



NEWSLETTER für Tischgemeinschaften

Informationen aus der Diakonie im sozialen Nahraum

Januar 2017

Liebe Mitarbeitende diakonischer Tischgemeinschaften,

wir freuen uns, Ihnen die zweite Ausgabe unseres Newsletters für Diakonische Tischgemeinschaften präsentieren zu können. Wir haben Wissenswertes und Interessantes rund um die Tischgemeinschaften für Sie zusammengestellt und hoffen, dass Ihnen dieser Newsletter für Ihre Arbeit nützlich und anregend ist. Über Rückmeldungen, welche Themen wir für Sie aufgreifen sollten und wie der Newsletter bei Ihnen ankommt würden wir uns freuen.

Besonders hinweisen möchten wir Sie auf unseren geplanten Fachtag am Freitag, den 5. Mai in Landsberg. Wir werden bei der Firma Rational die Möglichkeit haben, Einblicke in die Kochkunst für große Mengen zu gewinnen und uns die eine oder andere Kostprobe auf der Zunge zergehen lassen können.

Haben Sie Interesse an 500 Euro für Ihre Tischgemeinschaft? Dann begeistern Sie doch Menschen aus Ihrer Nachbargemeinde oder Ihrem Umfeld, auch eine Tischgemeinschaft zu gründen. Das Diakonische Werk „belohnt“ Ihre Initiative mit 500 Euro für Ihre eigene Arbeit.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Ihr Pfarrer Carsten Fürstenberg

und die Netzwerksprecherinnen Hannelore Weber, Petra Messingschlager und Anja Grabl

Themen:



Rückblick auf die Fachtagung „Diakonie im sozialen Nahraum“

Die „Diakonie im sozialen Nahraum“ hat viele Gesichter. Das wurde beim Fachtag am 18.11.2016 im Südpunkt in Nürnberg deutlich.

Ziel war es, Menschen zusammen zu bringen, die jede und jeder auf seine Weise kirchlich-diakonisch in seinem Umfeld tätig sind. So reichte

die Palette der Teilnehmer und Teilnehmerinnen von Schülerinnen und Schülern der Initiative Diakonisches Lernen, die Senioren im Pflegeheim besuchen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter diakonischer Tischgemeinschaften bis hin zum Präsidenten des Diakonischen Werkes Bayern, Michael Bammessel, der unter dem Titel „#Meine Diakonie“ für eine engere Vernetzung von



Kirche und Diakonie auch im eigenen Denken warb. Gerade die „Diakonischen Tischgemeinschaften“ sind ein Beispiel dafür, wie durch eine diakonische Ausrichtung Kirchengemeinden neue Akzente setzen und neue Menschen ansprechen können.

Weitergehende Information finden Sie auf der [Homepage des Diakonischen Werkes Bayern](#).

Vorausschau auf die Jahresfachtagung der diakonischen Tischgemeinschaften 2017

Wir möchten Sie auch 2017 wieder zu einem Fachtag „Diakonische Tischgemeinschaften“ einladen. Dieses Mal geht es um das Kochen großer Mengen. Die Firma Rational in Landsberg am Lech hat sich auf dieses Themengebiet spezialisiert und wir können dort nicht nur Einblicke in die Großküche werfen und wertvolle Tipps erhalten, sondern wir werden auch kulinarisch verwöhnt werden. Darüber hinaus soll auch dem gegenseitigen Erfahrungsaustausch genügend Raum gegeben werden. Die Teilnahme ist kostenlos und gerne übernehmen wir auch Ihre Fahrtkosten nach Landsberg und zurück. Vielleicht ist der Fachtag ja auch die Gelegenheit neue Mitarbeitende für die diakonischen Tischgemeinschaften zu gewinnen oder eine Nachbargemeinde für die Gründung einer diakonischen Tischgemeinschaft zu begeistern. Wir freuen uns auf die Begegnung mit Ihnen und den Austausch.

Datum: Freitag, der 5. Mai 2017 Ort Landsberg am Lech, Firma Rational, .

Folgenden Ablauf haben wir geplant:

- Ab 10:45 Uhr: Ankommen mit Brezen und Kaffee (geschuldet der für manche Teilnehmenden langen Anreise).
- Beginn 11:15 Uhr: Begrüßung durch einen Mitarbeiter der Firma Rational, danach Kochen und Essen bis ca. 14:30 Uhr.
- Im Anschluss Austausch in den Räumen der Firma Rational bei Kaffee und Kuchen bis ca. 16:00 Uhr.
- Für Teilnehmerinnen, die danach noch die Stadt Landsberg besichtigen möchten, könnte ein Stadtplan ausgeteilt werden. Fahrtkosten können erstattet werden!

Die Einladung zur Jahresfachtagung erhalten Sie mit gleicher Post. Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme!

Tischgemeinschaften werben Tischgemeinschaften. 500 Euro Prämie sichern!!



Kennen Sie jemand, der sich über die Gründung einer neuen Tischgemeinschaft Gedanken macht oder sogar schon in der Planungsphase ist? Bitte weisen Sie doch auf die Möglichkeit des Zuschusses von € 2.000 hin, der über das Diakonische Werk beantragt werden kann. Als kleines Dankeschön, wenn Sie einer Gemeinde Mut machen, eine Tischgemeinschaft zu gründen, erhalten Sie € 500 für Ihre eigene Tischgemeinschaft.

Den Antrag für eine Neugründung mit den Hinweisen, auf was bei der Beantragung geachtet werden sollte, erhalten Sie auf Anfrage bei Frau Gradl Telefon 0911 9354 263 oder per E-Mail: gradlvb1@diakonie-bayern.de

Er steht außerdem auf der Homepage des [Diakonischen Werkes Bayern](http://www.diakonisches-werk-bayern.de) zum Download bereit.



Jahresthema 2017der Diakonie

„Hier kommst du an“, dieses Thema hat sich das Diakonische Werk Bayern mit seinen Mitgliedern für die Jahre 2017 und 2018 auf die Fahnen geschrieben. Und dieses Thema, das durch sich öffnende Buchstaben vor einer blauen Tür mit Kreuz symbolisiert wird, passt sehr gut zu den diakonischen Tischgemeinschaften. Hier öffnen Gemeinden im wahrsten Sinne des Wortes ihre Türen um ein „Essen mit Anderen“ möglich zu machen. Ehrenamtliche öffnen ihre Zeitfenster und oft genug auch Küchenschränke und Herzen um leckere warme Mahlzeiten und eine gute Atmosphäre bieten zu können. Diakonische Tischgemeinschaften sind Orte, an denen sich Menschen unterschiedlicher Prägung und Herkunft begegnen - eben gut ankommen.



Frau Hannelore Weber von der Tischgemeinschaft „Nicht nur ein Ma(h)l“ in Augsburg hat uns hier beispielhaft eine Geschichte erzählt, die das Jahresthema veranschaulicht:



In ihrer Tischgemeinschaft kam beinahe 5 Jahre lang ein obdachloser Besucher, etwas unordentlich mit nicht so angenehmem Körpergeruch. Für alle Gäste der Tischgemeinschaft war es anfangs gar nicht so einfach, damit umzugehen. Auch war er sehr zurückhaltend und nicht gewohnt, mit Menschen ins Gespräch zu kommen. Mit der Zeit wurde es aber besser und er achtete mehr auf sein Äußeres. Bei einem Besuch des Landesbischofs beim Mittagstisch in Augsburg kam der obdachlose Gast mit ihm ins Gespräch und fühlte sich so angenommen, dass sein Selbstbewusstsein dadurch nochmals sehr gestärkt wurde. In letzter Zeit kam er kaum noch zum Mittagstisch. Frau Weber trifft ihn aber hin und wieder mal morgens oder abends am Bahnhof beim Warten auf den Zug und hierbei erzählte er ihr, dass er seit einiger Zeit - zwar erstmal nur einen 1-Euro-Job, aber immerhin - Arbeit gefunden hat. Er betonte, dass er das nur der Möglichkeit beim Mittagstisch als Gast aufgenommen worden zu sein zu verdanken hat, weil er sich jetzt wieder traut, mit anderen Menschen zu reden.

Hier ist jemand wirklich angekommen und hat die ersten Schritte in ein geregeltes und für ihn angenehmeres Leben gewagt.

Gericht des Monats



DIAKONISCHE TISCHGEMEINSCHAFTEN IN DER
EVANGELISCH-LUTHERISCHEN KIRCHE BAYERN

Überbackenes Schweinefilet mit Senfsahnekruste

Die Zwiebelringe ca. 5 Min. in Margarine dünsten, bis sie fast weich sind. Den Weinessig dazugeben unditerrühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Crème fraîche unter die Zwiebeln rühren und weitere 5 Min. köcheln lassen. Den Senf untermischen und mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Zucker abschmecken.

Die Sauce kann sehr gut einen Tag vorher zubereitet werden.

Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schinkenspeck um das Fleisch wickeln. Die Fleisch-Schinken-Päckchen in eine gefettete Auflaufform setzen. Ich brate das Fleisch vorher immer noch an. Die Zwiebel-Senf-Mischung darauf verteilen und bei ca. 220 °C für 40 - 45 Min. backen.



Zutaten für 6 Portionen:

- 2 EL Margarine
- 800 g Zwiebel(n), in Ringen
- 1 Schuss Essig (Weinessig)
- 2 Becher Crème fraîche
- 8 TL Senf, mittelscharf
- 1 kg Schweinefilet(s)
- 16 Scheibe/n Schinkenspeck, dünnen

Butterkuchen

Saftig und locker

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 **Ei(er)**
- 60 g Butter
- 1 Prise **Salz**
- 60 g Zucker
- 250 ml Milch
- Fett, für ein Backblech
- Für den Belag:**
- 1 Beutel **Mandel(n), Blättchen**



- 100 g Zucker
- 125 g Butter, in Flöckchen
- 200 ml Sahne

Zubereitung

Einen Hefeteig bereiten – gehen lassen – auf einem Backblech ausrollen – nochmals gehen lassen.

Mit den Fingern Dellen in den Teig drücken – die Mandeln, den Puderzucker, den Zucker und die Butterflöckchen gleichmäßig darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 180°-200° backen

Aus dem Ofen nehmen und gleich einen Becher Sahne darüber verteilen.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Unsere Kontaktdaten

Diakonisches Werk Bayern e.V.	Diakonisches Werk Bayern e.V.
Carsten Fürstenberg	Angelika Gradl
Diakonie im sozialen Nahraum	Diakonie im sozialen Nahraum
Pirkheimerstraße 6 90408 Nürnberg	Pirkheimerstraße 6 90408 Nürnberg
Tel: 0911 / 9354-399 PC-Fax: 0911 / 9354-34-399 Fax: 0911 / 9354-273 Email: fuerstenberg@diakonie-bayern.de Web: www.diakonie-bayern.de	Tel: 0911 / 9354-263 PC-Fax: 0911 / 9354-34-263 Fax: 0911 / 9354-255 Email: gradlvb1@diakonie-bayern.de Web: www.diakonie-bayern.de