinsam Essen zuzubereiten und sich zu unterstützen. Vollendung findet es im ‚Adel & Ben´s No Name Restaurant‘ mit einer Mischung arabischer und jiddischer Küche.

Mein Fazit: Eine Komödie mit stimmungsvollen Wüstenbildern, Musik und orientalischem Lebensgefühl.

Ilona Boß



© DepositPhotos/Pixerl

■ Unser Buchtipp

© Thienemann Verlag

„Das große Räuber Hotzenplotz Koch- und Backbuch“
von Pia Deges, Otfried Preußler, Thorsten Saleina, F. J. Tripp u. Michael Ruder
ab 5 J., 128 Seiten
Thienemann Verlag 2022
ISBN 978-3-522-18590-5
Geb. Ausgabe € 18,00

Auszuleihen in der KÖB St. Michael

An welches Buch denken Sie, wenn Sie „Bratwurst und Sauerkraut“ oder „Schwammerl-Suppe“ hören? Natürlich geht es um den Räuber Hotzenplotz! Der Erfinder des Räubers, Otfried Preußler, wäre im Oktober diesen Jahres 100 Jahre alt geworden. In seinen Werken spielte das Essen immer eine Rolle. Wer erinnert sich nicht an die Liebe des großen Zauberers Petrosilius Zwackelmann zu Kartoffelgerichten und Frau Wassermanns Suppe aus Wasserlinsen und Salat aus eingelegter Brunnenkresse und kleingehackten Dotterblumenstengeln?

Passend zu den Geschichten über den Räuber Hotzenplotz hat der Thienemann Verlag ein liebevoll gestaltetes Koch- und Backbuch für Kinder veröffentlicht. Es bietet eine Vielzahl unterschiedlicher Rezepte mit kindgerechten Erklärungen, so dass auch jüngere Kinder bereits bei der Zubereitung helfen können. Neben selbstgemachter Limonade, feurigem Räubertopf oder Feen-Spießen fehlen natürlich auch die Rezepte für Sauerkaut mit Bratwürsten oder Schwammerl-Suppe nicht. Eine schöne Ergänzung, wenn der Räuber Hotzenplotz gerade eine Rolle in ihrem Leben spielt – oder einfach nur so, um Kindheitserinnerungen wieder wachzurufen.

Katharina Gerding

Aus der Gemeinde-Chronik

Liebe Gemeinde!

Aus datenschutzrechtlichen Gründen werden wir in der **ONLINE-Ausgabe** des Pfarrmagazines auf die Nennung von Namen bei Erstkommunion, Firmung, Heirat, Taufe und Verstorbenen verzichten.

In der gedruckten Ausgabe finden Sie alles, wie gewohnt, an seinem Platz.

Besondere Ereignisse (wie Geburten, Eheschließungen, Sterbefälle etc.) können nach den Ausführungsbestimmungen zur Anordnung über den kirchlichen Datenschutz (KDO) mit Namen und Anschriften der Betroffenen sowie Tag und Art des Ereignisses in den Pfarrnachrichten, dem Aushang oder dem Pfarrbrief veröffentlicht werden, wenn der Veröffentlichung nicht ausdrücklich widersprochen wird. Wir bitten alle Pfarrangehörigen, die einer Veröffentlichung ihrer personenbezogenen Daten widersprechen wollen, dies dem Pastoralbüro rechtzeitig vor dem Ereignis mitzuteilen.

Ihre Pfarrmagazin-Redaktion

Tauftermine:

St. Laurentius:
jeweils Sa. um 15:00 Uhr
13.01.24/03.02./09.03./11.05.

St. Apollinaris:
jeweils So. um 15:00 Uhr
07.01.24/04.02./03.03./05.05.

St. Michael:
jeweils So. um 15:00 Uhr
14.01.24/11.02./10.03./14.04./12.05.

Die Firmung in unserem Seelsorgebereich mit den Firmanden aus Burscheid und Wermelskirchen fand am Dienstag, den 21.11.2023 in St. Laurentius Burscheid mit Weihbischof Ansgar Puff statt. Die Namen der Firmlinge werden im nächsten Pfarrmagazin veröffentlicht.

IMPRESSUM:

Herausgeber: Pfarrgemeinderat (PGR) des Seelsorgebereichs Wermelskirchen-Burscheid
Redaktion: Christin Bosbach, Bärbel Feuereis, Benjamin Floer (PR), Violetta Gniß, Wolfgang Hainski, Christa Mühle-Kölzer, Alexandra Rüttgen, Helga Schröder
Verantwortlich: Bärbel Feuereis (V.i.S.d.P.)
Mail-Kontakt: feuereis@online.de
Gestaltung: DELFIN GRAFIK Bettina Tümler, 51399 Burscheid
Druck: Gemeindebriefdruckerei, 29393 Groß Oesingen
Auflage: 6.300 Exemplare
Gekennzeichnete Beiträge liegen in der Verantwortung der Unterzeichner.

Die nächste Ausgabe erscheint Mitte März 2024.
Redaktionsschluss: 09.02.2024; Thema: Brücken

© Willy Horsch CC BY-SA 3.0/wikimedia.org; B. Tümler; H. Werner Schauerte

Weihnachtliche

zum Nachkochen und -back

Erlesene Weine aus Chile und knackige Nusskerne produziert im Senegal.

Fotos: © Ulla Buhlmann

Bio-Rarität, Olivenöle aus Palästina.

Rezept von Maureen Campbell-Voß aus Irland

Zimtkuchen

Zutaten:

- 3 Tassen Mehl
- 1/4 Teel. Salz
- 1 Tasse Zucker
- 4 Teel. Backpulver
- 1 1/2 Tassen Milch
- 2 Eier
- 1/2 Tasse geschmolzene Butter

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig mischen und auf ein Backblech gießen. Eine Tasse braunen Zucker, 2 Essl. Mehl, 2 Essl. Zimt 1 Tasse weiche Butter mischen und löffelweise auf den Teig klecksen und durcheinander wirbeln. Anschließend bei 180 Grad ca. 30 Min. backen. Für den Guss 2 Tassen Puderzucker mit 4 Essl. Milch vermischen und über den warmen Kuchen gießen.

Rezept von Kaplan Aquino aus der Dom. Republik

Pernil

Langsam gebratenes Schweinefleisch, oft serviert mit Bohnen und Reis

Zutaten:

- 4-5 kg Schweineschulter
- 10 Knoblauchzehen
- 2 große Zwiebeln
- 1 Bund Koriander
- Saft von drei Limetten oder 2 Orangen
- 2 Essl. Sojasoße
- 2 Essl. Salz
- 1 Essl. Pfeffer
- 1 Essl. Oregano
- 2 Essl. Olivenöl

Zubereitung:

Aus den Zutaten eine Marinade herstellen, das Fleisch damit einreiben und wenigstens 4 Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Danach das Fleisch von allen Seiten gut anbraten, danach in eine Backform legen, 1-2 Tassen Wasser dazu geben und die Form mit AluFolie abdecken Bei 180 Grad im Ofen 4-5 Stunden backen. Nach der Hälfte der Zeit die Folie entfernen und evtl. Wasser nachfüllen. Wenn sich das Fleisch leicht mit einer Gabel zerdrücken lässt, ist es fertig.

© Bruno/Pixabay

e Köstlichkeiten

en und Kaufen im Weltladen

Hochlandkaffee von Kleinbauern aus Mittel- u. Südamerika und Ostafrika.

Handgemachte Schokoladentrüffel aus dem Piemont.

Lieblingsspeise des hl. Franziskus

Cantuccini

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 Teel. Backpulver
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Butter
- 2 Eier
- 170 g ganze Mandeln
- 2 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker mischen und zusammen mit den übrigen Zutaten, außer den Mandeln, zu einem Mürbeteig verarbeiten, anschließend die Mandeln unterkneten. Teig zu einer Kugel formen und 30 Min. kühlstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Die Stücke zu ca 30 cm langen Rollen formen, auf das Backblech legen und bei 180 Grad (Umluft) 15 Min. backen.. Das Blech aus dem Ofen nehmen, 15 Min. abkühlen lassen und die Ofentemperatur auf 160 Grad reduzieren. Die Teigrollen mit einem scharfen Messer in 1,5 cm breite Scheiben schneiden und nochmal 12-15 Min. backen. Die Cantuccini abkühlen lassen. Dabei werden sie hart und halten sich in einer gut verschließbaren Dose mehrere Wochen.

Chocolate Mexicano

Heiße Schokolade aus Mexico

Zutaten:

- 750 ml Vollmilch
- 250 g Sahne
- 1 gestr. Teel. Speisestärke
- 250 g Bitterschokolade
- einige Tropfen Vanillearoma
- 1 Msp. Piment
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Essl. Honig

Zubereitung:

Die Milch mit der Sahne erwärmen, die Stärke mit einem Schneebesen vorsichtig einrühren, bis die Masse etwas eindickt. Beim Rühren darauf achten, dass die Masse nicht zu heiß wird, damit sie nicht anbrennt. Die Bitterschokolade grob hacken und in die heiße Milchmischung rühren. Vanillearoma, Gewürze und Honig dazu geben, so lange mit dem Schneebesen weiter schlagen, bis sich die Schokolade ganz aufgelöst hat und sich auf der Oberfläche ein leichter Schaum bildet. Bei Bedarf nachwürzen und heiß servieren.

Wussten Sie schon, ...?

Es gibt viele Aktionen in unserer Gemeinde! Wäre auch für Sie etwas dabei? Machen Sie mit! Wir freuen uns!

■ Gemeinsam kochen – dann schmeckt es besonders gut

Das Katholische Familienzentrum hat in der Sommeraktion „Abenteuer ohne Koffer“ mit 13 Kindern fünf schöne Tage im Pfarrzentrum verlebt. Ganz wichtig war mir dabei, dass wir jeden Tag frisch und abwechslungsreich kochten. Am ersten Tag haben wir, um uns kennenzulernen und eine Gemeinschaft zu werden, den Ofen angeschaltet und Pizza gebacken. Dabei hatten alle Kinder das gleiche Ziel ohne Konkurrenzkampf. Beim gemeinsamen Kochen geht es um Rücksichtnahme: Die Älteren haben den Jüngeren geholfen. Ein Kind stellte fest, dass es mit Teig nicht so gut umgehen kann und so übernahm ein anderes die Formung. Bei der Belegung der Pizza hatte jeder seine Ideen und inspirierte damit die anderen. Jedes Kind konnte von den anderen lernen und Erfolgserlebnisse haben.

Aber in den folgenden Tagen wurde auch gutmütig über Misserfolge gelacht und diese waren damit weniger dramatisch. So wussten alle bald, wer was mag oder auch nicht. Die Kinder lernten zu teilen und Geduld zu haben. Jeder brachte sich mit seinen

© Theresa Demski

Fähigkeiten ein: schnippeln, rühren, dekorieren und Tisch decken. Jedes Kind fand seinen Platz und erhielt dafür Anerkennung. Die Mahlzeiten konnten nur entstehen, weil sich alle einsetzten.

Bei der Kürbis-Aktion, die kürzlich stattfand, hat ein Teilnehmer mir noch begeistert und stolz erzählt, dass wir im Sommer ja selber Pizza gebacken haben und dass er das ganz toll fand. Gemeinsam kochen und essen ist in meinen Augen ein wichtiger Aspekt, um eine Gruppengemeinschaft und Zugehörigkeit zu fördern. *Nicola Brinkmann*

■ Pfarrfest in St. Apollinaris

Am 16. und 17.09.2023 fand in St. Apollinaris wieder das beliebte Pfarrfest statt mit Seniorennachmittag am 16.09. und dem bunten Treiben um die Kirche am 17.09.2023 nach dem Familiengottesdienst. *Margret Hentke*

■ Ausflug zum Drachenfels

Am 20.09.2023 besuchte die kfd St. Apollinaris bei bestem Wetter das Haus der Geschichte in Bonn. Anschließend ging es nach dem Mittagessen in Königswinter auf den Drachenfels, wo wir bei Kaffee und Kuchen die herrliche Aussicht genossen. *Margret Hentke*

Fotos: © Margret Hentke

■ Auf Wiedersehen!

© Reimund Scheurer

Liebe Leserinnen und Leser unseres Pfarrmagazins, liebe Pfarrangehörige im Seelsorgebereich Wermelskirchen-Burscheid!

Im Februar 2024 gehe ich nach über 33 Jahren im Dienst als ständiger Diakon in den Ruhestand. In der Messfeier am **Sonntag, dem 28.01.2024, um 11:15 Uhr in St. Laurentius** möchte ich mich von Ihnen und Euch allen verabschieden. Über 14 Jahre war ich zuletzt vor allem in der Pfarrgemeinde St. Laurentius mit Liebfrauen in Hilgen tätig und nach der Bildung des neuen Seelsorgebereichs die letzten Jahre auch in St. Michael, Wermelskirchen, mit St. Apollinaris in Grunewald.

Jetzt heißt es Abschied nehmen. Ich tue dies in großer Dankbarkeit, aber auch mit einer gewissen Vorfreude auf den neuen Lebensabschnitt. Ich würde mich sehr freuen, Ihnen und Euch allen persönlich „Auf Wiedersehen" sagen zu können.

Es grüßt Sie herzlich
Ihr/Euer Diakon Reimund Scheurer

■ Caritas St. Michael und Apollinaris

Die Mitarbeiterinnen der Caritas Ortsgruppe St. Apollinaris besuchen Gemeindemitglieder ab dem 80. Lebensjahr und gratulieren im Namen der Pfarrgemeinde zum Geburtstag. So war es eine Freude für unsere Mitarbeiterin Anneliese Pilz, Frau Helene Betke zu ihrem 100. Geburtstag zusammen mit Kaplan Aquino zu gratulieren. *Ursula Solar*

Wir verabschieden Frau Johanna Franzke im Alter von 86 Jahren als langjährige Mitarbeiterin.

Fotos: © Ursula Solar

Frau Elsa Werth wurde von der Mitarbeiterin Stefanie Bober anlässlich ihres 102. Geburtstags besucht. Es war sehr schön, eine Dame in diesem hohen Alter bei bester geistiger Gesundheit eine Freude zu bereiten.

■ Caritas in Ihrer Gemeinde

Die Caritas bittet für ihre vielfältigen Aufgaben wieder dringend um Spenden. Wenn Sie die Caritas vor Ort unterstützen wollen, nutzen Sie den nebenstehenden Überweisungsträger für die **Caritas Wermelskirchen**, auf Seite 18 den Überweisungsträger für die **Caritas Burscheid**. Wenn eine Zuwendungsbescheinigung gewünscht wird, geben Sie bitte im Verwendungszweck auch Ihre PLZ und Straße an.

caritas

▼ Pfarrcaritas Wermelskirchen:

SEPA-Überweisung/Zahlschein

Für Überweisungen in Deutschland und in andere EU-/EWR-Staaten in Euro.

Name und Sitz des überweisenden Kreditinstituts

BIC

Angaben zum Zahlungsempfänger: Name, Vorname/Firma (max. 27 Stellen, bei maschineller Beschriftung max. 35 Stellen)

KATH. KIRCHE / CARITAS

IBAN

DE 57 3405 1570 0000 1101 48

BIC des Kreditinstituts/Zahlungsdienstleisters (8 oder 11 Stellen)

WELADED1WMK

Betrag: Euro, Cent

SPENDE

Kunden-Referenznummer - Verwendungszweck, ggf. Name und Anschrift des Zahlers

CARITAS ST. MICHAEL U. APOLLINARIS

PLZ und Straße des Spenders (max. 27 Stellen)

Angaben zum Kontoinhaber/Zahler: Name, Vorname/Firma, Ort (max 27 Stellen, keine Straßen- oder Postfachangaben

IBAN

DE 06

Datum

Unterschrift(en)

Falls Sie den Überweisungsträger ausschneiden, machen Sie bitte einen Strich über die Rückseite!

■ Einladung der kfd St. Laurentius-Liebfrauen

Wir laden die Mitglieder und alle interessierten Frauen herzlich zu den unterschiedlichen Veranstaltungen ein, die in der Regel einmal im Monat stattfinden, wie z.B. die Wortgottesdienste zu verschiedenen Themen in Liebfrauen und St. Laurentius.

In diesem Jahr konnten wir auch wieder einen Jahresausflug organisieren: Es ging nach Neviges, wo wir bei einer interessanten Führung den Mariendom kennenlernten. Nach der anschließenden Besichtigung der wunderschönen Altstadt von Hattingen kehrten wir erfüllt von dem schönen Ausflug nach Burscheid zurück.

© Stefanie König

© Stefanie König

Eine besondere Veranstaltung fand am 29. August statt: Mit 10 Frauen fuhren wir nach Weltersbach. Dort machten wir uns unter der Anleitung von Ute Dörner und Stasi Kobielski im liebevoll angelegten Bibelgarten an einigen Stationen Gedanken zum Thema Hoffnung-Zukunft-Aufbruch.

Wir freuen uns auf rege Teilnahme an unseren Veranstaltungen im kommenden Jahr.

Das Vorstandsteam
Angelika Müller, Judith Winkler, Stefanie König

▼ Pfarrcaritas Burscheid:

SEPA-Überweisung/Zahlschein

Name und Sitz des überweisenden Kreditinstituts

BIC

Für Überweisungen in Deutschland und in andere EU-/EWR-Staaten in Euro.

Angaben zum Zahlungsempfänger: Name, Vorname/Firma (max. 27 Stellen, bei maschineller Beschriftung max. 35 Stellen)
KATH. KIRCHENGEMEINDE ST. LAURENTIUS

IBAN
DE 30 3705 0299 0381 1310 12

BIC des Kreditinstituts/Zahlungsdienstleisters (8 oder 11 Stellen)
COKSDE33XXX

Betrag: Euro, Cent

Kunden-Referenznummer - Verwendungszweck, ggf. Name und Anschrift des Zahlers
CARITAS SPENDE

PLZ und Straße des Spenders (max. 27 Stellen)

Angaben zum Kontoinhaber/Zahler: Name, Vorname/Firma, Ort (max 27 Stellen, keine Straßen- oder Postfachangaben

IBAN
DE 06

Datum

Unterschrift(en)

SPENDE

Falls Sie den Überweisungsträger ausschneiden, machen Sie bitte einen Strich über die Rückseite!

■ Weihnachtsbaumverkauf der Caritas

In diesem Jahr wird aus personellen Gründen **kein** Weihnachtsbaumverkauf am Wohnhaus der Caritas stattfinden. Sie haben aber die Möglichkeit, am 16.12.2023 in der Zeit von 10:00 bis 16:00 Uhr einen Weihnachtsbaum an der Pfarrkirche St. Michael zu erwerben. Auf Wunsch wird Ihnen der Weihnachtsbaum nach Hause geliefert. In der Hoffnung Sie dort begrüßen zu können

mit freundlichen Grüßen
Die Bewohner/innen und Mitarbeiter/innen des Caritas-Wohnhauses

© Clker-Free-Vector-Images/Pixabay

■ Wandern mit Impulsen

um in der Natur Gottes Schöpfung zu betrachten. Mit dieser Idee machten wir uns in einer kleinen Gruppe Ende September auf den Weg von St. Laurentius (Burscheid) zum Altenberger Dom. Gehen besitzt die Wirkung, durch die äußere Bewegung eine innere in Gang zu bringen. Unterwegs hielten wir inne für 3 Impulse zu unserem Thema „Du Gott der kleinen Dinge“. Beim Abschluss mit Vorabendmesse im Altenberger Dom wurde unsere Fürbitte, die wir gemeinsam unterwegs formuliert hatten, mit den Fürbitten des Tages vorgelesen (siehe Kasten). Wir möchten uns auf diesem Wege herzlich für die liebevolle Begrüßung in Altenberg bedanken.

Bestärkt durch die positiven Rückmeldungen unserer beiden Teilnehmerinnen werden wir diese Aktion gerne wiederholen. Also, bitte aktuelle Pfarrnachrichten beachten! Das nächste Mal werden wir in der Fastenzeit 2024 unterwegs sein.

Stephanie Messing und Heike Vetsch

Fotos: © Heike Vetsch

Fürbitte der Pilgergruppe

Gott, unser Vater, unser Weg führte uns über Straßen, Felder, Wiesen und durch Wälder. Du hast uns die Erde gegeben, damit wir sie bewahren. Öffne unsere Augen und Ohren und wecke in uns die Freude an deiner Schöpfung. Hilf uns, deine Schöpfung zu achten und zu schonen, damit auch zukünftige Generationen auf der Erde leben können. Schenke uns Augenmaß und Demut, damit wir die Grundlagen des Lebens nicht zerstören.
Schenke uns das Vertrauen und die Zuversicht, dass du uns auf unserem Weg immer begleitest.

■ WermelsKirchen-Tag

© Benjamin Floer

Der 2. WermelsKirchen-Tag zog Tausende an und bot ein vielseitiges Programm von einem musikalischen Brunch bis zu einem ökumenischen Gottesdienst. Verschiedene Gemeinden initiierten gemeinsam den Bau einer riesigen Murmelbahn, die vom Rathaus bis zum Weihnachtsbaum führte. Bürgermeisterin Marion Lück eröffnete den Gottesdienst, indem sie die erste Kugel in die Murmelbahn warf. Der ökumenische Chor „150 Stimmen für 150 Jahre Wermelskirchen“ gab dem Gottesdienst eine besondere Note. Ehrenamtliches Engagement wurde durch das Auspacken symbolischer Geschenke gewürdigt. Das Fest klang mit einem Abschlusskonzert unter dem Weihnachtsbaum aus. Ein gelungenes Fest, das die Gemeinschaft der christlichen Gemeinden in den Mittelpunkt stellte.

Benjamin Floer

■ Pimp our Pfarrfest!

Burscheid: Unser Pfarrfest braucht frischen Wind.

- **Wie stellst du dir das Pfarrfest vor?**
- **Was erwartest du?**
- **Hast du Ideen und Lust, sie umzusetzen?**

Wir suchen ein Festkomitee. Das erste Treffen findet statt am Sonntag, 18.02.2024, etwa um 12.15 Uhr im Pfarrsaal von St. Laurentius, Burscheid. (Altenbergerstr. 3). Du bist herzlich eingeladen.

Ansprechpartner seitens des Ortsausschusses:
Dagmar Harwardt, oa-laurentius@gl-gutes-leben.de

Anna-Milena Kees

Fotomontage: Anna-Milena Kees

■ Mit dem Schiff zum Geysir

Am 29.07.2023 machten wir Frauen der „Dienstagsrunde St. Apollinaris“ unseren Jahresausflug nach Andernach. Zuerst picknickten wir in Maria Laach, um anschließend die Führung durch Maria Laach anzutreten. Danach ging es weiter nach Andernach in ein kleines Hotel direkt am Rhein.

Wir besuchten u.a. das Geysir Museum, um anschließend mit dem Schiff zum Geysir zu fahren. Später besichtigten wir die Stadt Andernach. Essen und Trinken kamen natürlich auch nicht zu kurz. Nach einem schönen Wochenende traten wir am Sonntagnachmittag wieder die Heimreise an.

Elisabeth Eichhorn (im Namen der Dienstagsrunde)

© Elisabeth Eichhorn

© Josef Käsbauer

■ Erntedank in St. Apollinaris

Mit vielen Früchten aus den Gärten feierte die Gemeinde in St. Apollinaris das Erntedankfest. Der Erlös der anschließenden Verlosung bei Kaffee und gemütlicher Unterhaltung im Pfarrheim, organisiert durch die Frauengemeinschaft und den Ortsausschuss, diente einem guten Zweck.

Josef Käsbauer

■ Nichts für Angsthasen

Ziel des Ausfluges der Männergemeinschaft in Grunewald war das Hochsauerland mit der alten Bergwerksstadt Brilon mit wunderschönem Marktplatz, mächtiger Kirche und gutem Essen. Mit etwas Mut, Schwindelfreiheit und ohne Höhenangst konnte man sich auf die neue Hochseilbrücke bei Willingen wagen. Durch viele Touristen auf der Brücke und Wind schwankte die Konstruktion stärker als erwartet. Es war ein eindrucksvolles Erlebnis.

Josef Käsbauer

Fotos: © Josef Käsbauer

■ Heizungssituation in St. Michael u. Apollinaris

Liebe Gemeindemitglieder,

nach der schwierigen Heizungslage im letzten Winter stehen wir erneut vor der Frage, wie wir uns hinsichtlich der Heizung unserer Kirchen verhalten sollen. Zwar ist die Gasmangellage nicht mehr so extrem wie im letzten Jahr, aber es wird schwierig, sollte uns ein langer, kalter Winter bevorstehen. Die Preise sind gesunken, aber erheblich höher als vor zwei Jahren.

Hinzu kommt, dass der Klimawandel uns vor weitere Herausforderungen stellt und deshalb der Einsatz fossiler Brennstoffe wie Öl und Gas deutlich beschränkt werden muss, damit die Erde für zukünftige Generationen nicht unbewohnbar wird.

Das Erzbistum hat uns erneut nahegelegt, die Kirchen im kommenden Winter aus Nachhaltigkeitsgründen nicht zu heizen. Ein punktuelles Aufheizen vor den Gottesdiensten ist nicht zu empfehlen, da dann ein Schimmelbefall der Kirche und insbesondere auch der Orgel droht. Der Grund hierfür ist, dass warme Luft wesentlich mehr Feuchtigkeit aufnehmen kann und die Feuchtigkeit sich nach dem Abkühlen an den Mauern und Gegenständen absetzt.

Nach reiflicher Überlegung haben wir uns als Kirchenvorstand dazu entschlossen, die Kirchenheizung dauerhaft auf eine Zieltemperatur von 10° einzustellen. Das ist einiges vom Komfort früherer Jahre entfernt, aber 2° mehr als im letzten Jahr. Auf jeden Fall ist warme Kleidung erforderlich oder auch eine warme Decke. Wir hoffen, dass unsere Klimaschutzmaßnahme von allen Gemeindemitgliedern unterstützt wird.

Kirchengemeinde St. Michael und Apollinaris
Der Kirchenvorstand

© Stephan/Pixabay

Gemeinsam statt einsam

An jedem 1. Dienstag im Monat ab 9:30 Uhr laden die Caritas und kfd herzlich zum Frühstück „Gemeinsam statt einsam“ im Pfarrzentrum St. Michael ein.

Voraussichtliche Termine sind: 06.02., 05.03.

© Depositphotos.com/R.Sotola

■ JHV der kfd St. Apollinaris

Anlässlich der JHV der kfd St. Apollinaris wurde Ursula Solar für 50 Jahre Mitgliedschaft geehrt.

Margret Hentke

© Margret Hentke

■ 2. Oasentag

Beim 2. Oasentag der kfd am 14. Oktober im Pfarrheim von St. Laurentius in Burscheid war zur Begrüßung im Foyer der rote Teppich ausgerollt. Es gab für die Teilnehmerinnen schon beim Empfang ein fröhliches Wiedersehen oder schöne neue Begegnungen.

Nach einer interessanten Kennenlernrunde mit intensivem Austausch zu vielfältigen Themen konnten die Frauen verschiedene Aktivitäten wählen. Gesellschaftsspiele, selbst gestaltete Gedichte, sogenannte „Elfchen“, Malen, ein Mini-Chor oder Gedichtvorträge beschäftigten und erfreuten alle.

Danach gab es Kaffee und Kuchen sowie angeregte Gespräche. Zum Abschluss stimmte ein Schreittanz auf eine Andacht ein. Zu einem Text aus Lukas 2,29-31, trugen alle ihre Gedanken, Erfahrungen und Gefühle zusammen. Der Nachmittag endete mit einem gemeinsamen Gebet. Das Organisationsteam aus Burscheid und Wermelskirchen freut sich schon auf den 3. Oasentag im Oktober 2024.

Franziska Gerding

© Stefanie König

Die Sternsinger

Hoffnung und Segen für unsere Gemeinden!

© Kindermissionswerk

Liebe Gemeindemitglieder von St. Michael & Apollinaris und St. Laurentius! Die festliche Vorweihnachtszeit ist eine ganz besondere. Doch auch nach den Weihnachtsfeiertagen gibt es ganz besondere Momente, die Licht und Hoffnung in die Welt tragen können. Eine solche Gelegenheit ist die jährliche Sternsingeraktion in unseren Gemeinden. Jedes Jahr schlüpfen Kinder und Jugendliche in die Rolle der Heiligen Drei Könige, setzen sich für bedürftige Kinder weltweit ein und sammeln Spenden. Dabei bringen sie den Segen „20*C+M+B+24“ mit, der für „Christus Mansionem Benedicat“ steht, was aus dem Lateinischen übersetzt „Christus segne dieses Haus“ bedeutet.

Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Sternsingeraktion und danken Ihnen schon jetzt für Ihre Unterstützung. *Das Sternsinger Orga Team*

Sie können die Sternsinger an folgenden Orten und Terminen antreffen:

St. Michael:

29.12.2023	15:00 Uhr	Aussendungsgottesdienst in St. Michael (Kölner Str. 39/Wk)
05.01.2024	10:30 Uhr–11:30 Uhr	Haltestation vor dem Wochenmarkt
06.01.2024	11:00 Uhr–12:00 Uhr	Haltestation vor Geschäften (Ort wird noch bekannt gegeben)
07.01.2024	09:30 Uhr	Dankmesse der Sternsinger von St. Michael und Apollinaris in St. Apollinaris (Grunewald)
	ab 12:00 Uhr	Haltestation einer kleinen Sternsingergruppe auf dem Kirchhof von St. Michael

Kontakt: sternsinger-michael@gl-gutes-leben.de

St. Apollinaris:

29.12.2023	15:00 Uhr	Aussendungsgottesdienst in St. Michael (Kölner Str. 39/Wk)
30.12.2023 bis 06.01.2024		Sternsinger unterwegs! Genaue Straßenzüge werden wir Ende Dezember über die Zeitung bekannt geben
01.01.2024	14:00 Uhr	Vor der ev. Kirche zum ökumenischen Gottesdienst (zu dem Gottesdienst sind alle Sternsinger und alle, die mit den Sternsingern einen ökumenischen Gottesdienst feiern möchten, herzlichst eingeladen)
06.01.2024	11:00 Uhr–12:00 Uhr	Am EDEKA Dabringhausen
07.01.2024	09:30 Uhr	Dankmesse der Sternsinger in St. Apollinaris
09.01.2024		Es ziehen Sternsingergruppen durch die Grundschulen wahrscheinlich in Dhünn und Dabringhausen **Kontakt:** Andrea Butlin, Telefon: 0 21 93-5 33 79 37, Mobil: 01 52-53 42 64 15

St. Laurentius:

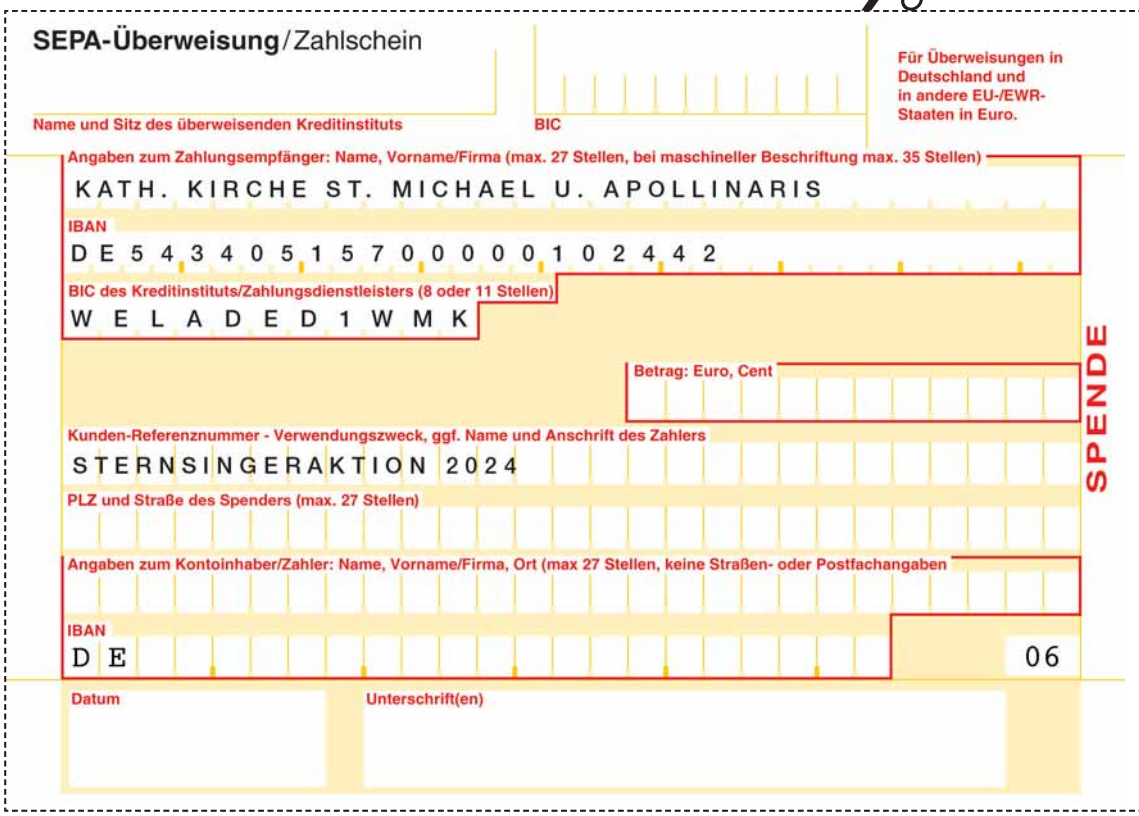
29.12.2023	15:00 Uhr	Aussendungsgottesdienst in St. Michael (Kölner Str. 39/Wk)
Erste Januarwoche 2024		Sternsinger unterwegs! Beispielsweise Besuch des Rathauses, des Altenzentrums, Kindergärten und Messen/ Gottesdienste der katholischen und evangelischen Gemeinden in Burscheid. Die genauen Aktionen und Termine werden noch bekanntgegeben
14.01.2024	11:15 Uhr	Familienmesse mit Rückkehr d. Sternsinger in St. Laurentius **Kontakt:** sternsinger-burscheid@gl-gutes-leben.de

Segen der Sternsinger: https://www.gl-gutes-leben.de/segen/

© Kindermissionswerk

Klar ist, die Aktion lebt vom Mitmachen.
Der Aktionstag zur Vorbereitung der Sternsinger war bereits im November. Wenn weitere Sternsinger hinzukommen möchten, können sie sich gerne an das Vorbereitungsteam wenden.

Bitte unterstützen Sie die Projekte des Kindermissionswerkes durch Ihre Spende.


SEPA-Überweisung/Zahlschein

Name und Sitz des überweisenden Kreditinstituts

BIC

Für Überweisungen in Deutschland und in andere EU-/EWR-Staaten in Euro.

Angaben zum Zahlungsempfänger: Name, Vorname/Firma (max. 27 Stellen, bei maschineller Beschriftung max. 35 Stellen)
KATH. KIRCHE ST. MICHAEL U. APOLLINARIS

IBAN
DE 54 3405 1570 0000 1024 42

BIC des Kreditinstituts/Zahlungsdienstleisters (8 oder 11 Stellen)
WELADED1WMK

Betrag: Euro, Cent

SPENDE

Kunden-Referenznummer - Verwendungszweck, ggf. Name und Anschrift des Zahlers
STERNSINGERAKTION 2024

PLZ und Straße des Spenders (max. 27 Stellen)

Angaben zum Kontoinhaber/Zahler: Name, Vorname/Firma, Ort (max 27 Stellen, keine Straßen- oder Postfachangaben

IBAN
DE 06

Datum

Unterschrift(en)

Gottesdienste:

Allgemein

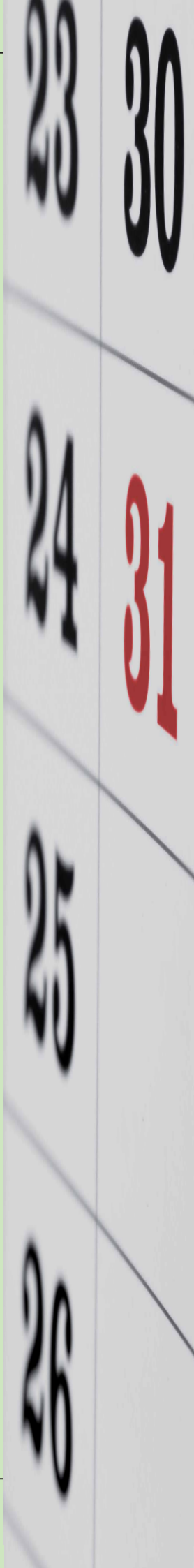
Samstag	Liebfrauen	18:30 Uhr	Vorabendmesse
	St. Michael	16:30 Uhr	Messfeier in spanischer Sprache (jeden 1. Samstag im Monat)
Sonntag	St. Apollinaris	09:30 Uhr	Heilige Messe
	St. Michael	11:00 Uhr	Heilige Messe
	St. Laurentius	11:15 Uhr	Heilige Messe
Dienstag	St. Michael	09:00 Uhr	Heilige Messe
Mittwoch	St. Laurentius	09:15 Uhr	Heilige Messe
	St. Michael	18:30 Uhr	Heilige Messe
Donnerstag	St. Michael	09:00 Uhr	Heilige Messe
Freitag	St. Michael	15:00 Uhr	Heilige Messe

Kinderkirche: Jeden 1. Sonntag in Burscheid und jeden 3. Sonntag in Wermelskirchen um 11:00 Uhr in den jeweiligen Gemeindehäusern (außer in den Schulferien)

Advent / Weihnachten / Jahreswende

Roratemesse:	St. Michael	Mi. 06.12., 13.12. u. 20.12. jeweils 18:30 Uhr	
	St. Apollinaris	Sa. 09.12. um 07:00 Uhr	
Sa. 02.12.	St. Michael	16:30 Uhr	Hl. Messe zum adventl. Pfarrfest/Kirchturmfest
Do. 14.12.	St. Michael	19:00 Uhr	Bußgottesdienst
So. 24.12.	St. Michael	15:30 Uhr	Familienchristmette
Heiligabend	St. Apollinaris	15:30 Uhr	Weihnachtsgottesdienst für Kinder und Familien
	St. Laurentius	15:30 Uhr	Weihnachtsgottesdienst für Kinder und Familien
	St. Apollinaris	18:00 Uhr	Christmette
	St. Michael	22:00 Uhr	Christmette
	St. Laurentius	22:00 Uhr	Christmette
Mo. 25.12.	St. Apollinaris	09:30 Uhr	Heilige Messe
Weihnachten	Liebfrauen	09:30 Uhr	Heilige Messe
	St. Michael	11:00 Uhr	Heilige Messe
	St. Laurentius	11:15 Uhr	Heilige Messe
	St. Michael	16:30 Uhr	Heilige Messe in spanischer Sprache
	St. Laurentius	17:00 Uhr	Heilige Messe der portugiesischen Gemeinde
Di. 26.12.	St. Apollinaris	09:30 Uhr	Heilige Messe
2. Weihnachtstag	Liebfrauen	09:30 Uhr	Heilige Messe
	St. Michael	11:00 Uhr	Heilige Messe
	St. Laurentius	11:15 Uhr	Heilige Messe
Fr. 29.12.	St. Michael	15:00 Uhr	Heilige Messe mit Aussendung der Sternsinger unserer Pfarreiengem. und Segnung der Kinder
So. 31.12.	St. Apollinaris	15:30 Uhr	Heilige Messe zum Jahresabschluss
Silvester	St. Michael	17:30 Uhr	Heilige Messe zum Jahresabschluss
	St. Laurentius	17:30 Uhr	Heilige Messe zum Jahresabschluss
Mo. 01.01.	St. Michael	11:00 Uhr	Heilige Messe
Neujahr	St. Laurentius	11:15 Uhr	Heilige Messe
	St. Apollinaris	18:00 Uhr	Heilige Messe
So. 07.01.	St. Apollinaris	09:30 Uhr	Dankmesse für die Sternsinger Wermelskirchen
So. 14.01.	St. Laurentius	11:15 Uhr	Dankmesse für die Sternsinger Burscheid

Eventuelle Änderungen entnehmen Sie bitte den aktuellen Pfarrnachrichten!



© iStockphoto.com/Pertusinas

Wünsche, Probleme, Sorgen …

… wir sind für Sie da!

Seelsorger der kath. Kirche in Wermelskirchen und Burscheid

Pfarrer
Michael Knab
✆ 02196/6380
pfarrbuero-wermelskirchen
@erzbistum-koeln.de

Kaplan
Luis Aquino
✆ 02196/8845313
oder ✆ 0160/98016677
luis.aquino@erzbistum-koeln.de

Pfarrer (Subsidiar)
Bernhard Kerkhoff
✆ 02196/883339
pfarrbuero-wermelskirchen
@erzbistum-koeln.de

Diakon
Burkhard Rittershaus
✆ 02196/980
(Krankenhaus)
burkhard.rittershaus@erzbistum-koeln.de

Diakon
Reimund Scheurer
✆ 02174/3079433
oder ✆ 01520/1919141
reimund.scheurer@erzbistum-koeln.de

Pastoralreferent
Benjamin Floer
✆ 02196/8872023
benjamin.floer@erzbistum-koeln.de

Unsere Gemeinde im Internet
www.gl-gutes-leben.de

Pfarrbüro St. Michael und Apollinaris
Kölner Straße 39, 42929 Wermelskirchen
✆ 02196/6380, Fax: 02196/3780
✉ pfarrbuero-wermelskirchen@erzbistum-koeln.de
Termine bitte zu Öffnungszeiten:

Mo.–Fr.	09:30–12:00 Uhr
Di.	15:00–16:30 Uhr
Mi.	15:00–19:00 Uhr

Büro St. Apollinaris
Grunewald 19, ✆ 02193/728

Pfarrbüro St. Laurentius
Altenberger Str. 3, 51399 Burscheid
✆ 02174/8471, Fax: 02174/60721
✉ pfarrbuero-burscheid@erzbistum-koeln.de
Öffnungszeiten:

Mi.	09:00–12:00 Uhr
Do.	16:30–18:30 Uhr

Telefonisch erreichbar:

Mo.–Mi., Fr.	09:00–12:00 Uhr
Mo., Mi.	14:00–16:00 Uhr
Do.	16:00–19:00 Uhr

Pfarrsekretärinnen:
Christiane Hortmann, Tordis Arnold,
Isabella Krämer

Verwaltungsleitung
für Wermelskirchen/Burscheid/Leichlingen
Zuständig für alle Fragen rund um Verwaltung
und finanzieller Organisation
Ralf Althoetmar
✆ 0173/7951414
✉ ralf.althoetmar@erzbistum-koeln.de

Pfarrgemeinderat (PGR)
Vorsitzender: Christoph Krips,
✉ PGR@gl-gutes-leben.de

Familienzentrum
✉ familienzentrum@gl-gutes-leben.de

© Depositphotos/gunnar3000

Lebendige Gemeinden treffen sich

auch die verschiedenen Gruppen laden Sie herzlich ein

■ Wermelskirchen:

Pfarrcaritas St. Michael
✆ 02196/889877
Sprechstunden im Pfarrzentrum St. Michael:
Di. 10:00–12:00 Uhr
Donnerstag nachmittags nach tel. Vereinbarung

Kindergarten St. Michael
Schillerstraße 10 a, ✆ 02196/6613
Leiterin: Kerstin Nitsche

Kath. öffentl. Bücherei (KÖB) St. Apollinaris
Grunewald 19, Ansprechp.: Helene Bieber,
✆ 02193/1254
Öffnungszeiten: Sa. 16:30–18:30 Uhr

Kath. öffentl. Bücherei (KÖB) St. Michael
Kölner Straße 39, Ansprechp.: Katharina Gerding,
✆ 02196/8847964 (in den Öffnungszeiten),
✉ koeb.st.michael.wk@t-online.de
Öffnungszeiten:
Do. 14:30–17:30 Uhr
So. 10:00–12:00 Uhr

Ortsausschuss
St. Apollinaris: Christa Kaluscha, ✆ 02196/739771
St. Michael: Katharina Floer, ✆ 02196/8872023

Messdiener
St. Michael: Georg Bosbach, ✆ 0157/37169424
✉ georg.bosbach@hhu.de
St. Apollinaris: Benjamin Floer, ✆ 02196/8872023
✉ benjamin.floer@erzbistum-koeln.de

Pfarrjugend PJSM
Offene Angebote für Kinder und Jugendliche
St. Michael: Anna Hainski,
✆ 0178/1784920, ✉ kontakt@pjsm.de

Karnevalsgesellschaft KG Rot-Weiß
Günther Klein, ✆ 02196/91797
Winfried Miotk, ✆ 02196/91980
Anja Platt, ✆ 02196/709898

Ökumenischer Arbeitskreis St. Apollinaris
Uta Piel, ✆ 02193/532076
Sabina Friedrich, ✆ 02193/1760

Ökumenischer Arbeitskreis EINE WELT e.V.
Claudia Schumacher, ✆ 02196/92711

Kolping-Gruppe St. Michael
Bärbel Feuereis, ✆ 02196/6654
✉ feuereis@online.de

Kath. Frauengemeinschaft Deutschlands
St. Michael: Martina Vogt, ✆ 02196/83186
St. Apollinaris: Uschi Hackstein, ✆ 02193/4131

Kath. Männergemeinschaft St. Apollinaris
Herbert Kuschwart, ✆ 02193/4487

Seniorenkreis
2. u. 4. Freitag nach dem Gottesdienst, 15:00 Uhr
Margot u. Michael Schippers, ✆ 02196/4829

Kirchenmusik/Chöre
Reiner Vallo, ✆ 0177/9363223
✉ kirchenmusik@gl-gutes-leben.de
Christophe Knabe, ✆ 02204/4801901
✉ christophe.knabe@gl-gutes-leben.de

Kirchenchöre St. Michael u. St. Apollinaris
Probe donnerstags 20:00 Uhr,
Pfarrheim St. Apollinaris (nicht wechselweise)

Junger Chor „MiCaDo“
Probe mittwochs 20:00 Uhr, Pfarrzentrum St. Michael
Daniela Bornefeld, ✆ 02196/769802

© Depositphotos/gunnar3000

nicht nur zum Gottesdienst

■ Burscheid:

Kath. öffentl. Bücherei (KÖB) Burscheid
✉ koeb-liebfrauen@netcologne.de
Öffnungszeiten:
Di. 16:00–18:00 Uhr
Sa. 16:00–17:00 Uhr

Treffpunkt Bücherei
Jeden Montag, 15:00–17:00 Uhr
Begegnungsraum Hilgen, Witzheldener Str. 7
Barbara Schaaf, ✆ 02174/60155

Ortsausschuss Burscheid
✉ oa-laurentius@gl-gutes-leben.de

Caritas/Hilfe in Not (HIN-Gruppe)
Sprechzeiten: nach Vereinbarung
Pfarrh. St. Laurentius, Höhestr. 12, 51399 Burscheid
✆ 02174/8471

Caritas Senioren-Tagespflege Burscheid
Altenberger Straße 10 A, 51399 Burscheid
✆ 02174/6663578
Pflegedienstleitung: Cornelia Blümel-Petrasch
✉ c.bluemel@caritas-rheinberg.de
www.caritas-rheinberg.de

ÖHHB Ökumenisches Hospiz Hausbetreuungsdienst Burscheid e.V.
Hauptstraße 57, 51399 Burscheid
✆ 02174/5023, ✉ buero@oehhb.de
www.oehhb.de
Bürozeiten: (oder nach Vereinbarung)
Mo. u. Mi. 10:00–12:00 Uhr
Do. 11:00–13:00 Uhr
Trauercafé:
Jeden 3. Samstag im Monat, 15:00–17:00 Uhr
(z.Zt. bitte mit Anmeldung)

kfd St. Laurentius-Liebfrauen
Angelika Müller, ✆ 02174/64339
Judith Winkler, ✆ 02174/780143
Stefanie König, ✆ 0172/5791600

Kreis ewig junger Frauen
Hanni Dreyer, ✆ 02174/1223

Gesprächskreis Frauen Mitten im Leben
Martina Dürdoth, ✆ 02174/769418
Angelika Müller, ✆ 02174/64339

Kolpingsfamilie
Burscheid: Christoph Dürdoth, ✆ 02174/769418

Skatrunde
Jeden letzten Freitag im Monat, 17:00 Uhr
Begegnungsraum Hilgen, Witzheldener Str. 7
Manfred Hölterhoff, ✆ 02196/82964

Handarbeitskreis der Frauen
Anastasia Kobielski, ✆ 02174/60292

Kirchenmusik/Chöre
Reiner Vallo, ✆ 0177/9363223
✉ kirchenmusik@gl-gutes-leben.de
Christophe Knabe, ✆ 02204/4801901
✉ christophe.knabe@gl-gutes-leben.de

Pfarrcäcilienchor
Probe dienstags 19:45 Uhr, Pfarrheim St. Laurentius

Kantorengruppe St. Laurentius
Probe donnerstags 18:30 Uhr,
Pfarrheim St. Laurentius

Kolpingjugend
Henrike Harwardt und Annika Hoffmann,
✉ mail@kolpingjugend-burscheid.de

Messdiener
✉ messdiener@laurentius-burscheid.de

Kath. Kindertagesstätte Arche Noah
Altenberger Str. 12, 51399 Burscheid
Leiterin: Gertrud Polednik, ✆ 02174/60269

Caritas-Kindertagesstätte Sonnenblume
Witzheldener Str. 7, 51399 Burscheid-Hilgen
Leiterin: Brigitte Sartingen-Kranz, ✆ 02174/5213

Gott wurde Mensch in Nazareth.
Und somit ist Nazareth überall dort,
wo wir das schöne Wagnis eingehen,
menschlicher zu werden.

„Frage dich in allem,
wie Jesus handeln würde,
und mache es genauso.
Dies ist die einzige Regel,
aber es ist eine unbedingte Regel.“

Charles de Foucauld

Aus: „Wer alles gibt, hat die Hände frei
– Mit Charles de Foucauld einfach leben lernen“
Autor: Andreas Knapp; Verlag: bene!; ISBN: 978-3-96340-196-1