
der
Weihnachtsbote
Dezember 2026
Mit Leib und Seele
Frohe Weihnacht!



Liebe Leserinnen, liebe Leser!

wer heute in die Gastronomie blickt, begegnet einer Vielfalt von Menschen. Viele Betriebe könnten ohne Mitarbeitende aus anderen Ländern längst nicht mehr bestehen. Sie bringen nicht nur Arbeitskraft mit, sondern ihre Geschichten, Erfahrungen und Hoffnungen. Das bereichert unser Miteinander jeden Tag neu.

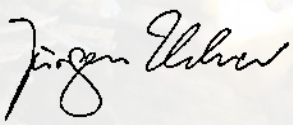
Von solchen Menschen erzählt auch dieser Weihnachtsbote. Da ist eine junge Vietnamesin, die in Deutschland eine neue Heimat gefunden hat. Nach Feierabend zieht es sie aufs Volksfest und in die Kirche. Wir begegnen einer Wirtin, die viele Jahre Verantwortung im Kirchengemeinderat getragen hat, und einer anderen, die den Traum einer eigenen Hotelkapelle verwirklichte.

Und dann ist da noch ein Mann, der Verantwortung für eine ganze Branche übernommen hat: der neue Landesvorsitzende des DEHOGA Baden-Württemberg. Er glaubt an die Zukunft des Gastgewerbes. Und er glaubt an Gott. So sehr, dass er selbst den Weg zum Predigtdienst eingeschlagen hat.

Deshalb erwartet uns in diesem Jahr etwas Besonderes: Beim Gastronomie-Gottesdienst am 30. November in der Stuttgarter Stiftskirche wird er die Predigt halten.

Dieser Weihnachtsbote erzählt von Menschen, die Verantwortung übernehmen, Wege wagen und Hoffnung weitergeben. Vielleicht sind es genau solche Geschichten, die wir in diesen Zeiten brauchen.

Ich wünsche Ihnen eine gesegnete Advents- und Weihnachtszeit, Augen für die kleinen Hoffnungszeichen des Alltags und gute Begegnungen mit den Menschen, die Ihr Leben bereichern.
Herzlich grüßt Sie



Jürgen Jakob Kehrer
Landesreferent der Evangelischen Landeskirche in Württemberg
Kirchliche Dienste im Gastgewerbe (KDG)



INHALT

3 | Christ und DEHOGA-Chef
4 | Comic: Himmlische Küche
5 | Yen lernt Schwäbisch
6 | Rudolphs Rundreise
7 | Weihnachten gibt uns Halt
8 | Die Kapelle auf dem Hotelberg
9 | Zwischen Kirche und Dorfgasthaus
10 | Küchengeheimnisse im Klimaschloss
11 | Preisrätsel
12 | Gastro-Gottesdienste

IMPRESSUM

Herausgeber:
Kirchliche Dienste im Gastgewerbe (KDG)
Landesreferent Jürgen Jakob Kehrer

Geschäftsstelle:
Heidehofstr. 20,
70184 Stuttgart

Der Bezug des Boten wird durch Spenden getragen.

Titelbild: Steidel
Fotos: Freepik, Pixabay



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

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

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

Grafische Gestaltung:
Lukas Kretzschmar, tebitron gmbh, Gerlingen

Druck:
Druckhaus Weber GmbH, Althengstett

Fotos: privat, pixabay

Christ und DEHOGA-Chef

Hans-Ulrich Kauderer (60), Inhaber des Hotels Hirsch in Ostfildern-Ruit, ist seit November 2025 neuer DEHOGA-Landesvorsitzender. Zu seinen Grundüberzeugungen gehört der christliche Glaube, am 30. November wird er beim Gastronomiegottesdienst in Stuttgart die Predigt halten.

Die Gastronomie war ihm nicht in die Wiege gelegt. Bankkaufmann hat er gelernt und war auf dem Weg, ein sehr erfolgreicher Banker zu werden. Den Vorstandsposten einer Genossenschaftsbank hatte er schon im Visier. Doch dann hat er geheiratet, 1996, in eine Hoteliersfamilie – und es kam ganz anders.

2002 gab er den Job bei der Bank auf und wurde selbst Hotelier. Ein Grund unter vielen war, dass er seine beiden kleinen Töchter Ira und Anja öfter sehen wollte. Die Flexibilität eines Berufes in der Gastronomie gab ihm die Chance dazu. „Ich war der einzige Papa, der seine Tochter in den Kindergarten brachte", erinnert er sich mit einem Lächeln.

Er selbst führte das Hotel Staufferland in Bad Boll, seine Frau das Lamm in Scharnhausen. Bald schon begann Hans-Ulrich Kauderer sich auch im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) zu engagieren. Seit 2013 war er dort Schatzmeister, was eine enge Einbindung in die Präsidiumsarbeit bedeutete.

Immer wieder vertrat er den Landesvorsitzenden – und wurde 2025 mit dem Ausscheiden von Fritz Engelhardt gefragt, ob er nicht selbst kandidieren möchte. Er sagte ja und leitet nun seit November 2025 einen der mächtigsten Landesverbände in Deutschland. Eine große Aufgabe, die er jedoch mit viel Optimismus angeht. „Ich sehe da viel Potenzial und freue mich darauf", sagt er.

Kraft gibt ihm dabei auch der christliche Glaube. Er gehört für ihn seit Jungscharzeiten dazu. Nach einer langen Pause stieg er in Bad Boll wieder in die kirchliche Arbeit ein. Er wurde Kirchengemeinderat und machte schließlich sogar eine Prädikanten-, eine Predigerausbildung. „Die Kirche ist ein Ort, wo ich Kraft tanken kann", sagt er, besonders die Predigt und der Segen bedeuten ihm viel.



Seit 2025 neuer DEHOGA-Landesvorsitzender: Hans-Ulrich Kauderer. Beim Gastronomiegottesdienst am 30. November in Stuttgart hält er die Predigt.

Immer wieder hielt er im Kirchenbezirk Göppingen selbst Gottesdienste – und wird das nun auch beim Gastronomiegottesdienst am 30. November in Stuttgart tun. Das hat es dort in der Tat noch nie gegeben, doch Hans-Ulrich Kauderer ist eben ein vielseitiger Mann. So trat er jahrelang auch mit einem eigenen schwäbischen Kabarettprogramm auf und hielt auch schon Gottesdienste in Mundart.

Seit 2025 führt er das Hotel Hirsch in Ostfildern-Ruit. Noch ein Hotel aus der Familie, in die er eingeheiratet hat. Das Besondere daran ist, dass er es zusammen mit seiner Tochter Ira leitet. Das kleine Mädchen, das er einst in den Kindergarten brachte, ist selbst in die Hotellerie eingestiegen.

Eine wunderbare Fügung, die nicht nur die Nachfolge sichert, sondern ihm auch Freiräume für die DEHOGA-Arbeit verschafft. Sowie für die Vorbereitung seiner Predigt beim Gastronomiegottesdienst, auf den er sich schon sehr freut. *Andreas Steidel*

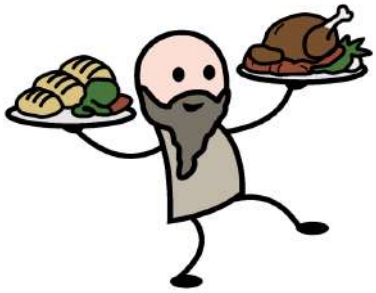
www.dehogabw.de
www.hirsch-hotel.com

Foto: DEHOGA BW

HIMMLISCHE KÜCHE

Sieben überraschende Gastro-Geschichten aus der Bibel

1. Der gute Gastgeber



Abraham zaubert spontan ein Wüsten-Dinner der Extraklasse. Unangekündigte Gäste? Kein Problem! Gastfreundschaft und Service, lange bevor es Sterne-Gastronomie gab: **1. Mose 18,1-8**

2. Lieferando auf göttlich



Gottes Lieferdienst hat Federn. Als Elia in der Wildnis strandet, übernimmt der Himmel die Logistik. Raben liefern Brot und Fleisch zuverlässig direkt an seinen Sitzplatz: **1. Könige 17,4-6**

3. Jesus, der Grillmeister



Frühstück am See – frisch vom Holzkohlegrill. Nach einer Nachtschicht erwartet die Jünger ein perfektes Strand-BBQ mit Fisch, Brot und göttlicher Gemeinschaft: **Johannes 21,9-14**

4. Wein im Überfluss



Eine Hochzeit droht trocken zu enden – doch Jesus füllt die Vorräte auf. Das wundervolle Ergebnis sind rund 600 Liter Spitzenwein und begeisterte Gäste. Eventcatering vom Feinsten: **Johannes 2,1-11**

5. Das Catering-Wunder



Fünf Brote, zwei Fische, mehrere tausend Gäste – ein Albtraum für jeden Gastronomen. Der göttliche Unterschied: Diesmal reicht das Essen tatsächlich für alle, samt Resteverwertung: **Matthäus 14,13-21**

6. All-you-can-eat im Abo



Das treueste Frühstücksbuffet aller Zeiten. Jeden Morgen liegt frisches Manna vor dem Zelt, vier Jahrzehnte lang. Immer genug für alle – und ohne Rechnung: **2. Mose 16,4-35**

5. Der gewiefte Starkoch



Gerichte mit erstaunlicher Nebenwirkung: Jakob sichert sich mit einem Linseneintopf das Erstgeburtsrecht von Esau. Dann überzeugt er seinen Vater mit einem raffiniert inszenierten Ziegenbraten. Kulinarisch stark – ethisch diskutabel: **1. Mose 25,29-34** und **1. Mose 27,1-29**

Idee und Umsetzung: Tobias Schneider

Yen lernt Schwäbisch

Yen Nhu Lai kam vor fünf Jahren fast ohne Deutschkenntnisse aus Vietnam nach Deutschland. Jetzt hat sie ihre Ausbildung als Restaurantfachfrau mit Bravour bestanden. Sie fühlt sich hier wohl, geht gerne auf Volksfeste und in die Kirche. Und träumt von einem eigenen Restaurant auf deutschem Boden.

Ganz am Anfang war alles fremd. Zu diesen Fremdheiten gehörten Brot, Spätzle und Vesper. So etwas kannte die junge Vietnamesin bei ihrer Ankunft 2021 nicht, zu Hause aß man ganz andere Sachen. Doch bald schon fand sie heraus, dass die Deutschen ja auch asiatisches Essen gerne mögen – und dass manch deutsches Gericht gar nicht so schlecht schmeckt. Und so fasste die heute 25-Jährige allmählich Fuß. Nach einem ersten Job in einem Pflegeheim („Das war noch nicht das Richtige"), fing sie eine Ausbildung als „Fachkraft für Gastronomie" im Lamm in Remshalden-Hebsack an. Es war Neuland, auch für das Lamm, das noch nie zuvor eine Nichtmuttersprachlerin im Service beschäftigt hatte.

Doch Yen lernte schnell, auch weil sie Privatunterricht bekam. Bald schon war Deutsch keine komplette Fremdsprache mehr, selbst Schwäbisch begann sie zu verstehen. Zum Glück waren die Gäste geduldig und bald schon lernten sie Yens liebenswürdige Art zu schätzen.

Die Hälfte sind Migranten

Der Anteil der Auszubildenden mit nichtdeutschem Pass liegt laut einer Statistik des DEHOGA Baden-Württemberg zwischenzeitlich in der Gastronomie bei über 50 Prozent. Das ist weit mehr als der branchenübergreifende Durchschnitt, der rund 18 Prozent beträgt. Platz eins bei den Herkunftsländern belegt in der Gastronomie Vietnam (20 Prozent aller Azubis), Yen befindet sich also in guter Gesellschaft. Auf dem zweiten Platz stehen die Marokkaner, auf dem dritten die Indonesier.

„Sie kann es mit den Menschen", sagt ihre Chefin Sylvia Polinski. Yen selbst wiederum hat auch nur lobende Worte für die Gäste übrig. „Die waren alle so nett", sagt sie, die Erfahrungen, die sie in Deutschland gemacht hat, sind fast ausnahmslose positiv.

Bald schon fand sie großen Gefallen an ihrer Arbeit und entschloss sich, nach den zwei Jahren als Gastronomiefachkraft noch den Abschluss als Restaurantfachfrau zu machen. Sie bestand ihn mit Bravour und erhielt sogar einen Preis. Welch eine Leistung für jemand, der ganz neu in ein fremdes Land gekommen war!

Yen fühlt sich sehr wohl in Deutschland. Das hat auch damit zu tun, dass sie eine kirchliche Gruppe fand, der sie sich anschließen konnte. In Stuttgart gab es eine vietnamesisch-katholische Gemeinde, die ihr Geborgenheit gab. Im Remstal wiederum begleitete sie gerne die Seniorchefin in den evangelischen Gottesdienst. Jetzt ist sie zu neuen Ufern aufgebrochen. Ihre zweite berufliche Station heißt Nürnberg. Sie mag die Stadt, weil sie so schön ist, es dort sehr viele Touristen aus aller Welt und auch ein Volksfest gibt. Deutsche Volksfeste liebt Yen nämlich über alles. Ihr Arbeitsplatz wird in einem japanischen Restaurant sein – und irgendwann, ja irgendwann möchte sie gerne auch einen eigenen Laden eröffnen, „in Deutschland natürlich".

Andreas Steidel



Liebt die Gastronomie und Deutschland: Yen Nhu Lai (25) aus Vietnam.

Foto: privat



Rudolphs Rundreise

Weihnachten ist ein weltweit beliebtes Fest. Dabei wird es in fast allen Ländern ein wenig anders gefeiert. Eine kleine Rundreise von Finnland bis Südafrika, von Russland bis in die Vereinigten Staaten.

Finnland

Gebackener Schwede



Irgendein Radiomoderator hat in den 1920er-Jahren die Heimat des Weihnachtsmannes nach Finnland verlegt. Ein Marketinggag mit Langzeitwirkung, bis heute hält sich hartnäckig das Gerücht, dass er im europäischen Norden wohnt. Ist ja auch gemütlich dort. Die Finnen beginnen ihr Weihnachtsfest am 24. Dezember gerne mit einem Saunagang, trinken danach ein Glögli (Glühwein mit Johannisbeersaft, Zimt und Zitronenschalen) und erwarten dann Joulupukki, wie der Weihnachtsmann auf Finnisch heißt. Als Festtagsschmaus verzehren sie gerne einen gebackenen Schweden, ein deftiges Fleischgericht vom Schwein.

Südliches Afrika

Leise rieselt der Schweiß

Das südliche Afrika (Südafrika, Namibia, Botswana) ist in hohem Maße christlich geprägt, hier feiert man Weihnachten ebenfalls am 24. und 25. Dezember. Allerdings ist dort dann Hochsommer, weshalb aus dem Weihnachtsfest gerne mal eine Grill- oder Strandparty wird. Nicht selten dienen dekorierte Palmen als Weihnachtsbäume. So schweißtreibend diese Jahreszeit ist, hält es deutschstämmige Namibier nicht davon ab, bei 45 Grad im Schatten „Leise rieselt der Schnee zu singen" – vermutlich, weil es gedanklich angenehm abkühlt.



USA

Rudolph, the Red-nosed Reindeer

Die Amerikaner feiern Weihnachten traditionell am 25. Dezember. Dabei spielen Tiere eine Rolle: der Truthahn auf dem Tisch und das Rentier Rudolph, das ums Haus herumschwebt und Santa Claus durch den Kamin schickt. Der füllt dann die Socken und stimmt auf den Weihnachtsgottesdienst ein. Die Amerikaner mögen es bunt und farbenfroh, stellen gerne auch einen Rudolph im Garten auf und integrieren nach Belieben auch alte europäische Traditionen in ihr Weihnachtsfest.

Russland

Mit großer Verspätung

Der russisch-orthodoxe Kalender geht zwei Wochen nach. Deswegen fällt Weihnachten dort auf den 7. Januar, dem größten aller Festtage. Der Heilige Abend findet folglich auch am 6. Januar statt, der große Gottesdienst in Moskau beginnt um 23 Uhr und endet um 2 Uhr in der Früh. Dann endet auch die 40-tägige Fastenzeit, die daran erinnert, dass ursprünglich auch in Mitteleuropa der Advent eine Fastenzeit war. Übrigens müssen die russischen Kinder nicht so lange auf die Geschenke warten: Bescherung ist nämlich schon an Silvester.

Italien

Nicht ohne Panettone

Völlig undenkbar, dass Italiener erst am Heiligabend den Baum schmücken. Am 8. Dezember (Tag der unbefleckten Empfängnis) wird das Plastikbäumchen dekoriert. Naturbäume sind verpönt, weil es die Italiener nicht mögen, wenn jährlich frisches Holz eingeschlagen wird. Noch wichtiger als der Baum ist die Krippe, sie darf in keinem Haushalt fehlen. Gleiches gilt für den Panettone, den beliebten Weihnachtskuchen aus fluffigem Teig und kandierten Früchten. Sind die Kinder artig, bekommen sie zweimal Geschenke: an Weihnachten und am 6. Januar, dem Befana-Tag.



Zusammengestellt von Andreas Steidel

Fotos: pixabay

Weihnachten gibt uns Halt

Weihnachten – alle Jahre feiern wir das Fest. Wir sind damit groß geworden. Die Stimmung ist eine besondere. Menschen, die einander sehr verbunden sind, freuen sich darauf. Menschen, die einsam sind, fühlen sich in der Weihnachtszeit besonders einsam. Es ist eine Zeit der intensiven Gefühle.

Weshalb feiern wir Weihnachten? Könnte Ostern als christliches Fest nicht genügen: Jesus wird an Karfreitag ans Kreuz gebracht und steht nach drei Tagen wieder auf. Jesus ist auferstanden, er lebt – reicht das nicht?

In der Bibel gibt es vier Evangelien. Das älteste Evangelium, das Markusevangelium, enthält keine Geburtsgeschichte von Jesus. Erst die späteren Matthäus- und Lukasevangelien schreiben die Geschichte von Jesu Geburt nieder. Sie machen deutlich, dass Jesus von Anfang an aus Gott geboren war. Die andere wichtige Funktion der Geburtsgeschichte ist die, dass mit Jesus Gott auf die Erde zu den Menschen kommt. Ein Gott zum Anfassen, der den Menschen Hoffnung und Zuversicht gibt.

Das vermittelt uns die Weihnachtsgeschichte. Trotz aller Widrigkeiten werden die Hirten froh, als sie das Kind in der Krippe sehen. Zu allen Zeiten lauern Gefahren, auch für das Gotteskind. Zwar verehren drei Weise aus dem Morgenland das Kind als neuen König, aber es zieht auch die Eifersucht des Herrschers auf sich. Die Eltern Jesu müssen mit dem Kind nach Ägypten fliehen, weil in Bethlehem kleine Kinder ermordet werden.

Bis heute warten in unserer Welt Gefahren: Solche, die über die Menschen hereinbrechen wie Vulkanausbrüche und solche, die von Menschen gemacht sind wie Kriege. Eine Zeitlang haben wir gehofft, dass wir keine Waffen und Soldaten mehr brauchen. Wir würden uns verständigen und zu friedlichen Lösungen kommen. Diese Menschen haben sich geirrt, ich auch!

Weihnachten ist ein Anker in dieser haltlosen Welt. Gott ist in diese Welt gekommen, in der Gestalt eines Menschen. Er gibt zu aller Zeit Hoffnung, zuerst den Hirten, den Weisen aus dem Morgenland, den Menschen, denen er als Erwachsener begegnete, seinen Nachfolgern, die über seinen Tod hinaus seine Auferstehung verkünden.

Als ich noch aktiv als Gastronomiepfarrerin arbeitete, traf ich mehrere Jahre lang in einem Hotel um die Weihnachtszeit eine Gruppe von Gästen, die dort jährlich zusammenkamen. Die meisten waren alleinstehend und freuten sich jedes Jahr zur Weihnachtszeit auf die anderen. So waren sie nicht mehr einsam, genossen die Annehmlichkeiten des Hotels. Darauf sparten sie das ganze Jahr!

Im 4. Jahrhundert gewann das Weihnachtsfest an Bedeutung. Es wurde anstelle des Festes zur Ehre des römischen Sonnengottes gefeiert, am 25. Dezember. In der Kirche der westlichen Welt setzte sich dieses Datum als Geburtsfeiertag Jesu durch. Die vielen Bräuche um das Fest kamen erst später dazu. Nur eines ist geblieben: In Jesus kam Gott zur Welt und lebte unter uns als Mensch als Hoffnungsträger für alle, die ihm Glauben schenken. Frohe Weihnachten!

Heike Hauber war zehn Jahre lange Gastronomiepfarrerin im Raum Freudenstadt und Baiersbronn



Fotos: pixabay

Die Kapelle auf dem Hotelberg

Monika Bürk-Finkbeiner hat eine außergewöhnliche Lebens- und Gastronomiegeschichte. Ihre Heimat ist der Spinnerhof im badischen Sasbachwalden, wo sie heute die Hotelkapelle betreut. Zuvor hatte sie eigene Betriebe und einen berühmten Ehemann: Willi Finkbeiner, den Patron der Traube Tonbach in Baiersbronn.

Manchmal gibt es diese Zeichen. Eines dieser Zeichen kam 2009, als ein polnisches Zimmermädchen im Hotel Spinnerhof begann. Sie hieß Katharina und kam aus Oswiecim, das früher den deutschen Namen Auschwitz trug. Das brachte alles wieder hoch: Monika Bürk-Finkbeiners Großmutter war am 9. März 1944 in Auschwitz ermordet worden, auch sie hieß Katharina.

Seit seiner Kindheit hatte ihr Bruder Rudolf die Absicht, eine Hotelkapelle zu bauen. Er hatte es immer wieder verschoben. Doch nun ging er mit seiner Schwester daran, den Plan umzusetzen. Eine Friedenskapelle sollte entstehen, auf einer Anhöhe direkt über dem Hotel, sie sollte – natürlich – den Namen Sankt Katharina tragen.



Eng mit der Gastronomie verbunden: Monika Bürk-Finkbeiner.

2013 wurde sie eingeweiht und ist heute ein beliebtes Besucherziel. Mit ihren leuchtend hellen Farben zieht sie die Menschen an, Geburtstage werden hier begangen, Hochzeitsgottesdienste gefeiert, seit 2017 ist die Kapelle auf dem Hotelberg auch der Endpunkt eines elf Kilometer langen Friedenspilgerwegs, den Monika Bürk-Finkbeiner ins Leben rief.





Die Kapelle hoch über dem Hotel Spinnerhof in Sasbachwalden.

Sie ist eine außergewöhnliche Frau. 1947 in Sasbachwalden geboren, machte sie sich früh mit ihrem Mann in der Hotellerie selbständig: Gemeinsam betrieben sie den Hirsch in Seebach, doch schon 1978 starb ihr Ehepartner. Vier Jahre widmete sie sich ihrem behinderten Sohn, 1982 wagte sie dann alleine den Sprung in die Selbständigkeit. Noch viele erinnern sich an ihr Zuckerbergschlösschen in Kappelrodeck.

1990 wechselte sie dann den Wohnort, von Baden nach Württemberg: Sie heiratetet Willi Finkbeiner, den Seniorchef der Traube in Tonbach. Er war es, der aus der Pension ein Sterne-Restaurant machte, er stellte den berühmten Koch Harald Wohlfahrt ein. Sein Tod 2008 war ein weiterer schwerer Einschnitt für Monika Bürk-Finkbeiner.

Sie kehrte nach Sasbachwalden zurück und fing dort ein neues Leben an: als Künstlerin, Drehtänzerin und Botschafterin des gesunden Lebens. Außerdem betreut sie seit dem Tod ihres Bruders Rudolf im Jahre 2021 alleine die Hotelkapelle.

Der christliche Glaube hat sie dabei in all den Jahren begleitet und getröstet. Er ist ihr Anker und eine wichtige Antriebskraft. Auch mit nun fast 80 Lebensjahren ist sie unermüdlich aktiv und lädt einmal im Jahr Freunde und Interessierte ein, mit ihr den Friedenpilgerweg zu gehen. Der Abschluss in der Kapelle Sankt Katharina gehört dabei immer zu den schönsten und bewegendsten Momenten. *Andreas Steidel*

www.friedenskapelle-sankt-katharina.de, www.spinnerhof.de

Fotos: Steidel

Die Kirche und das Dorfgasthaus

Hedwig Fetzer ist die Wirtin des Adlers in Schalkstetten auf der Ostalb. Das Gasthaus gehört zu ihrem Leben wie der Glaube. 20 Jahre lang war sie sogar Kirchengemeinderätin.



Manchmal muss man den Menschen auf den Zahn fühlen. Bei Hedwig Fetzer geborene Dauner darf man das wörtlich nehmen. Bevor sie in die Gastronomie ging, war sie Zahnarzthelferin. Doch die Liebe verlagerte ihre Tätigkeit von den Zähnen in Richtung Gaumen: 1997 heiratete sie den Wirt des Adlers in Schalkstetten. Heute steht sie dort selbst täglich hinterm Tresen.

Sie kann es mit den Menschen, liebt die Gemeinschaft im Dorf, die auch im Gasthof ganz wichtig ist: Die Vereine kommen hier noch ins Wirtshaus, im Adler treffen sich die Turner, die Sänger und der Posaunenchor. Daneben gibt es viele Familienfeste.

Dann kocht hier auch Ehemann Thomas Fetzer selbst: Der gelernte Metzgermeister versteht etwas von Fleischgerichten. Man bekommt sie auf Vorbestellung, ansonsten ist der Adler eine Vesperstube mit angeschlossener Landwirtschaft und hauseigener Schlachtung. Ein Traditionsbetrieb, der schon seit 1883 in Familienhand ist.

1997 haben die Fetzers geheiratet. Dann zog Hedwig aus Langenau-Albeck nach Schalkstetten bei Geislingen. Sie lebte sich schnell ein, vermisste jedoch eines: die Kinderkirche. Viele Jahre lang war sie dort eine der Helferinnen, erzählte den Kindern mit Begeisterung biblische Geschichten.

So war sie denn auch recht aufgeschlossen, als man sie 2005 in ihrer neuen Heimat fragte, ob sie denn nicht für den Kirchengemeinderat kandidieren möchte. Sie sagte zu – und blieb 20 Jahre im Amt. 2019 wurde sie sogar zur Vorsitzenden gewählt. Erst im letzten Jahr entschloss sich die heute 58-Jährige, nicht mehr anzutreten.

Sie hat die kirchliche Arbeit in all den Jahren genossen. Es gab immer viel zu tun, „war aber auch eine schöne Gelegenheit, mal aus dem Gasthaus herauszukommen“. Bis heute besucht sie regelmäßig den Gottesdienst, „weil es eine wertvolle und ganz ruhige Zeit nur für mich selbst ist.“

Glaube und Gastronomie sind wesentliche Bestandteile ihres Lebens – so wie die Familie auch. Drei erwachsene Söhne haben die Fetzers inzwischen, zwei von ihnen sind in den Betrieb mit eingestiegen, der eine als Landwirt, der andere als Metzger.

Ihre Fleisch- und Wurstwaren vertreiben die Fetzers über das Gasthaus und einen 24 Stunden geöffneten Automaten. Die Nachfrage ist gut, auch weil man hier weiß, dass alles aus der Region und eigener Verarbeitung kommt.

Auch das Bier ist ein regionales Produkt: Es stammt wie schon seit vielen Jahrzenten von der Brauerei Kaiser in Geislingen. Am besten schmeckt es frisch gezapft – direkt aus den Händen der Wirtin. *Andreas Steidel*



Sie ist die Frau hinterm Tresen: Adler-Wirtin Hedwig Fetzer. 20 Jahre lang war sie Kirchengemeinderätin.

Fotos: Steidel

Küchengeheimnisse im Klimaschloss

Klimaschloss, das klingt irgendwie verrückt. Doch im Haus der Kinderkirche in Beilstein ist das Realität: In den alten Gemäuern gedeihen neue Ideen über eine klimafreundliche Küche, die man dort auch serviert bekommt.

Der Wäschefabrikant Robert Vollmöller hatte Geschmack. Auf den Ruinen einer alten Burg ließ er im Jahre 1900 ein Schlösschen im Renaissance-Stil bauen. Es liegt inmitten von Weinbergen, umrahmt von alten Sandsteinmauern, eine formidable Location. Als die Familie das Anwesen 1959 verkaufte, schlug die Evangelische Landeskirche in Württemberg zu. Ein Haus der Kinderkirche sollte entstehen, eine Tagungsstätte für die Mitarbeiterinnen, die sich dort austauschen und erholen können.

Dass ausgerechnet aus einem solch historischen Gebäude ein klimafreundliches Haus werden könnte, hat nicht wenige überrascht. Doch Brigitte Schober-Schmutz, Sozialökonomin und seit 2009 Leiterin, dachte weiter. Ihr Credo: „Ein Haus für junge Leute muss klimafreundlich sein."

Dazu hat Brigitte Schober-Schmutz das Schloss zertifizieren lassen. Zum einen mit dem Grünen Gockel, einem Gütesiegel der Landeskirche, zum anderen nach EMAS, einem besonders strengen europäischen Auditverfahren. Um dem Ganzen einen Namen zu geben, wurde der Begriff „Klimaschloss" ausgerufen. Ein bisschen verrückt, „aber er reizt", findet die Hausleiterin. Schließlich will man die Menschen neugierig machen und potenzielle Gäste interessieren – zumal das Haus in den nicht kirchlich belegten Zeiten auch offen ist für Firmen und private Feiern.



Schloss Beilstein liegt malerisch in den Weinbergen.

Tragende Säule des Konzepts Klimaschloss ist die Küche. Hier geht es darum, ein Bewusstsein zu schaffen. So wird bei jedem Gericht der CO_2-Wert ausgewiesen und der Proteingehalt. Das ist vor allem für vegane und vegetarische Gerichte interessant, weil sich auch dabei die Frage stellt, wie man genügend Eiweiß bekommt.

Es gibt Klimadinner, eine Food-Challenge für junge Leute und zwei Klima-Kochbücher. Darin erfährt man, dass Lauch mit Erdnüssen der Spitzenreiter bei den Proteinen ist und Grünkern-Kartoffelklöße die CO_2-freundliche Tabelle anführen.

Brigitte Schober-Schmutz will niemandem den Fleischkonsum verbieten, aber aufzeigen, dass es auch anders geht. Schritt für Schritt wurde der Tagungsbetrieb umgestellt: Es gibt nur noch Büfett, Wasserspender statt Wasserflaschen und stromeffiziente Küchengeräte. Ein besonderer Trick ist das Abwiegen der Essensreste auf den Tellern: Seit das der Fall ist, haben sich die Hinterlassenschaften halbiert.

Das Spielen mit Zahlen gehört zum Handwerk und schafft einen sportlichen Anreiz. Das Essen als kleiner Klima-Wettbewerb – und wenn es dann auch noch gut schmeckt, sind am Ende alle zufrieden. *Andreas Steidel*



Rezeptbuch für die Klimaküche mit CO_2- und Proteinangaben.



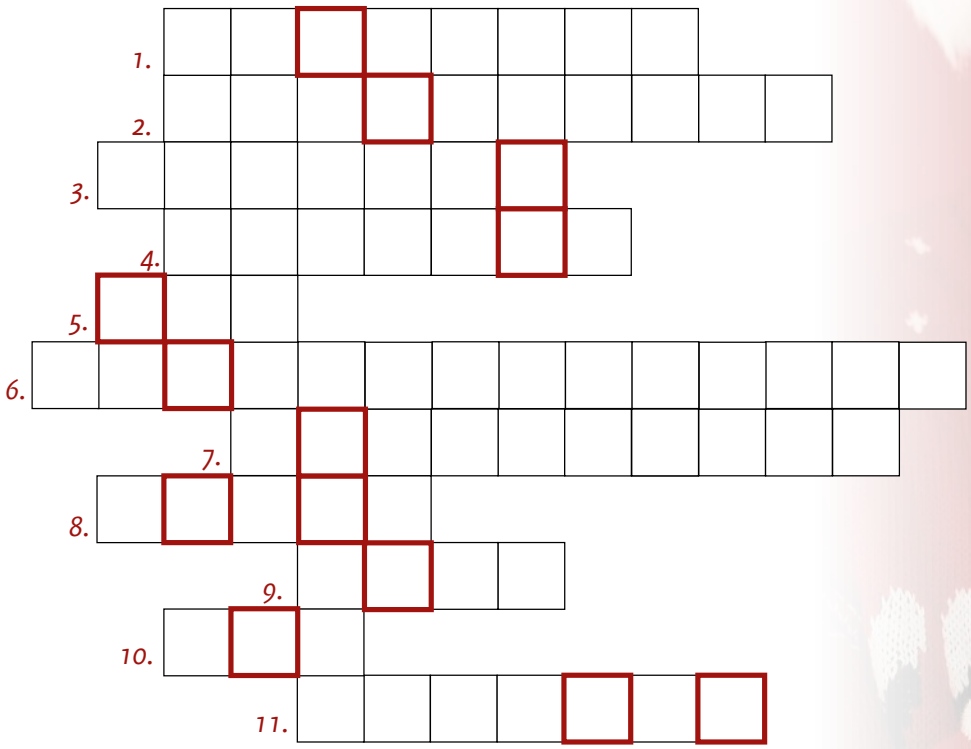
Brigitte Schober-Schmutz leitet das Haus der Kinderkirche.

www.schloss-beilstein.de

Fotos: Pressebilder (2), Steidel

Rätseln und Gewinnen!

1. *Wer ordnete die Volkszählung an, wegen der Maria und Joseph nach Bethlehem reisten?*
2. *Übergießen von Fleisch oder Geflügel mit Bratensaft, um Austrocknen zu verhindern.*
3. *Was bedeutet das lateinische Wort Adventus?*
4. *Eine Fachkraft für das Zubereiten von Espresso und Kaffee*
5. *Wichtiger Gast, Prominenz.*
6. *Wieviel Kerzen hatte der Adventskranz bei seiner Erfindung? (In Buchstaben)*
7. *Woher kommt der Schwibbogen?*
8. *Wer wies den Weisen den Weg zu Jesus?*
9. *Wer komponierte das Weihnachtsoratorium? (Nachname)*
10. *Irische Kneipe oder Bar*
11. *Woraus wird Marzipan gemacht?*



Lösungswort:

Einfach miträtseln und das Ergebnis ***bis zum 31. Januar 2027*** *an diese Adresse senden:*

Zentrum für Gemeindenentwicklung und missionale Kirche | Birgit Bärlin
Heidehofstr. 20 | 70184 Stuttgart
Tel: 0711 2149 607 | birgit.baerlin@elk-wue.de
Preis gespendet von: *Hotel und Restaurant Lamm Hebsack | Winterbacher Str. 1-3*
73630 Remshalden | www.lamm-hebsack.de



Gestaltung: Felix Polinski

Biblische Menükarten

WAS MUSS ICH LESEN ...?

... wenn ich Sorgen habe	Johannes 14	... wenn mich Schuld drückt	Psalm 51
... wenn mir Gefahr droht	Psalm 91	... wenn ich das Leben satt habe	Johannes 15
... wenn Gott fern zu sein scheint	Psalm 139	... wenn ich enttäuscht bin	Psalm 27
... wenn ich mutlos bin	Jesaja 40	... wenn ich nicht schlafen kann	Psalm 4, 3-9
... wenn mir der Glaube fehlt	Hebräer 11	... wenn mir Freude fehlt	Psalm 104, 23-24/33-34
... wenn ich Kummer habe	Matthäus 6, 19-34	... wenn ich zornig bin	Matthäus, 5, 9 und 22
... wenn ich einsam bin	Psalm 23	... 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

Kirchliche Dienste im Gastgewerbe

Die Kirchlichen Dienste im Gastgewerbe (KDG) in Württemberg gehören zum Zentrum für Gemeindeentwicklung und missionale Kirche (GEM) der Evangelischen Landeskirche in Württemberg. Ansprechpartner für alle Belange des KDG ist dort Jürgen Jakob Kehrer:
Telefon 0711-2149 641,
E-Mail: juergen.kehrer@elk-wue.de,
www.gem-wue.de/gemeinde-unterwegs/kirchlicher-dienst-im-gastgewerbe.

Wenn Sie die Arbeit der Kirchlichen Dienste im Gastgewerbe finanziell unterstützen wollen, können Sie an den Vertrauensrat zur Förderung der Missionarischen Dienste e.V. mit Angabe des Verwendungszwecks spenden:
Evangelische Bank,
IBAN: DE48 5206 0410 0000 4141 07

Gottesdienste für Gastronomen

30. November 2026, 18 Uhr, Stuttgart: Adventsgottesdienst in der **Stuttgarter Stiftskirche**. Musikalische Umrahmung durch den Gospelchor Joyful Voices. Predigen wird der DEHOGA-Landesvorsitzende Hans-Ulrich Kauderer.



Schwungvolle Klänge beim Gastronomiegottesdienst in Stuttgart: der Gospelchor Joyful Voices.

12. Januar 2027, 21 Uhr, Baiersbronn: Weihnachtsgottesdienst für Gastronomen in der Evangelischen Kirche in **Baiersbronn-Obertal** unter Mitwirkung des Flötenkreises und des Posaunenchors. Im Anschluss daran gibt es einen Empfang mit gemütlichem Beisammensein, Essen und Trinken.



Highlight im neuen Jahr: der Gastronomie-Gottesdienst in Baiersbronn-Obertal.

Nützliche Internetadressen:

www.gem-wue.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



Fotos: Andreas Steidel, pixabay