



WORT DES BISCHOFS

Messdiener an der Quelle des Glaubens

Von Bischof Franz-Josef Bode

In den kommenden Augusttagen werden sich wieder – wie alle fünf Jahre – etwa 50 000 Ministrantinnen und Ministranten im sommerlich heißen Rom

worden sind. Ein wichtiger Schritt zu neuer Vertrauensbildung und Zukunftsgestaltung ist da eine solche große Begegnung untereinander, mit der Weltkirche und dem Heiligen Vater und vor allem mit Gott. Auf vielfältige Weise erfahren die jungen Menschen, dass Glaube und Kirche unendlich mehr sind als das, was in den vergangenen Monaten zu recht die Gemüter erregt hat.

Wir alle brauchen die Begeisterung und das Engagement junger Leute, um Kirche, Gesellschaft und Welt heute und morgen aufzubauen. Dazu müssen wir ihnen selbst einen geistvollen Lebensraum eröffnen. Sicherlich kann man im Glauben nicht allein von Großerlebnissen leben. Aber von Zeit zu Zeit dienen sie der Vergewisserung im Glauben, Hoffen und Lieben, besonders in den gegenwärtigen Erfahrungen von Zerstreuung, Verunsicherung und Anfechtung, ja der Krise und des Bruches vieler Traditionen.

Das Leitwort der Messdienerwallfahrt „Aus der wahren Quelle trinken“ wird die jungen Menschen an die Quelle unseres Glaubens führen. Gerade die Frage, woraus wir wirklich leben können, ist bei der heutigen Menge von Angeboten nicht leicht zu beantworten. Hoffen und beten wir alle, dass dieses Fest in Rom eine echte Begegnung mit Christus, der Quelle unseres Lebens, wird.



Bischof Franz-Josef Bode

einfinden. Sie kommen aus ganz Europa, über 40 000 jedoch aus Deutschland, davon über 500 aus unserer Diözese. Damit rücken wieder einmal die Kinder und Jugendlichen in den Mittelpunkt, die sich in großer Treue und Gewissenhaftigkeit einsetzen für die Gottesdienste unserer Gemeinden, oft darüber hinaus auch in Jugendgruppen und Musikkreisen. Tausende von Leiterinnen und Leitern begleiten sie. In Deutschland gibt es immerhin rund 400 000 Ministranten, in unserem Bistum etwa 14 000.

Wir sollten dieses junge Netzwerk des Glaubens und der Hoffnung nicht unterschätzen, erst recht nicht in Zeiten, da gerade so schreckliche Vertrauensbrüche an Kindern und Jugendlichen entlarvt

KURZ UND BÜNDIG

Marienfeste in Warendorf

Warendorf (pbm). Vom 7. bis 15. August steht die Stadt Warendorf im Zeichen des Hochfestes Mariä Himmelfahrt. In den Blickpunkt der Gläubigen rückt dabei das Gnadensbild der „Glorreichen Jungfrau von Warendorf“ in der Kirche St. Laurentius, wo in dieser Woche jeden Tag festliche Gottesdienste gefeiert werden. Bischof Felix Genn feiert am Samstag, 14. August, um 18 Uhr ein Pontifikalamt. Die „Große Stadtprozession“ ist am Sonntag, 15. August, um 10 Uhr.

NAMEN

Gerhard Thünemann, Pastoralreferent in der Krankenhausesorge und in der Pfarreiengemeinschaft Herzlake/Dohren, arbeitet ab 1. August in Haselünne und Lehrte.

Andrea Wieners, die als Gemeindefereferentin Religionsunterricht an Grundschulen in Nordhorn erteilt, ist ab 1. August zusätzlich als Gemeindefereferentin in der Pfarreiengemeinschaft St. Marien/St. Elisabeth/Unbefleckte Empfängnis Mariens (Brandlecht) tätig.

Folgende Gemeindeassistentinnen und -assistenten sind ab 1. August als Gemeindefereferentinnen tätig: **Claudia Hettlich** in Melle/Buer/Sondermühlen; **David Siemering** in Herzlake/Dohren, **Thomas Steinkamp** in Bad Laer/Remsede, **Nina Knoll** in Oberlangen/Sustrum/Sustrum-Moor/Sustrum-Neusustrum/Walchum-Hasselbrock.

Maria Engelke ist ab 1. August als Pastoralassistentin in der Pfarreiengemeinschaft Gesmold/Wellingholzhausen tätig.

KONTAKT ZUR REDAKTION

Kleine Domsfreiheit 23a Fax 05 41/31 8-5 29
49074 Osnabrück E-Mail: redaktion@kirchenbote.de
Tel. 05 41/31 8-5 16 Internet: www.kirchenbote.de



Mit Schürze und Riesenschöpfkelle im Einsatz – hoffentlich bleiben für mich auch noch Nudeln übrig... Fotos: Annika Lippmann (1); Kerstin Rumpke (2)

Was heißt bloß Spaghbolo?

Kibo-Redakteure in anderen Berufen / Teil 6: Als Kochfrau im Zeltlager

Von Annika Lippmann

Wie wäre es, sich in einer sozialen Einrichtung zu engagieren? Das wollten Kibo-Redakteure wissen und haben sich auf ein Experiment eingelassen: Für einen Tag sind sie in eine andere Rolle geschlüpft.

„Kaffee? Tee?“ Obwohl ich bereits um 6.40 Uhr und damit 20 Minuten vor meinem eigentlichen Arbeitsbeginn im Zeltlager der Pfarrgemeinde St. Benedikt Lengerich eintreffe, sind die Kochfrauen schon voll aktiv. Sie versorgen die ersten Gruppenleiter, die verschlafen aus ihren Zelten krabbeln, mit einem wohligen warmen Guten-Morgen-Gruß.

Helga Teismann, eine meiner drei Kochkolleginnen für den heutigen Tag, drückt mir eine Schürze in die Hand, dann geht's auch schon los: Um 8 Uhr ist Gruppenleiterfrühstück, um 9 Uhr gibt's Essen für die Kinder. Das heißt: Noch mehr Kaffee und Tee kochen, außerdem Kakao und Saft anrühren, Brötchen aufschneiden, Brot tosten, Wurst und Käse auf Tellern anrichten, Margarine und Butter bereitstellen, Tomaten und Gurken raspeln und natürlich die Nussnougat-Creme nicht vergessen! „Marmelade geht dieses Jahr nicht so gut“, erzählt mir Marika Wöste. Sie ist seit acht Jahren Kochfrau im Zeltlager und weiß, was Kinder gerne essen. Die ersten stehen jetzt schon vor dem Eingang des Küchenzeltes. Noch eine Scheibe Wurst, drei Stück Gurke

und ein Löffel Schokoaufstrich – der Nächste bitte!

Insgesamt sind es knapp 70 hungrige Mägen, die die Kochfrauen zehn Tage lang stopfen müssen – morgens, mittags und abends. Da muss jeder Handgriff sitzen, und das tut er auch. Während ich mich noch ehrfürchtig um die Gaskocher und riesigen Töpfe herumdrücke, sausen meine drei Kolleginnen von einer Ecke zur anderen: Essensreste im Kühlwagen verstauen, Wasser zum Spülen erhitzen, Einkauflisten schreiben und gleichzeitig vorbereiten – für die erfahrenen Kochfrauen kein Problem.

„Was gibt es denn heute Mittag?“, frage ich. „Spaghbolo“, sagt meine Kollegin Kerstin Rumpke und grinst über mein verwirrtes Gesicht. „Du kannst schon mal Sahne schlagen!“ Ich bin erleichtert: Das klingt einfach. Ist es aber nicht. Ich mixe und mixe und nichts passiert. Also weiter. Leider wird die Schlagsahne nicht steif, sondern klumpig! Oje, Entschuldigung, ich habe Butter gemacht. Marika lacht nur: „Kein Problem, dass kann bei der Hitze draußen schon mal passieren!“

So fühlt es sich also an, eine Großfamilie zu haben

Zum Trost nimmt sie mich mit zum Einkaufen: 100 Eier, 50 Liter Milch, 10 Pakete Butterkäse, 6 Kilogramm Möhren, 12 Salatgurken – ich bekomme den Einkaufswagen nicht mehr um die Kurve und habe irgendwie das Gefühl, dass die Leute komisch



Mh, riecht gut... Vom Kochlöffel naschen ist aber trotzdem verboten!

gucken... So fühlt es sich also an, wenn man für eine Großfamilie einkauft – und das, was wir in unseren Wagen haben, reicht gerade mal für zwei Tage!

Wieder zurück im Zeltlager müssen wir uns beeilen, damit das Mittagessen noch rechtzeitig fertig wird. Helga und Kerstin haben inzwischen kiloweise Hackfleisch angebraten, denn „Spaghbolo“, ist die Abkürzung für „Spaghetti Bolognese“. Jetzt müssen noch die Nudeln gekocht werden – und das ist schwieriger, als es sich anhört: „Bei Nudeln muss man sehr auf Qualität achten“, erklärt mir Marika, „da darf man nicht sparen.“ Außerdem sollte man große Mengen immer portionsweise kochen, „sonst bekommt man Nudelpüree!“ Während ich die Bolognesesauce umrühre, damit in dem riesigen Topf nichts anbrennt, bekomme ich Hunger. Zum Frühstück hatte ich nur schnell ein Brötchen im

Stehen – zwischen Spülschüssel und meiner glorreichen Buttercreme. Aber ich muss mich noch ein wenig gedulden: „Erst kommen die Kinder dran“, stellt Helga klar. Ich schaufle also Nudeln und Soße auf Teller und hoffe, dass für mich auch noch ein bisschen übrigbleibt.

„Fischstäbchen sind das Allerschlimmste!“

„Spaghbolo“ sei ein super Gericht: das mögen eigentlich alle Kinder und die Zubereitung ist relativ einfach, erzählt mir Kerstin. In dieser Woche soll es unter anderem auch noch Schnitzel mit Kartoffeln und Erbsen und Möhren geben, Gulasch mit Rotkohl und einen Grillabend. Ich staune: Das hört sich ganz schön aufwendig an! „Ach, am anstrengendsten ist eigentlich immer der Eintopf“, erzählt Marika. „Da haben wir auch schon mal bis spät in die Nacht bei Kerzenschein gegessen und Kartoffeln geschnippelt!“ Eintopf ist also das schwierigste Gericht? „Nein“, korrigiert Kerstin, „das Allerschlimmste sind Fischstäbchen! Stell dir mal vor, wie viele du davon braten musst, bis 70 Menschen satt sind – und dann fallen die beim Wenden auch noch ständig auseinander!“ Daran will ich lieber gar nicht erst denken. Stattdessen schnappe ich mir eine große Schüssel und fange an, Möhren zu schälen. Morgen gibt es Eintopf und ich möchte schließlich nicht die ganze Nacht hier sitzen!

REZEPT

Nudeln à la Zeltlager + Dessert

(für 70 Personen)

7 Kilogramm Nudeln
7 Kilogramm Hackfleisch
10 Tüten Bolognese-Fix
1 Liter passierte Tomaten
Wasser, Mehl, Fondor, Ketchup

6 Liter Milch
12 Pakete Vanillepuddingpulver
1 Pfund Zucker
2 Eimer rote Grütze

Zubereitung:
Zuerst den Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten und abkühlen lassen. Dann das Hackfleisch portionsweise anbraten, mit den passierten Tomaten und dem mit Wasser angerührten Bolognese-Fix vermischen, gegebenenfalls mit Mehl andicken und mit Ketchup und Gewürzen abschmecken. Nudeln portionsweise kochen, sonst werden sie matschig!



Kerstin Rumpke, Helga Teismann und Marika Wöste (v.l.) in Aktion: Um ein Frühstück für 70 Personen vorzubereiten, brauchen sie etwa eine Stunde.