

berg und *tal*

Katholisch in Elberfeld

06 | Sommer 2024



Unser tägliches Brot

Über ein besonderes
Lebensmittel



Kath. Kirchengemeinde Herz Jesu
Christ König - Herz Jesu - St. Maria Hilf - St. Michael



St. Laurentius Wuppertal

St. Joseph - St. Laurentius - St. Marien - St. Sulpiz



Editorial	3
Unser tägliches Brot	
Wo im Tal noch gebacken wird	
Besuch in Wuppertaler Betrieben	4
Brot	
Wissenswertes rund um ein Lebensmittel	9
„Gebt ihr ihnen zu essen!“	
Über <i>Brot für die Welt</i> und das <i>Laurentiusbrot</i>	10
Die biblische Dimension	
Was der Mensch zum Leben braucht	12
Ein paar Hostien-Facts	
Begriffe und spannende Einblicke	14
Schüler kochen für Schüler	
Soziale Kompetenz an der St. Laurentius-Schule	17
Die gute Zutat	
Was Gemeindemitglieder nährt	24
Kirchen-ABC	16
Einkehr – der spirituelle Impuls	18
Das fiel auf	26
kreuz und quer: Kirche und Gemeinde	
BiCK – BiodiversitätsCheck	15
Monatliches Reparaturcafé	20
Gott erleben unterm Mangobaum	21
LaurentiusMusik	22
#zusammenfinden	23
125 Jahre St. Suitbertus	24
Adressen und Kontakte	26
Kinderseite	25
Getauft – Getraut – Beerdigt	27
Impressum	2

Impressum

Herausgeber **berg und tal**: Die Pfarrgemeinderäte von Herz Jesu und St. Laurentius:
 Anschrift: berg und tal, Friedrich-Ebert-Str. 22, 42103 Wuppertal, Tel. 0202/371330 / berg und tal, Ludwigstraße 56b, 42105 Wuppertal, Tel. 0202/698 100
 E-Mail: bergundtal@laurentius-wuppertal.de / bergundtal@herz-jesu-wuppertal.org
 Anzeigenverwaltung: Christian Neyer und Christian Trimborn, Auflage: 15.000 Stück
 Layout und Umsetzung: design-OS, Olaf Schettler
 Druck: Druckerei Ströthoff und Hage, GbR
 Redaktion: Astrid Schau (Redaktionsleiterin), Sabine Lambert (Stellvertreterin), Stefanie Clingen, Lutz Dörfling, Matthias Feindler, Christian Neyer, Angela Scholl, Gabriele Wolf
 Bildnachweise: Alle Fotos sind, soweit nicht extra gekennzeichnet, von privat.
 Die einzelnen Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Kürzungen sind aus Platzgründen möglich.
 Alle Angaben nach bestem Gewissen, aber ohne Gewähr.

Liebe Leserinnen und Leser,

„**eigentlich sind wir Atheisten**“, verriet mir neulich eine Frau in der Laurentiusbasilika. „Aber in letzter Zeit sind so viele bei uns gestorben. Wenn jemand gestorben ist, zünden wir eine Kerze an – immer in dieser Kirche.“ Sie trug einen Säugling. Der kleine Sohn und der Vater waren auch dabei.

Um solche Brotmomente geht es in der aktuellen Ausgabe von **berg und tal**. In jeder Messe versammeln wir uns um das Brot, teilen es, beten es an. In seiner symbolischen Tiefe ist es nur schwer auszudeuten. Aber eines ist klar: Es nährt uns. Wir alle suchen „das Brot des Lebens“, wie es im Johannesevangelium heißt. Vielleicht nennen wir es anders: Trost, wenn wir liebe Menschen verloren haben, etwas, für das sich zu leben lohnt, Liebe, Freundschaft, Hoffnung, die Gewissheit, in einem guten Ganzen aufgehoben zu sein.

„Ich bin das Brot des Lebens; wer zu mir kommt, wird nie mehr hungern, und wer an mich glaubt, wird nie mehr Durst haben.“ Lassen Sie, wenn Sie mögen, die Schönheit dieser Zusage auf sich wirken. Matthias Feindler erläutert auf den Seiten 12 und 13 die biblische Bedeutung dieses Brotes.

Sie würden gerne mal wieder zum Abendmahl gehen, können aber kein Gluten vertragen? Da hat die katholische Kirche was für Sie. Schauen Sie sich die Hostien-Facts auf Seite 14 an, die Sabine Lambert für Sie zusammengetragen hat. Sie hat sich auch bei Gemeindemitgliedern umgehört, inwiefern sie den Glauben als Lebensnahrung begreifen (Seite 24).

Jesus forderte seine Jünger auf: „Gebt ihr ihnen zu essen.“ In dieser Tradition stehen wir und als Christinnen und Christen müssen wir uns unbedingt daran messen lassen, ob und wie wir Hunger stillen und Not lindern. Pfarrer Bruno Kurth und sein evangelischer Amtskollege Ulrich Christenn stellen auf den Seiten 10 und 11 vor, wie das praktisch aussieht.

Ein Heft über Brot ohne Bäcker wäre geschmacklos. Deshalb haben Stefanie Clingen und ich drei der wenigen verbliebenen backenden Betriebe hier in Wuppertal besucht (Seite 4 bis 8). Dabei haben wir eine leidenschaftliche Bäckerin sowie zwei nicht weniger engagierte Bäcker kennengelernt. Lesen Sie, was ihnen zu schaffen macht und wie sie mit kreativen Ideen die Zukunft ihrer Unternehmen sichern.

Das gesamte Team wünscht Ihnen schöne Sommermonate und viele große und kleine Brotmomente.



Astrid Schau

Wo im Tal noch gebacken wird

Von 9.607 im Vorjahr ist die Zahl der Bäckereibetriebe Ende 2023 auf 9.242 gesunken, gibt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks an. Das ist ein Rückgang um knapp vier Prozent. Die Branche erwirtschaftete einen Gesamtumsatz von 17,55 Mrd. Euro und beschäftigte rund 235.000 Menschen.

Die Bäcker-Innung Solingen-Wuppertal zählt sieben Mitglieder. Fünf Betriebe sind in Wuppertal ansässig. Wir haben drei von ihnen besucht. Dabei haben wir unterschiedliche Konzepte und vor allem sehr unterschiedliche Menschen kennengelernt.

Begleiten Sie uns in die Backstuben und erfahren Sie, welche Herausforderungen mit der Herstellung unseres täglichen Brots verbunden sind. Lesen Sie auch, weshalb Detlef Myska, Martina Hellmann und Dirk Polick sich mit Leib und Seele dem Brot verschrieben haben.



Stefanie Clingen (links) und Astrid Schau (rechts, Text)





© Anke Haaser

Martina Hellmann – die Genießerin

Ein kleines Regal mit Brotbackbüchern täuscht über die zentrale Erkenntnis dieses Nachmittags in der Bäckerei Analog hinweg: Brotbacken ist wahnsinnig kompliziert und lässt sich nicht mal eben so nachschlagen. Mit ihrem über viele Jahre erworbenen Wissen macht Bäckermeisterin Martina Hellmann sehr gutes Brot mit Namen wie Basilinchen, Lupi oder Öhmchen. Zu vielen Namen gibt es eine Geschichte, die Sie auf der Website nachlesen können. Ohnehin lohnt es sich vor dem Einkauf in ihrem Laden gleich am Anfang der Friedrich-Ebert-Straße, ins Internet zu schauen, denn Martina Hellmann verkauft an jedem Wochentag andere Brotsorten. „Ich muss am Montag wissen, wie viel ich am Donnerstag backen will.“ Anders als ihre Kollegen backt sie nicht nachts, sondern am frühen Morgen, wochentags um sieben, am Samstag um sechs. Für ihre Kolleginnen und Kollegen im Verkauf bedeutet das: sehr humane Arbeitszeiten.

Fruchtaromen und wohltemperierter Teig

Im Kleinen lebt Martina Hellmann ein Konzept, das das Arbeiten in einer Bäckerei attraktiver machen könnte. Das Grundprinzip: „Ich lasse weg und ich lasse stehen.“ Also wenig Zutaten, viel Zeit, ein guter

>



© Anke Haaser



> Plan und digitale Unterstützung. Herkömmliche Hefe setzt sie so gut wie gar nicht ein. Stattdessen zieht sie Fruchtheife auf Biotrockenfrüchten, weil diese das Brot bekömmlicher macht. In einem speziellen Kühlraum entsteht die Fruchtheife, wobei Rosine, Aprikose und weitere Träger ihre eigenen Aromen verströmen. Drei bis sechs Vorstufen haben ihre Brote. Bei exakt der richtigen Temperatur entwickeln sich Teige in allen möglichen Zuständen. „Hier passiert alles im Schneckentempo.“ Wenn die Bäckerin morgens in die Backstube kommt, hat der Teig bereits die perfekte Temperatur, um gebacken zu werden. Das steuert sie digital. Steht sie im Stau oder kommt sonst etwas dazwischen, passt sich die Kältekurve ihrer Kühl- und Gärtechnik automatisch an. Sind die Brote im Ofen, widmet sie sich den Teigen für den nächsten Tag. Zum Schluss kommen die Vorstufen für den übernächsten Tag dran.

Bis heute verbringt Martina Hellmann die andere Hälfte ihres Tages in ihrer eigenen Immobilienfirma. Dabei verwaltet sie Immobilien so, wie sie Brot backt: Sie legt größten Wert auf Qualität. Als Verwalterin liegt ihr der Werterhalt der Immobilien am Herzen. „Das Wachstumsgen trage ich nicht in mir“, sagt sie mit Blick auf beide Unternehmen. Viel mitbekommen hat sie hingegen vom „Ich beiß mich durch“-Gen. Als sie ihre Leidenschaft, das Brotbacken, zu ihrem zweiten, heute und noch über Jahre querfinanzierten Beruf machen wollte, stieß sie auf zahlreiche Hindernisse (siehe Hör Tipp). Schließlich wandte sie sich an Dirk Polick, Obermeister der hiesigen Bäckerinnung (Seite 6). Er bot der damals 42-Jährigen eine Ausbildung in Teilzeit an, wofür sie ihm bis heute dankbar ist. Für die Alleinerziehende folgten Jahre mit vier Stunden Schlaf und wenig Zeit für Familie und Freunde. Hat es sich gelohnt? Martina Hellmann steht strahlend in ihrer Backstube. „Fühlen Sie mal den Unterschied zwischen diesen beiden Mehlsorten.“ Sie öffnet eine Dose mit getrockneten Blüten. „Duften die nicht wunderbar?“ Ja, sie duften wunderbar.

Die ganze Geschichte

Martina Hellmann im Gespräch mit dem Brotenthusiasten Lutz Geißler.

Über den verkürzten Link oder den nebenstehenden QR-Code gelangen Sie zur Geschichte:
<https://bit.ly/3QMzOZY>



Dirk Polick – der Menschenfreund



© Daniel Rüsseler

In der Backstube steht Dirk Polick schon lange nicht mehr. Zum einen, weil er seinem Produktionsleiter nicht reinreden will, zum anderen aber, weil er ein Unternehmen mit 180 Mitarbeitenden zu führen hat. Bis 2013 trug das Familienunternehmen den Namen „Cronenberger Backhaus“. Nach dessen Insolvenz übernahm der Obermeister der Bäckerinnung Solingen-Wuppertal das Geschäft und wagte einen Neuanfang. Aus den damals acht Filialen sind heute elf geworden – ein moderates Wachstum. „Wir könnten deutlich stärker expandieren“, sagt Dirk Polick, „aber wir optimieren unsere Standorte lieber“.

Gebacken wird direkt an der Nordbahntrasse. Mussten anfangs sechs Kolleginnen und Kollegen bereits ab Mitternacht in der Backstube stehen, sind es heute noch vier. Dirk Polick: „Kühltechnik, Organisation – wir stellen alles fast wöchentlich auf den Prüfstand und denken unsere Abläufe quer, hoch und runter, um die Nachtarbeit zu vermindern.“ Die Unternehmensleitung schraubt an den Startzeiten, denkt über Monatsschichten nach und gibt ordentlich Gas, um Auszubildende und neue Mitarbeitende zu begeistern. Das Team von Polick's Backstube trifft man in Schulen und an der Junior Uni, auf Instagram oder beim Jobbrunch, zu dem die Bäckerei neuerdings einlädt.

Geteilte Verantwortung

Anders als viele andere Bäckermeister hat Dirk Polick Nachfolger gefunden: Seine Kinder Svenja und Tim sind bereits ins Unternehmen eingestiegen. Die Verantwortung für den Betrieb ist allerdings auf viel

mehr Schultern verteilt. Der Bäckermeister freut sich, dass „gestandene Frauen und Männer“ die Filialen leiten. Gemeinsam mit einer Stellvertretung führen sie Teams aus vier, sechs, aber auch zwanzig Mitarbeitenden. Zwölf Menschen mit Handicap gehören zur Backstuben-Familie – beruflich und privat eine Bereicherung für beide Seiten, findet der Chef.

Große Stücke hält er auf eine Kollegin mit einer Sprachstörung und einer körperlichen Behinderung. Anfangs hielt sie sich sehr im Hintergrund. Heute steht sie auch gerne hinter der Theke. In Polick's Backstube haben Menschen mit einem „viel größeren Rucksack“, so der Chef, ebenso wie alle anderen Mitarbeitenden Raum, sich zu entwickeln. Von allen verlangt er, Verantwortung für sich zu übernehmen, und erkennt häufig Fähigkeiten in anderen, die ihnen selbst nicht bewusst sind. „Ich habe Vertrauen und bekomme viel zurück.“

Brötchen kaufen im Schlafanzug

„Sag mir was dazu. Gib mir zu denken“: Der Innungsmeister lässt sich sowohl von seiner Belegschaft als auch von Branchenkollegen inspirieren. Mit elf Betrieben ähnlicher Größe aus Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz tauscht er sich regelmäßig aus. Rund 13.000 Betriebe haben im vergangenen Jahr geschlossen, unter anderem auch, weil sie zu unbeweglich sind. „Wir müssen uns mit sehr vielen Themen beschäftigen“, weiß Dirk Polick – bis hin zu den Möbeln in den Filialen. Sitzen die Gäste bequem, bleiben sie länger und kommen häufiger. „Wir müssen in den Grundsortimenten akzeptiert werden, aber wir müssen auch Reize setzen, uns etwas Besonderes einfallen lassen.“ Herumgesprachen hat sich beispielsweise der Pyjamatag im Februar. Da gibt es Gratisbrötchen – allerdings nur für diejenigen, die sich in Schlafanzug oder Nachthemd in die Filiale trauen.





Detlef Myska – der Vollkornpionier

„Aufzug oder Treppe?“ An der Aue 14/16 dreht sich vom Keller bis zum Dach alles ums Backen und die Backwaren:

Im Keller wird gemahlen. Der großzügige, ebenerdige Verkaufsraum ist bekannt. Dahinter liegt die Backstube. Das Café mit Terrasse im Obergeschoss soll folgen. Auf den Dächern werden z. B. Saaten angebaut, die dem Brot besondere Würze geben.

Detlef Myska reibt den Stoff seines Hosenbeins zwischen den Fingern. Ein Modell ganz nach seinem Geschmack. Er bevorzugt „gute Sachen, die lange leben“. So hat er auch seinen Betrieb eingerichtet: sehr effiziente Kälteanlagen, nachhaltige Thermoöltechnik für die Öfen mit Wärmerückgewinnung, ein großes Akustik-Deckensegel für gepflegte Unterhaltungen im Café. Geheizt wird mit Abwärme. Dabei entsteht beim Backen so viel Hitze, dass Detlef Myska bei Bedarf im Winter damit auch locker den Parkplatz von Schnee und Eis befreien kann. Ihm schwebt ein ökologisches Gesamtkonzept vor. Auch wenn immer noch einiges zu tun bleibt, ist er überzeugt: „Es wird richtig gut.“

Blick in die Backstube

Am frühen Nachmittag strahlt der Ofen noch viel Wärme ab, obwohl er schon seit Stunden ausgeschaltet ist. Sauerteige blubbern und reifen vor sich hin. Es duftet verheißungsvoll – guter Vorzeig für gute Vollkornbrote, Brötchen und Gebäck. Die Backstube sieht sehr aufgeräumt aus. Es gibt kaum Mehlvorräte, da das Korn täglich frisch gemahlen wird. Alle Brote und Brötchen werden an zwei blitzblanken Holztischen geformt. Der Bäckermeister zeigt, wie das geht. Die Bewegungen sind ihm in Fleisch und Blut übergegangen.

Von einem kleinen Büro in der Backstube überblickt der Chef die gesamte Produktion. Auf dem PC sind die Rezepte gespeichert, die per elektronischer Steuerung das Backprogramm des jeweiligen Tages vorgeben. Hier gehen auch die Bestellungen der fünf Filialen ein. Detlef Myska kalkuliert präzise und mit der Erfahrung eines langen Bäckerlebens. „Wir haben eine sehr geringe Retourenquote.“ Elf, zwölf Leute stehen nachts in der Backstube. Insgesamt beschäftigt die Bäckerei zwischen 40 und 50 Menschen, einige auch in Teilzeit.

120 backende Betriebe

Als Detlef Myska 1976 seine Lehre begann, um die elterliche Bäckerei zu übernehmen, gab es in Wuppertal noch 120 backende Betriebe. Heute kann man sie an einer Hand abzählen. Aus Sicht des Vollkornbäckers befand sich das Bäckerhandwerk schon damals in einer massiven Qualitätskrise. Backmischungen sollten die Arbeit erleichtern und Zeit sparen. „Ich lerne nicht Bäcker, um Tüten aufzureißen“, sagt er. „Sauerteige – das macht mehr Arbeit und kann auch mal daneben gehen. Aber ich wollte immer schon handwerklich echt und ehrlich backen – mit Zeit fürs Produkt und vernünftigen Zutaten.“ In der Backstube steht er leider zu selten. Die Arbeitstage sind dennoch sehr lang. An Bäckern fehlt es ihm gerade nicht. Wohl aber an Verkaufsmitarbeitern. Schließlich müssen die Kolleginnen und Kollegen teils ab fünf Uhr backen, um pünktlich um sechs die Läden aufzusperren.

Brot ist ein tolles Lebensmittel. Universell, vielfältig, lecker! Das Grundnahrungsmittel schlechthin. Vollwertig kann es sein, ökologisch und gut für die Umwelt. Erst recht, wenn es bio ist. Verkaufen im netten Team, ist eine anspruchsvolle, erfüllende Tätigkeit. Allerdings machen uns die unattraktiven Arbeitszeiten zu schaffen. Sollen wir deshalb alle erst um acht oder zehn aufmachen? Mindestens Sonntag und Montag frei? Wir haben nun unsere Öffnungszeiten gekürzt.“



Brot – Wissenswertes rund um ein Lebensmittel

Ursprünglich stammt das Brot aus Ägypten

Das erste Brot in Fladenform, das dem von heute gleicht, backten die alten Ägypter vor 6.000 Jahren am Nil. Deren Spitzname war nicht ohne Grund „Brotesser“. Sie bauten die ersten Bäckereien und tüftelten an neuartigen Öfen. Ein vergessener Klumpen Teig brachte dann den Durchbruch: Der Sauerteig wurde entdeckt.

Wo wurde das älteste Brot der Welt gefunden?

Archäolog:innen haben im Nordosten Jordaniens verkohlte Spuren von 14.400 Jahre alten, brotähnlichen Lebensmitteln gefunden – erstaunlicherweise, bevor Menschen anfangen, Ackerbau zu betreiben. Grundbestandteile waren die Pflanzen Einkorn und Strandbinse.

Brotgaben und Brotopfer

Von Ägypten aus gelangte das Brot über Griechenland und das Römische Reich nach Europa. Es wurden Heerführer und Könige mit Brotgaben bis in den Tod geehrt. Ebenso spielten und spielen heute noch Brotopfer in vielen Kulturen eine wichtige Rolle.

Was ist ein Hungerbrot?

Als Hungerbrot wird ein in Notzeiten gebackenes Brot bezeichnet. Teils wurde das knappe Mehl gestreckt, teils die Größe des Brotlaibs verringert, so dass man zum früheren Preis eines Brotes nur noch eine Art Semmel erhielt. Am besten ist das Phänomen aus dem „Jahr ohne Sommer“ dokumentiert, aber nicht darauf beschränkt (Hungerkrise 1816/1817). Als Hauptursache wird heute der Ausbruch des indonesischen Vulkans Tambora im April

1815 angesehen, der als deutlich stärker eingestuft wird als die Ausbrüche des Vesuvs im Jahr 79 n. Chr. und des Krakatau 1883. Auslöser der Hungersnot war das nasskalte Wetter. Die Getreide- und Hackfruchternte ging bis auf ein Drittel zurück. In weiten Teilen Bayerns stiegen die Getreidepreise dabei schnell auf das Dreifache.

Pro-Kopf-Absatz im Markt für Brot und Backwaren weltweit nach Ländern 2022

Vergleicht man 44 ausgewählte Regionen bezüglich des durchschnittlichen Volumens pro Kopf in dem Segment ‚Brot & Getreideprodukte‘, so zeigt sich, dass die Rangliste von den Philippinen mit 242,79 Kilogramm angeführt wird, gefolgt von Südkorea (209,64 kg). Der letzte Platz der Rangliste wird von Argentinien belegt (44,93 kg), wobei eine Differenz von 197,86 Kilogramm zu den Philippinen zu verzeichnen ist. Als erstes europäisches Land finden sich die Niederlande (201,97 kg/Platz 3) vor Tschechien (149,44 kg/Platz 4) und Deutschland (104,64 kg/Platz 16). (Quelle: Veröffentlicht von Statista Research Department am 13.02.2024)

Warum ist Brot so wichtig für uns?

Von den geschätzt circa 3.200 verschiedenen deutschen Brotsorten sind 2.944 (Stand 1. Juni 2022) anerkannt worden. Brot liefert eine Reihe lebensnotwendiger Nähr- und Ballaststoffe. Besonders Vollkornbrote enthalten noch fast alle Inhaltsstoffe aus dem Getreidekorn, vor allem: Kohlenhydrate in Form von Stärke – eine ideale Energiequelle. Außerdem ist das Getreidekorn einer unserer wichtigsten Ballaststofflieferanten.

Lutz Dörfling



INSTRUMENTE LADACH
KLAVIERE UND PFEIFENORGELN

KLAVIER KAPUTT?

- STIMMUNGEN UND REPARATUREN
- AN- UND VERKAUF
- DAUERAUSSTELLUNG (TRINITATISKIRCHE)
- MIETKLAVIERE AB 20 EUR

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.
ARRENBERGER STR. 10
42117 WUPPERTAL

TELEFON 0202.435174
EMAIL INFO@LADACH.DE
INTERNET WWW.LADACH.DE



„Gebt ihr ihnen zu essen!“

Über *Brot für die Welt* und das *Laurentiusbrot*

Für Martin Luther ist Brot „alles, was nottut für Leib und Leben“. Jesus fordert uns auf: „Gebt ihr ihnen zu essen.“ Sowohl „Brot für die Welt“ als auch unsere Aktion „Laurentiusbrot“ wollen in diesem Sinne nähren. Der Wuppertaler Pfarrer Ulrich Christenn ist Referent für das evangelische Hilfswerk. Pfarrer Bruno Kurth stellt das Laurentiusbrot vor.

Das tägliche Brot

Ulrich Christenn: Berichte von Hungernden in der Welt weckten Ende der 1950er bei vielen Deutschen den Wunsch zu helfen, auch weil sie selbst in der Nachkriegszeit Hilfe erfahren hatten. In der evangelischen Kirche entstand die Idee, eine Sammelaktion zu starten, die ursprünglich „Lazarus vor Europas Tür“ heißen sollte. Weil aber im Spendenaufruf die Menschen aufgefordert wurden, über den eigenen Tellerrand zu blicken lag der Name „Brot für die Welt“ näher. „Menschen hungern nach Brot! Wer darüber hinwegzusehen versucht, versündigt sich“, hieß es damals. Der Begriff „Brot“ ist dabei in Anspielung auf die Bitte nach dem täglichen Brot im Vaterunser zu verstehen als „alles, was nottut für Leib und Leben“, wie es Martin Luther formuliert.

Bruno Kurth: Brot stillt unseren Hunger. Im christlichen Glauben hat es eine neue Bedeutung erhalten, die in seinem Wesen als lebensnotwendiger Nahrung gründet. Denn Jesus nahm beim Abendmahl mit den Jüngern vor seinem Tod das Brot und gab ihm diesen Sinn: „Das ist mein Leib“, will sagen „mein Leben, meine Liebe für Euch“. Seit seiner Auferstehung versammeln sich Christen zur Feier des „Brotbrechens“, auch „Eucharistie“ genannt: Die Gläubigen empfangen das Brot in Form der geweihten Hostie als „Speise für die Seele“. Wir feiern „Kommunion“, Gemeinschaft mit Jesus Christus. Nun hat Jesus nicht nur das Abendmahl gefeiert, er hatte auch Mitleid mit den hungernden Menschen und speiste sie.

Heute geben

Ulrich Christenn: Von Anfang an galten drei Prinzipien: Brot für die Welt

1. *unterstützt alle Menschen, die arm und ausgegrenzt sind, unabhängig von ihrer Religions- oder gar Konfessionszugehörigkeit,*
2. *führt keine eigenen Projekte durch, sondern arbeitet mit Partnerorganisationen zusammen (das sind vor allem einheimische Organisationen aus Kirche und Zivilgesellschaft),*
3. *leistet Hilfe zur Selbsthilfe und befähigt Menschen, ihre Rechte einzufordern.*

Stand anfangs der Kampf gegen den Hunger im Mittelpunkt der Projektarbeit, so kamen bald darauf weitere Themen hinzu, etwa Bildung und Gesundheit, die Wahrung der Menschenrechte oder die Gleichstellung der Geschlechter. Von Beginn an war die Bewusstseinsbildung in Deutschland ein wichtiger Teil der Arbeit. Große Kampagnen machen auf die Ungerechtigkeiten im Welthan-



del aufmerksam. Mit Unterstützung von Brot für die Welt eröffnete 1973 der erste Weltladen und bis heute ist Brot für die Welt gemeinsam mit der Schwesterorganisation Misereor, das Hilfswerk der katholischen Kirche, Gesellschafter des Fair-Handelshauses gepa.

Heute hat Brot für die Welt 580 hauptamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Hilfswerk fördert mehr als 2.000 Projekte in über 90 Ländern. Aktuell gibt es zwei Schwerpunkte: Hilfen für Menschen in den Ländern des Südens, die unter den zunehmenden Folgen des Klimawandels leiden, und Unterstützung von zivilgesellschaftlichen Gruppen, die weltweit immer weniger Handlungsmöglichkeiten haben, weil sie von staatlicher Seite eingeschränkt werden.

Bruno Kurth: „Gebt ihr ihnen zu essen“ (s. Matthäus 14, 16, die Erzählung von der Speisung der Vielen). Mitleid und Hilfe für die Hungernden und Armen durchziehen das Leben Jesu Christi und sein Evangelium. Sie wurden früh Erkennungszeichen der christlichen Gemeinden, so dass dafür bald ein eigenes Amt geschaffen wurde, das des Diakons. Laurentius, der Stadtpatron Wuppertals, war Diakon im Rom des 3. Jahrhunderts. Wegen seines Dienstes für die Armen und wegen seines Martyriums wurde er unter den Christen besonders verehrt. Im Mittelalter entstand am Laurentiustag, dem 10. August, der Brauch des Laurentiusbrotes. Bäcker buken es und verteilten es an die Armen.

Daran knüpften wir in St. Laurentius vor circa zehn Jahren an. Am Laurentiustag verkaufen wir auf dem Laurentiusplatz Biobrot, das uns dankenswerterweise von einem Bäcker gespendet wird. Der Erlös der Aktion kommt einem sozialen Zweck zugute wie zum Beispiel der Flüchtlingshilfe in Wuppertal, den Opfern der Flutkatastrophe, der Ukrainehilfe oder der Caritasarbeit. So teilen wir heute mit denen, die es nötig haben.

Es geht um uns

Ulrich Christenn: Dass „unser tägliches Brot“ aus der ganzen Welt kommt, ist für die meisten eine Selbstverständlichkeit – von Bananen aus der Karibik bis zu Tiefkühl-Brötchen aus Rumänien. Wir können dankbar dafür sein, dass wir mehr als genug Lebensmittel haben. Damit haben wir auch eine Verantwortung für die Folgen des weltweiten Handels: Schäden an Mensch und Umwelt, ausbeuterische Arbeitsbedingungen, Hunger und Fehlernährung. Dagegen kann man ganz praktisch etwas tun: faire, regionale, saisonale, ökologische Produkte konsumieren – zum Beispiel Kaffee oder Schokolade der gepa aus Wuppertal ;-).

Bruno Kurth: Ohne mein Zutun bin ich in Umständen groß geworden, in denen ich selbst nie hungern musste. Meine Eltern haben als junge Menschen in der Kriegszeit wirklichen Hunger erlitten. Sie vermittelten uns, neben dem christlichen Glauben, einen sorgsamen und solidarischen Umgang mit allen Lebensmitteln. Nach meinem Abitur lebte ich ein halbes Jahr im armen Nordosten Brasiliens und erhielt lebensnahen „Anschauungsunterricht“ für Hunger und Armut, aber auch den Kampf dagegen. Den will ich seitdem unterstützen und bin deshalb froh, dass der heilige Laurentius Patron unserer Stadtkirche und der Stadt mit ihren sozialen Herausforderungen ist.



Stadtdchant Bruno Kurth (li.) neben Ulrich Christenn, evangelische Pfarrer
Foto: © Sabine Lambert

Idee und Redaktion: Astrid Schau





Die biblische Dimension

Was der Mensch zum Leben braucht

In der Bibel kommt das Wort „Brot“ in insgesamt 266 Versen vor. Schon dies zeigt, dass dieser Begriff eine grundlegende Bedeutung in der Heiligen Schrift hat. Brot steht im biblischen Zusammenhang zunächst für das Nahrungsmittel selbst, aber darüber hinaus für alles, was der Mensch zum Leben braucht. So heißt es nach der Vertreibung des Menschen aus dem Paradies: „Im Schweiß deines Angesichts wirst du dein Brot essen, bis du zum Erdboden zurückkehrst.“ (Gen 3,19).

Die entscheidende Bedeutung erhält das Brot durch den Exodus, den Auszug der Israeliten aus Ägypten. Zur Erinnerung: Die Israeliten mussten in Ägypten als Sklaven arbeiten, sie klagten Gott ihre Situation und er erhörte ihre Bitten um Befreiung. So beauftragte er Mose damit, die Israeliten aus Ägypten herauszuführen. Die biblischen Autoren schildern dann, dass Gott zehn Plagen schickt, die den Pharao veranlassen sollen, die Israeliten aus seinem Dienst zu entlassen. Erst die letzte Plage, die Tötung aller Erstgeborenen in Ägypten, bewegen den Pharao, den Israeliten die Freiheit zu schenken. Doch schon kurze Zeit später bereut er seine Entscheidung und die Israeliten müssen schnell das Land verlassen, um vor den Truppen des Pharaos zu fliehen, der zu ihrer Verfolgung ansetzt. Wegen dieser kurzen Vorbereitungszeit für ihre Flucht können die Israeliten

nur ungesäuertes Brot backen, um es als Proviant auf ihrer Flucht mitzunehmen. So wird das ungesäuerte Brot für die Juden zum Symbol dafür, dass Gott das Volk Israel aus der Knechtschaft befreit hat. Bis heute feiern sie am Pessachfest (oder Pascha) diese Befreiungstat Gottes: Gott ist der, der für die Menschen da ist, ihre Bitten hört und ihre Freiheit will.

Wenn wir als Christen an jedem Sonntag Abendmahl/ Eucharistie feiern, dann tun wir dies auch mit ungesäuertem Brot. Denn das so genannte „Letzte Abendmahl“, das Jesus mit seinen Jüngern hielt, war auch ein Pessachmahl. Jesus und seine Jünger waren fromme Juden und haben deshalb zum Pessachfest die Befreiung der Israeliten aus der Knechtschaft in Ägypten gefeiert. Für Jesus, seine Jünger sowie alle gläubigen Juden war und ist dabei wichtig, dass der Exodus nicht ein fernes Ereignis ist. Stattdessen findet in der Pessachfeier im Erinnern an die Befreiungstat Gottes eine Vergegenwärtigung des damaligen Geschehens statt. Der Exodus wirkt also in die Gegenwart hinein. Jeder auch heute lebende Jude soll sich an Pessach in das damalige Geschehen hineinversetzen und es so mitvollziehen. Daher wird Gott in der Feier des Pessach gegenwärtig. Für uns als (katholische) Christen gilt das in Bezug auf die Eucharistie / das Abendmahl in ähnlicher Weise: Im Brot wird Jesus Christus gegenwärtig. Durch seinen

BESTATTUNGEN

PAUL HORN

Inh.: Ralph Sondermann

**„Man sollte die Dinge so nehmen,
wie sie kommen. Aber man sollte
dafür sorgen, dass die Dinge so kommen,
wie man sie nehmen möchte!“**

(Curt Goetz)

Vorsorge

eine Sorge weniger

Filiale

(ehemals Bestattungen Vogt)
Gertrudenstraße 19 · 42105 Wuppertal
Telefon: 02 02 / 74 70 139

Stammhaus

Elsternstraße 8 · 42281 Wuppertal
Telefon: 02 02 / 500 631

**Ihre Hilfe im Trauerfall
Tag und Nacht**

Mobil 0172 2158400 · e-mail: horn.bestattungen@t-online.de.



ERD- FEUER- UND
SEE-BESTATTUNGEN



VORSORGE
STERBEGELDVERSICHERUNG



Christliche Bestattungen
Theologische Arbeitsgemeinschaft

Tod und seine Auferstehung sind wir erlöst. Das heißt: So wie Gott im Exodus gezeigt hat, dass er die Freiheit des Volkes Israel will, so ist dies in Jesus Christus für alle Menschen deutlich geworden. Er hat uns von Sünde und Tod befreit. So steht das Brot im biblischen Sinne also für die Gegenwart Gottes und die umfassende Befreiung des Menschen von allen Mächten, die ihn „versklaven“: ungerechte Machtverhältnisse, Sünde und Tod. So gibt es also eine Kontinuität des befreienden Handelns Gottes an den Menschen. Im Symbol des Brotes wird Gott gegenwärtig – im Exodus für die Juden und in Jesus Christus für alle Menschen.

Wenn sich Jesus im Johannesevangelium selbst als das „Brot des Lebens“ (Joh 6,35) bezeichnet, dann ist genau dies gemeint: Durch ihn ist die Leben spendende Kraft Gottes für alle Menschen sichtbar und gegenwärtig geworden.

Und das „tägliche Brot“?

Die Vaterunser-Bitte um das tägliche Brot meinte ursprünglich, dass der Beter um genug zu essen für den jeweiligen Tag bittet. Dies bezog sich zunächst auf Tagelöhner, die sich jeden Tag auf den Marktplätzen der Städte und Dörfer versammelten und auf Arbeitgeber hofften, die sie für diesen einen Tag anstellten und bezahlten (vgl. das Gleichnis von den Arbeitern im Weinberg, Mt 20,1ff, das diese Situation schildert). Nach der Arbeit bekamen sie ihren Lohn ausgezahlt. In der Regel war das ein Denar, womit sie sich und ihre Familie einen Tag lang ernähren konnten.

Im weiteren Sinn meint „Unser tägliches Brot gib uns heute“ die Bitte darum, dass Gott alle lebensnotwendigen Bedürfnisse des Menschen stillen möge.

Manche Orden und andere Gemeinschaften innerhalb der Kirche verstehen das „tägliche Brot“ in einem spirituellen und theologische Sinn. In diesem Zusammenhang hat **berg und tal ein Gespräch mit **René Neuhoff** geführt. Er ist Mitglied im Laienorden „Katholische Templer“.**

b+t: René, wer sind die Templer?

RN: Wir sind ein Laienorden, dessen Mitglieder – in Deutschland und Österreich sind wir derzeit 15 – mit Jesus Christus einen geistigen Weg gehen. Dabei spielen die Tugenden der Ritterlichkeit und der geistige Kampf gegen die Versuchungen des Fleisches die entscheidende Rolle.

b+t: Wie kommt da jetzt der Begriff des täglichen Brotes ins Spiel?

RN: Für uns sind die drei täglichen Gebetszeiten das tägliche Brot. Dabei legen wir Gott alles vor: Bitte, Dank und das Gebet für andere Menschen. So wollen wir unsere Einheit mit Jesus Christus und den Heiligen leben.

b+t: Das Gebet also als das tägliche Brot?

RN: Wichtig ist, dass wir als Templer im Alltag mit Gott leben. Dazu zählen auch die Heilige Messe, die Beichte sowie das Studium der Bibel und des Katechismus.

b+t: Das hört sich sehr traditionell an ...

RN: Ja, für uns sind die traditionellen Formen in der Kirche sehr wichtig, z. B. auch das Choralamt. Unsere Hauptgebete, wie Vaterunser und Ave Maria, sprechen wir auf lateinisch. Zudem verpflichten wir uns, uns dem Lehramt der Kirche unterzuordnen und die Lehren der Kirche zu befolgen.

b+t: René, ich danke dir für dieses Gespräch!

Matthias Feindler

Hochzeiten
Familienfeiern
Betriebsfeiern

Künstler-Service
Messe-Catering
Koch-Shows

Bierwagen
Film-/TV-Catering

»Haus Marianne«



WOHLFÜHLGASTRONOMIE AUF HÖCHSTEM NIVEAU!

Vom Canapé bis zum spektakulären Fingerfood-Kegel, vom warmen oder kalten Buffet bis hin zum exquisiten Menu. In unserem »Haus Marianne«, bieten wir Ihnen Raum für 20 bis 110 Personen, einen Barbereich mit Tanzfläche sowie eine wunderschöne Gartenterrasse.

**Wir machen Ihr Event zu einem einzigartigen Ereignis.
Im Haus Marianne, oder den Räumlichkeiten Ihrer Wahl.**

CHRISTIAN OCHSE
Kohlstraße 117
42109 Wuppertal
Fon: 0202-750263
Mobil: 0177-7448025
Mail: info@ochse-catering.de
www.ochse-catering.de



Ein paar Hostien-Facts

Begriffe und spannende Einblicke

Was bedeutet der Begriff?

Der Name kommt von lat. **hostia**:
Opfertier, Schlachtopfer



Woraus besteht eine Hostie?

Hostien bestehen nur aus
Wasser und Mehl.



Was ist der Unterschied zwischen Hostie und Oblate?

Eine Oblate und eine Hostie haben nur ihre Form gemeinsam. Die Hostie ist in der Regel deutlich kleiner als die Oblate. Hostien sind geschmacksneutral, während Oblaten meist gesüßt sind. Anders als eine herkömmliche Oblate hat die Hostie immer eine sakrale Bedeutung. Der Stellenwert der (Back-)Oblate ist ausschließlich weltlich.



Was passiert, wenn eine Hostie zu Boden fällt?

Wenn eine noch nicht gewandelte Hostie zu Boden fällt – kein Problem. Sollte jedoch eine konsekrierte Hostie, d.h. die Wandlung zum Leib Christi wurde bereits vollzogen, zu Boden fallen, so muss sie mit Respekt behandelt und aufgesammelt werden, bevor man die Stelle mit Wasser säubert. Danach kann der Priester die Hostie reinigen und diese in seinen Mund führen. Ist die Hostie oder der Partikel zerstört oder zu stark verschmutzt, so muss sie aufgesammelt und in den Kelch der Waschung gelegt werden, um sich dort aufzulösen. Danach wird das Wasser an einem bestimmten Punkt im Erdreich „bererdigt“.



Was ist ein Partikel?

Die Hostie, die der Priester zur Wandlung hochhält, ist relativ groß, damit sie aus den Gemeindebänken auch gut zu sehen ist. Sie wird in die Hostienschale gebrochen und mit den kleineren Hostien zum Abendmahl gereicht. Diese heißen Partikel, was auf Deutsch „kleines Teil“ bedeutet. In der Hostienschale sieht man die kleinen Brösel, wenn alle Hostien verteilt wurden, am Boden der Schale. Die werden bei der Reinigung der Gefäße in Flüssigkeit gegeben und trinkend eingenommen.



Gibt es unterschiedlich Arten von Hostien?

Ja, Hostien können z. B. auch aus Dinkelmehl bestehen, es gibt knusprige und weniger knusprige Hostien. Einige sind dicker als andere. Sogenannte Brothostien sind dunkler und dicker gebacken und erinnern an das Paschafest, das Jesus mit seinen Jüngern gefeiert hat.



In welchem Alter geht man zur Erstkommunion?

Hier gab es deutliche historische Veränderungen. Früher erhielten kleine Kinder bereits direkt nach der Taufe ein paar Tropfen Wein als Teilnahme an der Eucharistie. Nach 1200 wurde das Alter allmählich erhöht, bis viele Kinder im Alter zwischen 10 und 14 Jahren erstmals zur Kommunion gingen. Im Jahr 1910 setzte Papst Pius X. das Alter für Erstkommunion und Erstbeichte auf etwa sieben Jahre herab, da zu diesem Zeitpunkt der „Vernunftgebrauch“ einsetzt. **In Deutschland gehen die meisten Kinder im dritten Schuljahr, also im Alter von etwa neun Jahren, zur Erstkommunion.** Wenn jemand später getauft wird, geht er oder sie in der Regel direkt zur Erstkommunion.



Und wenn ich eine Glutenunverträglichkeit habe?

Es ist so, dass Hostien ein Minimum an Weizenmehl enthalten müssen, um als Teil des Abendmahls anerkannt zu werden. Für Menschen mit Glutenunverträglichkeit gibt es jedoch mittlerweile Hostien, die aus Mehl mit sehr wenig Gluten bestehen. Eine Hostie gilt als glutenfrei mit höchstens 20mg Gluten pro kg oder glutenarm mit höchstens 100mg pro kg.



Aber wenn ich nun wirklich gar kein Gluten vertrage?

Die Kongregation für Glaubenslehre hat 2003 entschieden, dass Gläubige, die an Zöliakie leiden und deshalb nicht „unter der Gestalt des Brotes, auch nicht des Brotes mit wenig Gluten“ kommunizieren können, die Kommunion unter der Gestalt des Weines empfangen dürfen.



Text: Sabine Lambert

Quellen: holyart.de, hostien.com, kirche-und-leben.de

BiCK - BiodiversitätsCheck in Kirchengemeinden – auch bei uns!

Vor einigen Monaten besuchte uns der neue Schulleiter der Erzbischöflichen Tagesschule Dönberg, Dr. Burkhard Langensiepen, in unserer Ortsausschusssitzung in St. Maria Hilf. Von ihm kam der Impuls, das BiCK-Projekt auch in unserer Gemeinde in Kooperation mit der Schule umzusetzen.

Das Projekt unterstützt die Gemeinden im Erzbistum Köln, Maßnahmen zum Erhalt der biologischen Vielfalt umzusetzen. Die Idee hat uns alle angesprochen und wir wollen gemeinsam lernen und ausprobieren, wie es gut gelingen kann, unsere Verantwortung für den Erhalt der Schöpfung in die Tat umzusetzen.

Hierfür erfahren wir professionelle Beratung, wie wir Biodiversität auf unseren Flächen um die Kirche herum mit vielen kleinen Maßnahmen erreichen können. Bei der Begehung des Geländes sind schon viele Ideen aufgekommen, zum Beispiel Nistkästen, Insektenhotels, Hochbeete oder ein insektenfreundlicher Kräuter- und Gemüsegarten.

Wir laden SIE herzlich ein, gemeinsam als Gemeinde unsere Kirche ein bisschen grüner zu gestalten.

Giulia und Tilman König, Anne Zuber

Kontakt:

OA.St.Maria.Hilf@herz-jesu-wuppertal.org

BESTATTUNGSKULTUR
MEMORIA®

Erd-, Feuer-, Naturbestattungen

Photocase/Heigl

Rufbereitschaft Tag und Nacht
Telefon 0202 - 449 07 26
Weststraße 41, 42119 Wuppertal
www.bestattungskultur-memoria.de



Kirchen A-B-C

Mönchtum

Nachdem die Kirche unter dem römischen Kaiser Konstantin und seinen Nachfolgern zu einer Staatskirche geworden war, ging der eigentliche Bezug zur Botschaft Jesu (einfaches Leben, Christsein als Dienst am Nächsten) in vielen Teilen der Kirche verloren. Machtinteressen der Päpste und Bischöfe spielten oft eine vorherrschende Rolle. Als Gegengewicht dazu entwickelte sich das Mönchtum. Erste Anfänge gab es schon im 3. Jahrhundert im Osten des Römischen Reiches; im Jahr 529 gründete dann Benedikt in der Nähe von Neapel das Kloster Montecassino und begründete den Orden der Benediktiner. Sein Ziel war die Besinnung auf ein Leben in Gehorsam, Demut und Liebe mit dem Leitspruch „Bete und Arbeite“ (lat.: ora et labora). Dem Kloster stand und steht ein Abt vor, der zwar alle anstehenden Vorhaben in der Versammlung der Mönche bespricht, letztlich aber allein darüber entscheidet. Er hat quasi die väterliche Fürsorge für die Mönche, die in ihrer Gemeinschaft wie in einer Familie zusammenleben sollen. Als später die Kirche und v.a. das Papsttum immer mehr zu einer Machtinstitution wurde, gründeten sich weitere Orden, die die Kirche durch ihr Leben und Vorbild an die Botschaft Jesu erinnern wollten. So begründete z. B. Franz von Assisi die Franziskaner (und Klara die Franziskanerinnen) und Dominikus die Dominikaner; beide Orden fühlten und fühlen sich der Armut und der Seelsorge verpflichtet. So ist das Mönchtum ein mahnendes Vorbild für das, was für die Kirche wesentlich sein sollte.

Nicäa

Im Jahr 325 fand das Konzil (= Bischofsversammlung) von Nicäa statt, an dem etwa 220 Bischöfe teilnahmen. Der römische Kaiser Konstantin hatte es einberufen, um eine theologische Streitfrage zu klären. Der Priester Arius aus Alexandrien hatte öffentlich die Frage nach dem Verhältnis von Gott und Jesus gestellt. Für ihn war klar, dass es nur einen Gott und Vater geben und folglich Jesus nicht Gott sein könne. Dieser „Arianismus“ hatte im damaligen Römischen Reich viele Anhänger, so dass Konstantin eine Glaubensentscheidung herbeiführen wollte: Ist Jesus Christus ebenso göttlich wie Gott, der Vater? Das Konzil von Nicäa beantwortete diese Frage, indem es das heute immer noch gültige Glaubensbekenntnis formulierte, das in der katholischen Kirche als „Großes Glaubensbekenntnis“ bekannt ist. Darin heißt es: „Wir glauben an ... Jesus Christus, ...wahrer Gott vom wahren Gott, gezeugt, nicht geschaffen, eines Wesens mit dem Vater.“ Konstantin hatte eigentlich an Glaubensfragen wenig Interesse, doch wollte er durch diese Entscheidung Frieden in seinem Reich, das durch Glaubensfragen zunehmend gespalten war. Der Frieden hielt jedoch nicht lange.. Arius wurde zwar in die Verbannung geschickt, doch seine Ansichten blieben - wie andere Glaubensfragen - noch jahrhunderte lang Streitpunkte unter den Christen.

Orthodoxe Kirche

Die orthodoxe Kirche ist wie die katholische und die evangelische Kirche eine Teilkirche innerhalb des Christentums. Der Begriff „orthodox“ bedeutet „rechtgläubig“ und bezieht sich darauf, dass die orthodoxen Christen nur die Beschlüsse der Konzile zwischen 325 und 787 als verbindlich ansehen. Danach gab es Auseinandersetzungen in unterschiedlichen Glaubensfragen, aber v.a. um eine später in das Glaubensbekenntnis von Nicäa eingefügte Formulierung über den Heiligen Geist: „... der vom Vater und dem Sohn (lat.: „filioque“) ausgeht.“ Den Zusatz „filioque“ lehnten die Orthodoxen ab; sie sahen darin eine Verfälschung der ursprünglichen Glaubenslehre. Daher trennten sie sich im Jahr 1054 endgültig von der übrigen Kirche. Allerdings hatte die Kirchenspaltung zwischen der orthodoxen Kirche des Ostens, die ihren Sitz in Konstantinopel (heute Istanbul) hatte, und der römischen Papstkirche auch politische Ursachen. So wurde die politische Verbindung des Papstes mit dem Frankenreich, die im Jahr 800 zur Krönung Karls des Großen führte, von den Orthodoxen nie akzeptiert. Auch die damit verbundene Vorrangstellung des Papstes für die Weltkirche lehnen sie bis heute ab. In der orthodoxen Kirche sind die einzelnen Bischöfe kollegial organisiert, der „Patriarch“ als Vorsteher der Bischöfe ist nur Erster unter Gleichen, der die Kirche nach außen vertritt. Im Mittelpunkt der orthodoxen Spiritualität steht die Liturgie, die größtenteils gesungen wird. Hier spielen viele Symbole und vor allem Ikonen, eine große Rolle.

Matthias Feindler

Krankenhaus St. Josef 
Eine Einrichtung der Stiftung der Cellitinnen zur hl. Maria



Wenn es schnell gehen muß: Ihre zentrale Notfallaufnahme im Kapellchen

Um den Wuppertaler Bürgern eine bestmögliche Versorgung zu bieten, wurde das Krankenhaus St. Josef zu einem modernen Akuthaus ausgebaut. Das heißt bei uns sind jetzt auch Notfall-Patienten in besten Händen. Unser chirurgisches und internistisches Versorgungsangebot haben wir zu diesem Zweck um eine Unfall- und Allgemeinchirurgie sowie eine Lungenheilkunde und Gastroenterologie für Sie erweitert.

Die neue hochmoderne Zentrale Notaufnahme im Kapellchen stellt die medizinische Versorgung von akut erkrankten oder verletzten Patienten rund um die Uhr sicher.

Weitere Infos unter www.krankenhaus-st-josef-wuppertal.de.
Besuchen Sie uns auch auf Facebook unter fb.me/StJosefWuppertal.

Cellitinnen 
Der Mensch in guten Händen

Hilfe
rund um
die Uhr!

Schüler kochen für Schüler

Soziale Kompetenz an der St. Laurentius-Schule

Fünf Schüler und zwei Schülerinnen treffe ich bei meinem Besuch in der Küche der St. Laurentius-Schule in Elberfeld. Die Schüler sind aus den Stufen 9 und 10 ausgesucht worden, um mittwochs für die Mitschüler der 5. und 6. Klassen ein Zwei-Gänge-Menü zu kochen und in der „Snackbar“ auszugeben. Am Mittwoch vor den Osterferien haben sich 55 Personen angemeldet: Schüler, die Förderunterricht haben, Lehrer und Ehrenamtliche.

Das Kochen findet im Rahmen des Wahl-Pflicht-Unterrichts (WPU) statt, der benotet wird. Das Fach „Hauswirtschaft“ gehört seit Bestehen der Hauptschule (Ende der 60er-Jahre) zum Fächerkanon und ist Teil der „Arbeitslehre“. Ein Schüler kommt jedes Mal freiwillig. Er hat mittwochs in der 5. und 6. Stunde keinen Unterricht und kocht gerne für die jüngeren Mitschüler, auch wenn er keine Note bekommt. Betreut werden die „Köche und Köchinnen“ von zwei Hauswirtschaftslehrerinnen.

An meinem Besuchstag gibt es Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Paprika und Nudeln, als Nachtsch Blätterteig mit Nutella. Die Lebensmittel werden von einer der beiden Lehrerinnen am Vortag eingekauft und in die Schule gebracht. In jeder der vier „Kochkojen“ bereiten die Schüler, soweit möglich, einen anderen Teil des Menüs zu:

- Paprika waschen und kleinschneiden,
- Zwiebeln häuten und auch kleinschneiden,
- Putenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und anbraten,
- Rahmsoße herstellen,
- Nudeln kochen (wegen der großen Menge auf mehreren Herden),
- Nachtsch.

Währenddessen richtet ein Schüler den Speiseraum her. Die sechs Tische werden einzeln gestellt und mit fünf Stühlen bestückt. Geschirr und Besteck stellt er an die Essensausgabe. Bis 13:20 Uhr muss das Essen fertig sein. Dann kommen die Gäste, die pro Gericht 2,50 Euro bezahlen. Da immer nur 30 Personen gleichzeitig essen können, wird in zwei Schichten gegessen.

Nach dem Essen wird das zurückgebrachte Geschirr gespült (zwei Spülmaschinen) bzw. per Hand gereinigt. Auch müssen die Küche und der Speiseraum aufgeräumt und gefegt werden. Diese Aufräumarbeiten machen die Schüler außerhalb ihrer Unterrichtszeit, denn nur die 5. und 6. Stufe hat Nachmittagsunterricht. Beim Aufräumen betreut sie die Lehrerin, die nicht eingekauft hat.

Vor dem Ansturm der 55 hungrigen Gäste verlasse ich den Küchenbereich, da es voll wird.

Ich habe den Eindruck, dass die Köche und Köchinnen ihre Arbeit mit Freude und Begeisterung machen, obwohl sie Zeit außerhalb des Unterrichts investieren. Ein Schüler fasst das in dem Satz zusammen: „Ich mache das gerne, weil es mir Spaß macht und andere auch etwas davon haben.“ Dem ist nichts hinzuzufügen!

Angela Scholl



Die Brotbitte

Das Vaterunser verbindet als Gebet Jesu alle christlichen Konfessionen. Im Neuen Testament berichten Matthäus und Lukas, wie die Jünger zu Jesus kommen und ihn bitten, sie beten zu lehren. Tatsächlich weisen deren Versionen Differenzen im Wortlaut, weniger im Inhalt auf. Was mündlich von Mund zu Ohr und mehrere Stationen weitergegeben wird, kann sich mit jeder Station leicht verändern. Zum anderen haben Matthäus und Lukas unterschiedliche Gemeinden vor Augen. Matthäus schreibt für eine judenchristliche, Lukas für eine heidenchristliche Gemeinde. Das hat Auswirkungen vor allem für die Brotbitte. Die heißt nämlich bei Matthäus: „Gib uns heute das Brot, das wir brauchen“ (Mt 6,11), während Lukas überliefert: „Gib uns täglich das Brot, das wir brauchen“ (Lk 11,3). Ein kleiner, feiner Unterschied. Die jüdische Denkweise ist sehr gegenwärtig. Das Hebräisch kennt die klassischen Tempora Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft nicht in der uns bekannten Weise. „Heute“ ist deshalb immer. Heute ist heute, morgen ist ein neues Heute. Die matthäische Brotbitte entspricht diesem Vertrauen in einen stets gegenwärtigen Gott, der für seine Kinder sorgt. Lukas schreibt für griechisch sprechende Menschen. Das Altgriechische kennt – wie auch unsere Sprache – die Unterscheidung der Tempora. Diese Unterscheidung bringt mit sich, dass heute eben heute und morgen morgen ist. Deshalb muss Lukas, um dieselbe Intention wie Matthäus zu treffen, von der täglichen Gabe des Brotes sprechen. In „unserem“ Vaterunser verschmelzen beide Varianten, so dass wir beten: „Unser tägliches Brot gib uns heute“.

Im Vaterunser Jesu wird um das notwendige Brot, eben das, was wir brauchen, gebeten – nicht mehr und nicht weniger: Gott gibt uns heute das, was er uns täglich gibt. Aber was genau gibt Gott? Sooft wir dieses Gebet sprechen, so wenig fällt Brot vom Himmel ...

Das liegt am Brot selbst. Brot spielt in der tatkräftigen Verkündigung Jesu immer wieder eine Rolle. Da wird aber nicht nur Brot geteilt. Bevor es geteilt wird, spricht Jesus ein lobpreisendes Dankgebet, das im Judentum bis heute verbreitet ist. An dieses Gebet lehnt sich auch ein Begleitgebet bei der Gabenbereitung an, das der Priester in der Eucharistiefeier spricht – meist leider leise, weil die Orgel spielt oder die Gemeinde singt. Wenn es dort still ist, betet der Priester laut: „Gepriesen bist du, Herr, unser Gott, Schöpfer der Welt. Du schenkst uns das Brot, die Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit. Wir bringen dieses Brot vor dein Angesicht, damit es uns das Brot des Lebens werde. Gepriesen bist du Herr, unser Gott, Schöpfer der Welt.“

Brot – Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit. Im Brot muss beides zusammenkommen: göttliche Gabe (Frucht der Erde) und menschliches Zutun. Nur dann kann Brot entstehen. Daran erinnert uns die Brotbitte: Der Wille Gottes kann nur geschehen, wenn wir Menschen mit dem, was Gott gibt, auf dieser Erde arbeiten. Wir können nicht ohne Gott handeln und Gott handelt nie ohne uns.

*Dr. Werner Kleine,
Pastoralreferent in der Citykirche*

Nichts für Singles

Wissen Sie, was die deutsche Brotkultur, die Zubereitung und Anwendung von traditionellem Kalkmörtel und Poetry-Slam miteinander gemeinsam haben? Es handelt sich bei allen drei um Kulturformen, die es auf die Liste des immateriellen Kulturerbes in Deutschland geschafft haben. Die Deutschen und ihr Brot... Für viele ist es angeblich das, was sie am meisten vermissen, wenn sie eine Zeit lang im Ausland leben müssen. Theoretisch gibt es in unserem Land eine unüberschaubare Auswahl an Brot der verschiedensten Sorten und Zusammensetzungen. Es ist – nicht nur bei uns – ein absolutes Grundnahrungsmittel. Im Jahr 2022 haben von 1.000 Haushalten 977 Brot gekauft.

Als alleinstehender Mann habe ich zum Brot eine schwierige Beziehung. Das Brot, das ich im Supermarkt kaufe, in der Regel Paderborner Landbrot, kommt in einer kleinen Plastikverpackung. Der Drahtbügel, der sie schließt, gibt das Mindesthaltbarkeitsdatum an. Selten gelingt es mir, das Brot in den wenigen Tagen zu essen, ehe es abläuft. Natürlich kann man Brot auch noch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum essen. Aber meistens wird es bei mir schon vorher sehr trocken und schmeckt nicht mehr oder beginnt zu schimmeln. Auch ein Brotkasten, gar nicht mal so billig, hat keine Abhilfe gebracht.

>



>

Brot ist teurer geworden, aber ich bin in der privilegierten Position, dass ich darüber nicht viel nachdenken muss. Ich kaufe es trotzdem nicht mehr gern, weil es mir bei Brot noch schwerer fällt, es wegzuworfen, als bei anderen Nahrungsmitteln. Brot ist keine Nahrung wie jede andere, besonders für jemanden, der christlich sozialisiert ist. Schon im Kindergarten hat man gelernt, wie viele Schritte es braucht, bis das Brot auf dem Teller landet. Aussaat, Ernte, Mahlen, Backen, Vertrieb: Es muss so viel passieren, damit mein Brot auf dem Teller landet.

Vieles von dem, was dort passiert, wird durch Christen geistlich gedeutet. Jedes Brot ist ein Bild für Gemeinschaft: „Aus vielen Körnern ist ein Brot geworden, so führ auch uns, o Herr, aus allen Orten, zu einer Kirche durch dein Wort zusammen“, heißt es in einem Kirchenlied. Brot erinnert an die Auferstehung, denn dass es diese Körner überhaupt gibt, liegt daran, dass vorher andere Körner in die Erde

gelegt wurden: „Das Weizenkorn muss sterben, sonst bleibt es ja allein, der eine lebt von andern, für sich kann keiner sein“, heißt es in einem anderen Kirchenlied. Jesus sagt von sich, dass er das Brot des Lebens ist: So wird Brot – auch außerhalb des Gottesdienstes – zu einem Bild für ihn.

Brot ist etwas Besonderes und Brot wegzuworfen fühlt sich besonders falsch an. Ich kaufe es nur noch selten und wenn, dann meist als Toastbrot, bei dem es mich fast schon nervös macht, wie lange es scheinbar unverändert hält. Deswegen macht es mich besonders froh, wenn Menschen mich einladen und ihr Brot mit mir teilen. Dann kann man mit Händen greifen und vor allem auch schmecken: Es hat mit Liebe zu tun.

*Thorben Pollmann,
Pfarrer in der pastoralen Einheit Südhöhen*

Monatliches Reparaturcafé am Arrenberg gestartet

Eigentlich wollte ich es selbst ausprobieren, doch leider fand sich kein kaputter Gegenstand in meinem Haushalt. (Den Föhn hatte ich am Anfang des Jahres entsorgt.)

Bei meinem Besuch treffe ich Ulrich Christenn (der zusammen mit Silvia Fischer das Café ins Leben gerufen hat) vor Ort (Arrenberger Straße 10). Er berichtet, dass es sich als Gemeinschaftsprojekt der evangelischen Kirchengemeinde und der Stadt Wuppertal entwickelt hat. Das Reparaturcafé fand im April zum dritten Mal statt und sei zunächst schleppend angelaufen. Es musste sich erst noch herumsprechen.

Repariert werden kann fast alles. Unterschiedliche Fachleute unter den ehrenamtlich Tätigen helfen und geben gerne Anleitung zum Reparieren oder zum kreativen Umgestalten ausrangierter Gegenstände (neudeutsch: Upcycling). Ziel ist vor allem, Ressourcen zu sparen. Angestrebt wird eine dauerhafte Nachbarschaftshilfe, wie sie bereits in anderen Stadtteilen von Wuppertal, wie zum Beispiel in Heckinghausen und Ronsdorf, besteht. „Ältere Männer können noch vieles“, sagt Ulrich Christenn. Die „Kundinnen und Kunden“ kommen aus der Nachbarschaft, der Kirchengemeinde und dem gegenüberliegenden Pflegeheim, aus dem auch einige Bewohner ihr Können mit einbringen. Einer Bewohnerin konnte an der Nähmaschine geholfen werden, indem man eine Decke für ihren Rollstuhl nähte, die nicht immer von den Knien rutscht.

Die technischen Geräte wurden durch Spenden erworben. Es gab anfangs ca. 26 Interessenten, von denen 15 bis 18 Personen regelmäßig und unregelmäßig ihr Können einbringen. Die Atmosphäre ist locker, an verschiedenen Tischen wird bei einer Tasse Kaffee begutachtet, gesprochen und gemeinsam versucht, das Problem zu lösen. Und wenn dann gar nichts mehr geht, versucht man es eben kreativ und schafft etwas Neues, manchmal ein originelles Kunstwerk.

Ulrich Christenn erklärt noch zum Schluss, dass man auf der Suche nach neuen Räumlichkeiten sei, da der jetzt benutzte Raum ein Mehrzweckraum sei und deshalb immer wieder geräumt werden müsse. Es wäre schön, wenn man die Geräte stehen lassen könnte.

Gabriele Wolf





Gott erleben unterm Mangobaum

Brasilianische Projektpartner zu Besuch

Im September 2023 besuchten uns unsere Freunde aus Pedro II, Brasilien. Neto Santos und Uchôa vertreten das Bildungszentrum Mandacaru, für das unsere Sternsinger seit zehn Jahren Spenden sammeln. Wo begegnet den Aktivisten Gott in ihrer täglichen Arbeit und was bedeutet ihnen der Glaube?

170 Kinder und Jugendliche von 11 bis 17 Jahren besuchen die Ganztagschule Thomas a Kempis, die der katholische Verein Mandacaru im Nordosten Brasiliens betreibt. Das pädagogische Ziel bringt Agrarwirt Uchôa auf den Punkt: Die jungen Leute aus der kleinbäuerlich geprägten Region sollen zu nachhaltig und ökologisch arbeitenden Landwirten erzogen werden. „Wir wollen die Menschen hier halten, damit das Land nicht an die Agrarindustrie verloren geht, die ohnehin immer noch viel zu viel Einfluss auf Wirtschaft und Politik hat“, sagt Uchôa.

„Der Glaube versetzt Berge“

Eine rein weltliches Anliegen? „Nein“, sagen unsere Besucher unisono. „Der Glaube macht den Unterschied. Der Glaube nährt uns und gibt uns Kraft im alltäglichen Kampf für eine gerechtere Welt.“ Neto Santos zitiert das – aus dem Matthäusevangelium entlehnte – geflügelte Wort „Der Glaube versetzt Berge“. Uchôa ergänzt: „Die christliche Botschaft zielt darauf ab, dass es allen Menschen gut geht.“ Zu glauben bedeute, sich um unsere Erde, das „gemeinsame Haus“, so Papst Franziskus, zu sorgen. Gott erfahre er, sagt Uchoa, in seinem Geist, in seinen Gedanken, im gemeinsamen, solidarischen Handeln, „auch unter einem Mangobaum“.

Dieses Verständnis vermittelt das Bildungszentrum Mandacaru auch in seiner pädagogischen Arbeit. Neto Santos: „Die Schüler begegnen Gott im Leben. Bei uns lernen sie, in der Natur zu leben, ohne sie zu zerstören, und das Leben in Gemeinschaft wertzuschätzen. Es geht immer um das gute Leben

für alle.“ Die Religionslehrerin der kleinen Schulgemeinschaft ist Anthropologin mit einem Faible für indigene Spiritualität, die an der Schule ihren festen Platz hat. Der in der Ökoschule praktizierte Katholizismus stellt das exakte Gegenprogramm zu Zuckerrohrplantagen, Versklavung und kultureller Fremdbestimmung dar. Als Geist der Gemeinschaft und Verbundenheit mit Gott und der Natur gibt er dem Schulalltag Sinn.

Astrid Schau



LaurentiusMusik, traditionell und auf neuen Pfaden

Tango in der Kirche, Jazz im Gottesdienst – eher ungewöhnlich und nur selten zu hören. Doch in Sankt Laurentius findet das statt. Das geht auf Hans Küblbeck zurück, den Seelsorgebereichsmusiker der Gemeinde. Er verlässt gerne ausgetretene (Musik)pfade und bringt eher selten dargebotene Stücke vor den Hochaltar – neben der traditionellen Kirchenmusik.

Christliche Hochfeste werden gerne von musikalischen Highlights begleitet. So sang zu diesem Osterfest die Schola Gregoriana wieder den altherwürdigen und ungewöhnlich intimen österlichen Choral Resurrexi – auferstanden bin ich. Einige der letzten Höhepunkte waren das Passionskonzert im März: das Stabat Mater dolorosa von Karl Jenkins und als Novum werden als Open-Air-Konzert Ende Juni die Liebeslieder-Walzer von Johannes Brahms zu hören sein.

Hans Küblbeck präsentiert immer wieder einen umfangreichen musikalischen Strauß verschiedener Darbietungen. Es ist unschwer zu erkennen, dass sich das nur mit aufwendigen Proben realisieren lässt. So findet erneut eine **Singwoche vom 4. bis 9. August** statt. Menschen, die Freude am Singen haben, sind herzlich eingeladen, mitzuwirken. Nach der Misa Tango des argentinischen Komponisten Martín Palmeri, der Misa Criolla und einer Ragtime-Mass in den vergangenen drei Jahren soll es dieses Jahr wieder einen Klassiker zum Mitsingen geben, Franz Schuberts Messe in C. Das Ergebnis wird am **10. August** während der Feier des Patroziniums zu hören sein.

Nach To Hope, einer Messe der Jazz-Legende Dave Brubeck, im vergangenen Jahr beabsichtigt der Seelsorgebereichsmusiker in diesem Jahr im November das Deutsche Requiem von Brahms als Friedenskonzert aufzuführen. Dieses anspruchsvolle Werk braucht eine große Chorbesetzung. Die Proben beginnen am **13. August**. Herzliche Einladung an potenzielle Sängerinnen und Sänger. Den Kirchenbesuchern wird ein abwechslungsreiches Repertoire geboten. So manches Mal werden die musikalischen Kompositionen von Instrumentalisten begleitet. Man kann sich vorstellen, dass das auch eine finanzielle Herausforderung ist, insbesondere, da der Eintritt für die Konzerte frei ist.



Lust auf Liebeslieder von Brahms?

Herzliche Einladung zur **SommerNachtsMusik** am **29. Juni um 21 Uhr** im Pfarrgarten von St. Laurentius



© Michael Mutzberg

Das sind die großen Highlights. Das Kirchenjahr wird dazu regelmäßig von kleineren Höhepunkten begleitet. Zum Beispiel singt die Schola **jeden dritten Sonntag im Monat Gregorianische Choräle** in der heiligen Messe. Das ist eine Besonderheit, da keine der Kirchengemeinden im Umfeld von Wuppertal so regelmäßig diese außergewöhnlichen Gesänge in der Messe präsentiert.

Nicht nur zu Hause, auch im Ausland war und ist die LaurentiusMusik immer wieder ein gern gesehener Gast. So waren die Sängerinnen und Sänger zum Beispiel 2022 eine Woche lang in Salisbury als Choir-in-Residence eingeladen und haben in der imposanten Kathedrale gesungen. Im letzten Jahr reiste der LaurentiusChor nach Rom, wo er unter anderen im Petersdom einen Gottesdienst musikalisch begleitete. In diesem Jahr ging die Reiseroute nach Luxemburg und Metz, wo die Laurentianer in der großen gotischen Kathedrale aufgetreten sind. Musikalisch im Gepäck war die Rheinberger Messe in C, op. 169, die am Ostermontag auch in St. Laurentius erklang.

Es lohnt sich also allemal, die von Hans Küblbeck einstudierten Konzerte in der Basilika St. Laurentius zu besuchen.

Sibyl Quinke



Erste Schritte

Die katholische Kirche im Erzbistum Köln verändert sich. Seit September 2023 gibt es die „Pastoralen Einheiten“. Für unsere Gemeinden Herz Jesu und St. Laurentius bedeutet das, dass sie eine pastorale Einheit mit dem Wuppertaler Westen bilden.

Doch diese neue Einheit muss gestaltet werden. Das Erzbistum gibt einen Ablauf vor, dessen erste Schritte wir nun gehen.

Aus allen Gremien, also den Kirchenvorständen und den Pfarrgemeinderäten, und aus dem Bereich der kategorialen Seelsorge wurden Menschen in das Koordinierungsteam unter der Leitung des leitenden Pfarrers, Dr. Bruno Kurth, entsandt bzw. berufen.

Die zentrale Aufgabe dieses Gremiums ist, den Weg zu planen, um zu einer neuen Gottesdienstordnung zu kommen, um über die Rechtsform zu entscheiden und um einen Namen für die neue pastorale Einheit zu finden.

Dazu sollen und müssen die Gemeindemitglieder die Möglichkeit der Information und auch der Mitberatung bekommen.

Als erste Gelegenheit sind alle Gemeindemitglieder aus St. Laurentius und Herz Jesu eingeladen, am Sonntag, den 30. Juni 2024 um 15 Uhr zusammenzukommen.

Dieses Treffen findet entweder im katholischen Stadthaus oder in der Kirche St. Laurentius statt. Bitte informieren Sie sich im aktuellen Wochenbrief, Blickpunkt oder im Internet.

Christian Neyer

#zusammenfinden

Die gute Zutat

Was Gemeindemitglieder nährt

Oft haben wir über die Bedeutung vom Brot des Lebens und vom Wort Gottes, das uns auf unserem Lebensweg nähren soll, in Predigten gehört oder in weiteren theologischen Ausführungen gelesen. Das Wort Gottes als Brot fürs Leben - ein sehr anschlussfähiges Bild, wie ich finde. Aber irgendwie auch abstrakt. Was kann das konkret heißen? Und wie kann das im Alltag wirklich aussehen?

b+t hat drei Frauen aus unserer Gemeinde nach ihren Erfahrungen gefragt.

„Als ich ungefähr sieben Jahre alt war, kam unser Pastor zu meiner Großtante, um eine Messe (!) an ihrem Krankenbett zu feiern. Es war meiner Großtante offenbar sehr wichtig, durch die Eucharistie in dieser Krise gestärkt zu werden. Das hat mich beeindruckt. Ich denke oft daran. Wohl auch deshalb, weil ich dem Pastor „assistieren“ durfte, obwohl ich noch nicht zur Erstkommunion gegangen und noch keine Messdienerin war. So fühlte ich mich - auch (noch) ohne Kommunion - zugehörig. Der Gedanke an Brot ist für mich daher ganz stark mit Gemeinschaft verbunden. Mein Traum ist, dass es einmal eine Mahlgemeinschaft mit Christus als Mittelpunkt für alle geben kann - auch schon im Diesseits.“

Gemeindemitglied, Herz Jesu

„Mich bestärkt wirklich die FROHE Botschaft, das sind in der Regel Predigttexte, die mir Impulse geben und mich für die kommende Woche stark machen und positiv einstimmen. Ich finde nichts schlimmer als den erhobenen theologisch-katholischen Zeigefinger. Nehme ich positive Aspekte mit, dann kann ich das auch besser an mein Umfeld weitergeben - das Brot sozusagen teilen. Mit moralischen Vorhaltungen kommt man bei den Menschen nicht weiter und stößt in der heutigen Zeit mehr denn je auf Widerstand statt Einsicht.“

Wenn in einer Predigt so gar nichts passt, hole ich mein Brot ganz gerne auch aus anderen Gemeinden, z.B. bei unserer evangelischen Nachbargemeinde. Dort werden aktuelle Predigttexte im Internet eingepflegt und man kann nochmal nachlesen, was einen bewegt (genährt) hat. Das ist dann sogar nachhaltig!“

Gemeindemitglied, St. Laurentius

„Ich denke dabei ganz konkret an das Brot in meiner Kindheit. Bei uns wurde kein Brot angeschnitten, ohne, meistens mit dem Brotmesser, ein Kreuz darauf zu zeichnen.“

Dieses Zeichen lehrte mich ohne Worte die Ehrfurcht vor allem, was die Schöpfung uns zu unserem Leben zur Verfügung stellt, in der Natur und in der Arbeit der Menschen. Es gilt, sie zu bewahren.“

Gemeindemitglied, St. Laurentius

Zusammengetragen von Sabine Lambert

Herzliche Einladung zur 125-Jahrfeier nach St. Suitbertus.

Unser Jubelfest möchten wir gerne mit Ihnen und mit Euch **am 8. September 2024, unserem Patrozinium, um 11:30 Uhr** mit einer Familienfestmesse beginnen. Anschließend wollen wir „drinnen und draußen“ noch gebührend weiterfeiern :-).

Über genauere Einzelheiten beraten wir noch mit vielen anderen Beteiligten und werden dann weitere Details im Laufe des Sommers verraten können.

Wir freuen uns aber schon jetzt auf unsere gemeinsame Feier!





Stockbrot

Eine besondere Brotsorte, die besonders cool „gebacken“ wird, ist das Stockbrot. Er wird nämlich in der Regel nicht in den Ofen geschoben, sondern der Teig wird um einen Stock gewickelt und über der Glut eines offenen Feuers gebacken.

Zutaten:

450 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
3 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
250 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Als erstes gibst du alle Zutaten in eine Rührschüssel und knetest diese entweder per Maschine oder per Hand zu einem glatten Teig durch.
 2. Wenn sich alle Zutaten gut miteinander vermischt haben, lässt du ihn anschließend an einem warmen Ort gut eine halbe Stunde gehen.
- TIPP:** Du kannst den Teig natürlich auch schon weitaus eher zubereiten und lässt ihn einfach länger gehen. Das ist gar kein Problem.
3. Ist der Teig nun sichtbar aufgegangen, teilst du ihn in ungefähr 12 kleine Portionen und formst daraus je einen länglichen Strang.
 4. Dann wickelst du den einzelnen Teigstrang einfach jeweils um einen Stock.
 5. Halte den Stock im Abstand von ca. 20 cm für etwa 10 Minuten über die heiße Glut.

Alternativ geht es natürlich auch im Ofen.

Sollte es zum Beispiel anfangen zu regnen, kannst du die Stockbrote auf folgende Weise im Ofen zubereiten:

1. Als erstes heizt du den Backofen auf 185 Grad Ober-/Unterhitze vor und legst ein Backblech mit Backpapier aus. Dann folgst du den Schritten 2 und 3 wie oben beschrieben.
4. Statt den Teig um einen Stock zu wickeln, drehst du jetzt die einzelnen Teigstränge um sich selbst und legst diese dann auf das vorbereitete Backblech.
5. Danach gibst du das Backblech dann in den vorgeheizten Backofen und backst das Stockbrot für ca. 10-12 Minuten.

Egal, ob am Stock oder aus dem Ofen: Vorsicht heiß! Lass die Teiglinge auf alle Fälle noch kurz auskühlen, bevor du es dir schmecken lässt!!!

Rezepttipps:

Du kannst den Teig einfach verändern, indem du noch Zutaten dazugibst. z. B. Röstzwiebeln oder geriebenen Käse. Das schmeckt einfach super lecker!
Wer keine passenden Stöcke hat: Äste eines ungiftigen Baumes (z. B. Haselnuss, Buche oder Weide) können für Stockbrot genutzt werden. Es gibt aber auch lange dünne Holzstäbe im Baumarkt zu kaufen. Beides eignet sich perfekt für diesen Zweck!



Unsere Kirchen im Pfarrgebiet Herz Jesu

Herz Jesu Nordstadt

Ludwigstr. 56
42105 Wuppertal



Christ König Katernberg

Nevigeser Str. 302
42113 Wuppertal



St. Michael Uellendahl

Leipziger Str. 41
42109 Wuppertal



St. Maria Hilf Dönberg

Höhenstr. 58
42111 Wuppertal



St. Johannes Ev. Ob. Uellendahl

Am Deckershäuschen 94
42111 Wuppertal



Pfarrbüro Kath. Kirchengemeinde

Herz Jesu

Ludwigstr. 56b, 42105 Wuppertal

Mo - Fr: 09 - 12.30 Uhr
Mo, Di, Do: 14 - 17 Uhr

Tel. 0202 - 698 100

pfarramt@herz-jesu-wuppertal.de
bergundtal@herz-jesu-wuppertal.org
www.herz-jesu-wuppertal.de

Unsere Kirchen im Pfarrgebiet St. Laurentius

St. Laurentius Laurentiusplatz

Friedrich-Ebert-Straße
42103 Wuppertal



St. Joseph Am Nützenberg

Vogelsaue/ Ecke
Nützenberger Straße
42115 Wuppertal



St. Marien An der Hardt

Wortmannstraße/
Ecke Hardtstraße
42107 Wuppertal



St. Suitbertus Elberfeld-Süd

Kölner Straße/
Ecke Chlodwigstraße
42119 Wuppertal



Pfarrbüro Kath. Kirchengemeinde

St. Laurentius

Friedrich-Ebert-Straße 22, 42103 Wuppertal

Mo - Fr: 09 - 13 Uhr

Di: 14 - 17 Uhr

Do: 14 - 19 Uhr

Tel. 0202 - 37 13 3- 0

pfarrbuero@laurentius-wuppertal.de
bergundtal@laurentius-wuppertal.de
www.laurentius-wuppertal.de

Das fiel auf

„Wenn sie kein Brot haben, dann sollen sie doch Kuchen essen!“ Dieser Satz wurde der französischen Königin Marie Antoinette in den Mund gelegt, als ihr zugetragen wurde, dass das Volk hungere. Ob sie oder jemand anderes diesen Satz tatsächlich gesagt hat, ist nicht bekannt, wenn nicht, ist er gut erfunden, zeigt er doch den großen Unterschied in der Wahrnehmung des Volkes von Seiten der Herrschenden.

Heute gibt es in Deutschland immer noch viele Menschen, die auf Unterstützung angewiesen sind. In unseren Kirchen fand wieder die Winterhilfeaktion „Tischlein deck dich“ statt, bei der die Gläubigen haltbare Lebensmittel und Hygieneprodukte mitbringen konnten, die an Bedürftige ausgegeben wurden. Besonders bemerkenswert war, dass in der Weihnachtszeit nicht nur Grundnahrungsmittel und Praktisches gespendet wurde, sondern auch Kekse, Kuchen und andere Süßwaren. Diese Dinge sind zwar nicht überlebenswichtig, zeigen aber eine Grundhaltung, anderen nicht nur zu helfen, sondern dazu noch eine besondere Freude zu machen.

Das ist nicht nur Speise für den Leib, sondern auch für die Seele.

Gabriele Wolf



Getauft



Getraut



Beerdigt



Die pfarramtlichen Informationen zu Taufen, Trauungen und Beerdigungen stehen aus datenschutzrechtlichen Gründen nur noch in der Druckausgabe der Zeitschrift.



Folgendes Unternehmen hat uns bei der Herstellung dieser Zeitung mit einer Spende unterstützt:

Rocho-Architekten

Dipl.-Ing. A. Rocho BDA

von der Tann Str. 42 | 42115 Wuppertal

Tel. 0202 / 37138-0 | Fax 0202 / 37138-38

Bevor Sie etwas verkaufen, fragen Sie erst mal uns!
Ankauf von Silber, Bronzen, Bildern und Antiquitäten.

Stosberg-Antik

Tel.: 02 02 - 974 35 30
Tel.: 02 02 - 30 31 26
Mobil: 01 70 - 675 82 02

Sonnborner Str. 32 • 42327 Wuppertal

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag 11-18 Uhr
Samstag nach Vereinbarung



Glas- u. Fensterbau Willi Krüger e.K.

Fenster und Türen in Alu, Holz und Kunststoff,
Sonnenschutz sowie Reparaturen von Glas und
Fenstern, Einbruchschutz.



Fenster



Türen ++



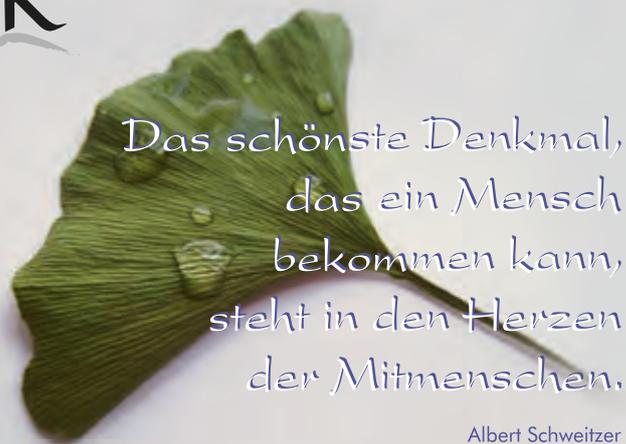
Sicherheit



Notdienst

Glasbau Willi Krüger e.K. | Inh. Arnd Küger | Mainstr. 10 | 42117 Wuppertal
T 0202 / 42 03 03 | info@glasbau-krueger.de | www.glasbau-krueger.de

K



Das schönste Denkmal,
das ein Mensch
bekommen kann,
steht in den Herzen
der Mitmenschen.

Albert Schweitzer

Bestattungen Kipp

Inh. Bastian Eydorf

Nevigener Straße 86
42113 Wuppertal

Tel. 0202 / 72 09 63

www.bestattungen-kipp.de
info@bestattungen-kipp.de

Wir sind für Sie da.
Jederzeit.



seit 50 Jahren
**Theo Küster
Malerbetrieb**

- Wärmedämmung
- Trockenbau
- Brandschutz
- Betoninstandsetzung
- Sonnenschutz
- Bodenverlegung

Uellendahler Str. 164
42109 Wuppertal
Tel. 0202 27 555 0

www.tkm-wuppertal.de

noltedach | de
Dächer, Fassaden und mehr...

Wiesenstraße 115 - 121
42105 Wuppertal

0202 30 00 41 | eMail@noltedach.de

S.KLEIN SK

MÖBELTRANSPORTE • NAH + FERN

UMZUG • LAGERUNG

WUPPERTAL • TEL. 02 02 / 31 63 73

www.umzuege-stefanklein.de

Stadtsparkasse Wuppertal

Wir danken der **Stadtsparkasse Wuppertal** herzlich für
die großzügige Unterstützung unseres Stadtmagazins
sowie der Kirchenmusik in St. Laurentius.