



Bild: www.pixabay.de

MITTENDRIN

Schmecken



- 3 Editorial
- 4/5 Essen ist Lebensqualität
- 6 „Wir treffen uns bei Mäckes!“



- 7 Gott essen?
- 8/9 „Flüssiges bricht das Fasten nicht.“



- 10/11 Klostergärtnerei Maria Laach

- 12 Geistliches Wort:
Glauben heißt vertrauen



- 13 Kinderseite:
Pommes ohne Salz?

- 14/15 Wahlen im Erzbistum

- 16 Regelmäßige Messen &
Nachrichten

- 17 Gottesdienste & Termine

- 18 Chronik und Gottesdienste

- 19 Kontakt



IMPRESSUM

Mittendrin – Magazin der Katholischen Kirche in Kerpen Süd-West

HERAUSGEBER:

Pfarrgemeinderat Kerpen Süd-West,
Stiftsstr. 6, 50171 Kerpen,
mittendrin@kerpen-sued-west.de

REDAKTION:

Franz-Josef Pitzen (verantwortlich),
Rosemarie Beier, Renate Eilers,
Claudia Jakobs, Matthias Lochner,
Susanne Schwister, Georg Wirtz

SATZ und GESTALTUNG:

Renate Eilers, Kerpen

DRUCK:

medienzentrum süd
Bischofsweg 48-50, 50969 Köln

An den Stellen im Magazin, an denen sich ein Nomen oder Pronomen auf Personen mit unbekanntem Geschlecht bezieht, bei dem das Geschlecht der Personen nicht relevant ist oder mit dem männliche wie weibliche Personen gemeint sein sollen, verwenden wir allein aus Gründen der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit die männliche Form (generisches Maskulinum). Wir bitten dafür um Verständnis.

Eingesandte Artikel spiegeln die Meinung des Verfassers wider. Die Redaktion behält sich das Recht vor, eingehende Artikel zu kürzen.

Alle Termin- und Zeitangaben erfolgen ohne Gewähr, da der Redaktionsschluss der jeweiligen Ausgabe viele Monate vor allen Veranstaltungen liegt. Stand dieser Ausgabe: 01.08.2021. Bitte beachten Sie deshalb für zeitnahe Informationen immer das Mitteilungsblatt „Aktuell“, das in den Kirchen und an öffentlichen Orten unseres Seelsorgebereichs ausliegt und auch in den Pfarrbüros erhältlich ist. Die dortigen Angaben sind verbindlich. Ebenfalls finden Sie alle aktuellen Informationen und Kontaktadressen auf der Homepage des Seelsorgebereichs unter:
www.kerpen-sued-west.de.

Redaktionsschluss für die Ausgabe 04-2021 ist der 1. Oktober 2021.

Thema der nächsten Ausgabe:
„Riechen“

Fotos: www.pfarrbriefservice.de; Privat;
www.pixabay.com

Editorial



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

bei uns zu Hause kommt es immer wieder vor, dass wir beim Kochen etwas Neues ausprobieren. Steht es auf dem Tisch, dauert es nicht lange und eines der Kinder sagt: „Das mag ich nicht!“ – nur vom Sehen, ohne es zu probieren. Eigentlich will das Kind damit sagen: „Das kenne ich nicht. Ich bin skeptisch, ob mir das schmeckt.“ Bei uns gilt jedoch die Regel: „Immer erst probieren und dann urteilen.“ Denn: Probieren geht über Studieren.

Die Kinder sind dann oft selbst überrascht, wie gut es ihnen schmeckt und wie falsch ihr erster Eindruck war. Umgekehrt ist es schon vorgekommen, dass die Kinder etwas unbedingt essen wollten, weil es so lecker aussah, und dann bitter enttäuscht wurden. Ich erinnere mich noch gut an ihre Mienen, als sie Cracker mit Käsegeschmack probiert haben. Sie haben wirklich nicht geschmeckt.

Diese Anekdote zeigt: Man muss alles probieren, um sich ein Urteil und auch den Geschmacksinn bilden zu können. Mit dem Geschmacksinn entdecken wir die Welt kulinarisch. Das Schmecken ist ein wichtiger Sinn mit vielen Nuancen. Geschmäcker sind unterschiedlich.

Nach „Sehen“ und „Hören“ widmen wir uns in dieser Ausgabe dem „Schmecken“. Auch hier mag es so sein, dass Sie ein Foto oder eine Überschrift anspricht, der Text Ihnen dann aber doch nicht so gut schmeckt. Umgekehrt lacht Sie ein Beitrag vielleicht zunächst gar nicht an, bekommt Ihnen nach der Lektüre jedoch gut.

So hoffen wir, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist: Wir erkunden die Klostersgärtnerie in Maria Laach und widmen uns dem Essen bis in hohe Alter. Dem Geheimnis der Heiligen Kommunion gehen wir auf die Spur und fragen uns, warum Fast Food so attraktiv ist. Wir beschäftigen uns mit der spannenden Beziehung von Kirche und Bier. Im Geistlichen Wort geht es um die Hochzeit von Kana und auf der Kinderseite um Salz.

Ich wünsche Ihnen eine geschmackvolle Lektüre!

Ihr 

Essen ist Lebensqualität

Vom Essen mit allen Sinnen bis ins hohe Alter

„Jeder Teller wird hier ausgarniert“, so sagt es die erfahrene Küchenleiterin Martina Sibillis aus dem Caritas-Seniorenzentrum St. Ulrich in Sindorf. Damit das Essen für die 72 Bewohner appetitlich aussieht wird auf jedem Teller mit frischen Kräutern oder Gemüse- oder Obststückchen ein farblicher Akzent gesetzt. Auf diese Weise werden helle und fad aussehende Speisen aufgepeppt. Ein weiterer Tipp von ihr ist: „Die Portionen auf dem Teller dürfen nicht zu groß sein, denn manche Menschen verlieren schon deshalb den Appetit, weil sie denken, das Essen nicht schaffen zu können.“ Für Bewohner mit Kau- oder Schluckproblemen wird pürierte Kost – wie Fleisch oder Fisch – in der Heimküche pro Portion in ansprechende Formen gedrückt und auf dem Teller angerichtet. Selbst Kartoffel-Püree und Gemüse bekommt durch die Tülle eines

Spritzbeutels gepresst ein appetitliches Aussehen.“

Dass die Ernährung abwechslungsreich ist und saisonbedingte Speisen mit viel frischem Gemüse und Obst möglichst aus der Region angeboten werden, ist für sie eine zwingende Notwendigkeit. Und wenn ein süßer Duft aus der Küche durch das Haus zieht, dann steht frischer Kuchen auf dem Speiseplan. Für ein einladendes Aussehen im Speisesaal gehören für Frau Sibillis am besten noch Blumen und Tischdecken, aber mindestens abwaschbare Sets auf die Tische.

Aus vielen Artikeln über Ernährung und aus eigener Erfahrung wissen wir, dass zum Schmecken mehrere Sinne wichtig sind. Wir sehen das Essen mit den Augen und nehmen die Essensdüfte mit der Nase wahr. Mit den Lippen können wir uns vor zu heißem

Essen schützen und mit der Zunge entscheiden wir, ob es uns schmeckt, was da in den Mund gelangt.

Dazu haben Erwachsene auf der Zunge etwa 2000 bis 4000 Geschmacksknospen, mit denen sie süß, sauer, bitter, salzig oder herzhaft schmecken können. Diese Sinneszellen erneuern sich in etwa wöchentlich. Im Alter lässt diese Zellerneuerung allerdings nach so wie unsere Sinne insgesamt schwächer werden. Wenn dies der Fall ist, dann muss die Ernährung entsprechend angepasst werden (www.geo.de/magazine/geo-kompakt/2521-rtkl-schmecken-das-geheimnis-des-guten-geschmacks).

Auch der Küchenchef Christian Naser weiß als ehemaliger Koch auf Kreuzfahrtschiffen, wie Essen appetitlich aussehen muss. Er ist erst seit Mai 2021 der neue Koch im DRK-Seniorenzentrum in Horrem. Dort kocht er seitdem täglich etwa 90 Portionen. Auf der Suche nach dem Geschmack der Bewohner geht er nach der Essensausgabe gesprächsbereit auf sie zu. Sein Anliegen ist es, ihnen jahreszeitlich angepasste Kost in für die Bewohner angenehmer Konsistenz anzubieten. Dabei hegt er den Wunsch, dass es allen Bewohnern schmeckt und er achtet deshalb nach dem Essen auf die Rückläufe der Essensreste. Die Vorlieben der Bewohner liegen seiner Erfahrung nach eher „in heimischer Hausmannskost als in fremdländischer Küche“. Reibekuchen oder Heringsstipp sind bei fast allen beliebt, und Reibekuchen dürfen auch wie Finger-



food mal mit den Fingern gegessen werden.

Passend zum Titel-Thema war in einem Artikel von Bettina Koch (Gong, Ausgabe 25) zu lesen: „Der sinnliche Eindruck steht am Anfang jeden Genusses. Ein gutes Essen spricht mehrere Sinne an: Aussehen, Duft und Mundgefühl begleiten den Geschmack, bilden zusammen eine Symphonie. Wenn alles stimmt und zusammenpasst, setzt der Körper Endorphine frei, Glückshormone.“ Und Dr. Matthias Riedl behauptet im gleichen Artikel: „Falsche Ernährung macht immer mehr Menschen krank und schränkt die Lebensqualität ein.“ Zu einem guten und gesunden Essen sollte aber auch eine ruhige und entspannte Atmosphäre gehören; Probleme sollten nicht unbedingt bei Tisch diskutiert werden.

Das Bundeszentrum für Ernährung (BzFE) veranschaulicht mit einer Ernährungspyramide, wie ausgewoge-



nes Essen am Tag aussehen kann. Die einfachen Symbole weisen auf Lebensmittelgruppen hin, und die Ampelfarben geben Orientierung für die Auswahl der Lebensmittel. Diese Angaben eignen sich für Kinder, Jugendliche und Erwachsene, denn das Maß für eine Portion kann die eigene Hand sein. Der Nährstoffbedarf ändert sich: „Kleine Kinder, kleine Hände – große Kinder, große Hände“. (Ernährungspyramide Stand: 2.04.2020 / Harald Seitz, BzFE)

Abschließend noch eine kleine Episode zur Erheiterung: Als bei einem Besuch die vierjährigen Zwillinge unserer Gäste spontan und im Duett nach dem Mittagessen genüsslich ihre leer-

gegessenen Teller ableckten, störte niemand am Tisch diese ehrliche und spontane Ausdrucksweise des Genusses durch eine erzieherische Zurechtweisung. Diese Bekundung, dass es geschmeckt hatte, wurde trotzdem bei den beiden bis heute nicht zur Regel.

Zu guter Letzt kann auch ein vertrautes Tischgebet in angenehmer Gemeinschaft zum Essen einladen.

Bild: privat/Martina Sibillis



*O Gott, von dem wir alles haben,
wir preisen dich für deine Gaben.
Du speisest uns, weil du uns liebst;
nun segne auch, was du uns gibst.
Amen.*

„Wir treffen uns bei Mäckes!“

Warum Fast Food so beliebt und dabei so ungesund ist.



„Ein durchschnittliches Menu bei McDonald´s entspricht kalorien-technisch dem Tagesbedarf einer mittelgroßen Frau“, erklärt die Expertin.

„Wir treffen uns bei Mäckes!“, tippt Paula (17), Schülerin aus Kerpen, in ihr Handy und schickt die Nachricht an Tom und Marie. 19.30 Uhr. Geschafft! Der anstrengende Teil des Tages ist vorbei. Cola, Pommes und Burger gibt´s zur Belohnung.

Peter Jonas, Bürokaufmann aus Sindorf, hat seit dem Frühstück nichts mehr gegessen. 22 Uhr. Jetzt zu kochen, das ist ihm zu spät. Er hält auf dem Nachhauseweg kurz bei Burger King. Wie so oft in den vergangenen Wochen.

Es gibt viele Gründe, warum Schnellrestaurantketten Milliardenumsätze machen. Zeitmangel, Freunde treffen, ein Gefühl von Freiheit – Besteck und Tischmanieren braucht man für Fast-food nicht –, überall und rund um die Uhr erhältlich, das sind nur einige davon. Vielen schmeckt das schnelle Essen auf der Hand oder in ungezwungener, lebhafter und bunter Umgebung besser als zu Hause, auch wenn es meist ungesund ist.

„Das typische Fast Food hat so gut wie keine Nährwerte“, erklärt Michaela Büttgen, Ernährungsberaterin in Buir. Keine Vitamine, kaum gesunde Ballaststoffe, stattdessen jede Menge chemisch gehärtete Fette und Zucker sowie die damit verbundenen Kalorien.

Gewichtszunahme und daraus resultierende Krankheiten seien die Folge, wenn man regelmäßig zu den schnellen Gaumenfreuden greife. Denn Fast Food werde nicht nur schnell zubereitet, da auf Bestellung aus Halbfertigprodukten hergestellt, sondern es werde auch zu schnell gegessen. Das Sättigungsgefühl sei nur noch schwer einzuschätzen und deshalb werde oft mehr gegessen, als der Körper benötige. Mangels gesunder Ballaststoffe sei die nächste Heißhungerattacke vorprogrammiert.

Schon die alten Römer kannten das Essen „to go“, das damals an vielen Straßenecken angeboten wurde, wie Ausgrabungen in Pompeji beweisen. Im Laufe des 19. Jahrhunderts vermarktete man die Rezepte für den industriellen, rationalisierten Gebrauch vor allem in Russland und den USA. Als die Brüder Richard und Maurice McDonald in Kalifornien Ende der 1940er Jahre ihr Restaurant auf Selbstbedienung umstellten und die Burger-Herstellung in großem Maße rationalisierten, explodierte der Fast-Food-Markt. Heute gibt es weltweit rund 37.000 Filialen der Kette mit dem großen M.

Pommes und Burger sind zwar nach wie vor die Fast-Food-Klassiker, doch

gibt es das schnelle Essen inzwischen aus nahezu jeder Landesküche, ob Piz-za, Frühlingsrolle oder Döner Kebap.

„Es ist lecker, und günstig ist es auch“, argumentiert Paula und beißt genüsslich in ihren Cheeseburger. Nur ungern würde sie auf ihn verzichten. „Das ist auch nicht nötig“, meint Michaela Büttgen. „Problematisch wird es erst, wenn Fast Food zur Gewohnheit wird.“ Das belegt das Ergebnis eines Selbstversuchs, das 2004 in dem Film „Super Size Me“ dokumentiert wurde. Darin ernährt sich der Amerikaner Morgan Spurlock einen Monat ausschließlich von Fast Food. Am Ende des Experiments hatte er nicht nur 11 kg zugenommen, sondern er litt auch unter Kopf- und Halsschmerzen, Müdigkeit und Depressionen, u.a. eine Folge der chemischen Zusatzstoffe, die in Fast Food verwendet werden. Allergische Reaktionen können sich ebenfalls dadurch entwickeln.

Gesunde Ernährung liegt im Trend. Das hat auch die Fast-Food-Branche erkannt. Allerdings ist die Gurke auf dem Burger nicht genug. In Großstädten eröffnen immer mehr Bio-Fast-Food-Restaurants, in denen bekommt man Stullen mit Tofusalat, viel Blattgrün, wenig Fett und Zucker. In Kerpen gibt es das noch nicht. Aber die Buirer Ernährungsfachfrau kennt eine Alternative für alle, die nicht auf ihren Burger mit Pommes verzichten möchten: Aus frischen Zutaten selbst machen! Das kostet zwar Zeit, zahlt sich im Leben aber aus. Quellen: Gesundheit und Wohlbefinden.net, fast-food-projekt.de

Gott essen?

Vom Geheimnis einer Oblate, die im katholischen Gottesdienst gegessen wird.

Jeder hat sie, so seine „Heiligtümer“, das, was allen Entrümpelungsversuchen standhält, teilweise die überflüssigsten Dinge – aus der Sicht von Außenstehenden!

Vielleicht hilft dieser Gedanke, zu verstehen, warum in der katholischen Kirche die kleine Oblate, die Hostie, im Gottesdienst von so zentraler Bedeutung ist. Sie ist DAS Heiligtum der katholischen Kirche. Und so ist die Dramaturgie des Gottesdienstes auch rund um dieses „Gebäck“ aus Wasser und Weizen aufgebaut.

Aber zunächst mal ganz vordergründig: Die Hostien in den Kerpener Gottesdiensten kommen aus der Hostienbäckerei der Karmelitinnen in Köln. Hier werden sie aus einem Gemisch von Weizenmehl und Wasser mit besonderen Stanzeisen geprägt.

Aber im Gottesdienst wird nicht von Oblate oder Hostie gesprochen, sondern von Brot, das an das letzte gemeinsame Essen Jesu mit seinen Jüngern (Abendmahl) erinnern soll. Dass es kein richtiges Brot in jedem Gottesdienst gibt, hat eher praktische Gründe: für alle Gottesdienstteilnehmer immer Brot bereitzustellen wäre sehr aufwendig. Außerdem zerbröseln die Hostien nicht und sind gut haltbar.

Und jetzt wird es etwas schwieriger: Der katholische Gottesdienst ist nämlich mehr als ein gemeinsames Erinnern und immer wieder Auffrischen der Botschaft Jesu.

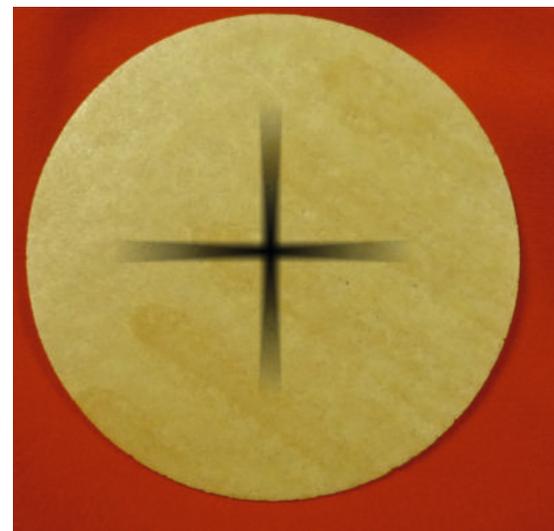
In der Bibel sind die Worte Jesu überliefert, die er damals sprach: „Nehmet

und esset alle davon: Das ist mein Leib, der für euch hingegeben wird“ (1 Kor 1,23). „Das ist mein Leib“: Bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts wurden diese Wandlungsworte nur auf Latein gesprochen (= „Hoc est corpus meus“), was die Mehrheit der Menschen nicht verstand und so wurde daraus ‚Hocus Pocus‘....Und wenn die katholische Kirche bis heute daran festhält, dass die Oblate „mehr“ ist als ein Erinnerungssymbol (so eine Art ‚Knoten im Taschentuch‘) ist das Ganze dann nicht doch eher ‚hocus pocus‘, den keiner mehr so richtig nachvollziehen kann und der auch noch die überkommene Kirchenspaltung zementiert? – Viele Spöttereien über die katholische Kirche („Jesus essen...Kannibalismus...“) haben hier ein beinahe wortwörtlich zu verstehendes „gefundenen Fressen“.

Schon seit Jahrhunderten streiten christliche Gelehrte darüber, wie denn nun diese Wandlung von der einfachen Oblate zum ‚Leib Christi‘ zu verstehen sei. Klar ist mittlerweile: Brot und Wein im Gottesdienst verändern sich zwar nicht äußerlich, aber in ihrem Wesen zu Leib und Blut Christi. Obwohl Geruch und Geschmack gleich bleiben.

Eigentlich ist es vielleicht doch „einfacher“, als man glaubt: Das Besondere am Christentum ist Jesus Christus. Gott wurde Mensch und so sind Menschliches und Göttliches seitdem „verbunden“. Im Christentum, in der Theologie, geht es um das Geheimnis des Verstehens dieser Nähe Gottes.

Die katholische Theologin Dorothea Sattler: „Ja, wir haben miteinander viel darüber gesprochen, dass es keinem Menschen gelingen wird, ein für alle Zeiten gültiges Modell in dieser Frage zu entwickeln.“ (Interview mit der Autorin mit dem Titel ‚Was uns trennt und verbindet‘, auf kath.de, abgerufen am 28.6.21) Und so wie die Christen die ersten Jahrhunderte darum gerungen haben, zu verstehen, wie es möglich sein kann, dass Jesus gleichzeitig Sohn Gottes und ein ganzer Mensch gewesen ist, so ist auch die Gottes Gegenwart in einem Stückchen Oblate, immer wieder überwältigend eindeutig (Gott wird Mensch – Gott ist das Brot) und dann doch wieder unverständlich in einer oft allzu geheimnisvollen, materiellen Welt. So kann man aber auch verstehen, warum das Gespräch, ja auch der hoffentlich produktive Streit unter Christen, nicht überflüssiges Theologengezänk ist, sondern eigentlich ein Streit ums Eingemachte, der – richtig verstanden – nicht aufhören wird und darf!



„Flüssiges bricht das Fasten nicht.“

Klöster haben eine lange Brau-Tradition, denn Mönche galten als begnadete Bierbrauer.

Stellen Sie sich vor, Sie lassen einen Brotteig zu lange in der Sonne stehen: Die Hefekulturen setzten daraufhin einen Gärprozess in Gang. Das Resultat ist eine klebrige Masse mit berauschender Wirkung. So soll es einem sumerischen Brotbäcker vor etwa 6.000 Jahren ergangen sein. Der Vorläufer des heutigen Bieres war geboren – so zumindest die Legende.

Die Beziehung zwischen Kirche und Bier beginnt deutlich später: So wurde die Kunst des Bierbrauens im Frühmittelalter insbesondere in christlichen Klöstern vorangetrieben. Zum Grundmuster für mittelalterliche Klöster wurde ein Plan, den sich Mönche auf der Insel Reichenau um das Jahr 820 ausgedacht haben und der später als „St. Galler Klosterplan“ weltbekannt wurde. Er zeigt, wie sich die Mönche damals ein ideales Kloster vorstellten – mit Kirche, Kreuzgang, Schlafräumen, Küchen, Waschräumen, Schule und Hospital. Im Plan – der wohl in keinem Kloster vollständig, aber oft in Teilen realisiert wurde – sind insgesamt drei Braustätten eingezeichnet. Das zeigt, welche Bedeutung das Bier für die Mönche in jener Zeit besaß.

Wie aber kamen die Klöster zum Bier? In den Klöstern brauten die Mönche – und auch Nonnen – anfangs nur Bier für den Eigenbedarf, denn es galt wegen seiner langen Kochzeit als sicheres Getränk. Doch es kamen viele Besucher in die Klöster und auch sie wurden mit Selbstgebrautem verköstigt. Die Qualität des Klosterbieres war

weitaus besser als das, was sonst angeboten wurde. Weil der Abt eines Klosters das Lesen und Schreiben beherrschte, konnte er Überlieferungen nachlesen und Rezepte ausprobieren. So wurden die Mönche zu Spezialisten im Bierbrauen. Die Ordensbrüder legten Hopfengärten an und verfeinerten ständig den Geschmack des Bieres.

„Liquida non franguntieunum – Flüssiges bricht das Fasten nicht.“ An diesen Spruch hielten sich die Mönche gerne. Erlaubte er ihnen doch, Bier zur Fastenzeit zu brauen und zu trinken. Weil sie zur Fastenzeit nur wenig essen durften, sättigten sich die Mönche mit starkem und kalorienhaltigem Bier. Der Legende nach schickten die bierbrauenden Mönche vorsichtshalber eine Probe ihres Spezialbieres über die Alpen nach Rom. Der Papst sollte sich davon überzeugen, dass sie dieses Getränk auch wirklich zur Fastenzeit zu sich nehmen durften. Das Gebräu überstand den langen Weg aber nicht unbeschadet und kam als saure Brühe vor den Pontifex. Der sah in dem zweifelhaften Genuss dieser Plörre eher eine Buße als eine Freude und gab seinen Segen. Die päpstliche Freigabe freute die Mönche natürlich sehr.

Zwar gab es immer auch die Verteufelung des übermäßigen Trinkens, aber Mönche hatten ohnehin in allen Bereichen Maß zu halten. Bier war nahrhaft und damals enthielt es weniger Alkohol als heute. Anders wären die großen Mengen, die jedem Mönch täglich zustanden, nicht zu erklären:

Überlieferungen zufolge durfte jeder fünf Liter Bier am Tag trinken.

Ein bisschen Hedonismus war aber wohl auch im Spiel, zumindest deuten wissenschaftliche Untersuchungen von Knochen darauf hin, dass Übergewicht bei Mönchen im Mittelalter öfter vorkam. Der heilige Benedikt hat in seinen Ordensregeln eigens ein Kapitel über „das Maß des Getränkes“ verfasst. Doch darin bleibt er vage, wie viel Bier erlaubt ist: „der eine so, der andere so“, heißt es dort ganz weise.

Tatsächlich gibt es eine lange klösterliche Brautradition in Deutschland. In der Blütezeit der Klosterbrauereien, im 18. Jahrhundert, wurde in rund 350 Klosterbrauereien Bier gebraut, die meisten davon in Bayern. Ein Nürnberger Kloster produzierte gar 300.000 Liter Bier im Jahr. Das Geschäft mit dem Klosterbier florierte und viele Klöster wurden durch ihre Braukunst wohlhabend und berühmt. Das Bierbrauen wurde eine wichtige Einnahmequelle der Klöster.

Die Blütezeit der Klosterbrauereien endete im Jahr 1803 mit der Säkularisation: Viele Klosterbrauereien wurden verstaatlicht und manche später an Privatunternehmer verkauft (etwa Paulaner und Augustiner), etliche wurden stillgelegt, andere gingen Pleite. Von den wenigen, die überlebten, gingen auch später noch manche ein. Heute wird nur noch von neun Ordensgemeinschaften in Deutschland Bier gebraut, meist unter erheblichem Einsatz von Nichtmönchen: in den Be-



nediktiner-Klöstern Andechs, Ettal und Scheyern, im Franziskanerkloster Kreuzberg, in den Frauenklöstern der Franziskanerinnen in Mallersdorf und in Reutberg, im Klosterbrauhaus der Schwesterngemeinschaft in Ursberg, in der Zisterzienserabtei Marienstatt sowie im Benediktiner-Kloster Weltenburg an der Donau.

Die Klosterbrauerei Weltenburg gilt als älteste Klosterbrauerei der Welt. Die Wurzeln der Abtei reichen bis ins 7. Jahrhundert zurück. Mindestens seit dem Jahr 1050 wurde hier nachweislich Bier gebraut. In dem knappen Jahrtausend bis zum heutigen Tag wurde die klösterliche Bierherstellung in Weltenburg nur durch die Säkularisation 1803 unterbrochen und im Jahre 1846 wieder begonnen. Heute bestimmt nicht mehr die Braukunst das Leben der Mönche. Das Brauen übernimmt, seitdem es im Kloster kaum noch Nachwuchs gibt, ein ausgebildete Brauer. Die Mönche haben die Brauerei verpachtet. Die Klosterbrauerei wird seit 1973 von der Regensburger Brauerei Bischofshof in Personalunion geführt.

Die mit Abstand größte deutsche Klosterbrauerei ist Andechs – bekannt vor

allem für das Doppelbock, ein würziges Starkbier. Im Mutterkloster St. Bonifaz und in Andechs leben zusammen noch insgesamt 13 Mönche. Sie brauen zwar nicht mehr selbst, haben aber das Sagen. In der Brauerei arbeiten rund 25 weltliche Mitarbeiter und brauen unter der Aufsicht der Mönche Jahr für Jahr mehr als 100.000 Hektoliter Bier auf dem „Heiligen Berg“ – das entspricht rund einer Million Kästen, wobei ein Teil auch in Fässer abgefüllt wird. Das klingt viel – aber große Biermarken produzieren die fünfzigfache Menge davon im Jahr.

In Kerpen gab es keine Klosterbrauerei, aber die beiden Brauereien Möltgen und Breuer. Vor 1891 betrieb David Möltgen die kleine Brauerei in Kerpen an der Kölner Straße. Seine Söhne übernahmen die Brauerei und wandelten sie 1892 in eine Dampfbierbrauerei um. Mit der Modernisierung wurde sie zu einer der größten Brauereien im Kreis, die sich wie ihr Produkt „Karpfenbräu“ nannte. Damit nahmen die Brauer Bezug auf das in dieser Zeit oftmals fälschlich genutzte Kerpener Wappen mit zwei Karpfen. 1921 wurde der Braubetrieb eingestellt. Die Blatzheimer Brüder Breuer gründeten 1870/1871

eine private Brauerei. Sie wurde 1896 in die „Blatzheimer Bierbrauerei-Aktiengesellschaft vormals Gebrüder Breuer“ umgewandelt. Die Bierspezialität war das „Blatzheimer Hofbräu“ – ein Pils. Der Betrieb wurde 1927 stillgelegt.

Heute gibt es wieder Kirche und Bier in Kerpen. Seit 2016 läuft die Veranstaltungsreihe „Fußball und Bier – Das Gespräch“ der Kolpingsfamilie Kerpen, die Pfarrer Ludger Möers und Otmar Davepon begründet haben. Zu Gast waren schon Experten wie Frank Lußem, Leiter der Westredaktion des Sportmagazins „kicker“. Auch nach Corona geht's weiter. Und auch zu Ehren des berühmtesten Kerpener gibt es inzwischen ein eigenes Bier: Kolping Kölsch. Im Kolping-Shop (<https://www.kolping-shop.eu>) gibt es dies seit 2012 in 5l-Partyfässchen. Das Kölsch wird von der Erzquell-Brauerei Bielstein und Siegtal gebraut, und zwar im sogenannten Lohnbrauverfahren. Das heißt, die Brauerei braut neben ihrem eigenen Markenbier auch andere Biere mit anderer Markenbezeichnung – in diesem Fall im Auftrag des Kolpingwerks. Die passenden Gläser gibt es dazu. Es schmeckt bestens. Man sieht: Kirche und Bier, das passt zusammen.

Klostergärtnerei Maria Laach

Schmackhaftes aus Gottes Garten



An einem sonnigen Tag im Juni besuchten mein Mann und ich das Kloster Maria Laach und sprachen mit dem dortigen Leiter der Klostergärtnerei, Herrn Reinhard Schmitt (dem Nachfolger von Bruder Hilarius), der seit über 40 Jahren mit viel Liebe und Herzblut in der Gärtnerei tätig ist und unfassbar viel über die Geschichte des Klosters und der Gärtnerei zu berichten weiß.

Die Gärtnerei diente bis zum Zweiten Weltkrieg zunächst zur Selbstversorgung der Mönche und mit dem Aufschwung in den 1950er Jahren baute Bruder Hilarius die Gärtnerei weiter aus. Bienenfreundliche Pflanzen waren damals schon ein wesentlicher Bestandteil ebenso wie schmackhaftes,

gesundes Obst und Gemüse. Im Laufe der Jahre wurde der Bestand immer größer, so dass ein Sortiment von tropischen Gewächsen, Saisonpflanzen bis hin zu Pflanzen aus der Mittelmeerregion sowie Kräutern, Stauden, Rosen und Wasserpflanzen vorhanden ist.

Das sehr gut geschulte und tolle Team der Gärtnerei achtet darauf, dass alle Pflanzen einen optimalen Lebensraum erhalten und biologisch gegärtnert wird. 15 Mitarbeiter kümmern sich um eine enorme Artenvielfalt von über 2000 Pflanzen. Darunter sowohl solche mit biblischem Hintergrund als auch heimische Pflanzen, in denen mittendrin selig schlummernd die Gärtnereikatze zu finden ist.

Im 6 Hektar großen Obstbau wachsen die Früchte, die u.a. zu Marmelade oder Gelees verarbeitet werden – Honig wird ebenfalls angeboten. Auch Bier wird produziert nach eigenem Rezept, ebenso wie Obstbrände und Teesorten.

Stangenbohnen, Salat und Kartoffeln sind weitere Beispiele, die u.a. im Klostergarten zu finden sind. Im Angebot der Klostergärtnerei sind alleine ca. 8 Pfefferminzarten, verschiedenste Salbeisorten und allgemein ist die Auswahl an frischen Küchenkräutern sehr groß, zumal die Gärtnerei diese auch selbst produziert.

Wer gerne Blüten naschen möchte, kann sich z. B. mal an Taglilien versu-

chen, die ebenfalls angeboten werden. Je nach Geschmack, kann man sie roh oder als Zutat zu einem Gericht verwenden. Neben den Taglilien gibt es eine große Auswahl an Pflanzen, deren Blüten essbar sind, wie Rosen, Phlox und Salbei, um nur ein paar Beispiele zu nennen.

Wichtig ist, dass der Laie oft keinen Unterschied zwischen giftigen und ungiftigen Pflanzen sieht und somit sollte man sich absolut sicher sein, welche Pflanzen sich zum Verzehr eignen. Oder aber man lässt sich kompetent beraten – so, wie in der Klostersgärtnerei Maria Laach.

Reinhard Schmitt ist es eine Herzensangelegenheit, dass sich die Menschen wieder darauf besinnen, die Produkte zu kaufen, die es der Jahreszeit entsprechend gibt.

Wir können den Besuch des Klosters Maria Laach mit der Klostersgärtnerei in idyllischer Lage jedem nur wärmstens empfehlen und bedanken uns herzlich bei Herrn Schmitt für das Gespräch und den Blick hinter die Kulissen.

Klostersgärtnerei Maria Laach
Tel.: +49 (0) 2652 59-420
Fax: +49 (0) 2652 59-421
Email: gaertnerei@maria-laach.de
Homepage:
www.maria-laach.de/klostergaertnerei



„Mein Wunsch für mich und alle ist es, zu versuchen, wieder mit der Jahreszeit, mit der Natur und mit den Kirchenfeiertagen im Einklang zu leben und in der Fastenzeit Verzicht zu üben, um sich dann auf Etwas freuen zu können.“

Glauben heißt vertrauen

Job 2,1-12 „Hochzeit zu Kana...“

Die Bibel berichtet zu Anfang des Johannesevangeliums von einer Hochzeit. Es könnte die Schilderung von einer Hochzeit nach Lockerung der Coronaregeln sein, denn plötzlich geht es ganz menschlich zu. Jesus, seine Familie und seine Freunde sind da. Sie lachen, tanzen, trinken – ein ganz normales Fest. Bis plötzlich der Wein ausgeht... aber das Fest geht weiter! Jesus sorgt für einen gut schmeckenden Wein im Überfluss – 600 Liter dürften es gewesen sein.

Der Glaube und das Vertrauen auf Gott müssen sich immer wieder aufs Neue erweisen. Glaube ist aber in dem Moment fest, wenn sich jemand zu Gott in einer Beziehung weiß. Wie eine solche Beziehung beginnen kann, zeigt die Hochzeit zu Kana.

Jesus zeigt seine Herrlichkeit in einem ganz konkreten Handeln und auf einmal können die Jünger sehen, hören und schmecken, dass das Fest weiter geht. Zunächst sagt Jesus: Meine Stunde ist noch nicht gekommen! Ein Wunder kann noch nicht geschehen, aber seine Mutter und die Freunde glauben schon: Der kann das! Die Wunder ereignen sich auch heute noch, wenn Menschen allen Zweifeln zum Trotz glauben können, an Gott selbst und seine Zusagen.

Trotz aller Zweifel und der Zurückweisung bittet Maria in Kana um Hilfe für die Menschen. Damit zeigt sich zunächst eine Erfahrung, die wir gut kennen, denn auch unsere Gebete wer-

den nicht immer erhört. Gott ist uns Menschen eben nicht gefügig. Er erhört Gebete und Bitten nicht so, wann und wie wir wollen, sondern er wirkt in der Welt, wie er will. Aber Maria kann uns Vorbild sein: Sie lässt alles vorbereiten, damit das Handeln Gottes spürbar und schmeckbar wird. Was er euch sagt, das tut. Sie gibt ihr Anliegen nicht auf, sondern gib es in Gottes Hände ab, im Vertrauen, Jesus wird richtig handeln. „Dein Wille geschehe!“ . „Nicht so wie ich will, sondern wie du willst!“. So wird deutlich, dass Glaube vor allem Vertrauen in Gott bedeutet, der als Schöpfer der Welt immer gut im Sinne seiner Schöpfung handelt.

Die Jünger und die Gottesmutter Maria haben damals in Kana daran Geschmack gefunden, sich in ihrer Not voll Hoffnung und Vertrauen an Gott zu wenden. Sie haben dann immer wieder gespürt, dass er hilft und beisteht. So wünsche ich auch uns, dass wir voller Glauben und Vertrauen uns an Gott wenden. Dass auch wir den Geschmack an Gott nicht verlieren, sondern darauf vertrauen:

Der gute Hirte führt zu den Wassern des Lebens und auch zum guten Wein, wenn wir seine Gäste bleiben.

Wenn wir Gott darin ernst nehmen als jenen, der Himmel und Erde geschaffen hat, und ernst nehmen, dass er auch heute noch etwas mit dieser Welt zu tun hat, dann kommen wir nicht daran vorbei, dass uns Gott in Situationen der Angst und Not beisteht.

Ich wünsche Ihnen eine schöne Herbstzeit mit schönen Farben und vielen positiven Erlebnisse und Begegnungen mit anderen Menschen und mit Gott, der barmherzig an uns Menschen handelt.

Und der Friede Gottes, welcher höher ist als all unsere Vernunft, bewahre unsere Herzen und unseren Verstand in Jesus Christus.

Ihr Ludger Möers , Pfr.





Wenn ihr Lust habt, schreibt mir eine Email:
mittendrin@kerpen-sued-west.de



Pommes ohne Salz?

Habt Ihr schon mal Pommes ohne Salz gegessen? Schmeckt nicht, oder? Ganz schön wichtig, diese kleinen, weißen Körnchen. Gleichzeitig habt Ihr vielleicht auch schon mal probiert, wenn zu viel Salz am Essen ist. Auch eklig. Denn Salz ist zwar gut, aber auf die richtige Menge kommt es an. Das Gewürz ist nur als Hilfsmittel zu gebrauchen. Pur ist es ungenießbar.

„Ihr seid das Salz der Erde; wenn aber das Salz kraftlos geworden ist, womit soll es gesalzen werden? Es taugt zu nichts mehr, als hinausgeworfen und von den Menschen zertreten zu werden.“, sagt Jesus zu denjenigen, die ihm zuhören und sich später Christen

nennen. Wie so oft erklärt Jesus den Menschen die Dinge in Form eines Beispiels, das sie verstehen. Er vergleicht hier die Christen mit dem Salz. Genau wie die weißen Körner, die dazu da sind, um das Essen zu würzen, es also richtig gut und schmackhaft zu machen, so soll auch ein Mensch nicht nur für sich da sein, sondern auch für andere. So wie die Pommes das Salz brauchen, so brauchen Mama und Papa, Oma und Opa, deine Freunde und Freundinnen dich!

Deine Thea

Wahlen im Erzbistum Köln am 6./7. November 2021

Auch in unserem Seelsorgebereich sind Neuwahlen der Kirchenvorstände, des Pfarrgemeinderats und der Ortsausschüsse

Der Kirchenvorstand (KV)

ist das Organ einer Körperschaft des öffentlichen Rechtes: der Katholischen Kirchengemeinde. Er ist das Verwaltungsorgan der Kirchengemeinde und kümmert sich um alle Rechtsgeschäfte, um Personal, Liegenschaften, Einrichtungen und vieles andere mehr. Ein Vertreter des KV ist Mitglied des Ortsausschusses (OA) und nimmt dort eine Brückenstellung ein.

Der Kirchengemeindeverband (KGV)

ist das Organ einer Körperschaft des öffentlichen Rechtes: des Kirchengemeindeverbandes. Er wird seitens aller KV's der Kirchengemeinden des Seelsorgebereiches mit Vertretern bestückt. An den KGV werden Aufgaben der KV's abgegeben bzw. übertragen, etwa die Personalträgerschaft für das Personal in den kirchengemeindlichen Einrichtungen und weitere Arbeitsfelder, die im gegenseitigen Einvernehmen abgestimmt werden. Ein Mitglied des PGR ist in den KGV als nicht stimmberechtigtes Mitglied entsandt.

Der Pfarrgemeinderat (PGR)

ist als Organ des Laienapostolates zu verstehen, der verschiedenste Initiativen in den Gemeinden anregen, fördern, koordinieren und – wo erforderlich – selbst durchführen. Ausserdem dient er wesentlich auch der pastoralen Beratung und Unterstützung des Pfarrers und des Pastoralteams, in wichtigen pastoralen Fragen ist der Pfarrer verpflichtet, den PGR zu hören und sich vor einer Entscheidung beraten zu lassen. Als Organ des Laienapostolates kann und soll der PGR insbesondere soziale und gesellschaftspolitische Aufgaben der Gemeinde wahrnehmen. Die praktische Arbeit erfolgt durch jeweils zu bestimmende Ausschüsse dieses Gremiums.

Die Ortsausschüsse (OA)

sind besondere Sachausschüsse des PGR, welche die Aufgabe haben, kirchliches Leben konkret vor Ort im Rahmen des Gesamtkonzeptes zu entwickeln und zu organisieren. Dies drückt sich auch dadurch aus, dass immer mindestens ein örtlicher Vertreter des PGR auch Mitglied des OA ist. Durch die Anbindung an den PGR, hat der OA zum einen die Pflicht, Beschlüsse des PGR vor Ort umzusetzen, zugleich aber auch die wesentliche Aufgabe, das konkrete kirchliche Leben vor Ort zu organisieren und lebendig zu halten.

**Gemeinschaftlich
Mit Mut
Gestärkt durch
Gottes Zutrauen
Gestalten wir
Heute das Morgen**

REGELMÄSSIGE MESSEN

Samstag

- 18.00 St. Quirinus, Mödrath
18.30 St. Rochus, Türnich/Balkhausen

Sonntag

- 9.30 St. Kunibert, Blatzheim
9.30 St. Rochus, Türnich/Balkhausen
10.00 St. Martinus, Kerpen
11.00 St. Joseph, Brügggen
11.00 St. Michael, Buir
11.15 St. Quirinus, Mödrath
18.30 St. Martinus, Kerpen

Dienstag

- 9.00 St. Michael, Buir
9.00 St. Quirinus, Mödrath
10.00 St. Rochus, Türnich/Balkhausen
entfällt bei Seniorenmesse

Mittwoch

- 9.00 St. Martinus, Kerpen
entfällt bei Seniorenmesse
10.00 St. Joseph, Brügggen

Donnerstag

- 9.00 St. Martinus,
Trauerhalle Manheim-neu
17.30 St. Rochus, Türnich/Balkhausen
19.00 St. Martinus, Kerpen

Freitag

- 9.00 St. Kunibert, Blatzheim
10.00 St. Martinus, Kerpen
18.00 St. Joseph, Brügggen

Bekanntmachung Widerspruchsrecht:

Wir veröffentlichen gemäß den Ausführungsrichtlinien zur Anordnung über den kirchlichen Datenschutz – KDO – für den pfarramtlichen Bereich vom 22. Mai 2013 (Amtsblatt des Erzbistums Köln 2013, Nr. 134) kirchliche Amtshandlungsdaten (z. B. Taufen, Erstkommunion, Firmung, Trauung, Weihen und Exequien) und sogenannte besondere Ereignisse. Besondere Ereignisse (Alters- und Ehejubiläen, Geburten, Sterbefälle, Ordens- und Priesterjubiläen) werden mit Name, Vorname und Datum in kirchlichen Publikationsorganen (z. B. Aushang, Pfarrnachrichten und Pfarrmagazin Mittendrin) veröffentlicht, wenn der Betroffene der Veröffentlichung nicht rechtzeitig schriftlich oder in sonstiger geeigneter Form bei der jeweiligen Wohnortpfarrei widersprochen hat. Auf das vorgenannte Widerspruchsrecht des Betroffenen wird hiermit hingewiesen. Eine Veröffentlichung im Internet (z. B. auf den Internetseiten der Kirchengemeinde) erfolgt nicht.

NACHRICHTEN

„Sie warten nicht auf bessere Zeiten!“

Die eine entscheidet sich, in ihrer Freizeit einen Treffpunkt für Obdachlose zu organisieren, die andere möchte Einsame und Kranke zum Lachen bringen und macht eine Ausbildung zum Clown. Wieder eine andere kämpft gegen Nationalsozialismus und für gleichberechtigte Bildung.

Es sind zwölf beeindruckende Frauen, die im Kalender „Frauen wie diese“ aus ihrem Leben erzählen. Alle sind sie aus Kerpen oder haben lange Jahre in Kerpen gelebt. Was sind das für Frauen und wie sind sie so geworden, dass sie mutig die Initiative ergreifen, etwas zu wagen, ihre Talente nutzen, ihre Träume zu leben und dabei Menschen beschenken? Im KerpenKalender 2022 können Sie es erfahren und vielleicht fühlen Sie sich inspiriert, auch selbst initiativ zu werden.

Der KerpenKalender wurde ehrenamtlich erstellt. Den Erlös erhält die Beratungsstellen „Frauen helfen Frauen im Rhein-Erft-Kreis e.V.“ in Horrem. Erhältlich ist er in allen Kerpener Rewe-Filialen sowie in der Buchhandlung Bahn in Sindorf und der Mayerschen Buchhandlung in Kerpen.

Mehl und Honig aus der Region

„Erftgold“ war gestern (siehe mittendrin 3/2020). Heute verkaufen 20 Bauern aus der Region Mehl und Honig, hergestellt unter besonderen ökologischen Auflagen, unter dem Namen „R(h)einbauern“. „Das Mehl ist aus Weizen, Dinkel und Roggen, die in der Wachstumsphase ohne chemische Pflanzenschutzmittel auskommen und deren Felder durch drei Meter breite Blühstreifen von den konventionell bewirtschafteten Nachbarfeldern getrennt werden“, erklärt Jörg Hoffsummer, Landwirt aus Erftstadt und Mitbegründer der Erzeugergemeinschaft. Im Gegensatz zum früheren Erftgold-Bündnis handelt es sich bei den Rheinbauern um eine Initiative regionaler Landwirte, die diesmal ohne Politik und Kirche agieren.

Rund 80 ha Gesamtfläche bewirtschaften die Bauern aus Erftstadt, Kerpen und Umgebung nach ökologischen Regeln. Der Grüne Punkt mit dem pinken

Schmetterling prangt seit einem Jahr auf Mehltüten und Honiggläsern, die auf Hofläden von Dormagen bis Euskirchen erhältlich sind. Bezugsquellen siehe www.rheinbauern.de.



WEITERE GOTTESDIENSTE

SEPTEMBER

05. 11.15 St. Quirinus, Mödrath
Kindermesse
„Familienfreundliche Kirche“
12. 18.30 St. Joseph, Brüggen
Jugendmesse der KJG
St. Joseph mit musikal.
Gestaltung durch Fam.
Henneböhl
19. 11.00 St. Joseph, Brüggen
Festmesse anl. der Kirmes
26. 10.30 St. Martinus, Kerpen
Messe Kapelle St. Albanus u.
Leonhardus anl. des Um-
siedlungsfestes

OKTOBER

03. 09.30 St. Rochus, Türrich
Erntedankgottesdienst
auf Gut Hohenholz
03. 09.30 St. Kunibert, Blatzheim
Erntedankmesse
03. 10.30 St. Martinus, Kerpen
Erntedankmesse in der
Kolpingscheune, Neustr.,
mit Tiersegnung und Ein-
führung der Messdiener
03. 11.00 St. Michael, Buir
Erntedankmesse
03. 11.00 St. Joseph, Brüggen
Erntedankmesse
24. 10.00 St. Martinus, Kerpen
Messe zum Weltgebetstag
des Intern. Kolpingwerkes
26. 18.00 St. Martinus, Kerpen
Versöhnungsfest der Firman-
den
29. 18.00 St. Michael, Buir
Versöhnungsfest der Firman-
den
31. 18.30 St. Kunibert, Blatzheim
Messe Matthiasbruderschaft
31. 18.30 St. Martinus, Kerpen
Messe mit Eröffnung der
Erstkommunionvorbereitung

NOVEMBER

06. 18.30 St. Joseph, Brüggen
Patronatsmesse der St. Hu-
bertus Schützenbruderschaft
07. 10.00 St. Joseph, Brüggen
Messe mit Eröffnung der
Erstkommunionvorbereitung
13. 18.00 St. Joseph, Brüggen
Firmung
13. 18.00 St. Martinus, Kerpen
Martinuskommunion der
St. Sebastiaus Schützen-
bruderschaft
14. 18.00 St. Martinus, Kerpen
Messe zum Patronatsfest mit
dem StiftsChor
18. 18.00 St. Martinus, Kerpen
Firmung
21. 10.00 St. Quirinus, Mödrath
Firmung

BESONDERE TERMINE

OKTOBER

14. 17.30 St. Rochus, Türrich
Kapelle Berrenrather Str.
Rosenkranzandacht

NOVEMBER

20. 14.00-19.00 St. Martinus, Kerpen
Martinusmarkt auf dem
Kirchvorplatz
- 27./28. St. Joseph, Brüggen
Adventsmarkt

Kirchenmusiktage Rhein-Erft 2021

Im Jahr 2021 ist die Orgel das Instrument des Jahres. Unsere Veranstaltungen im Seelsorgebereich Kerpen Süd-West:

Sonntag, 05.09. ab 16.30 Uhr

St. Martinus Stiftskirche, Kerpen:
Ch. M. Widor: Symphonie Nr. 5
Diese 5-sätzigige Orgel-Symphonie gehört zu den bekanntesten Kompositionen Widor's.

Der eröffnende Variationssatz ist sehr reizvoll und die abschließende Toccata eines der berühmtesten Stücke der Orgelliteratur.

An der Schulte-Orgel: Robert Sterkel
Eintritt frei

Sonntag, 26.09. ab 16.00 Uhr

St. Martinus, Kapelle St. Albanus u. Leonhardus, Manheim-neu

Orgel plus Flöte
Im Rahmen dieses Konzertes wird die neue Schomberg-Truhenorgel vorgestellt. Trotz ihrer nur drei Register ist die Orgel vielfältig solistisch wie auch kammermusikalisch einzusetzen.

Erklärungen ergänzen das Konzert. Ausführende sind Karoline Dennert (Blockflöten) und Sebastian Fuchs (Orgel).

Eintritt frei

Sonntag, 03.10. ab 17.00 Uhr

St. Michael, Buir:

Orgel plus Gesang

Neben der Orgel mit ihren facettenreichen Klangfarben steht ein Plus.

Das Plus ist Gesang in verschiedenen Besetzungen: Projektchor, Kinderchor und Soli. Lassen Sie sich von der Musik aus mehreren Epochen verzaubern.

Begleitung: Robert Sterkel,
Gesamtleitung: Monika Heggen

Eintritt frei

Freitag, 08.10. ab 20.00 Uhr

St. Martinus Stiftskirche, Kerpen:

Stummfilm-Abend mit Orgelimprovisation

In Kooperation mit dem Seelsorgebereich Horrem-Sindorf zeigen wir Ihnen einen Stummfilm und Carol Bialas, Kirchenmusiker in Sindorf, improvisiert die Musik dazu auf der Orgel.

Eintritt frei

Weitere Veranstaltungen und Info:

Katholische Kirche im Rhein-Erft-Kreis
Regionalkantor Michael Koll
www.kirchenmusik-rhein-erft.de



**PFARRER
LUDGER MÖERS**

Tel: 02237-3282
pastor-moeers@gmx.de



**PFARRVIKAR
THOMAS OSTER**

Tel: 02237-921947
pastor-oster@gmx.de



**PFARRVIKAR
FRANZ-JOSEF PITZEN**

Tel: 02275-9183943
fj.pitzen@web.de



**DIAKON
HARALD SIEBELIST**

Tel: 02275-913404
harald@siebelist.de



**GEMEINDEREFERENTIN
CLAUDIA OVERBERG**

Tel: 02237-9799560
claudia.overberg@googlemail.com



**GEMEINDEREFERENTIN
DAGMAR BILSTEIN**

Tel: 02237-9299039
dagmar.bilstein@googlemail.com



**PFARRER I.R.
GEORG NEUHÖFER**

Tel: 02275-9199923



**PFARRER I.R.
ENGELBERT ZOBEL**

Tel: 02237-55752



St. Martinus, Kerpen

Stiftsstraße 6
50171 Kerpen

Telefon: 02237-2316
Telefax: 02237-55640
st.martinus@kerpen-sued-west.de

Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag 9.00 – 11.00 Uhr
Donnerstag 16.00 – 18.00 Uhr

Pfarrbüro-Team: Renate Eilers, Anke Grabowitz, Anja Gramm,
Monika Welter

St. Quirinus, Mödrath

Kirchplatz 3
50171 Kerpen-Mödrath

Telefon: 02237-922616
Telefax: 02237-922617
st.quirinus@kerpen-sued-west.de

Dienstag und Donnerstag 9.30 – 11.00 Uhr
Mittwoch 16.00 – 18.00 Uhr

Pfarrbüro-Team: Ulrike Carlier und Anne Lips-Keppeler

St. Kunibert, Blatzheim

Dürener Straße 278
50171 Kerpen-Blatzheim

Telefon: 02275-246
Telefax: 02275-911062
st.kunibert@kerpen-sued-west.de

Montag, Dienstag und Donnerstag 10.00 – 11.30 Uhr

Dienstag 16.00 – 18.00 Uhr

Pfarrsekretärin: Birgit Davepon

St. Michael, Buir

Eichemstraße 4
50170 Kerpen-Buir

Telefon: 02275-360
Telefax: 02275-5769
st.michael@kerpen-sued-west.de

Montag, Dienstag, Mittwoch 9.00 – 11.00 Uhr

Donnerstag 17.00 – 19.00 Uhr

Pfarrsekretärin: Hilde Pohl

St. Joseph, Brüggen

Hubertusstraße 6
50169 Kerpen-Brüggen

Telefon: 02237-7475
Telefax: 02237-975617
st.joseph@kerpen-sued-west.de

Dienstag und Freitag 9.00 – 13.00 Uhr

Mittwoch 16.00 – 18.00 Uhr

Pfarrsekretärin: Gabi Frohn, Anja Gramm

St. Rochus, Balkhausen/Türnich

Heerstraße 160
50169 Kerpen-Türnich

Telefon: 02237-7335
Telefax: 02237-9799700
st.rochus@kerpen-sued-west.de

Dienstag und Freitag 9.30 – 12.00 Uhr

Donnerstag 16.00 – 18.00 Uhr

Pfarrsekretärin: Anne Lips-Keppeler

Weitere Informationen unter www.kerpen-sued-west.de

Priesternotruf im Dekanat Kerpen: Tel: 01520-2922884

Telefonseelsorge: 0800-1110111 (Anruf kostenfrei)

A still life composition featuring a glass of red wine, bread, cheese, and a bottle of wine. The glass is the central focus, filled with a dark red wine. In the foreground, there are several slices of bread and a wedge of cheese. In the background, a bottle of wine with a red label is visible, along with some green herbs. The lighting is warm and soft, creating a cozy atmosphere.

*„...Also: Iss freudig dein Brot
und trink vergnügt deinen
Wein...“*

Koh 9,7