



# St.Lamberti-Kirche

## KONTAKT Selsingen Sonderausgabe Nr.16

13.06.2020

*Liebe Leserinnen, liebe Leser,*

endlich hatte ich mal Zeit, mein neues Kochbuch zu gestalten. Ich hatte es schon im letzten Jahr von meinen Geschwistern geschenkt bekommen. Es hat ein besonderes Format: Zwei Hefte zum Eintragen von Rezepten, aber auch viele Klarsichthüllen mit unterschiedlich großen Fächern, in denen Rezepte Platz finden, die ich aus Zeitschriften ausgeschnitten habe und deren Fotos mir das Wasser im Mund zusammenlaufen

lassen. Ich nahm also meinen alten Ordner mit einer losen Blattsammlung aus dem Schrank und legte los. Abschreiben, ausschneiden, sortieren. Womit ich dabei nicht gerechnet hatte, war, dass so viele Erinnerungen an schöne Momente und Gedanken an alte Freunde, Bekannte und Familie mit den Rezepten verbunden sind!

Als ich in der vierten Klasse war, hatte mein Onkel (wir sind fast wie Geschwister aufgewachsen) mittwochs Wahlpflichtkurs Kochen in der Schule. In der zweiten großen Pause trafen wir uns regelmäßig auf dem Schulhof, denn er hob in seiner Tupperdose eine Kostprobe von den gerade eben zubereiteten Speisen für mich auf. So probierte ich zum ersten Mal in meinem Leben eine Lasagne Bolognese und hatte das Gefühl, noch nie so etwas Leckeres gegessen zu haben. Bald standen wir mit 10 und 11 Jahren zusammen zu Hause in der Küche und lernten von Grund auf, wie diese vielen Schritte funktionieren, die man für eine gute Lasagne beherrschen muss. Wenn wir sie heute gemeinsam essen, ist es immer noch ein kleines Fest.

Ich erinnere mich auch an eine Kommilitonin, die in ihrem Mini-Backofen einen Cidre-Kuchen gebacken hatte, als ich zu Besuch kam, und an ihre Studentenbude und unsere Gespräche über Gott, Frankreich und wie gut Radio-Reportagen sein können. Anja ist vielleicht jetzt Pastorin in einer Gemeinde, wir haben uns dann aus den Augen verloren. Beim Cidre-Kuchen denke ich immer an sie.

Das Rezept für den Hackfleisch-Auflauf mit Schafskäse zeichnet mir ein Bild von meinem Vater vor Augen, der von diesem Gericht mit cremig-würziger Tomatensahne-Soße nicht genug bekommen konnte. Ich denke an meine Zeit in

der Freizeit- und Begegnungsstätte Oese, in der ich nach der Schule ein Freiwilliges Soziales Jahr machte und viel in der Küche lernte (danke, Erika!), unter anderem wie man einen richtig guten Frischkornbrei mit Früchten herstellt.

Ein paar Rezepte aus meinem alten Ordner habe ich nicht abgeschrieben, sondern das Blatt mit der Handschrift von lieben Menschen in Ehren gehalten, die heute nicht mehr bei uns sind – zum Beispiel von meiner Oma, die ihren Lieblings-Rhabarber-Kuchen für mich zu Papier gebracht hat.

Mit diesen Erinnerungen und vielen mehr ist mir mein Kochbuch ein wertvoller Schatz geworden. Und so spricht mich ein Vers aus dem Psalm für den 1. Sonntag nach Trinitatis ganz anders an: „Schmecket und sehet, wie freundlich der Herr ist. Wohl dem, der auf ihn trauet!“ (Psalm 34,9). Ich schmecke den selbstgemachten Holunderblütensirup und danke Gott, dass er so freundlich ist. Dass es diese Pflanze gibt, dass ihre Blüten so schön leuchten und der Blütenstaub so ein tolles Aroma hat. Und ich danke ihm, dass er mir die Begegnung mit der Frau geschenkt hat, von der ich lernen durfte, wie man den Sirup herstellt. Ich bitte Gott für sie um seine Zuwendung und Liebe. Gottes Gnade erfüllt mein Herz mit Dankbarkeit, wenn ich auf all das schaue. Und wieviel mehr hat Gott für mich getan, von dem ich noch nicht einmal etwas ahne.

Sie haben/Du hast auch ein Lieblingsrezept und eine Geschichte dazu? Ich würde mich freuen, von diesen Geschichten zu hören – auf unserer facebook-Seite, bei Instagram, per Mail oder Nachricht!



Danke, Gott,  
für die Gaumenfreuden,  
für die Leckereien, die wir  
genießen dürfen.  
Danke für die süßen Erdbeeren,  
für Schokolade und duftenden  
Kaffee.  
Danke, Gott, dass du uns so  
reich beschenkst.

Danke für die Menschen, durch die du uns lehrst.

Danke, dass du unseren Weg durchs Leben mit uns gehst. Amen.

Herzliche Grüße!

*Sanua Alps*

## Holunderblütensirup

1 Kiste Mineralwasser (12 x 0,7 l), viel Kohlensäure

(in die Glasflaschen fülle ich den fertigen Sirup)

55 aufgeblühte Dolden vom Holunder

4,5 kg Zucker

135 g Zitronensäure

5 Zitronen

Wasser, Zitronensäure und Zucker in einem großen Behälter vermischen. Die von kleinen Insekten befreiten Dolden hineingeben. Die Zitronen in Scheiben schneiden und damit die Dolden bedecken. Alles 2 bis 3 Tage ziehen lassen. Wenn die Blüten dunkel werden, herausnehmen. In Flaschen seihen, kühl stellen (Kellertemperatur ist ausreichend). Der Sirup hält sich viele Monate.

## Jugendgottesdienst seven up

7up little - der Jugendgottesdienst für Jugendliche ab 12 Jahren! Es ist ein „seven up little“, weil wir aufgrund der Schutzmaßnahmen mit kleinen Teams in Aktion treten und eine halbe Stunde Gottesdienst feiern, aber auch diese halbe Stunde steckt voller Impulse! :-)

**19.06. 19 Uhr Lagerkirche Sandbostel**

**03.07. 19 Uhr Kirche St. Lamberti, Selsingen**

**17.07. 19 Uhr Kirche Lagerkirche Sandbostel**

Wenn ihr dabei sein wollt, meldet euch bitte vorher per SMS/Nachricht bei Sarina an. Die Plätze sind begrenzt.

Bitte Mund-Nase-Maske und Smartphone mitbringen :-)

Für Konfis: Auch beim 7up little kann man Unterschriften sammeln.

Kontakt: Diakonin  
Sarina Alpers  
015772471034



## Familiennachrichten

Wir trauern mit den Angehörigen von:

- Käthe Müller, geb. Hinck aus Selsingen. Sie starb am 02.06.2020 im Alter von 68 Jahren und wurde kirchlich bestattet am 11.06.2020 in Selsingen.
- Henning Gerken aus Ober Ochtenhausen. Er starb am 03.06.2020 im Alter von 35 Jahren. Die Trauerfeier für ihn fand am 10.06.2020 statt.

## Gottesdienst on Tour sonntags um 11:00 Uhr

Der Gottesdienst findet am kommenden Sonntag, 14.06.2020 **um 11 Uhr** statt. Wenn es das Wetter zulässt, findet der Gottesdienst **draußen vor der Kirche** statt. Bitte bringt/bringen Sie eine Sitzgelegenheit mit.

Wir freuen uns auf einen lebendigen Austausch mit Euch und Ihnen.

Am 21.06.2020 um 11 Uhr geht der „Gottesdienst on tour“ nach Oelkershusen auf den Hof von Familie Thoden, Oelkershusen Nr. 6. Bitte bringt/bringen Sie eine Sitzgelegenheit mit.

Der Gottesdienst am 28.06.2020 findet um 11 Uhr und um 18 Uhr in der Lager**küche** auf dem Gelände der Gedenkstätte Lager Sandbostel statt. Die nächsten Stationen des „Gottesdienst on tour“ sind im Sonderkontakt, in der Zeitung und auf der Homepage zu finden.

Bitte denkt/denken Sie an den Mindestabstand von 1,5 m und an eine Mund-Nase-Maske!

## Sonder-Kontakt zum Hören

Unter der Telefonnummer **04284-514 99 88** finden Sie den Sonder-Kontakt zum Anhören.

**Was macht eigentlich...**...hören, sehen und vielleicht auch staunen: Menschen aus unserer Kirchengemeinde schnacken über Gott und die Welt. Ab jetzt immer mittwochs auf der Homepage der Kirchengemeinde und auf facebook und instagram. Nach Julia Purol ist diese Woche Heiko Meier zu sehen.

## Ihre Ansprechpersonen in unserer Kirchengemeinde:

Pastor Markus Stamme: 04284-1397

Pastor Manfred Thoden: 04284-567

Diakonin Sarina Alpers: 04284-396

Diakonin Edda Nolte: 04284-4760084

Kirchenbüro, Margret Beeh: 04284-353

Vorsitzende des Kirchenvorstands, Petra Loomans: 04284-927624

Unsere Kirchengemeinde im Internet: [www.kirche-selsingen.de](http://www.kirche-selsingen.de)

Unsere Landeskirche im Internet: [www.landeskirche-hannovers.de](http://www.landeskirche-hannovers.de)

Am Gottesdienst  
„live“ teilnehmen

Hier anrufen:

**0221 9888 2119**

Dann eingeben:

**444249 # (Raute)**

