

der  
*Weihnachts***bote** Dezember 2020  
Mit Leib  
und Seele

**Frohe Weihnacht!**  
*Das Fest  
der Hoffnung*





## Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Ein ganz besonderes Jahr geht zu Ende. Es war kein wirklich gutes Jahr, vor allem nicht für die Menschen in der Hotellerie und Gastronomie. Corona, der Lockdown, die vorsichtige Entspannung im Sommer, die zweite Welle, die aufs Neue verunsichert.

Es ist ein Wunder, dass die meisten durchgehalten haben. Dass sie ihren Mut nicht sinken ließen, obwohl die Lage so schwer ist. Das Licht am Ende des Tunnels, alle sehnen sich danach. Die Weisen aus dem Morgenland sind eines Tages diesem Licht gefolgt, dem Stern von Bethlehem, der sie zum Kind in der Krippe führt.

Wir werden dieses Jahr anders Weihnachten feiern, ohne große Festivitäten, Adventsmärkte und gesellige Runden. Die frohe Botschaft jedoch, die darin enthalten ist, brauchen wir mehr denn je. Das Kind in der Krippe steht für den Trost, den uns der Glaube schenken kann. Für die Hoffnung, dass das Leben auch dann weitergeht, wenn wir gerade nicht mehr wissen wie.

Der Weihnachts-Bote soll ein Begleiter sein durch den Advent, die Festtage und den Jahreswechsel. Mit Menschen aus dem Gastgewerbe, die erzählen, wie es ihnen erging und was ihnen geholfen hat. Wirtsleuten, die anfangen, gemeinsam zu pilgern, eine Brauereitochter, die Bier genauso liebt wie Luther, und ein Gastronomie-Gottesdienst, der zum ersten Mal nur online stattfindet.

Ein frohes Fest und Gottes Segen für Sie und ihre Häuser

Tobias Schneider

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

## INHALT

- 3 | Sternekoch und Tourismusdirektor
- 4 | Umfrage: Corona und die Folgen
- 6 | Gottesdienst online
- 7 | Die Weisen aus dem Morgenland
- 8 | Christkind und Nikolaus
- 9 | Bier und Bibel
- 10 | Pilgerherberge
- 11 | Wenn Wirtsleute wandern
- 12 | Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe



## 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.

Titelfoto: Kurt Hoffmann  
yellowj/Fotolia; annca, Rebekka D/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: asteidel@aol.com

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

Grafische Gestaltung:  
Lukas Kretzschmar, tebitron gmbh, Gerlingen

Druck:  
Richard Schlecht GmbH, Holzgerlingen

# Sterne des Südens

**Baiersbronn im Nordschwarzwald ist eine Hochburg der Spitzengastronomie. Da passt es, dass auch der Tourismusdirektor einst Koch in einer Sterneküche war.**

1996 begann der 19-jährige Patrick Schreib aus Villingen-Schwenningen eine Ausbildung als Koch in der Traube Tonbach. Es war das erste Mal in seinem Leben, dass es ihn beruflich nach Baiersbronn verschlug. Das zweite Mal kam er, nachdem er in der Schweiz Erfahrungen in einem Zwei-Sterne-Restaurant gesammelt hatte. Die Spitzengastronomie war sein Ding, keinen Moment hat er bereut, dass er sein Geographiestudium vorzeitig beendete. „Ich wollte etwas mit meinen Händen erschaffen“, sagt er rückblickend. Wieder arbeitete er unter Harald Wohlfahrt in der Traube, um dann abermals in die Alpen zu gehen, als Alleinkoch in einer Südtiroler Berghütte.

Dort lernt er auch wirtschaften und entscheidet sich für ein duales BWL-Studium im Bereich Hotellerie und Gastronomie. Er will Verantwortung, in einem Hotel oder in der Küche, doch dann kommt es anders: Einer seiner Professoren machte ihm das Marketing schmackhaft, in Badenweiler im Südschwarzwald verdient er sich seine ersten Spuren.

Und so entwickelt Patrick Schreib, der Koch, ab jetzt Rezepte für den Tourismus im Lande. 2008 kommt dabei abermals Baiersbronn ins Spiel.



**Patrick Schreib: Der Tourismusdirektor von Baiersbronn war früher selbst Spitzenkoch.**

Dort suchen sie einen Tourismusdirektor. Er bewirbt sich und wird genommen, mit 33 Lebensjahren übernimmt er einen der wichtigsten Fremdenverkehrsorte in Baden-Württemberg mit knapp 900.000 Übernachtungen.

Für Patrick Schreib ist es eine wunderbare Fügung: In Baiersbronn kommt alles zusammen, seine Erfahrung in der Gastronomie und sein Marketingtalent ergänzen sich hier

aufs Vortrefflichste. Nirgendwo gibt es so viele Sternerestaurants wie hier und eine Dichte an guten Gasthäusern, die auch die zufrieden stellt, die es etwas einfacher haben möchten.

Da hilft es natürlich, wenn der oberste Touristiker deren Welt und Bedürfnisse kennt. Die Corona-Krise hat natürlich auch Baiersbronn stark zuge-setzt, „aber zum Glück haben wir hier viele gesunde Familienbetriebe“, sagt Patrick Schreib. Der Austausch unter den Kollegen funktioniert und wo es nur geht, hilft Patrick Schreib, die Kommunikation in Gang zu halten.

Zu diesem Netzwerk trägt auch der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe bei, der Kirchenbezirk Freudenstadt ist der einzige in Deutschland, der eine eigene Gastronomie-Pfarrstelle hat. „Ich finde es gut, dass es das gibt“, sagt Patrick Schreib, der nun schon seit zwölf Jahren in Baiersbronn die Geschicke im Tourismus lenkt. Sieht ganz so aus, als ob er diesmal bleiben will, in einer Umgebung, die er nicht nur kulinarisch zu schätzen gelernt hat. „Baiersbronn“, sagt der heute 45-Jährige, „ist eine einmalige Mischung, so etwas gibt es kein zweites Mal“.

Andreas Steidel

[www.baiersbronn.de](http://www.baiersbronn.de)



**Natur pur: Der Wilde See im Nationalpark gehört zum Gemeindegebiet von Baiersbronn.**



**Sterneküche ganz wörtlich genommen.**

# Wie war das Jahr, was hat Ihnen geholfen?

Die Corona-Krise hatte das Gastgewerbe 2020 voll im Griff. Wir haben Gastronomen im Land gefragt, wie es für sie war und was ihnen geholfen hat.



**Fritz Engelhardt (62), Inhaber des Drei-Sterne-Superior-Hotels Engelhardt in Pfullingen und DEHOGA-Präsident in Baden-Württemberg:**

Auch unser Haus (55 Zimmer, drei Sterne, Hotel garni) hat die Corona-Pandemie stark getroffen. Wir haben den Betrieb schnellstmöglich sehr klein gemacht. Als es wieder losging, haben wir nur mit der Familie und einer Reinigungskraft begonnen, die Mitarbeiter waren in Kurzarbeit. Wir haben sie dann schrittweise zurückgeholt, der Wiedereinstieg war eine Herausforderung. Noch immer fehlen uns 50 Prozent Auslastung im Vergleich zum Vor-

jahr, die Corona-Pandemie wird uns noch lange begleiten, die Branche wird sich verändern. Wir haben alle erfahren, wie verwundbar wir sind und müssen uns für die Zukunft Gedanken machen, wie wir uns für solche Situationen wappnen können. In diesen schwierigen Zeiten hat sich der Zusammenhalt der Familie bewährt. Wir glauben trotz aller Widrigkeiten an eine gute Zukunft für unsere Branche und hoffen auf das Verständnis unserer Gäste. Nur gemeinsam können wir den unsichtbaren Gegner Covid-19 besiegen.

[www.hotel-engelhardt.de](http://www.hotel-engelhardt.de),  
[www.dehogabw.de](http://www.dehogabw.de)

**Elisabeth Berger (56), Kronenhotel in Stuttgart:**

Wir sind ein Vier-Sterne-Hotel garni in der Stadtmitte, ein Familienbetrieb, den mein Mann Anton und ich seit 2004 engagiert führen. Corona hat uns sehr hart getroffen, 80 Prozent unserer Gäste sind Geschäftsleute, darunter viele Stammgäste, die derzeit einfach nicht reisen. Messen und Großveranstaltungen wurden abgesagt, kulturelle Events finden kaum statt. Viele unserer Mitarbeiter sind in Kurzarbeit. Wir gehen davon aus, dass uns die Corona-Krise auch 2021 noch begleiten wird.

Eine große Hilfe ist, dass mein Mann und ich den Betrieb gemeinsam führen, dass unsere Eigentümer hinter uns stehen und wir Mitarbeiter haben, denen wir vertrauen können. Wir wissen

alle nicht, was noch auf uns zukommt, doch wir glauben fest daran, dass wir es gemeinsam und mit Gottes Hilfe schaffen werden.  
[www.kronenhotel-stuttgart.de](http://www.kronenhotel-stuttgart.de)



**Christa Uhlmann (66), Uhlmann Metzgerei und Party-service in Obersulm:**



Seit März liegt der Bereich Catering bei uns am Boden. Hochzeiten, Familienfeiern, Taufen, Konfirmationen, Weihnachtsfeiern, nichts findet mehr statt. Das sind 50 Prozent unseres Geschäfts, wir haben Veranstaltungen zwischen 10 und 600 Personen beliefert. Wenigstens die Metzgerei läuft, aber es bleibt ein riesiges Loch, das nicht mehr zu stopfen ist.

Zum Glück steht die Familie zusammen. Manchmal sitzen wir zusammen und beten, dass es weitergeht.

[www.partyservice-uhlmann.de](http://www.partyservice-uhlmann.de)



**Friedrich Rentschler (26) und Carina Linnemann (23), Landgasthof und Tagungshotel Löwen in Wildberg:**

Wir haben viel investiert in den letzten Jahren und uns auf Tagungen spezialisiert. Eine gute Auslastung unter der Woche, ergänzt von den Familienfeiern am Wochenende. Beides ist nun ein Stück weit weggebrochen. Doch wir haben auch den Lockdown genutzt, um uns neu aufzustellen. Der Tourismus ist eine interessante Perspektive: Wir gehören nun zu den Qualitäts-Gastgebern des Deutschen Wanderver-

bands und sind ein ADFC Bett- und Bike-Betrieb. Zum Glück liegt unser Hotel mitten im Schwarzwald und ist auch für Urlaubsgäste attraktiv. Erst im November letzten Jahres sind wir in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Wir wollen hier unsere Erfahrungen aus der Spitzen-Gastronomie einbringen und sie mit der bodenständigen Tradition des Landgasthofs verbinden. Eine reizvolle Kombination, an deren Erfolg wir glauben – auch unter den derzeitigen Umständen.

[www.tagungshotel-loewen.com](http://www.tagungshotel-loewen.com)



**Nicole Doman (47), Hotel Restaurant Schwanen in Köngen:** Corona hat uns sehr hart getroffen. Wir sind ein Familienbetrieb mit Restaurant und Hotel, hauptsächlich für Geschäftsreisende. Zehn Wochen hatten wir ganz zu, aber auch danach war es kein normales Arbeiten. Von unseren drei Standbeinen Hotel, Catering und Restaurant sind zwei weggebrochen, nur das Restaurant hält uns über Wasser. Die Geschäftsleute kommen nicht mehr, Veranstaltungen gibt es fast keine. Neulich hatten wir eine Konfirmation mit fünf Gästen.

Geholfen hat uns der Zusammenhalt der Familie und der Mitarbeiter, ein wenig Gottvertrauen, aber auch die Solidarität der Gäste. Den Abholservice haben sie während des Lockdowns in großem Umfang genutzt. Von der Politik wünsche ich mir, dass sie das Geld nicht mit der Gießkanne verteilt, sondern gezielt die Branchen unterstützt, die wirklich hart getroffen sind! In dieser Situation brauchen wir zusätzliche Kredite mit null Zinsen, so wie es die Schweiz vorgemacht hat.

[www.schwanen-koengen.de](http://www.schwanen-koengen.de)

**Jürgen Koch (57), Hotel Laurentius in Weikersheim:**

Wir sind ein Drei-Generationen-Betrieb mit einem Gourmetrestaurant (ein Michelin-Stern) und einem kleinen familiengeführten Hotel mit 13 Zimmern. Zusammen mit meiner Frau Sabine führe ich das Unternehmen. Corona hat uns mit ständig wechselnden Herausforderungen

konfrontiert. Die Geschäftsreisenden brachen weg, dafür kamen mehr Touristen aus dem Inland. Die Zeit des Lockdowns haben wir für Umstrukturierungen und Renovierungen genutzt. Was uns geholfen hat? Gottvertrauen, die Familie, Freunde und die Unterstützung der Politik – genau in dieser Reihenfolge.

[www.hotel-laurentius.de](http://www.hotel-laurentius.de)



# Online-Weihnachtsbotschaft statt Gottesdienst



Kamera ab: Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe bei den Arbeiten für die Videoandacht. Gedreht wurde nicht in der Kirche, sondern in einem Hotel-Restaurant.



Seit vielen Jahren ist unser Gottesdienst für das Gastgewerbe in der Stuttgarter Stiftskirche ein Highlight in der Adventszeit und ein Ort der Begegnung für viele Gastronomen und Freunde der Gastronomie. In diesem Jahr sind jedoch Gottesdienst und anschließender Empfang nicht in der üblichen gemütlichen und attraktiven Weise möglich. Darum haben wir uns schweren Herzens für eine Absage des Gottesdienstes entschieden. Wir möchten allen

Mitarbeitenden in der Gastronomie aber dennoch für diese besondere Zeit des Jahres ein paar Gedanken mitgeben. Darum haben wir uns für die Erstellung einer Videoandacht entschieden, die wir direkt in einem Hotel- und Restaurantbetrieb gedreht haben. Auf diese Weise möchte wir die Botschaft vom Kind in der Krippe und die Verbindung zwischen Gastgewerbe und Weihnachten direkt zu Ihnen nach Hause oder in die Betriebe bringen. Sie können die Videoandacht

alleine anschauen oder auch im Betrieb im Kreis der Mitarbeitenden zeigen und wir freuen uns, wenn sie dieses Angebot auch an weitere Gastronomen weitergeben.

Das Video finden Sie unter: [www.weihnachtsbotschaft-gastgewerbe.de](http://www.weihnachtsbotschaft-gastgewerbe.de)



# Die Weisen und die Wirtsleute

Die Weisen aus dem Morgenland sind aus der Weihnachtsgeschichte nicht wegzudenken. In der Tradition sind es drei „Weise“ oder „Könige“, die im Stall in Betlehem auftauchen, um den neu geborenen König zu ehren. Die Bibel erzählt dabei auch, wie sie überhaupt dorthin gekommen sind: Als Sterndeuter haben sie im Auftauchen eines Sterns erkannt, dass dort im jüdischen Land etwas ganz Wichtiges passiert.

Die Reise der Weisen aus dem Morgenland war lang und vermutlich auch beschwerlich. Außerdem reisten sie zuerst auch noch an den falschen Ort, nach Jerusalem zu Herodes. Erst danach fanden sie

letztlich das Jesuskind in der Krippe und überreichten ihm die berühmten Geschenke Gold, Weihrauch und Myrrhe – bevor sie sich wieder auf die Rückreise machten.

Das Herkunftsgebiet der drei Weisen lag im Osten, im Gebiet des heutigen Irak oder Iran. Auf ihrem Weg nach Betlehem waren sie mitsamt ihrem Gefolge viele Tage unterwegs, durch unwirtliche Wüste. Sie sind vermutlich auf einer großen Handelsstraße gereist, auf der es natürlich auch Herbergen gab. Dort konnten die Reisenden ausruhen und essen und es gab Futter und Wasser für die Kamele, Pferde und Esel.

Und abends saßen dann die Reisenden zusammen, gemeinsam mit dem Wirt, und erzählten sich Geschichten von ihren Erlebnissen. Die Weisen aus dem Morgenland hatten viel zu erzäh-

len. Auf der Hinreise haben sie den Menschen vom Stern berichtet, dem Grund für ihren Weg nach Westen. Und auf der Rückreise erzählten sie vom Kind im Stall. Von der Krippe und diesem besonderen Gefühl, das sie in Gegenwart dieses Neugeborenen hatten. Dem Gefühl, dass sich Himmel und Erde berühren, weil Gott selbst zum Menschen geworden ist. Es ist für mich ein schöner Gedanke, dass es Herbergen – oder modern gesagt Hotels und Gastwirtschaften – waren, an denen sich die Botschaft vom Sohn Gottes als Erstes verbreitet hat. Durch die Reisenden aus dem Morgenland. Und durch die damaligen Gastronomen, die weitertrugen, was die Weisen ihnen erzählten. Die Geschichte von dem kleinen Kind in Betlehem, das zugleich der König der Könige ist.

*Tobias Schneider*



## Gasthaus „Drei Könige“

„Dreikönig“ kommt immer wieder auch als Gasthausname vor. In der Schweiz zum Beispiel, wo es in Appenzell eine Wirtschaft „Drei Könige“ gibt oder in Oberwolfach im Schwarzwald, wo ein Hotel eben diesen Titel trägt. Zahlreiche Gasthofnamen haben christliche Wurzeln, so geht wohl auch die „Krone“ auf die biblischen Drei Könige zurück, ebenso wie die Wirtschaften „Zum Mohren“, weil einer der Könige eine dunkle Hautfarbe hatte.



Das Wirtshaus „Drei Könige“ im Schweizer Appenzell.



# Das Christkind und der Weihnachtsmann

*Weihnachten kann ganz schön verwirrend sein: Wer bringt denn jetzt die Geschenke, das Christkind oder der Weihnachtsmann? Oder ist es vielleicht der Nikolaus? Eine kleine Geschichte des Schenkens und der Gabenbringer.*

Der Reformator Martin Luther konnte katholische Heilige nicht leiden. Einer von diesen Heiligen war Nikolaus von Myra, ein Bischof aus dem Gebiet der heutigen Türkei, der zum Schutzpatron der Kinder wurde. An seinem Todestag, dem 6. Dezember, bekamen sie von ihm Geschenke. Luther beendete diese Tradition und ließ die Geschenke in evangelischen Haushalten vom „Heiligen Christ“ bringen. So hieß das „Christ-

kind“ ganz am Anfang und weil es an Jesus in der Krippe erinnerte, war fortan der 25. Dezember der Tag der Bescherung.

Mehr und mehr begann sich das Christkind auch in katholischen Gegenden durchzusetzen: Als seine evangelischen Wurzeln allmählich in Vergessenheit gerieten, wurde es über die Konfessionsgrenzen hinweg zum beliebten Gabenbringer.

Konkurrenz bekam es erst im 19. Jahrhundert wieder vom Weihnachtsmann. Der ist eine protestantische, aber auch stark ver-



**Blond gelockt und mit Flügeln: Das Christkind des Fürther Weihnachtsmarktes.**

## Der Christkindlesmarkt

Blondgelockt und mit Flügeln eröffnet das Christkind in Nürnberg alljährlich den Weihnachtsmarkt (Ausnahme: In Corona-Jahren). Der Nürnberger Christkindlesmarkt ist einer der größten und

bekanntesten Weihnachtsmärkte weltweit, die Rolle des Christkinds heiß begehrt. Der Markt ist seit 1628 nachweisbar, die Stadt und das Christkind haben eine evangelische Tradition.



**Weihnachtsmann rot-weiß: Das Outfit hat ihm einst Coca-Cola verpasst.**

weltliche Abwandlung des Nikolaus und fand zunächst in Norddeutschland seine Anhänger. Über alle Maßen populär wurde er durch ein Weihnachtslied aus dem Jahre 1840, das der Verfasser der deutschen Nationalhymne, Hofmann von Fallersleben, getextet hatte: „Morgen kommt der Weihnachtsmann, kommt mit seinen Gaben.“

In Amerika heißt der Weihnachtsmann übrigens Santa Claus, was letztlich nichts anderes ist als eine Abwandlung des Namens Nikolaus. Sein heutiges Erscheinungsbild hat er übrigens auch den Amerikanern zu verdanken: Der Mann mit dem roten Mantel und weißen Bart entstammt einer Werbekampagne von Coca-Cola aus den 1930er Jahren.

Wie der echte Nikolaus aussah, weiß keiner. Heute darf er selbst bei Evangelischen am 6. Dezember den Stiefel füllen. Zur Not lässt man sich halt zweimal beschenken, auf irgendeine Art ist das dann ja auch wieder ökumenisch.

Andreas Steidel

# Auch Luther trank gerne ein Bier

**2017 jährte sich der Thesenanschlag Martin Luthers zum 500. Mal, 2016 feierte das deutsche Reinheitsgebot 500. Geburtstag. Für die Brauereitochter, Hotelfachfrau und Kirchengemeinderätin Lotte Eckert aus Böblingen waren beide Ereignisse gleichermaßen wichtig.**

Neulich, beim Fernsehgucken, hat sich Lotte Eckert richtig gefreut. Da kam ein Beitrag über die Geschichte des Brauens, in dem erwähnt wurde, dass der Reformator Martin Luther Bier-Trinker war. Noch kurz vor seinem berühmten Auftritt beim Reichstag in Worms soll er sich mit einem Humpen „Einbecker“ Mut angetrunken haben. Er konnte einfach nicht anders.

„Der wusste, was er wollte“, lacht Lotte Eckert. Seit sieben Jahren ist sie Kirchengemeinderätin in der Stadtkirchengemeinde in Böblingen, erst im letzten Jahr wurde sie wiedergewählt. Jetzt, da die Kinder groß sind, hat sie Zeit sich zu engagieren: in der Kirchengemeinde und seit ein paar Jahren auch bei Brauereiführungen.

Am 24. Dezember 1964 wurde Lotte Eckert in Böblingen als Lotte Dinkelacker geboren. Unter ihren Vorfahren waren Ärzte, Pfarrer und eben Bierbrauer. Einer der Bierbrauer, Karl Gottlieb Dinkelacker, gründete 1823 in Böblingen eine Brauerei. Als seine Söhne später getrennte Wege gingen, eröffnete einer von ihnen eine Brauerei in Stuttgart. Sie heißt noch heute „Dinkelacker“. Der andere führte den Familienbetrieb in Böblingen weiter, nahm das „c“ aus dem Namen und nannte zur besseren Unterscheidung den Betrieb in „Schönbuch-Bräu“ um.

Die Böblinger Schönbuch-Brauerei ist die Heimat von Lotte Eckert. Direkt über den Sudkesseln wuchs sie auf, ihr Bruder Werner Dinkelacker ist heute einer der Geschäftsführer. Dass sie oder ihre Schwester selbst Brauerinnen werden könnten, war kein Thema: „Für Mädchen kam das damals nicht in Frage.“

Das ist umso erstaunlicher, wenn man bedenkt, dass es zu Luthers Zeiten die Frauen waren, die Bier



**Bier und Bibel schließen sich bei ihr nicht aus: Lotte Eckert von Schönbuch-Bräu in Böblingen.**

brauten. Ein Braukessel gehörte sogar zur Aussteuer dazu. Statt zum Kaffeekränzchen traf man sich zum Bierplausch. Lotte Eckert hat zunächst Hotelfachfrau gelernt, war in der Schweiz und in Amerika. Eine tolle Zeit und eine Lehre fürs Leben: „Seither weiß ich, dass nichts unmöglich ist und dass es wichtig ist, über den Tellerrand hinauszuschauen.“

1992 kehrte sie zurück, heiratete und bekam zwei Kinder. Einer ihrer Söhne hat im Familienbetrieb Brauer und

Mälzer gelernt und engagiert sich in der kirchlichen Jugendarbeit. Ganz wie die Mutter also, der die Brauereiführungen genauso viel Spaß machen wie ihre Arbeit im Kirchengemeinderat. Ab und an zeigt Lotte Eckert auch den Ratskollegen die Brauerei. Und sorgt dafür, dass es bei Kirchenfesten nicht nur Trollinger gibt, sondern auch frisches Bier vom Erzeuger.

[www.braumanufaktur.com](http://www.braumanufaktur.com)

# Sicher und geborgen

*Die Herberge ist ein ganz wesentlicher Teil der Pilgerreise. Das Haus St. Jakobus in Oberdischingen (Alb-Donau-Kreis) bietet seit vielen Jahren Menschen ein Quartier, die spirituell unterwegs sind.*

Ursprünglich ist das Wort Herberge ein Begriff aus der Militärsprache. Ein Nachtlager für das „Heer“, ein Schutzraum, in dem sich die Menschen „geborgen“ fühlen können. Beide Worte sind darin enthalten. Auch wenn Pilger heute in vollkommen friedlicher Absicht ihren Weg gehen – einen Schutzraum für die Nacht, in dem sie sich gut aufgehoben fühlen, brauchen sie dennoch.

Julia Kohler leitet seit vielen Jahren das Cursillo-Haus St. Jakobus in Oberdischingen. Es liegt am Oberschwäbischen Jakobusweg, der Ulm mit dem Bodensee verbindet, das Einkehrhaus ist die Pilgerherberge am Ende der ersten Etappe. 25 Menschen finden dort Platz, zu Zeiten von Corona sind es allerdings deutlich weniger.

Sie betreten ein Haus, das ganz auf diese Klientel eingestellt ist. Hier übernachten nur Pilger. Wer ankommt, trifft auf andere Menschen, die sich auf den Weg gemacht haben



**Schutz vor Wind und Wetter:  
Ein junges Paar kommt in  
der Pilgerherberge an.**



**Mit Jakobus in der Mitte: Julia Kohler und einer ihrer pilgernden Gäste.**

und kann sich bei Bedarf mit ihnen austauschen. „Viele suchen das Gespräch“, sagt Julia Kohler, „schätzen es, wenn sie Gleichgesinnte treffen“. Die Theologin und geistliche Begleiterin heißt die Gäste mit einem Team von Ehrenamtlichen willkommen. Viele von ihnen sind selbst Pilger, sie kennen die Bedürfnisse derer, die am Abend bei ihnen eintreffen. Manchmal sind es Gruppen, 2020 jedoch waren es Corona bedingt eher Einzelgäste, die kamen. Nicht wenige machten Station, weil es im Ausland diesmal nicht möglich war.

Alle werden in Oberdischingen persönlich begrüßt. Ein einfaches Zimmer wartet auf sie, ohne Fernseher und großartigen Komfort, die Dusche auf dem Gang. „Das reicht“, sagt Julia Kohler, „für Pilger genügt es, wenn es schlicht und sauber ist, mit Waschgelegenheit und einer Mahlzeit.“ Die wird gemeinsam im Speisesaal eingenommen, ein kaltes Abendbrot, vitaminreich, mit allem, was für die Grundversorgung wichtig ist. Bei Gruppen wird schon auch mal ge-

kocht.

Die Umgebung lädt dazu ein, zur Ruhe zu kommen. Einen schönen Garten gibt es, eine Hauskapelle, einen Gemeinschaftsraum. Wer reden will redet, wer schweigen will, schweigt. „Wir fragen keinen, welche Konfession er hat“, sagt Julia Kohler. Das Haus ist ökumenisch ausgerichtet, auch wenn sein Träger letztlich ein Förderverein und die katholische Kirche sind.

Pilgern auf den Jakobswegen ist beliebt. Zwar heißt das Ziel immer Santiago de Compostela, doch für viele liegen die schönsten Momente auf den vielen ruhigen Abschnitten davor.

*Andreas Steidel*

## Informationen

In der Pilgerherberge Cursillo-Haus St. Jakobus in Oberdischingen gibt es Einzel-, Doppel- und Dreibettzimmer, Preisspanne zwischen 19 und 40 Euro (Frühstück 6,50 Euro, Abendessen 11 Euro): Telefon 07305/919575, [www.haus-st-jakobus.de](http://www.haus-st-jakobus.de)

# Wenn Wirtsleute pilgern

Seit über 15 Jahren pilgern in Bayern Gastronomen auf heimischen Jakobswegen. Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe (KDG) nimmt sie mit auf den Weg. Eine ganz besondere Erfahrung.

Gehen und stehen. Den Geräuschen der Natur lauschen. An einer schönen Kapelle auf einer Wiese Rast machen und ein stilles Gebet sprechen. Gemeinsam singen und lachen, über Gott und die Welt reden und dann wieder eine ganze Weile nur schweigen. Seit 2004 brechen Männer und Frauen aus dem Gastgewerbe in Bayern mit Diakon Thomas Ruthenberg auf, um gemeinsam unterwegs zu sein. Bei einem Gastronomie-Gottesdienst in der Jakobskirche in Nürnberg wurde die Idee geboren – in der Jakobskirche, wo auch sonst!

Seither sind viele Kilometer auf Jakobswegen zurückgelegt worden. Jakobswegen, die fast allesamt auf heimischem Boden liegen. Es ist das Besondere an den bayerischen KDG-Pilgerangeboten, dass hier keiner sein Gepäck tragen muss. Es wird transportiert. Die, die täglich großen Belastungen ausgesetzt sind, sie sollen selbst einmal entlastet werden.

Zur Belohnung dürfen sie sich abends an einen gedeckten Tisch setzen und sich bedienen lassen. Es ist der Tisch eines ganz normalen Gasthauses, ein Einkehren bei Kollegen, ein Bewirten der Wirte, die sich nun selbst einmal verwöhnen lassen dürfen. Bewusst hat man darauf verzichtet, kirchliche Tagungshäuser auszuwählen: Das Erlebnis Dorfgast-



Es muss nicht immer Spanien sein: Auch das Pilgern auf bayerischen Jakobswegen hat seine besonderen Reize.

haus ist etwas ganz Elementares für die Menschen in der Gastronomie. Zwischenzeitlich waren die pilgernden Wirtsleute in Ostbayern, an der Württembergischen Grenze, im Münchner Raum, am Bodensee, in der Schweiz und in Tschechien. Am Anfang waren die Wirtsleute ganz unter sich, inzwischen kommen immer öfter auch Pilger aus anderen Berufsgruppen dazu. Ein schöner Austausch. Neue Teilnehmer sind also willkommen, egal welcher Profession oder Konfession sie angehören. „Wir haben doch alle nur ei-

nen Gott“, hat es einer mal auf den Punkt gebracht.

Für viele ist die Woche des gemeinsamen Unterwegsseins ein unverzichtbarer Bestandteil des eigenen Lebens. „Ein kleiner Urlaub für die Seele“, wie es der christliche Liedermacher Siegfried Fietz einmal beschrieben hat. Ein Urlaub, bei dem man sich erholt, obwohl es eigentlich auch anstrengend ist. Und bei dem man

auftankt für den Alltag, der die Menschen in der Gastronomie mit ganzer Kraft fordert. *Andreas Steidel*



Himmlich: Pilgern mit Gastronomie-Kollegen.



Romantisch: Rast an einem alten Wegekreuz.

## Informationen

Die Pilgertouren des KDG Bayern dauern zumeist eine Arbeitswoche. Für 2021 sind mehrere Termine geplant, auch Württemberger sind willkommen. Das Gepäck wird transportiert, man übernachtet in Dorfgasthäusern. Näheres bei Diakon Thomas Ruthenberg, Telefon 0911-43100-308, E-Mail: [ruthenberg@kda-bayern.de](mailto:ruthenberg@kda-bayern.de), [www.kda-bayern.de/dialog-mit-uns/kdg](http://www.kda-bayern.de/dialog-mit-uns/kdg)

## 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

Fotos: Steidel, KDG Kehrer

### 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



### Jürgen Kehrer stellt sich vor

Seit Anfang 2020 arbeite ich als Nachfolger von Wolfgang Fuchs bei den Missionarischen Diensten der Evangelischen Landeskirche in Württemberg. Ein Teil meines Dienstauftrags ist die Geschäftsführung der Kirchlichen Dienste im Gastgewerbe/Missionarischen Dienste im Hotel und Gastgewerbe. Ein spannendes und herausforderndes Arbeitsgebiet für mich. Schon als Jugendlicher habe ich mich für Hotels und Tourismus interessiert. Und jetzt möchte ich noch mehr die Menschen, die im Hotel- und Gastronomiebereich arbeiten, kennenlernen und begleiten. Als Diakon, ehemaliger Jugendreferent, Coach und Organisationsentwickler bin ich gerne bereit vor Ort für Gespräche und Unterstützung. Interessiert bin ich auch an neuen Projekten und Ideen.



Am einfachsten erreichen Sie mich per Mail [juergen.kehrer@elk-wue.de](mailto:juergen.kehrer@elk-wue.de) oder per Handy 0174-3274585. Ich freue mich auf den Kontakt mit Ihnen.

### Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe

Seit über 100 Jahren kümmert sich die Kirche um die Menschen im Gastgewerbe. Es begann mit den deutschen Kellnern an der Côte d'Azur, für die spezielle Auslandspfarrer eingestellt wurden. Damit sie den Menschen etwas in die Hand geben konnten, druckten sie eine kleine Schrift: der Vorläufer des heutigen Boten.

Heute wie damals war er einer Gruppe von Menschen gewidmet, deren Arbeitszeiten es oft nicht erlauben, am normalen Leben und den regulären Gottesdiensten teilzunehmen. In Württemberg gibt es sogar einen eigenen Verein, der sich dem Thema Glaube und Gastronomie annimmt. Sein Name ist „Kirchliche 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](mailto: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