



der
Weihnachtsbote

Dezember 2022

Mit Leib
und Seele

Ein
**frohes
Fest!**

ROSE 
Bio-Genuss seit 1950
Simon Tress



Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Die Zeiten werden nicht einfacher. Kaum hatte sich die Corona-Lage etwas entspannt, kamen der Krieg in der Ukraine und die Energie-Krise. Die Folgen spürt auch die Gastronomie, die darüber hinaus mit Personalproblemen zu kämpfen hat wie nie zuvor.

Worauf soll man da noch hoffen? Viele suchen in diesen besonderen Zeiten nach Werten, nach etwas, das Trost verspricht, nach jemanden, der sie in stürmischen Zeiten beschützt und behütet.

„Der Herr ist mein Hirte, mir wird nichts mangeln,“ heißt es in Psalm 23. Ein schöner Satz, er stand auch im Mittelpunkt eines Festzeltgottesdienstes auf dem Cannstatter Wasen, dem ersten seit Corona. Der Wirt hatte ihn sich ausdrücklich gewünscht, den Segen Gottes über der Großveranstaltung.

Dieser Bote soll Mut machen, soll zeigen, wie sich Menschen in der Gastronomie trotz aller Umstände ihrem Beruf und ihren Gästen widmen. Er erzählt von Rezeptionisten, Spitzenköchen, Wirtsleuten im Ahrtal, die nach der schweren Flut einen Neustart wagen. Und er erzählt von einem Gastronomiepfarrer, der direkt aus der Ukraine in den Schwarzwald kam.

Eine interessante und tröstliche Lektüre sowie ein schönes und friedvolles Weihnachtsfest wünscht Ihnen Ihr

Tobias Schneider

Landesvorsitzender des Vereins Kirchliche Dienste im Gastgewerbe/
Missionarischer Dienst im Hotel- und Gaststättengewerbe (KDG/MDHG)

INHALT

- 3 | Spitzenkoch mit Werten
- 4 | Ahrtal nach der Flut
- 5 | Predigt im Festzelt
- 6 | Zurück zu den Wurzeln
- 7 | Wieder gemeinsam feiern
- 8 | Das Doppeljubiläum
- 10 | Neuer Gastronomiepfarrer
- 11 | Preisrätsel
- 12 | Termine



IMPRESSUM

Herausgeber:
Kirchliche Dienste im Gastgewerbe/
Missionarischer Dienst im Hotel- und
Gaststättengewerbe (KDG/MDHG)
Vorsitzender: Tobias Schneider, Stuttgart

Geschäftsstelle:
Grüningerstr. 25,
70599 Stuttgart

Bankverbindung:
Volksbank am Württemberg eG
IBAN: DE97 6006 0396 0075 5240 07

Der Bezug des Boten wird durch Spenden
getragen.

Titelbild: Simon Tress/Pressebild Tress
Foto: pixabay/pixel2013, annca, TerriC;
Fotolia/Kamil wiklewski

Verlag und Vertrieb:
Evangelischer Verlag Stuttgart GmbH,
70197 Stuttgart, Augustenstraße 124
Telefon: 0711/60100-0, Fax: 0711/60100-76
E-Mail: Verlag@evangelischeblat.de
Geschäftsführer: Frank Zeithammer

Redaktion:
Andreas Steidel
E-Mail: andreas.steidel@die-reiseschreiber.de

Redaktionelle Mitarbeit:
Heike Hauber, Sylvia Polinski, Felix Polinski,
Kurt Hoffmann, Tobias Schneider

Grafische Gestaltung:
Lukas Kretzschmar, tebitron gmbh, Gerlingen

Druck:
Richard Schlecht GmbH, Holzgerlingen

Mit der Kraft der Familie

Simon Tress ist bekannt als Spitzenkoch von der Schwäbischen Alb. Gemeinsam mit seinen Brüdern und seiner Mutter hat er ein kleines Bio-Imperium geschaffen. Sein Glaube und die Familie sind ihm dabei wichtige Stützen.



Haben sich gemeinsam etwas aufgebaut: Daniel, Simon, Inge, Dominik und Christian Tress (von links).

Simon Tress spricht schnell, als würde die Zeit nie ausreichen, um all seine Gedanken und Projekte zu erklären. Der 39-jährige ist auch ein umtriebiger Mensch, der ständig Ideen entwickelt, regelmäßig im Fernsehen auftritt und mehrere Kochbücher veröffentlicht hat.

„Grundlage unseres Erfolgs ist der Zusammenhalt in der Familie“, sagt Simon Tress. Mit Mutter Inge und seinen Brüdern Daniel, Simon, Dominik und Christian hat er das elterliche Bio-Restaurant und -hotel Rose in Ehestetten auf der Schwäbischen Alb zu einem großen Familienunternehmen ausgebaut. Alle Geschwister samt Partnerinnen sind dort beschäftigt. Eifersucht, weil er stets im Rampenlicht steht, gebe es keine, erklärt Simon Tress: „Wir Brüder sind auf Augenhöhe. Es geht auch nicht um mein Ego, sondern darum, gemeinsam das Richtige für unser Unternehmen zu tun.“

Dazu gehören neben der Rose und dem Gasthof Friedrichsruhe bei der Wimsener Höhle die Heimatküche in Bechingen. Die Familie sorgt für Feste und das Catering auf Schloss Ehrenfels. 2020 kam das Bio-Fine-

Dining Restaurant 1950 dazu. Als „Tress Brüder“ verkaufen sie außerdem Suppen, Eintöpfe und vegane Fertiggerichte.

Konsequent setzt die Familie auf regionale Zutaten in Bio-Qualität. „Nachhaltigkeit und das Arbeiten mit der Natur sind unsere Wurzeln, das steht über allem“, sagt Simon Tress und erzählt vom Großvater, der bereits 1950 seine Landwirtschaft auf Demeter-Kriterien umgestellt hat. Sein Vater führte es fort, auch weil er fand, dass Bioprodukte am besten schmecken. Simon Tress' Mutter bewies bereits vor Jahrzehnten den Gästen in der Rose, dass vegetarische Küche nichts für freudlose Asketen, sondern ein großer Genuss ist. Nach seiner Rückkehr ins elterliche Restaurant 2006 hat sich Simon Tress schnell einen Ruf Bio-Spitzenkoch erarbeitet. Er verarbeitet selbstverständlich das ganze Tier. Inzwischen ist Fleisch in der Rose offiziell eine Beilage, die Gäste extra bestellen müssen. Das gilt auch fürs Restaurant 1950, in dem er außerdem ein CO₂-Menü mit Bioland- und Demeter-Zutaten aus dem Umkreis von 25 Kilometern serviert.

Gemeinsam mit seinen Brüdern arbeitet er schon an den nächsten Projekten. Woher er die Energie dafür nimmt? „Es geht, wenn man glaubt, dass man auf dem richtigen Weg ist“, sagt der Koch. Außerdem sei sein 2008 verstorbener Vater sehr religiös gewesen und habe die Söhne oft mit auf Wallfahrten genommen, die er organisiert hat. Das prägt ihn und seine Brüder: „Wir haben bei allem ein großes Gottvertrauen!“ *Claudia List*



Das hat Erfolg: Kreatives Essen in Bio-Qualität

Ein Jahr nach der Flut

Mitte 2021 hat eine verheerende Flutkatastrophe das Ahrtal verwüstet. Mit am schwersten betroffen war die Gastronomie am Flussufer. Fast 18 Monate danach sind noch immer viele Betriebe nicht offen. Zwei Beispiele aus Altenahr, wo die Flut besonders stark gewütet hatte.

Günther Lang, Hotel Restaurant zur Post, Altenahr: Mein Haus mit 140 Betten und 350 Restaurantplätzen ist noch immer geschlossen. Direkt am Ufer der Ahr gelegen gehört es zu den besonders schwer beschädigten Gebäuden. Es hat schon oft Hochwasser im Ahrtal gegeben, aber noch nie war unser Hotel davon betroffen. Direkt gegenüber ist der Bahnhof, das Gebäude steht noch, aber die Schienen fehlen komplett.

Voran geht derzeit in Sachen Sanierung rein gar nichts. Die Versicherung hat zwar grünes Licht gegeben, doch wir streiten uns noch immer über die Höhe der Schadenssumme. Nicht viel besser ist es mit der Baugenehmigung. Die liegt auf dem großen Stapel beim Landratsamt in Ahrweiler und wartet auf ihre Bearbeitung. Im Grunde geht seit September 2020 gar nichts mehr voran. Ein kompletter Stillstand, das ist nervig und deprimierend zugleich. Von meinen einst 20 Mitarbeitern sind derzeit noch fünf da.

Aber ich werde weitermachen. Vielleicht mit einem veränderten, kleineren Konzept, das kommt jetzt darauf an. Wann ich wiedereröffne? Fragen Sie mich etwas Leichter. Wenn ich das nur wüsste!

www.hotelzur-post.de



Sein Haus ist noch geschlossen: Hotelier Günther Lang.

Christa und Christian Storch, Hotel Assenmacher, Altenahr: Als wir am 20. Mai nach fast einem Jahr wiedereröffnet haben, waren wir die ersten in Altenahr. Unser Garten gleicht noch immer einer Insel der Hoffnung, das Ahr-Ufer drumherum sieht nach wir vor verwüstet aus. Wir hatten Glück: Gottseidank kam niemand aus der Familie zu Schaden und die Betriebsausfallversicherung hat bezahlt. So haben wir fast alle Mitarbeiter auch behalten.

Ermutigend war auch, dass die Stammgäste sofort wiedergekommen sind. Es war berührend, ihre Wertschätzung und Verbundenheit zu spüren. Berührend war auch die große Hilfsbereitschaft, die es im Ahrtal gab. Ohne die Helfer von außen hätten wir das alles nicht geschafft.

Die Nacht vom 14. auf den 15. Juli 2021 werden wir trotzdem nie vergessen. Eine unwirkliche Situation, wir haben lange gebraucht, bis wir verstanden haben, was hier wirklich los ist. Als der Strom gegen 19.30 Uhr ausfiel, haben wir einfach mit Gas weitergekocht. Wir hielten das alles zunächst für ein vorübergehendes Problem. Später wurde dann klar, dass das, was wir jetzt hier erleben, so noch nie vorgekommen ist im Ahrtal.

www.assenmacher-altenahr.de



Bei ihnen geht es wieder weiter: Christa und Christian Storch.

Auf gut Schwäbisch

Endlich wieder Volksfest auf dem Cannstatter Wasen. Im Schwaben-Zelt fand dabei auch ein Gottesdienst statt, es war der ausdrückliche Wunsch von Gastronom Michael Wilhelmer.

Seit über zehn Jahren gibt es am ersten Wochenende des großen Stuttgarter Volksfestes einen Festzeltgottesdienst – und zwar auf Schwäbisch. Fast alle Lieder und Gebete, die Predigt und die Psalmen werden auf Mundart dargeboten. Die christliche Botschaft mit Unterhaltungswert, das passt zur Umgebung. Bisher lag das in der Hand von Mundartpfarrer Manfred Mergel. Der wollte den schwäbischen Festzeltgottesdienst in jüngere Hände legen und gewann dafür Tobias Schneider, Leiter der Missionarischen Dienste und Vorsitzender des Kirchlichen Dienstes im Gastgewerbe Württemberg.

Schneider hatte schon bei der Kirchenwahl mit schwäbischen Youtube-Videos auf sich aufmerksam gemacht, „da hatten die wohl den Eindruck: I krieg des no“, sagt er mit einem Lächeln. So war es auch. Mit Unterstützung des Posaunenchores Bad Cannstatt unter Leitung von Martin Nußbaum fand der Gottesdienst am Eröffnungssonntag im Schwabenzelt auf dem Festgelände statt, beim ersten Wasen nach der Corona-Pause.

Inhaber des Schwabenzelts ist Michael Wilhelmer, einer der größten Gastronomen in Stuttgart. Wilhelmer entstammt einer alten Gastronomen-Familie und betreibt neben dem Festzelt auch das Stuttgarter Schlacht-



Gottesdienst im Festzelt (von links): Mundartpfarrer Manfred Mergel, Posaunenchorleiter Martin Nußbaum, KDG-Vorsitzender Tobias Schneider.

haus, die Weinstube Stäffele, das Amici und die Ampulle. Zum Schlachthaus gehört auch ein Schweinemuseum, das sich der Geschichte des Schweins als Nutztier annimmt – eine echte Rarität.

Etwas ganz Besonderes ist auch die Gottesdienstatmosphäre im Festzelt. Die andächtige Stille, die sonst in einer Kirche herrscht, weicht dort einem emsigen Treiben. Derweil auf der Bühne noch gepredigt wird, werden unten schon die Tische für den Tag eingedeckt, Kabel verlegt und das Licht geprüft.

Ein Nebeneinander von Geschäft und Glaube, Kommerz und Kirche, das etwas gewöhnungsbedürftig ist und andererseits auch eine große Chance

beinhaltet: Die nämlich zu erreichen, die man sonst nicht erreicht. „Zu den Menschen hingehen, da wo sie sind“: Das ist auch Pfarrer Tobias Schneider wichtig. So bekommt vielleicht auch der etwas vom Gottesdienst mit, der dort nur beiläufig unterwegs war.

Dass dem Betreiber des Zelts, Michael Wilhelmer, der Segen der Kirche wichtig ist, daran lässt er keinen Zweifel. Ein Stück Tradition, so wie das Cannstatter Volksfest selbst auch, das nun schon seit 1818 dort jährlich gefeiert wird.

Andreas Steidel

www.wilhelmer-gastronomie.de

www.mundartpfarrer.de

www.missionarische-dienste.de



Launige Umgebung: Wortspiel mit dem Baden-Württemberg-Slogan „The Länd“.

„Der Glaube gehört bei mir zum Leben“

Hildegard Haist ist Empfangschefin des Hotels Tanne in Baiersbronn-Tonbach. Sie gehört zu den regelmäßigen Besuchern des Gastronomie-gottesdienstes und sagt: „Der Glaube ist ein selbstverständlicher Teil meines Lebens.“

Zurück zu den Wurzeln. Als ihre Mutter 2010 krank wurde, kehrte Hildegard Haist zurück. Dorthin, wo sie vor 58 Jahren geboren wurde, nach Baiersbronn-Tonbach. Die Gemeinde ist bekannt, auch weil dort die berühmte Traube in Tonbach ihren Sitz hat.

Hildegard Haist hat im Hotel nebenan ihre berufliche Heimat gefunden. Seit 2011 ist sie Empfangschefin in der Tanne in Tonbach, ein Vier-Sterne-Wellness-Hotel. Sie fühlt sich dort wohl, irgendwie zu Hause.

In Baiersbronn verbrachte sie ihre Kindheit, ging auch in die evangelische Jungchar und den evangelischen

Mädchenkreis. Getauft ist sie katholisch, aber die Konfession war für sie nie das Entscheidende. Alle haben ja den gleichen Gott, der Kern der Botschaft ist das Wichtige, nicht die Äußerlichkeiten.

Lange Jahre war Hildegard Haist auf Wanderschaft. Bayern wurde zu ihrer zweiten Heimat, sie liebt München noch heute. Nach einer Ausbildung als Industriekauffrau und einer Tätigkeit bei Rachengold absolvierte sie die Hotelfachschule in Garmisch. Es folgten Anstellungen im berühmten Schloss Ellmau sowie als Empfangschefin eines Vier-Sterne-Romantik-



Der Schwarzwald rund um Baiersbronn-Tonbach.



Christin und Empfangschefin: Hildegard Haist.

Hotels in München. Dort lernte sie auch den Umgang mit der Hotelsoftware aus dem Effeff.

2011 erfolgte dann der Wechsel, die Rückkehr nach Württemberg. Über zehn Jahre ist das nun auch schon wieder her. Zwischenzeitlich starb ihre Mutter. Die Begleitung durch den katholischen Pastoralreferenten Dominik Weiß hat sie in wertschätzender Erinnerung: „Das war wichtig.“

Dominik Weiß gehört auch zu denen, die sich im Bereich Glaube und Gastronomie engagieren. So war es für Hildegard Haist nur noch ein kleiner Schritt bis zum Arbeitskreis Kirche und Gastronomie. In dem wirkt sie nun seit fast zwei Jahren mit, ebenso wie Steffen Schillinger vom Hotel Fritz in Lauterbad und Kathrin Gruber vom Goldenen Hahn in Baiersbronn.

„Ein wichtiger Austausch“, sagt Hildegard Haist, die längst auch die besonderen Gottesdienste für die Gastronomie zu schätzen gelernt hat. Drei bis viermal im Jahr finden sie rund um Baiersbronn statt. „Das tut gut“, sagt Hildegard Haist, die sich dem Glauben ebenso verbunden fühlt wie der Gastronomie und ihrer Heimat.

Andreas Steidel

www.hotel-tanne.de

Endlich wieder **gemeinsam** feiern

„Weihnachten im Juli“ las ich in sommerlicher Hitze bei über 30 Grad. Ein Verkaufsportal im Internet warb mit dieser Schlagzeile für Produkte, die man schon mal vorsorglich für Weihnachten im Dezember kaufen sollte. Wer im Juli erst Vorbereitungen für Weihnachten trifft, ist in der Gastronomie eher spät dran, werden manche Gastronomen denken. Das sollte man so früh wie möglich getan haben, um noch alles wunschgemäß zu bekommen. Und die Gäste, die jedes Jahr über Weihnachten ins Hotel kommen, haben sicher am Ende ihres Aufenthalts gleich für das Jahr drauf ihren nächsten Termin gebucht. Nach Weihnachten ist vor Weihnachten!

Gewiss, der Gedanke an die Geburt Jesu im Stall von Bethlehem, die Ankunft des Gottessohnes in der Welt und der furchtbare Tod dieses Gottessohnes am Kreuz mit der Auferstehung von den Toten zu den zentralen christlichen Glaubensinhalten. Ohne Geburt, Tod und Auferstehung Jesu gäbe es kein Christentum. Das bedenken sicher viele Menschen das ganze Jahr über.

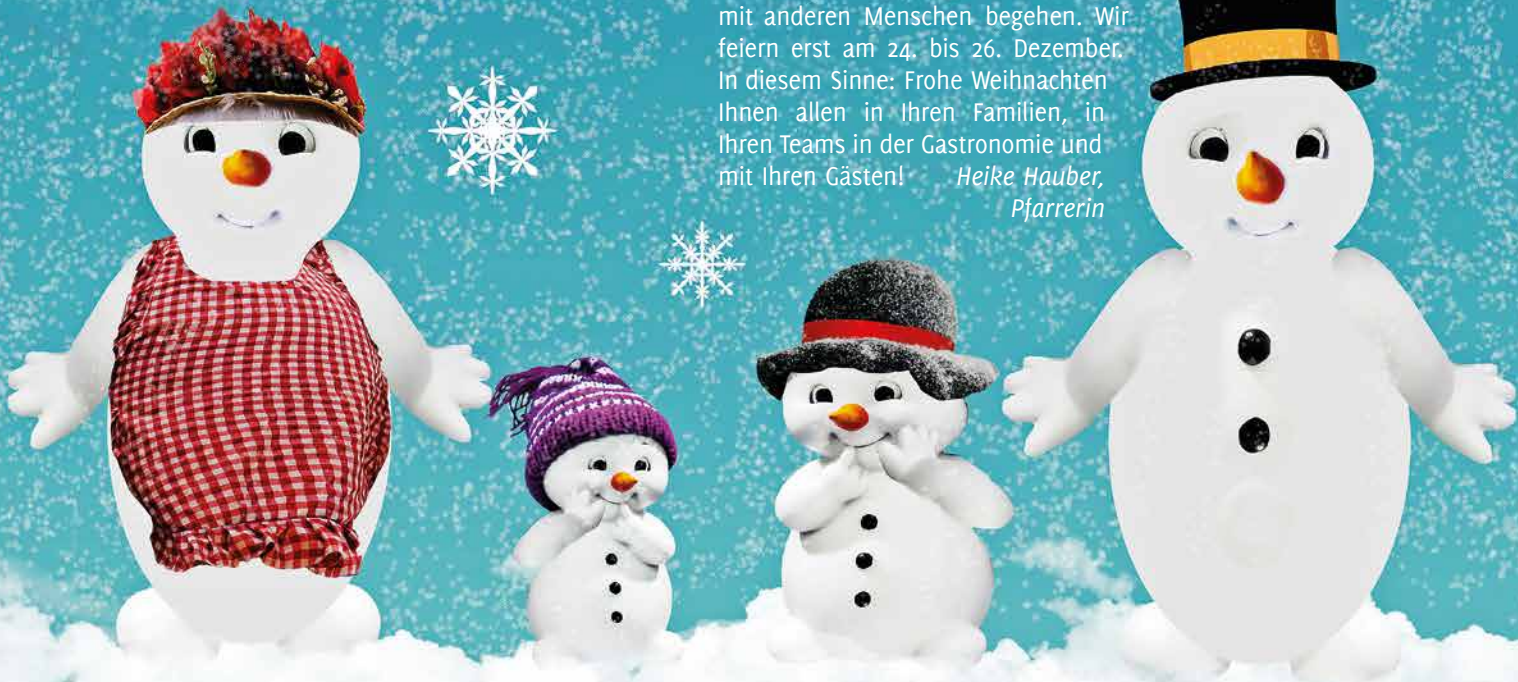
Warum sollen wir also je ein Fest für alle für die einschneidenden Ereignisse der Christenheit feiern? Für die Geburt Jesu das Weihnachtsfest! Es berührt neben den Glaubensinhalten auch die Grunderfahrungen von Geborenwerden und neuem Leben. In der Regel ist das Weihnachtsfest ein gemeinsames Fest, das die meisten Christenmenschen miteinander feiern. Was es bedeutet, allein und ohne richtigen Gottesdienst Weihnachten begehen zu müssen, haben wir in den vergangenen Jahren erlebt, als wir uns wegen der Corona-Pandemie



nicht versammeln durften. Da nützte es wenig, ein schönes Essen und ein paar Geschenke unterm Weihnachtsbaum zu haben. Wir haben die Menschen vermisst, die mitfeierten. Wir konnten unsere Familienmitglieder nicht alle gleichzeitig treffen und haben dann sicher gespürt, wie uns das Zusammensein fehlt. Genauso wie das gemeinsame Singen und die Freude zu teilen mit lieben Menschen. Das aber brauchen wir Menschen doch so dringend. Deshalb hoffen und beten wir dafür, dass es keine Pandemie, keinen Lockdown und keinen Krieg oder keine Krise mehr gibt, die das gemeinsame Fest verhindern könnten.

Und Weihnachts-Vorbereitungen im Juli oder sogar schon zuvor wollen wir gerne treffen, aber das Fest ist nur ein Fest, wenn wir es gemeinsam mit anderen Menschen begehen. Wir feiern erst am 24. bis 26. Dezember. In diesem Sinne: Frohe Weihnachten Ihnen allen in Ihren Familien, in Ihren Teams in der Gastronomie und mit Ihren Gästen!

Heike Hauber,
Pfarrerin



Die besonderen Feiertage

**150 Jahre Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe und 125 Jahre Berliner Gasthausmission:
Das wurde in diesem Jahr in Berlin besonders gefeiert.**



Wir blicken auf ereignis- und inhaltsreiche Tage zurück, in denen wir unser Doppeljubiläum gefeiert haben. Den Menschen, die dabei waren, konnten wir Mut, Erkenntnisse und Zuversicht mit auf den Weg geben. Allerdings bot dieses Juni-Wochen-

ende für das Gastgewerbe endlich einmal Gelegenheit für gute Geschäfte. Personalknappheit und hoher Krankenstand machten sich schmerzhaft bemerkbar. Das haben wir bei der Zahl der Teilnehmenden zu spüren bekommen.



Verbindung mit Tradition: Kirche trifft Gastronomie vor dem Berliner Dom.

Begegnungen

Aber eine motivierte Gruppe ist der Einladung zu „Mission get moved“ gefolgt. Die Sängerin Antje Rietz hat musikalisch den Berliner Sound lebendig gemacht und Jörn Brinkmann, Vize-Präsident des DEHOGA Berlin und Chef des berühmten STAEV hat ein inhaltlich mitreißendes Grußwort überbracht.

Nun ist es aber Zeit nach vorne zu blicken: Gerade im Gastgewerbe sind viele Einzelkämpfer. Wir haben erlebt: Es ist wichtig zusammenzukommen, sich auszutauschen, sich zu stärken und sich nicht zurückzuziehen. Das löst keine Probleme, aber Begegnungen und Gespräche können Mut machen und neue Ideen wachsen lassen. Wir sind fest überzeugt: Zusammen feiern hilft!

Zukunft

Themen die uns auch in Zukunft bewegen: Wie gestalten wir unter den sich verändernden Bedingungen Gastfreundschaft. Das ist die Seele des Gastgewerbes. Und es ist ein ur-

Wie alles begann

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts arbeiteten viele deutsche Kellner an der Côte d'Azur. Eine Arbeit fernab der Heimat: Deshalb schlossen sich vor 150 Jahren Kellner zusammen, unter der Begleitung des evangelischen Auslandspfarrers suchten sie Gemeinschaft und geistlichen Austausch. Bald kursierten Schriften, die zum Vorläufer des heutigen Boten wurden und des Bundesverbandes Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe.

Um die Jahrhundertwende hatte sich die Berliner Prominenz, darunter auch die Ehefrau des Reichskanzlers Bethmann-Hollweg,

tatkräftig eingesetzt für den Bau eines neuen „Christlichen Kellnerheimes“ im Zentrum Berlins, in unmittelbarer Nähe des Theaters der Friedrichsstadt und des Bahnhofs Friedrichstraße. So entstand in der Albrechtstraße Nr. 17 das Christliche Kellnerheim, das jahrzehntelang zu einem Zentrum geistlichen Lebens für Köche, Kellner und Hotelangestellte wurde. In der Nazi-Zeit wurde der Verein verboten.

Aufs engste verbunden mit der Geschichte dieses Hauses war der letzte Betreiber, Hotelier Philipp Weth. Er hat das Haus in den

schwersten Nachkriegsjahren in eigener Regie geführt. Nach dieser Zeit wurde das Haus von der Regierung (DDR) enteignet und in „Volkeigentum“ überführt. Der Verein musste seine Aktivitäten in den Westteil der Stadt verlegen.

Die Gasthausmission hatte zeitweise Räume in der Joachim-Friedrich-Straße in der Nähe des Kurfürstendamms. Nach der friedlichen Revolution 1989 konnten die Räumlichkeiten für den Verein in der Albrechtstraße 17, im Souterrain des Hotels „Allegra“, dem heutigen Ort der Geschäftsstelle wieder neu hergerichtet werden.



Werte zu vermitteln, ist ein großes Anliegen der Gasthausmission.



In Berlin konnten dieses Jahr gleich zwei Jubiläen gefeiert werden.



Gemeinsam unterwegs: Der Pfarrer und der Profi-Koch.



Willy Weiland (DEHOGA) und Pfarrer Hans-Georg Filker.



Rückblick und Ausblick bei der Jubiläumsfeier in Berlin.

christliches Motiv: Herberget gerne. Bei allen Neuerungen: Der Mensch steht im Mittelpunkt, die Gäste und unsere Mitarbeitenden. Beziehungspflege ist und bleibt wichtig! Das wird auch durch die zweite Herausforderung nicht ersetzt, die aber unumkehrbar auf uns zu kommt: die Digitalisierung im Gastgewerbe schreitet voran. Hier ist der Austausch wichtig, damit man die für den jeweiligen Betrieb relevanten Schritte, die zu gehen sind, erkennt.

Werte

Nicht nur die Klimakrise hat uns gezeigt: Die Zukunft gehört dem ressourcenschonenden Wirtschaften. Da geht es oft um Kleinigkeiten, die sich aber in der Summe auswirken: Nachhaltigkeit, ist das Gebot der Stunde. Wir haben nur eine Schöpfung. Als Christen in unserem Beruf haben wir eine echte Hilfe in der Werteorientierung, die uns unser Glaube

als Auftrag mitgibt. Respekt, Wertschätzung, Wissen um die (eigene) Fehlerhaftigkeit und Liebe zu den Mitmenschen und auch zu sich selbst (!). So sagt es Jesus. Das hilft für die Zukunft.

Hoffnung

Die haben wir nötig als Ressource für uns selbst. Woher kommt Hoffnung? Der Blick aufs Tagesgeschehen gibt manchmal wenig Anlass dazu. Was können wir von Gott erwarten? Von Paulus gibt es einen guten Segenswunsch: Der Gott der Hoffnung aber, erfülle euch mit aller Freude und Friede im Glauben, dass ihr immer reicher werdet an Hoffnung. (Römer 15, 13). Powered by the Holy Spirit – wer sich auf Gott verlässt, gewinnt Anteil an der Hoffnung. Wir nehmen dieses Gottvertrauen mit ins neue Jahr. Es wirft ein Licht auf unseren Alltag, auch auf unseren Berufsalltag.

Kontakt

Berliner Gasthausmission,
Albrechtstr. 17, 10117 Berlin,
www.gasthausmission.de

Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe
(Dachverband), Sitz in Berlin-Mitte,
www.kirchlicher-dienst-im-gastgewerbe.de



KDG
Kirchlicher Dienst
im Gastgewerbe

Tipp

Für Mitarbeitende aus dem Gastgewerbe gibt es in diesem Jahr wieder ein besonderes Highlight: Der WEIHNACHTSEMPFANG der Berliner Gasthausmission findet am 20. Dezember um 12 Uhr im LORETTA am Wannsee statt. Weitere Informationen und Anmeldung unter: kontakt@gasthausmission.de

Von Kiew in den Schwarzwald

Der neue Gastronomiepfarrer des Kirchenbezirks Freudenstadt hat bewegte Zeiten hinter sich: Bis im Februar war Matthias Lasi noch Seelsorger in Kiew, dann kam der Krieg und eine ganz andere Herausforderung.

Mit der Ukraine ist Matthias Lasi eng verbunden. In den vier Jahren, in denen der gebürtige Schwabe dort Dienst tat, lernte er seine Frau Tamila kennen. Sie wohnt nun zusammen mit ihm und Teilen der Verwandtschaft im Schwarzwald. Es ist alles ganz anders gekommen als gedacht. Die Gastronomiepfarrstelle in Freudenstadt war also nichts, was Matthias Lasi schon immer auf dem Zettel hatte. Er kannte sie bis vor Kurzem nicht einmal. Und dennoch hat sie ihn sofort interessiert, als es klar war, dass er zurück nach Württemberg muss: Eine Gruppe von Menschen, die weit außerhalb der Gemeinde stehen, die man mit den normalen Sonntagsangeboten nicht erreicht. Das ist eine Herausforderung, wie sie Matthias Lasi liebt.

Er wohnt nun in Schwarzenberg, einem Ortsteil der Sternehochburg Baiersbronn. Eines dieser Sternenhäuser liegt bei ihm direkt vor der Haustür: das Hotel Sackmann. Einen ersten Kontakt hat es schon gegeben. Sein Domizil ist das Pfarrhaus in Schwarzenberg, denn nach den jüngsten Verschiebungen im Pfarrplan muss der Gastronomiepfarrer mit einem halben Dienstauftrag dort auch die Gemeinde betreuen.



Gastronomiepfarrer Matthias Lasi vor seiner Kirche in Schwarzenberg.

Matthias Lasi gibt dennoch unumwunden zu, dass es die Gastronomie war, die ihn besonders gereizt hat: Er liebt das Neue, die Aufbrüche, so wie seinerzeit auch, als er in die Ukraine ging, um einmal zu erleben, wie das Christentum in einem Land mit einer anderen Kultur gelebt wird. Der Schwarzwald mag ihm wohl nun vertraut sein, die Aufgabe im Bereich Gastronomie- und Tourismusseelsorge ist es nicht.

Am 1. Juni dieses Jahres hat er seine Stelle als Nachfolger von Heike Hauber angetreten. Nach rund zehn Jahren im Amt war sie 2021 in den Ruhestand gegangen. Matthias Lasi lernt nun ganz allmählich die Menschen im Kirchenbezirk Freudenstadt kennen. Die Gastronomiepfarrstelle wird er weiterhin anbieten, den Arbeitskreis Kirche und Gastronomie leiten – der Rest wird sich weisen.

Matthias Lasi ist ein freiheitsliebender und ökumenisch ausgerichteter Mensch. „Um Konfessionen geht es schon lange nicht mehr“, sagt er, „sondern wie wir mit dem Glauben heute überhaupt noch die Menschen erreichen.“

Andreas Steidel



Haben Tradition: Gastronomiepfarrdienste, hier in Friedrichstal.

Kontakt:

Gastronomiepfarrer Matthias Lasi,
Telefon 07447/337,

E-Mail: matthias.lasi@elkw.de

Der Weihnachtsgottesdienst für die Gastronomen im Kirchenbezirk Freudenstadt findet am 10. Januar um 21.45 Uhr in Baiersbronn-Obertal statt.

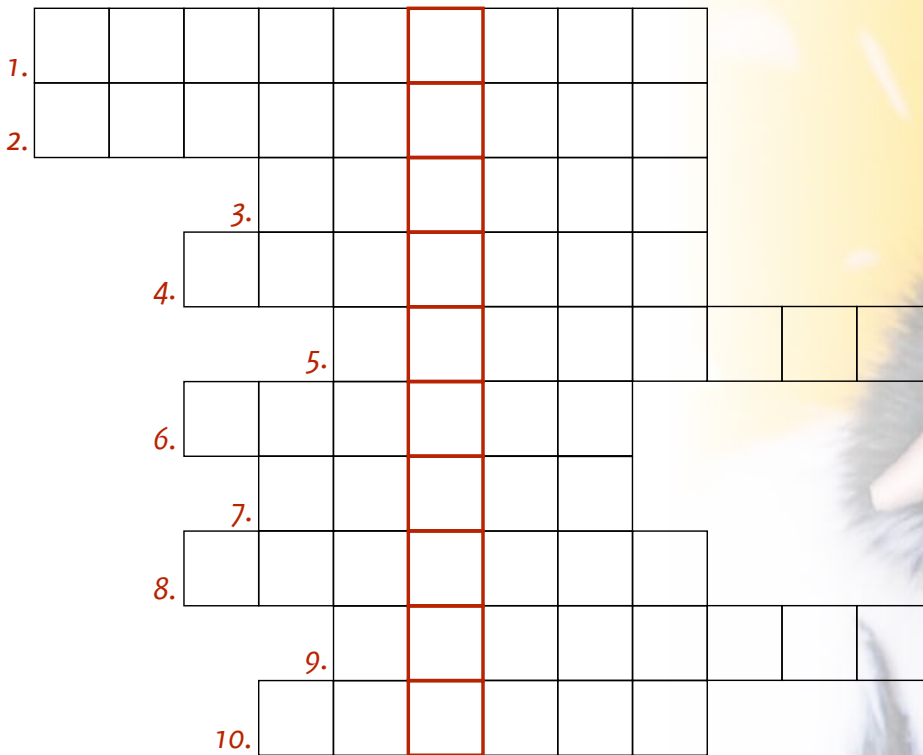
Rätseln und Gewinnen!

**Machen Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück:
Eine Übernachtung im Doppelzimmer inkl. 5-Gänge-Menü und
Frühstück für zwei Personen – Wir drücken Ihnen die Daumen!
Das Hotel und Restaurant Lamm Hebsack in Remshalden-Hebsack
freut sich auf Sie!**



Winterbacher Str. 1-3 | 73630 Remshalden
Tel: 07181 45061 | www.lamm-hebsack.de

1. Wie hieß der Statthalter zur Zeit der Geburt Jesu?
2. In welcher Stadt musste sich Josef registrieren lassen?
3. Beliebte sonntägliche Mahlzeit aus Frühstück und Mittagessen.
4. Beliebte Sättigungsbeilage zu Gans und Ente.
5. Eine aus Mailand stammende Kaffezubereitungsart.
6. Welche Gewürzpflanze ist in Ginger Ale?
7. In welchem Gebäude ist Jesus geboren?
8. Mehrstöckiges offenes Gestell für Geschirr, Obst oder Canapes.
9. Nennen Sie einen der Heiligen Drei Könige.
10. Alkoholfreies Heißgetränk auf dem Weihnachtsmarkt.



Lösungswort:

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

**Einfach miträtseln und das Ergebnis bis zum 31. Januar 2023
an diese Adresse senden:**

Missionarische Dienste | Birgit Bärlein | Grüninger Straße 25
70599 Stuttgart | Tel: 0711 45804 9403 | birgit.baerlein@elk-wue.de

Biblische Menükarten

WAS MUSS ICH LESEN ... ?

... wenn ich Sorgen habe Johannes 14
... wenn mir Gefahr droht Psalm 91
... wenn Gott fern zu sein scheint ... Psalm 139
... wenn ich mutlos bin Jesaja 40
... wenn mir der Glaube fehlt Hebräer 11
... wenn ich Kummer habe Matthäus 6, 19-34
... wenn ich einsam bin Psalm 23

... wenn mich Schuld drückt Psalm 51
... wenn ich das Leben satt habe ... Johannes 15
... wenn ich enttäuscht bin Psalm 27
... wenn ich nicht schlafen kann ... Psalm 4, 3-9
... wenn mir Freude fehlt Psalm 104, 23-24/33-34
... wenn ich zornig bin Matthäus, 5, 9 und 22
... wenn das Alter naht Psalm 71

WO FINDE ICH ... ?

... die zehn Gebote
↳ 2. Mose 20
... das Vater Unser
↳ Matthäus 6
... die Seligpreisungen
↳ Matthäus 5, 1-12
... die Bergpredigt
↳ Matthäus 5-7
... die „goldene Regel“
↳ Matthäus 7, 12
... den Missionsbefehl
↳ Matthäus 28, 19-20
... den verlorenen Sohn
↳ Lukas 15
... den barmherzigen Samariter
↳ Lukas 10

Gottesdienste für Gastronomen

28. November 2022, 18 Uhr, Stuttgart

Adventsgottesdienst in der **Stuttgarter Stiftskirche**.

Musikalische Umrahmung durch den Gospelchor Joyful Voices.

Für den anschließenden Empfang steht aufgrund der aktuellen Situation nur eine begrenzte Anzahl von Plätzen zur Verfügung.

10. Januar 2023, 21.45 Uhr, Baiersbronn

Weihnachtsgottesdienst für Gastronomen in der evangelischen Kirche von **Baiersbronn-Obertal**.



Gehört traditionell zum Gastronomiegottesdienst in Stuttgart: der Gospelchor Joyful Voices.

Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe

Seit 150 Jahren kümmert sich die Kirche um die Menschen im Gastgewerbe, 2022 ist Jubiläum. In Württemberg gibt es einen eigenen Verein, der sich dem Thema Glaube und Gastronomie annimmt. Sein Name ist „Kirch-

liche Dienste im Gastgewerbe/Missionarischer Dienst im Hotel- und Gaststättengewerbe (KDG/MDHG)“. Wer sich dort engagieren will, ist willkommen: Telefon 0711-45804-9403, E-Mail: birgit.baerlin@elk-wue.de



Spende für den Boten

Der Bote ist auf Spenden angewiesen. Wer ihn unterstützen will und dafür sorgen, dass er auch in Zukunft erscheint, kann auf folgendes Konto spenden: Volksbank am Württemberg eG
IBAN: DE97 6006 0396 0075 5240 07

Nützliche Internetadressen:

www.missionarische-dienste.de
www.kirche-im-gruenen.de
www.elk-wue.de
www.evangelisches-gemeindeblatt.de
www.dehoga-bw.de

Ihr Ansprechpartner für den Boten:

Andreas Steidel,
Breite Heerstraße 74,
75365 Calw,
Telefon 0172-7260878,
E-Mail: andreas.steidel@die-reiseschreiber.de

