



NEWSLETTER für Tischgemeinschaften

Informationen aus der Diakonie im sozialen Nahraum

Juni 2016

Liebe Mitarbeitende diakonischer Tischgemeinschaften,

in Zukunft erreicht Sie in regelmäßigen Abständen ein Newsletter, der Sie über wichtige Termine, Wissenswertes und über interessante Neuigkeiten für Ihre Tischgemeinschaft informieren soll. Dieser Newsletter dient auch dem gegenseitigen Informationsaustausch und deshalb freuen wir uns, wenn er keine „Einbahnstraße“ bleibt, sondern wir auch hilfreiche Tipps, gute Anregungen, Erfahrungen von Ihnen an andere diakonischen Tischgemeinschaften weitergeben können (Frau Anja Grabl sandte uns z.B. ein ganz einfaches Rezept für einen Käsekuchen, der immer gut gelingt. Sie finden das Rezept in diesem Newsletter).

Darum unsere Bitte: senden Sie uns gelungene und gut bewährte Koch- und/oder Backrezepte, Informationen über gelungene Veranstaltungen oder auch nützliche Tipps für das Kochen großer Mengen per E-Mail zu, gerne mit einem kleinen Bild. Vielleicht haben Sie auch die eine oder andere Anregungen für ein Tischgebet oder eine kleine Andacht oder Geschichte im Rahmen Ihrer Tischgemeinschaft.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Ihr Pfarrer Carsten Fürstenberg

und die Netzwerksprecherinnen Hannelore Weber, Petra Messingschlager und Anja Grabl

Themen:

Herr Pfarrer Carsten Fürstenberg stellt sich vor



Ab 1. März habe ich die Nachfolge von Pfarrer Dorner als Referent für „Diakonie im sozialen Nahraum“ angetreten. Zu meinem Aufgabenbereich gehört auch die Betreuung der „Diakonischen Tischgemeinschaften“. Als leidenschaftlicher Freizeit-Koch wird mir die Bedeutung des gemeinsamen Kochens und Essens immer wieder bewusst. Miteinander zu kochen und zu essen dient eben nicht nur der Nahrungszubereitung und der Aufnahmen von Kalorien, sondern ist ein zutiefst menschliches Bedürfnis nach Genuss, Gemeinschaft und Gespräch. Ich denke Jesus hat aus diesem Grund das Himmelreich öfters mit einem Festmahl verglichen, zu dem gerade die geladen sind, die normalerweise außen vor bleiben. Für viele Menschen ist der regelmäßige Besuch einer „Diakonischen Tischgemeinschaft“ so etwas wie ein Stück vom Himmel. Haben Sie vielen Dank, dass Sie mit Ihrem Engagement dies möglich machen.

Neben meiner Tätigkeit beim Diakonischen Werk bin ich als Gemeindepfarrer in dem schönen Städtchen Schillingsfürst an der romantischen Straße tätig. Meine Frau und ich teilen uns dort die Stelle. Wir sind stolze Eltern von zwei Töchtern.

Ich hoffe, den einen und die anderen von Ihnen persönlich kennen zu lernen bzw. bei einem der kommenden Fachtage (wieder) zu treffen und wünsche Ihnen für Ihre Tischgemeinschaft Gottes Segen, ein volles Haus und volle Teller.

Ihr

Carsten Fürstenberg, Pfarrer

Rückblick auf die Jahresfachtagung diakonischer Tischgemeinschaften



Am Freitag, dem 15. April 2016 kamen über 50 Tischgemeinschaftler zu ihrer Jahresfachtagung in Rummelsberg zusammen. In einer etwas unterkühlten Kirche referierte der Präsident des Diakonischen Werkes, Michael Bammessel, über die „Flüchtlingskrise“ als Chance für eine diakonische Kirche?! Er stellte heraus, dass in der Flüchtlingskrise gerade die Kirchengemeinden und die Diakonischen Werke eine große Zahl an ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern mobilisieren konnten. Ohne deren unermüdliches Engagement wären diese Wochen nicht zu meistern gewesen. Beide Kirchen wurden ihrer sozialen Verantwortung gerecht und auch politische Entscheidungsträger mussten anerkennen, dass ohne die praktische Hilfe von

Ehrenamtlichen eine Versorgung der geflüchteten Menschen nicht möglich gewesen wäre. Viele Kirchengemeinden haben sich, so Herr Bammessel, selbst als handlungsfähig erlebt und konnten ihr diakonisches Profil schärfen. Besonders interessierte sich der Präsident der bayerischen Diakonie für die Erfahrungen, die die Mitarbeitenden der diakonischen Tischgemeinschaften mit geflüchteten Menschen gemacht haben. In den Reaktionen zeigte sich, dass besonders die Zusammenarbeit mit Menschen aus anderen Herkunftsländern und Kulturen als bereichernd für die Tischgemeinschaften gesehen wurden. Nach dem Motto: Nicht nur für, sondern mit anderen Menschen kochen.



Einen interessanten Einblick in die Lebenswelt junger Menschen, die ohne Eltern und Familie sich nach Deutschland geflüchtet haben, gab die zweite Referentin des Vormittags, Elisabeth Schröder. Sie hat jahrelang mit jungen Menschen unterschiedlicher Herkunft und Religion in Nürnberg zusammengearbeitet. Manchmal sind es scheinbare Banalitäten, die große Schwierigkeiten oder Konflikte auslösen können. So wusste sie z.B. davon zu berichten, dass unsere typische bayerisch-fränkische kalte Brotzeit mit dunklem Brot, Wurst, Käse und Gurken nicht den Geschmack der geflüchteten Jugendlichen trifft. Für diese jungen Leute, die ihre Heimat und ihre Familie verloren haben und auf der ständigen Suche nach der eigenen Identität sind, ist gerade ein Stück heimatliches Fladenbrot und ein gut gekochtes Hühnergericht eine Erinnerung an die Heimat und ein Stück Vertrautheit. Die diakonischen Tischgemeinschaften sollten in dieser Hinsicht auf die geflüchteten Menschen in besonderer Weise eingehen, so die Referentin.

Nach einem leckeren Mittagessen versammelten sich alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer im deutlich wärmeren Gemeindehaus. Hier gab es für alle Teilnehmenden ein breit gefächertes Angebot von verschiedenen Workshops.

Pfarrer Fürstenberg tischte den Interessierten ein geistliches Menü aus verschiedenen Tischgebeten, spirituellen Anregungen und Interaktionen auf.

Diakonin Messingschlager gab hilfreiche Tipps für die Gründung einer neuen Tischgemeinschaft von der Antragsstellung beim Diakonischen Werk bis zur Kommunikation mit dem Kirchenvorstand und dem Gewinnen von Spendengeldern.

Frau Weber von der Tischgemeinschaft nicht nur ein Ma(h)l in Augsburg berichtete von den Erfahrungen ihrer Tischgemeinschaft mit Asylbewerbern.



Besonders beliebt war, wie schon die Jahre davor, der Workshop mit Diakon Ruthenberg, der als Küchenprofi hilfreiche Tipps für die Großküche gab. Sogar etwas Französisch konnten die Teilnehmerinnen lernen, denn „Mise en Place“ ist das Geheimnis jeder erfolgreichen Küche und bedeutet alles am rechten Ort zur rechten Zeit parat zu haben.

Ein gemeinsames Schlusslied von Diakon Hacker am Flügel und ein Reisesegen rundeten den Fachtag auf harmonische Weise ab.

Gericht des Monats



DIAKONISCHE TISCHGEMEINSCHAFTEN IN DER
EVANGELISCH-LUTHERISCHEN KIRCHE BAYERN

Italienische Gemüsesuppe – sehr lecker!

Minestrone alla milanese

Zutaten für 6 – 8 Personen

2 Karotten, 2 oder 3 Selleriestangen, 2 oder 3 Porree Stangen, 2 Kartoffeln, 1 große oder 3 kleine Zucchini, ½ Wirsingkohl, 1 Handvoll grüne Bohnen, 4 reife Tomaten, 1 gute Handvoll Spinat, 1 Zwiebel, 1 Bund Basilikum, 1 Bund Petersilie, 100 g durchwachsender Räucherspeck oder frischer Bauchspeck, 60 g Butter, 5-6 EL Olivenöl, 1 Handvoll weiße oder rote Trockenbohnen, 3 l Fleischbrühe, Pfeffer, Salz, 1 Handvoll frische grüne Erbsen, 200 g Reis, Parmesan

Zubereitung:

Die Trockenbohnen müssen vor der Zubereitung der Suppe zwölf Stunden eingeweicht werden. Das Gemüse waschen und putzen. Die geschabten Karotten in Würfel, die Sellerie- und Porree Stangen in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Die Zucchini der Länge nach in Streifen und dann in Würfel, die Blätter des Wirsingkohls streifig schneiden. Die Spitzen der grünen Bohnen entfernen und die Bohnen in zwei oder drei Stücke brechen. Die Tomaten entkernen und in kleine Stücke, den gründlich gewaschenen Spinat in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und zusammen mit der Petersilie und dem Basilikum sehr fein hacken. Den Bauchspeck in feine Streifen schneiden und mit dem Zwiebel-Petersilie-Basilikum-Gemisch bei sehr schwacher Hitze mit Butter und Öl anschmoren. Die Tomaten dazu geben. Nach einigen Minuten alles Gemüse und die Bohnenkerne hinzufügen. Durchziehen lassen. Mit heißer Brühe aufgießen, pfeffern, etwas salzen und eineinhalb Stunden zugedeckt auf schwachem Feuer kochen lassen. Dann die Erbsen hinzugeben und weitere dreißig Minuten kochen lassen. Nun den Reis hinzufügen und in fünfzehn Minuten al dente kochen. Die Herdplatte ausschalten und die Minestrone noch fünf Minuten ziehen lassen. In eine Terrine füllen und mit reichlich geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Variante: Als Einlage werden in die klassische italienische Gemüsesuppe statt Reis auch häufig Hörnchen Nudeln oder Spaghetti gegeben.

Käsekuchen

Zutaten

- 1. Teig 150 g Mehl
65 g Zucker
65 g Butter
1 Ei
- 2. Belag 250 g Magerquark
100 g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Vanillepudding
500 g Sahne



Zubereitung

Mürbeteig herstellen und in Springform drücken (Ø 26 cm).
Zutaten des Belags miteinander verrühren
(zuerst Zucker mit Eiern schaumig rühren) und auf Teig gießen.
Backzeit: 50-60 Min bis ca. 175 °

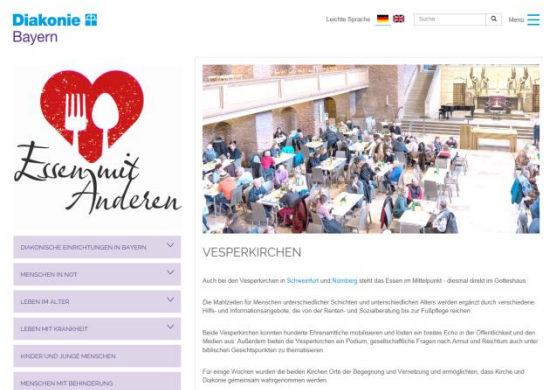
Ist wirklich ganz einfach!

Internetauftritt diakonischer Tischgemeinschaften und Vesperkirchen auf der Homepage des Diakonischen Werkes Bayern

Auf der Homepage des Diakonischen Werkes finden Sie erstmals Informationen zu den diakonischen Tischgemeinschaften in Bayern sowie zu den beiden Vesperkirchen in Schweinfurt und Nürnberg:

<http://www.diakonie-bayern.de/die-diakonie-in-bayern-die-arbeitsfelder/diakonie-und-kirche-im-gemeinwesen/tischgemeinschaften-und-vesperkirchen.html>

Sie haben hier die Möglichkeit für Ihre Werbematerialien, Flyer oder sonstige Öffentlichkeitsarbeit Piktogramme und das Logo Essen mit Anderen herunter zu laden. Auch die Liste mit den diakonischen Tischgemeinschaften in Bayern finden Sie auf dieser Seite zum Download.



Hinweis auf die Starthilfe zur Neugründung diakonische Tischgemeinschaften



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.

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: gradlwb1@diakonie-bayern.de Er steht außerdem auf der Homepage des [Diakonischen Werkes Bayern](http://www.diakonie-bayern.de) zum Download bereit.

