

Terminplan für Oktober

*Wäre das Wort „Danke“ das einzige Gebet, das Du je sprichst
So würde es genügen.* Meister Eckhard, Theologe und Philosoph

01.10. 10:45 Uhr: Erntedankgottesdienst

Die kfd gestaltet diesen besonderen Gottesdienst unter dem Motto
„Verantwortung leben.“

12.10. 8:30 Uhr: kfd Gemeinschaftsmesse mit anschließendem Frühstück

15.10. 11:30 Uhr: „Essen für den guten Zweck“

Herzliche Einladung zu diesem leckeren Essen.

Die Mitarbeiterinnen der kfd präsentieren Euch die „mediterrane Küche“.

Wir holen Euch das Urlaubsgefühl nochmal zurück.

Wir beginnen mit einem Vorspeiseteller und anschl. gibt es Essen vom Buffet.

Kommt mit Familie und Freunden und es lohnt sich doppelt:

Gut gegessen und Gutes getan.

Der Erlös geht hälftig an Kinderzu Hause Burbach e.V.

und EKUKHANYENI Hilfe für Waisenkinder in Südafrika e.V.

19.10. 19.30 Uhr: Ökumenischer Gesprächsabend

mit unserer Gemeindeferentin Jenny Schmelzer

Der Abend wird unter dem Thema **„Mit anderen Augen den Alltag sehen“** stehen. Es geht um Madeleine Debrél, die als Christin in den kommunistisch dominierten Vororten des Paris der 30er Jahre ihren Glauben aktiv gelebt hat und in ihrem Wirken viele Beispiele dafür liefert, wie auch wir heute unseren Glauben in unserem Alltag mit all seinen Herausforderungen leben können.

Flammkuchen

(Rezept von Elisabeth Adolf; für 4 Personen)

- Teig:
- 220g Mehl
 - 3 Eßl. Olivenöl
 - 1 Eigelb
 - ½ Teel. Salz
 - 100ml Wasser
- Belag:
- 300g Zwiebeln
 - 250g geräucherter durchwachsener Speck
 - 250g Schmand oder Sauerrahm
 - 150g Creme fraiche (30%)
 - Salz und Pfeffer



Die Zutaten für den Teig gründlich miteinander verkneten und 30 min. ruhen lassen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn ausrollen. Für den Belag Schmand und Creme fraiche verrühren und auf den Boden geben. Zwiebeln in Halbmonde und Speck in Streifen schneiden. Beides auf dem Boden verteilen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Bei 230-250°C 10 bis 12 Minuten backen.

So lässt sich der Oktober mit schmackhaften Flammkuchen und z.B. Federweisser mit allen Sinnen genießen.!