

# Kirchenzettel vom 31.7.2021 bis 22.8.2021

## Katholische Kirche Christkönig

Pfarrer István Kovács; Diakon Andreas Pyka

Riedweg 1 / 37235 Hessisch Lichtenau

Telefon: (0 56 02) 27 01 / Fax: (0 56 02) 61 58

Pfarrbüro: Dienstag: 14-17.30 Uhr; Donnerstag: 10-14 Uhr

### Gottesdienste

Änderungen vorbehalten !!!

#### Samstag, 31.7.

18.00 Uhr Wortgottesfeier Waldkappel

#### Sonntag, 1.8. Kollekte: Sonderkollekte

9.00 Uhr Wortgottesfeier Großalmerode

10.30 Uhr Wortgottesfeier **Hessisch Lichtenau**

#### Samstag, 7.8.

18.00 Uhr Vorabendmesse Waldkappel

#### Sonntag, 8.8. Kollekte: Eigene Gemeinde

9.00 Uhr Wortgottesfeier Großalmerode

10.30 Uhr Eucharistiefeier (Pfr. Bergmann) **Hessisch Lichtenau**

14.30 Uhr Eucharistiefeier in polnischer Sprache **Hessisch Lichtenau**

#### Samstag, 14.8.

18.00 Uhr Vorabendmesse Waldkappel

#### Sonntag, 15.8. Kollekte: Eigene Gemeinde

9.00 Uhr Eucharistiefeier Großalmerode

10.30 Uhr Eucharistiefeier **Hessisch Lichtenau**

#### Dienstag, 17.8.

18.00 Uhr Eucharistiefeier **Hessisch Lichtenau**

#### Mittwoch, 18.8.

18.00 Uhr Eucharistiefeier Großalmerode

#### Freitag, 20.8.

18.00 Uhr Eucharistiefeier Waldkappel

#### Samstag, 21.8.

18.00 Uhr Vorabendmesse Waldkappel

#### Sonntag, 22.8. Kollekte: Eigene Gemeinde

9.00 Uhr Eucharistiefeier Großalmerode

10.00 Uhr Rosenkranzgebet

10.30 Uhr Eucharistiefeier **Hessisch Lichtenau**

### Urlaubszeit

In der Urlaubszeit ist für Notfälle Herr Diakon Pyka zu erreichen unter **0173 62 32 969**.

### Öffnungszeiten Pfarrbüro

Das Pfarrbüro ist in der Zeit vom **23. bis 27. August geschlossen**.

### Lourdes-Wallfahrt 2021

Herzliche Einladung der Bistümer Fulda-Limburg-Mainz zur gemeinsamen Lourdes-Wallfahrt 2021 unter dem Leitgedanken „ich bin die unbefleckte Empfängnis“ mit Weihbischof Dr. Udo Markus Bentz für Gesunde, Behinderte, Kranke und Pflegebedürftige. Die Buswallfahrt ist vom 4. bis 11.10.2021 und die Flugwallfahrten mit und ohne Pflege vom 6. bis 10.10.2021. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den ausliegenden Flyer. Die Anmeldung erfolgt beim Bistum Fulda, Tel. 0661-87447. Pflegebedürftige wenden sich direkt an den Malteser Lourdes-Krankendienst unter Tel. 06162 -962637, E-Mail: mlkd@hfc-gmbh.de

## Kräuterbrot zu Mariä Himmelfahrt

Die Kräuter-Segnung ist seit dem 9. Jahrhundert ein fester Brauch in der katholischen Kirche, der in der Regel immer am ersten Wochenende nach Mariä Himmelfahrt am 15. August feiert wird. Kräuter wie Beifuß, Kamille, Pfefferminze und Rainfarn werden zu einem Strauß gebunden und mit zur Kirche gebracht, wo sie während des Gottesdienstes gesegnet und im Anschluss daran an die Besucher verteilt werden.

Das Hochfest „Mariä Himmelfahrt“ - „Assunta“ von „assumptio“, „Himmelfahrt“ - wurde im 6. Jahrhundert zunächst als Fest der „Dormition“, der „Entschlafung“ Mariens begangen und Ende des 6. Jahrhunderts vom oströmischen Kaiser Mauritius auf den jetzigen Tag gelegt. Im 7. Jahrhundert als Fest „Aufnahme Mariens“ in Gallien gefeiert, entwickelte es sich ab dem 8. Jahrhundert zum Himmelfahrtsfest, zunächst in Rom am 15. August begangen. 813 wurde das Marienfest auch in Deutschland eingeführt. In der römisch-katholischen Kirche ist es Ausdruck der Glaubenslehre, dass der Leib Marias in den Himmel aufgenommen wurde. In dieser Zeit besonderer Marienverehrung wird allen Pflanzen, die gerade blühen, große Heilkraft zugeschrieben. Legenden erzählen, dass die Jünger das Grab der Maria öffneten und darin nicht mehr Marias Leichnam, sondern nur noch Blüten und Kräuter fanden. Deshalb wird in der katholischen Kirche seit Jahrhunderten zu Maria Himmelfahrt die Weihe der Kräuter vorgenommen: Aus sieben verschiedenen Kräutern - die Zahl symbolisiert die sieben Sakramente oder die sieben Schmerzen Mariens - werden Sträuße gebunden und zur feierlichen Kräuterweihe gebracht. **Wer möchte, kann gerne Kräuter mit in den Gottesdienst bringen, wo sie gesegnet werden.**

## Kräuterbrot

### **Zutaten**

500 g backstarkes Weizenmehl (Type 550), plus Mehl zum Bearbeiten des Teigs  
21g frische Hefe (oder 1 Paket Trockenbackhefe)  
125ml lauwarme Milch  
125ml lauwarmes Wasser  
1 EL Zuckerrübensirup  
1 TL feines Meersalz  
30 g Butter, Zimmertemperatur  
3 EL frische Kräuter, gehackt (z.Bsp. Petersilie, Basilikum, Schnittlauch oder Dill)  
einige Zweige Rosmarin, Thymian oder Oregano und einige Blätter Salbei  
etwas Olivenöl



eine Springform, 24 cm; mit Butter einfetten und mit Hartweizengrieß oder Mehl ausstäuben

### **Zubereitung**

Das Mehl in eine große Schüssel geben. Die Milch mit dem Wasser und dem Zuckerrübensirup mischen und darin die Hefe auflösen. Die Hefemischung in die Mitte des Mehl gießen, mit etwas Mehl mischen, zudecken und 15 Minuten stehen lassen. Dann Meersalz und Butter zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zirka 8 Minuten kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen (oder bis er sich verdoppelt hat). Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dabei die gehackten Kräuter einarbeiten. Dann den Teig erneut in die Schüssel geben, mit dem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort eine weitere Stunde gehen lassen. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, den Teig nochmals durchkneten. Den Teig in 9 Portionen teilen, jede Portion zu einer Kugel schleifen und mit der Naht nach unten in die vorbereitete Backform geben. Mit Folie abdecken und 15 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Teigkugeln mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Kräutern belegen und im vorgeheizten Ofen zirka 30 Minuten backen (bis das Brot goldbraun ist). Falls das Brot zu dunkel wird, die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.