

der

Dezember 2024

# Weihnachts**bote**

Mit Leib  
und Seele

**Frohe  
Weihnacht!**





## Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Eine gute Gastronomie ist wichtig. Gibt es sie nicht mehr, wird auch der schönste Ort, das mittelalterlichste Stadtzentrum zur bloßen Kulisse. Ein Freilichtmuseum ohne echtes Leben und ohne die wunderbare Gastfreundschaft, die man in den Wirtshäusern erleben kann.

Dieser Bote ist denen gewidmet, die tagtäglich Gastgeber sind. Die allen Schwierigkeiten, bürokratischen Hürden und Personalproblemen zum Trotz für ihre Gäste da sind. Die Familie, die einen Landgasthof betreibt, der Schiffskoch, der seine Passagiere verwöhnt, die Empathischen, die Mitarbeitern mit Einschränkung geduldig ihre Zeit widmen.

Sie alle haben Grundüberzeugungen, Werte, zu denen auch der christliche Glaube gehört. Er kann Kraft geben in Zeiten der Erschöpfung, Trost, wo sonst nur Trostlosigkeit herrscht, Hoffnung, wenn mal wieder alles sehr hoffnungslos erscheint. Auch dieser Bote soll Ihnen Mut machen. Ein kleines Innehalten mit schönen Geschichten aus dem Leben und der Gastronomie.

Viel Vergnügen bei der Lektüre, ein frohes Weihnachtsfest und Gottes Segen wünscht Ihnen Ihr

Jürgen Jakob Kehrer

Landesreferent Evangelische Landeskirche in Württemberg Kirchliche Dienste im Gastgewerbe (KDG)

## INHALT

- 3 | Die Insel der Hoffnung
- 4 | Warten aufs Christkind
- 5 | Biblische Menükarte
- 6 | Hotel mit Hauskapelle
- 7 | Der Schiffskoch
- 8 | Ein Ire im Taubertal
- 10 | Pfarrer als Hotel-Praktikant
- 11 | Preisrätsel
- 12 | Gastro-Gottesdienste



## IMPRESSUM

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

Geschäftsstelle:  
Grüningerstr. 25, 70599 Stuttgart

Der Bezug des Boten wird durch Spenden getragen.

Titelbild: Benjamin Ulmer  
Fotos: pixabay

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

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

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

Grafische Gestaltung:  
Lukas Kretschmar, tebitron gmbh, Gerlingen

Druck:  
Druckhaus Weber GmbH, Althengstett



# Die Insel der Hoffnung

**Junge Menschen mit Beeinträchtigung können im Gästehaus Insel in Waiblingen eine Berufsausbildung machen. Als Fachkraft für Gastronomie oder Hauswirtschaft gehen sie danach auf den ersten Arbeitsmarkt.**

Die Theorie ist das Problem. Zu viel davon lässt junge Leute mit Lernschwierigkeiten oft kapitulieren. Dabei sind sie praktisch nicht selten sehr begabt, sie brauchen nur die richtige Förderung. Die bekommen sie in Waiblingen, beim Berufsbildungswerk, eine Einrichtung der Diakonie Stetten. Das hat eine Vielzahl von Ausbildungen im Angebot, unter anderem in der Gastronomie.

Dafür wurde ein eigenes Hotel-Restaurant gegründet: das Gästehaus Insel. Es liegt malerisch am Ufer der Rems und ist ein Hotel für die Öffentlichkeit. 20 Zimmer werden dort vermietet und vier Mal in der Woche ein Mittagstisch serviert. Wer will, kann auch täglich frühstücken.

Bedient wird er von einer ganz speziellen Gruppe von Azubis. Es sind alleamt junge Menschen mit einer Beeinträchtigung: Psychische Probleme zählen dazu, Lernschwächen, auch Epilepsie. Viele waren in Förderschulen und sind auf dem ersten Arbeitsmarkt nicht untergekommen. Die Agentur für Arbeit vermittelt sie, wer auf der Insel anfängt, braucht einen Reha-Status.

Im Gästehaus Insel haben sie vor allem eins: Zeit – und weniger Theorie. Triale Ausbildung nennt sich das Konzept, bei dem zu Schule und Arbeit noch die psychosoziale Betreuung kommt. In allen privaten und beruflichen Problemlagen gibt es einen Ansprechpartner, der weiterhilft. Der Ausbildungsplan wird individuell mit den jungen Menschen erstellt.

Im Gästehaus Insel lernen sie alles kennen, was zur Gastronomie und Hauswirtschaft gehört: Service, Zimmer, Wäscherei, Küche, Gästebetreuung. Außerdem üben sie sich auch noch im selbstständigen Leben: Die Azubis wohnen in aller Regel am Ausbildungsort und lernen so auf eigenen Beinen zu stehen.



Im Gästehaus Insel in Waiblingen kann man einkehren und übernachten.

Behutsam werden sie an ihre Aufgaben herangeführt: Ein Jahr lang dürfen sie ausprobieren, welche Ausbildung für sie die richtige ist. Bei Praktikumsplätzen und der Suche nach einer Arbeitsstelle am Ausbildungsende hilft ihnen das Berufsförderungswerk. Es gibt Partnerbetriebe und Kontakte in die Branche.

Denn das ist das Ziel: Die Rückkehr auf den ersten Arbeitsmarkt. Voraussetzung dafür ist eine offiziell von der IHK anerkannte Berufsausbildung. Das ist hier der Fall, die Abschlüsse auf der Insel (Fachkraft für Gastronomie oder Fachkraft für Hauswirtschaft) entsprechen denen vergleichbarer Berufe, nur der Weg dahin ist eben ein anderer.

Natürlich sind die Werdegänge bei den Absolventen recht verschieden. Doch viele finden ihren Platz im Leben und Beruf und machen zuweilen erstaunliche Karrieren: So wie Désirée Bebian, die in Waiblingen ihre Ausbildung als Fachkraft für Gastronomie gemacht hat. Sie fand Arbeit in hochrangigen Hotels in der Schweiz und England und ist ein Beweis dafür, was möglich ist, wenn Menschen eine zweite Chance im Leben bekommen.

Andreas Steidel

[www.jugendgaestehaus-insel.diakonie-stetten.de](http://www.jugendgaestehaus-insel.diakonie-stetten.de)

**Auch Vivien Fröhlich hat ihre Gastronomie-Ausbildung im Gästehaus Insel erfolgreich abgeschlossen.**



# Als wir noch ans Christkind glaubten

**Der Glaube zerstört das Böse nicht, aber er zeigt ihm seine Grenze. Weihnachten steht für diese Hoffnung in schwierigen Zeiten mit schönen Erinnerungen an eine Kindheit, in der wir andächtig auf das Christkind warteten.**

Werdet wie die Kinder! Die Advents- und Weihnachtszeit ist für die Kinder eine Zeit, auf der ein geheimnisvoller Zauber liegt. Es gibt besondere Lieder, Kerzen werden angezündet, es gibt oft schon im Advent Gutsle und andere leckere Speisen, es wird gebacken, gebastelt und manch kleines und großes Geheimnis ausgetauscht. Höhepunkt ist der Weihnachtsabend mit der Familie und Freunden, dem

Weihnachtsbaum und den leuchtenden Kerzen, den Geschenken und der Weihnachtsfeier in der Kirche oder zuhause. Große Freude!

Das Christkind hat die Geschenke gebracht, so sagte man den Kindern früher. Allerdings war das Christkind immer weg, wenn das Fest losging. Keiner hat es je gesehen! Ludwig Burgdörfer, Pfarrer i. R. und Buchautor, beschreibt eindrücklich, wie ihm der

Glaube ans Christkind abhandenkam: Er unterhielt sich kurz vor Weihnachten – er war vielleicht fünf Jahre alt – mit einem Freund und sagte, er sei gespannt auf das Christkind! Der Freund entgegnete: „Was, du glaubst noch an das Christkind?“ Das war bitter! Wissen Sie noch – falls man Ihnen das so gesagt hat – wann Ihnen der Glaube an dieses unsichtbare, Geschenke bringende Christkind verlo-



ren gegangen ist? Dann wussten wir es besser und haben den Kinderglauben abgelegt!

So manch einer oder eine hat den Glauben ganz abgelegt. Wenn wir es wissen, brauchen wir doch keinen Glauben mehr! Wir sehen doch, wie es in der Welt zugeht! Manchmal geht etwas gut – ein Kind lacht, ein Mensch wird gegen jede Erwartung aus einem brennenden Haus gerettet, eine Patientin wacht aus dem Koma auf, eine arme Familie bekommt unverhofft Geld zum Leben, ein Hotel bekommt überraschend neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und kann weitermachen. Aber es gibt auch das andere – allem voran die Kriege, die immer ungerecht sind, weil sie Menschenleben fordern auf beiden Seiten, Krankheiten, die diese Menschen nicht „verdient“ haben, eine Flutkatastrophe, die alles fortreißt, was jemand sich aufgebaut hat, ein gastronomischer Betrieb muss schließen, weil der Besitzer zu alt ist und niemand übernimmt. Und

Gott, wo ist er? Ist er noch da? Müs- sen wir da nicht alle verstummen?

Manches ermutigt, aber oft sind Men- schen entmutigt – was hilft da? Hoff- nung kann nur haben, wer einen gu- ten Weg sieht!

Anders ist es, wenn wir dem ver- trauen, der als Christus-Kind in die Welt kam. Mit diesem Wortspiel bringt es Ludwig Burgdörfer auf den Punkt! Christus kam als Gottes Kind vom Him- mel auf die Erde, um das Leben mit den Menschen zu teilen. Ihre Freuden, ihr Glück und ihr Leiden, ihren Schmerz! Die Welt war damals nicht besser als heute. Es ist etwas Zag- haftes in dieser Gottesgegenwart, die mit Jesus Christus zu uns kam. Er kam verwechselbar mit einem Menschen in einem schäbigen Stall zur Welt und lebte als einfacher Wanderprediger 30 Jahre lang auf Erden. Diejenigen, die ihm zuhörten, fanden Gott in ihm. Er gab ihnen Hoffnung. Seine Gegner brachten ihn ans Kreuz. Seither jedoch glauben seine Nachfolgerinnen und Nachfolger, dass er den Tod bezwang und im Geiste bei ihnen ist.

Die Welt nimmt ihren Lauf scheinbar unbeeindruckt von jenem Gesche- hen. Macht und Gier sind die Mo- toren. Und doch mischt da ein ande- rer mit, daran glauben Christenmen- schen. „Das hat also gefallen dir, die Wahrheit anzuzeigen mir, wie aller Welt Macht, Ehr und Gut vor dir nichts gilt, nichts hilft noch tut“, schreibt Martin Luther in der 11. Stro- phe des Weihnachtsliedes „Vom Him- mel hoch, da komm ich her!“

Von den guten Erfahrungen zehren und leben wir, gegen die schlimmen Erfahrungen und Ängste beten wir und hoffen, dass der Welt Leid been- det werde und ihr Schmerz heilen möge. Der Glaube zerstört das Böse nicht, aber er zeigt ihm seine end- liche Grenze. Jedes Weihnachtsfest erinnert an die Hoffnung, die in die Welt kam mit dem Christus-Kind! Welch ein Grund zur Freude – für Kin- der und Erwachsene! *Heike Hauber*

*Heike Hauber war zehn Jahre lang Gastronomiepfarrerin in Freudenstadt und Baiersbronn*

## 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

# Gottvertrauen und die Familie

*Der Landgasthof Hirsch in Altensteig-Überberg ist ein Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch. Zwei Generationen und zwei Ehepaare halten das Restaurant sieben Tage in der Woche offen.*

Es gibt immer weniger klassische Dorfgasthäuser. Umso mehr stehen die hervor, die die Zeiten überdauert haben und voller Zuversicht in die Zukunft schauen. Der Landgasthof Hirsch in Altensteig-Überberg ist solch ein Traditionsbetrieb, der sich behaupten konnte.

Stück für Stück ist das Haus gewachsen und modernisiert worden. Aus einem Wirtshaus mit Landwirtschaft ist ein großer Landgasthof geworden, der Gesellschaften bis zu 140 Personen bewirten kann.

„Familienfeiern sind unsere Spezialität“, sagt Sybille Kaufmann. Die Hotelfachfrau betreibt zusammen mit ihrem Ehemann Gustl und ihrem Bruder Dieter Kirn, sowie seiner Frau Andrea den Hirsch. Die beiden Herren sind für die Küche zuständig und die Damen für den Service.

Und dann gibt es auch Anneliese Kirn, die 83-jährige Mutter und Seniorchefin, die sich liebevoll um die Gäste und das Ambiente kümmert. 1906 hat der Urgroßvater das Gasthaus gegründet. Das Gebäude ist ein Schmuckstück, ein farbenfroher Prachtbau, der unter Denkmalschutz steht.

Seit fünf Generationen bewirbt die Familie nun schon Gäste. „Es waren nicht immer leichte Zeiten“, sagt



Ein Schmuckstück aus dem Jahre 1906: der Hirsch in Altensteig-Überberg.

Sybille Kaufmann, deren Vater vor drei Jahren verstorben ist. „Für meine Eltern“, sagt sie „gab es nur den Gasthof, sonst nichts. Urlaub machen sie selten.“

Das ist heute zum Glück ein wenig anders. Die beiden Ehepaare können sich vertreten und ein paar Tage wegfahren. Genug Arbeit bleibt dennoch, zumal das Haus sieben Tage in der Woche geöffnet ist. Und das sogar mittags – eine Rarität in Zeiten, in denen immer mehr Ruhetage in der Gastronomie eingeführt werden.

„Die Gastronomie ist unsere Welt“, sagt Sybille Kaufmann. Eine Welt, die

auf traditionelle Werte, die Familie und den Glauben gestützt ist.

Mutter Anneliese Kirn hat sogar eine kleine eigene Hauskapelle errichtet. Ein Gedenkort zu Ehren der Familienmitglieder, die hier gewirkt haben.

Für die Gäste steht der kleine Pavillon mit dem Kreuz offen. Ein schöner, besonderer Ort, um zur Ruhe zu kommen, abzuschalten und in sich zu gehen. Der christliche Glaube gehört zum Familienleben wie der Zwiebelrostbraten zur Speisekarte.

Eine Speisekarte mit Tradition, Regionalität und Niveau, beide Köche haben schon in der Sternegastronomie gearbeitet und ihre Erfahrungen gesammelt.

Am Ende eines Besuches im Landgasthof Hirsch haben die Gäste nicht nur gut gegessen und getrunken, sondern durch familiäre Gastfreundschaft auch schöne, besondere Stunden erlebt.

So sind viele Gäste zu Freunden und Wegbegleitern geworden „Was uns immer anspricht weiterzumachen und motiviert“, so Sybille Kaufmann.

Andreas Steidel



Die Familien Kaufmann und Kirn betreiben den Gasthof.



Die Hauskapelle ist auch für die Gäste offen.

[www.hirsch-altensteig.de](http://www.hirsch-altensteig.de)

# Der Schiffskoch

**Frank Förster (62) ist seit fast 25 Jahren Küchenchef auf Kreuzfahrtschiffen. Er liebt es unterwegs zu sein und mit einer internationalen Crew zu arbeiten.**

Alles begann 1979 in der DDR, in einem Messe-Hotel in Halle an der Saale. Es waren die Lehrjahre und die Zeit der Sesshaftigkeit. Ein Wohnort, ein Arbeitsplatz, basta.

Nach der Wende wurde alles anders – und Frank Förster brach auf. Zuerst ging es auf die Schiene, zum Vorläufer der Mitropa. Da kochte er noch in richtigen Speisewagen. Dann entdeckte er die Hohe See für sich. Drei Jahre lang ging er auf Ozean-Kreuzfahrten, mit großen Passagierzahlen und entsprechenden logistischen Herausforderungen. „Das war interessant, aber auch stressig“, sagt er. 2008 kam Förster schließlich dort an, wo er bis heute ist: auf dem Flussschiff. Seit 16 Jahren ist er nun schon Küchenchef auf einem der Kabinenschiffe, die über Main, Donau, Rhein und Mosel fahren. Was andere nur als Durchgangsstation sehen, wurde für ihn zur eigentlichen Berufung.

„Ich liebe die Abwechslung“, sagt der Schiffskoch. Damit meint der Hallenser nicht nur die vielfältigen Landschaften, die an ihm vorbeiziehen („Die Mosel mag ich besonders“). Er mag es auch, Jahr für Jahr mit neuen Mannschaften zu arbeiten.

Flusskreuzfahrten sind ein Saisongeschäft und für jedes Schiff werden die Mannschaften neu zusammengestellt. Derzeit ist Frank Förster auf der Amadeus von Lüftner Cruises tätig. Sein Küchenteam besteht aus fünf Indonesiern, die kochen, und zwei Rumänen als Spüler.

Vor allem die Mentalität der Asiaten schätzt er über alles. „So freundliche Leute, immer positiv“, sagt Förster. Sein Job ist es dabei, auch für gute Stimmung und Arbeitsbedingungen zu sorgen. Auf engstem Raum an Bord gar nicht immer so einfach.

Flusskreuzfahrtschiffe schätzt Frank Förster auch deshalb, weil sie viel kleiner sind als die Ozeanriesen. Das



**Frank Förster (rechts) liebt das Leben an Bord. Die Teams sind international.**



**Wie auf dem Traumschiff: Am letzten Abend brennen Wunderkerzen.**

alles hat etwas Entspanntes und sehr Persönliches. „Ein Zuckerschlecken ist es trotzdem nicht“, sagt Förster (sieht man einmal von den Kostproben der schiffseigenen Konditorei ab). Schließlich muss hier auf kleiner Fläche viel geleistet werden.

Ab und an geht Frank Förster an Land und schaut sich die Städte und Dörfer an. Und wenn er dann richtig Urlaub hat, fliegt er gerne nach Asien,

um die Heimat derer kennenzulernen, mit denen er an Bord seiner Schiffe schon so lange gut zusammenarbeitet.

„Man muss jeden Tag im Leben nutzen“, sagt Förster, „es könnte der letzte sein.“ Ein kirchlicher Mensch ist er nicht, als DDR-Bürger wurde er anders erzogen. „Aber ich glaube daran, dass da oben einer ist, der auf mich aufpasst.“ *Andreas Steidel*

# Ein Ire im Taubertal

**Vor 33 Jahren kam der irische Bauernsohn Clive Ross in Hohenlohe an, mutterseelenallein und ohne ein Wort Deutsch. Nach vielen Irrungen und Wirrungen ist er heute hier heimisch und glücklich.**

In einer gelben Telefonzelle in Blaufelden brach für Clive Ross eine Welt zusammen. Gerade hatte ihm seine Freundin erklärt, dass sie nicht mit ihm nach Deutschland kommen wird. Jene Frau, mit der er alles geplant hatte, die Jugendliebe aus Irland, mit der er Erfahrung im Ausland sammeln wollte. Da stand er nun, als begossener Pudel in einem fremden Land, dem er am liebsten wieder den Rücken gekehrt hätte.

Am 27. Mai 1991 war der 23-jährige voller Hoffnung auf dem Flughafen Stuttgart angekommen. Den Job als Lagerarbeiter im Räufermarkt hatte er sicher. Eine Perspektive für den Bauernsohn aus Irland, der den Bankrott des elterlichen Betriebs erleben müssen. Die Familie ging 1987 nach England, Clive folgte ihr 1989 und arbeitete in einem Saatgutunternehmen. Bis zu jenem Tag, als er den Entschluss fasste, mit Freundin Rhoda hinaus in die Welt



**Der Ausweis des jungen Einwanderers Clive Ross.**

zu gehen. Aber nun war alles gescheitert. Wie sollte es nur weitergehen? Clive entschloss sich zu bleiben. „Die Blöße der Rückkehr wollte ich mir nicht geben“, sagt er heute. Er sagt es in perfektem Deutsch, mit leicht rollendem R, das an seine Herkunft erinnert. Sprachschwierigkeiten hat er keine mehr. Damals verstand ihn niemand. „Schorle“ hielt er für einen Vornamen und wenn er die Bauern fragte, ob sie auch Englisch

verstanden, bekam er keine Antwort.

Er flüchtete, fuhr ziellos umher und kehrte deprimiert wieder zurück. Bis zu jenem Tag, als der Bäckermeister auf ihn zukam. In dessen Haus hatte er ein Zimmer, für ihn fuhr er samstags Brötchen aus. „Clive“, sagte der Bäcker, „du kommst jetzt mit in den Fußballverein“.

Es war wie eine Befreiung. Jedes Wochenende war er auf dem Platz und nach Feierabend immer öfter mit

den Kickern unterwegs. Auch am Arbeitsplatz lief es gut. Er kannte die Welt der Landwirte, merkte, „dass die Menschen in Hohenlohe die gleichen Probleme hatten wie die Bauern in Irland“. Clives Problem war noch immer die Sprache. Doch es wurde besser.

Eines Tages sagten sie im Fußballverein erstaunt: „Der Clive spricht ja Deutsch.“ Aus einem stummen Iren war ein gesprächiger Wahl-Hohenloher geworden. Der ging nun richtig aus sich heraus und lernte beim Fasching eine deutsche Freundin kennen. Die nahm ihn zu ihren Eltern mit: Clive Ross war auf dem Weg zum deutschen Schwiegersohn.

Auch sonst standen alle Zeichen auf Integration. Ein Kollege nahm ihn eines Tages zur Seite und sagte: „Clive, wenn du bleiben willst, musst du eine Ausbildung machen.“ Er ging zum Bioland-Getreidevermarkter OBEG in Schrozberg und machte eine Lehre als Fachkraft für Lagerwirtschaft. Die erste Klausur war ein Fiasko, bei der letzten jedoch schnitt er mit 1,2 ab. Clive Ross erzählt das nicht ohne Stolz, schwärmt davon, wie gut er integriert war.

Umso erstaunlicher ist, was danach passierte. Es begann mit der Trennung



**Mit seiner Frau Elke lebt er heute in Creglingen an der Tauber.**



frau. Er verliebte sich sofort in sie und sie in ihn.

Die beiden heirateten 2004. Creglingen im Taubertal wurde ihre Heimat. Elke arbeitete als Gemeindepflegerin, Clive im Raiffeisenmarkt. 2006 wurde der Sohn Owen geboren, 2008 die Tochter Malaika, zwei Jahre später das Mädchen Loreen.

Den Papa kannte in der Region bald jeder. Er kann es mit den Leuten, kehrt gerne in den urigen Gasthäusern Hohenlohes ein, liebt ein Schwätzchen. Eines dieser Schwätzchen führte ihn zur Besitzerin eines Schrebergartens. Die alte Dame, die ihn verpachten wollte, fragte auch gleich, ob er Interesse an einem Haus hätte. Heute sitzen Clive Ross, seine Frau und Kinder in ihrem schönen Gartengrundstück in Creglingen.

Die Kinder waren es auch, die Clive in Kontakt mit der Kirchengemeinde brachten. Sie ist Träger des Kindergartens und ab und an ergab sich ein Schwätzchen mit dem Pfarrer. Als der 2013 Kandidat für den Kirchengemeinderat suchte, hatte er eigentlich Elke Ross im Auge.

Doch am Ende gewann er Clive. Gewählt wurde er mit dem drittbesten Ergebnis aller, die sich beworben hatten. Sechs Jahre später war er Stimmenkönig. Fragt man Clive Ross, ob er inzwischen in Hohenlohe endgültig zu Hause ist, antwortet er aus tiefster Seele: „Oh ja!“ Keine zehn Pferde bringen ihn hier wieder weg. Sowie mit hundertprozentiger Sicherheit auch keine Freundin namens Rhoda.

Andreas Steidel

### Der Anfang war sehr hart – und mit vielen Enttäuschungen verbunden.

von der Freundin 1997. Im gleichen Jahr machte Clive Ross Urlaub in Irland. Dabei traf er Rhoda, die Freundin, die ihn damals sitzen ließ. Sie näherten sich an, merkten, wie viel sie noch füreinander empfanden. Clive war wie elektrisiert: Vielleicht würde ja doch noch alles gut werden!

Clive und Rhoda machten Pläne. Eine gemeinsame Zukunft auf der Insel. Clive kündigte Job und Wohnung und kam mit Sack und Pack 1998 in Irland an. Wer wieder nicht da war, war Rhoda. Sie hatte ihn ein zweites Mal versetzt. „Wie war ich doch naiv“, sagt Clive Ross in aller Ehrlichkeit.

Es fällt ihm nicht leicht, darüber zu sprechen. Und doch ist es ihm wichtig. „Aufarbeitung“ nennt er das und „Versöhnung“ mit einem Schicksal, das ihn 1998 in ein noch tieferes Loch fallen ließ. Er blieb trotzdem in Irland, zog das Studium der Lebensmittelwirtschaft durch. Hinschmeißen ist seine Sache nicht und so wurde aus dem Halb-Hohenloher noch einmal ein ganzer Ire.

Gut ging es ihm dabei nie. Die alten Freunde waren nicht mehr da, das Gros der Familie in England. Glücklicher war er nur, wenn er im Sommer bei der Ernte in Hohenlohe half. Die Kon-

takte hielten. So dauerte es nach dem Studium 2002 auch nicht lange, bis für ihn feststand: „Ich kehre zurück!“ Dorthin, wo er sich schon lange viel heimischer fühlte als in seiner alten Heimat.

Und so klopfte Clive Ross eines Morgens wieder an das Lagerhaus in Schrozberg. Back home again in Hohenlohe! Er arbeitete viel, traf Freunde, ließ sich auf alles ein, was ihn mit Menschen zusammenbrachte. Dazu gehörte auch eine Kajak-Tour auf der Altmühl. Der Blitzschlag auf der Höhe von Eichstätt ein. Elke Kranich hieß seine Boots-



Der Familiengarten im trauten Heim in Creglingen.

# Rührei vom Pfarrer

**Gastronomiepfarrer Matthias Lasi aus Baiersbronn hat vorübergehend die Seiten gewechselt: Im Hotel Tanne in Tonbach absolvierte er ein Praktikum in der Küche. Wer wollte, konnte ein Rührei mit Schnittlauchkreuz von ihm bekommen.**

Seelsorger für Menschen in der Gastronomie zu sein, mit ihnen Gottesdienste zu feiern – das ist das eine. Doch wie sieht ihre Arbeitswelt wirklich aus, wie geht es hinter den Kulissen zu, dort, wo kein Gast hinkommt?

Von Anfang an hatte Matthias Lasi sich vorgenommen, einmal selbst mitzuarbeiten, um ein Gefühl für den Berufsalltag der Gastronomen zu bekommen. Anfang 2024 war es soweit: Im Hotel Tanne in Tonbach, wohin es schon seit längerem persönliche Beziehungen gab, klopfte er an – und war als Küchenhelfer willkommen.

Verteilt über einen ganzen Monat stand er morgens, mittags und abends am Schneidebrett, hackte Zwiebeln, richtete Vorspeisen und portionierte alles in Windeseile auf Teller. „Wenn die Gäste da sind, wird es hektisch“, erfuhr er bald. Und war erstaunt, mit welcher Ruhe und Hingabe die Mannschaft Tag für Tag ihren Job erledigt. Ein hohes Maß an Professionalität, das konnte er dort entdecken – und dazu gehörte auch die Vorausplanung der notwendigen Zutatenmengen. „Wenn es losgeht, muss alles parat sein, da bleibt keine Zeit mehr, Nachschub zu holen“, war ihm bald klar.



**Einmal Rührei bitte: Pfarrer Matthias Lasi als Hotel-Praktikant in der Tanne.**

Zu den schönsten Momenten gehörte der Frühstückservice. Da stand er draußen an der Station für Rühr- und Spiegelei. Das gelang ihm ganz gut, „aber es ist was anderes, ob man eine Portion zu Hause machte oder vieles gleichzeitig im Restaurant“, sagt er.

Zwischenzeitlich weiß er auch, was Spiegelei auf Französisch heißt (oeuf au plat) und wie die diesbezüglichen Vorlieben der Nationen sind. Ein Gast beobachtete ihn einmal sehr genau, weil er das Rührei machen von

einem Restaurantprofi lernen wollte. „Da war er natürlich erstaunt, dass ich eigentlich Pfarrer bin.“ Und bekam sein Ei mit einem Schnittlauchkreuz serviert.

Berührt hat Matthias Lasi auch, wie willkommen er als Pfarrer im Küchenteam war. „Für die Mitarbeiter war das eine Wertschätzung“, erinnert er sich. So wie das Gastronomiepfarramt selbst eine Wertschätzung für diese besondere Berufsgruppe darstellt. Da ist einer da, der sich ganz speziell um die Menschen im Gastgewerbe kümmert. Das gibt es bundesweit tatsächlich nur einmal, im Kirchenbezirk Freudenstadt, zu dem auch die Sternenhochburg Baiersbronn gehört. Matthias Lasi bietet drei Gottesdienste pro Jahr nur für Gastronomen an und besucht regelmäßig die Betriebe.

In der Tanne in Tonbach war dieser Besuch nun ein ganz besonderer, der ihm eindrücklich in Erinnerung bleiben wird. „Ich schaue seither anders auf die Gastronomie“, sagt er. Mit einem tieferen Verständnis dafür, was diese Menschen bewegt und wie ihr Arbeitsalltag wirklich ist.

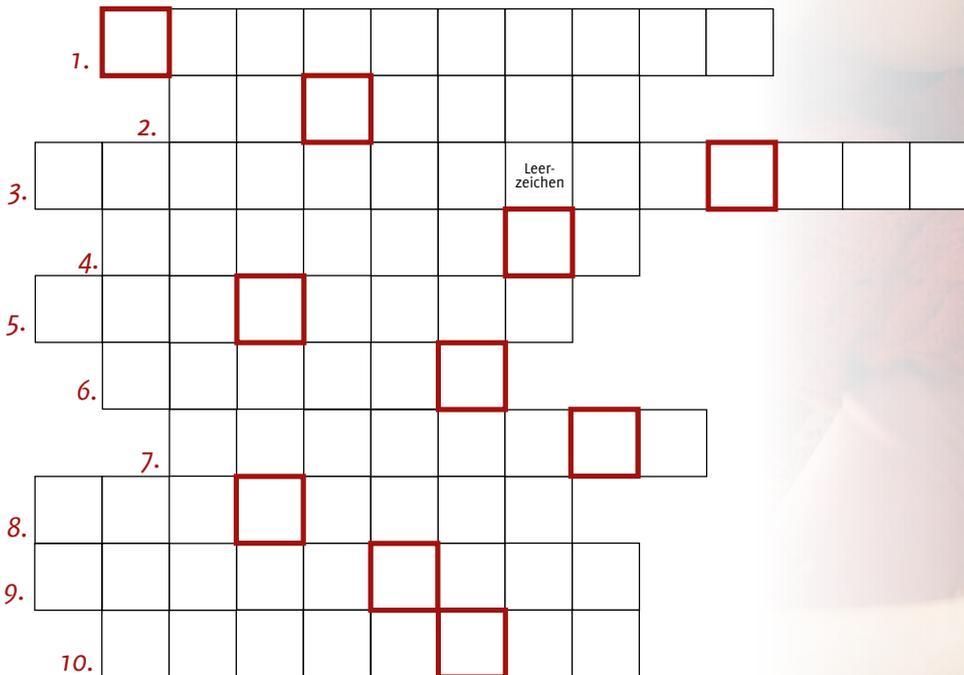


**Matthias Lasi ist der einzige Gastronomiepfarrer in Deutschland.**

*Andreas Steidel*

# Rätseln und Gewinnen!

1. Was war der Beruf von Jesu Vater, dem Josef?
2. Ein sachkundiger Genießer bzw. Feinschmecker.
3. Wie nennt man den letzten Sonntag vor dem Heiligen Abend?
4. Schonende Garmethode für Gemüse, Fisch oder Fleisch.
5. Ein Eichenfass, das heute vor allem zum Ausbau von Rot- oder Weißwein dient.
6. Welcher der Evangelisten hat keine Weihnachtsgeschichte geschrieben?
7. Ein Bekömmlichkeitstrunk, der nach Abschluss eines Menüs gereicht wird.
8. Italienische Spezialität: Fladenbrot aus Hefeteig.
9. Hefelockerer Napfkuchen mit Rosinen, Mandeln und Zitronenschalen
10. Woher stammen Lebkuchen ursprünglich?



Lösungswort:

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

Einfach miträtseln und das Ergebnis bis zum 31. Januar 2025 an diese Adresse senden:

Zentrum für Gemeindeentwicklung und missionale Kirche | Birgit Bärlin  
 Grüninger Straße 25 | 70599 Stuttgart | Tel: 0711 45804 9403 | birgit.baerlin@elk-wue.de  
 Preis gespendet von: Hotel Restaurant Lamm Hebsack | Winterbacher Str. 1-3  
 73630 Remshalden | www.lamm-hebsack.de



Gestaltung: Felix Polinski

## Gottesdienste für Gastronomen

**2. Dezember 2024, 18 Uhr, Stuttgart**  
Adventsgottesdienst in der **Stuttgarter Stiftskirche**. Musikalische Umrahmung durch den Gospelchor Joyful Voices. Einen anschließenden Empfang wird es diesmal nicht geben.



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

**14. Januar 2025, 21 Uhr, Baiersbronn**  
Weihnachtsgottesdienst für Gastronomen in der Evangelischen Kirche in **Baiersbronn-Obertal** unter Mitwirkung des Flötenkreises und des Posaunenchores. Im Anschluss daran gibt es einen Empfang mit gemütlichem Beisammensein, Essen und Trinken.



Stimmungsvoll: der Gastronomie-Gottesdienst in der Holzkirche von Baiersbronn-Obertal.

## Veränderungen bei den Kirchlichen Diensten im Gastgewerbe

Bei den Kirchlichen Diensten im Gastgewerbe (KDG) in Württemberg gibt es eine Veränderung: Die bisherige Vereinsstruktur wird aufgelöst und die Arbeit in das Zentrum für Gemeindeentwicklung und missionale Kirche (GEM) der Evangelischen Landeskirche in Württemberg überführt.

Damit soll sichergestellt werden, dass die

kirchliche Gastronomiearbeit weitergeht, weiterhin Gastronomiegottesdienste stattfinden können und der Bote erscheint.

Ansprechpartner für alle Belange des KDG ist dort Jürgen Jakob Kehrer: Telefon 0711-45804-9403, E-Mail: juergen.kehrer@elk-wue.de, [www.gem-wue.de/gemeinde-unterwegs/kirchlicher-dienst-im-gastgewerbe](http://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 Vertrau-

ensrat zur Förderung der Missionarischen Dienste e.V. mit Angabe des Verwendungszwecks spenden:

**Evangelische Bank,**

**IBAN: DE48 5206 0410 0000 4141 07**

## Nützliche Internetadressen:

[www.gem-wue.de](http://www.gem-wue.de)  
[www.kirche-im-gruenen.de](http://www.kirche-im-gruenen.de)  
[www.elk-wue.de](http://www.elk-wue.de)  
[www.evangelisches-gemeindeblatt.de](http://www.evangelisches-gemeindeblatt.de)  
[www.dehoga-bw.de](http://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](mailto:andreas.steidel@die-reiseschreiber.de)

