



Mai 2018 | FREIRAUM ImPulsletter für Frauen

► Hier finden Sie den ImPulsletter FREIRAUM als PDF-Datei.



Liebe Leserinnen vom IMPulsletter FREIRAUM!

„Für mich sind Sie wie Engel. Sie kommen einfach zu uns und nehmen sich für uns Zeit“.

Das sagte eine junge Gefangene in einem Frauengefängnis über uns Betreuerinnen.

Das motiviert! Ich darf zu den Engeln gehören. Wenn uns Jesus so für andere zum Segen gebraucht ist das schön. Ein Stück des Weges mitgehen und Leben teilen mit Frauen aus einem ganz anderen Lebensumfeld oder aus einem anderen Land, mit einer anderen Kultur und Sprache. Wir dürfen uns gegenseitig zum Segen werden. So wie z. B. auch Anke Pflugfelder und Lore Clesle aus Stuttgart. Sie gehören zu den Apis, evangelischer Gemeinschaftsverband Stuttgart. Beide gehen mit einem Team ins Flüchtlingsheim. Ich lasse sie mal etwas erzählen ...

Martha Heukers, Diakonin der Apis, Nagold

Wie wir mit unserem Frauenfrühstück ins Flüchtlingsheim zogen ...

Vor drei Jahren wurde in der Nähe unseres Gemeinschaftshauses ein Flüchtlingsheim eröffnet. Bis dahin veranstalteten wir ein Frühstück für die Mütter unserer Homezone-Kids, unserer sozialmissionarischen Stadtteilarbeit in Stuttgart. Durch Umzüge und Arbeitsstellen war es den Frauen nicht mehr möglich zu kommen. Und für uns war die Frage, wie es weitergehen kann. So sprachen wir mit den Verantwortlichen vom Flüchtlingsheim und sind seitdem freitags alle 2-3 Wochen in dem Gemeinschaftsraum in der Flüchtlingsunterkunft. Wir bringen das Essen und Geschirr mit. Am Anfang hatten wir den Wunsch, nach einiger Zeit das Frühstück in unseren Api-Räumen durchzuführen,



sodass die Frauen unser Haus kennenlernen und wir den logistischen Aufwand nicht haben. Wir merkten aber, dass es besser ist, wenn wir dort bleiben und die Frauen in ihren Zimmern abholen.

Unsere To-do's für den Vortag:

- Lebensmittel besorgen:
- Brötchen/Brot (wir bekommen von einem Bäcker die Reste vom Vortag)
- Neben unseren „süßen“ Frühstückszutaten wie Marmelade und Nutella, unbedingt auch Wurst (kein Schweinefleisch), Käse, Gurken, Tomaten einkaufen
- Programm vorbereiten: Wir wechseln ab mit Spielen (z.B. Schokolade-Auspack-Spiel, Reise nach Jerusalem, Würfelspiele, Kreisspiele, ...), Basteln (Perlenarmbänder, Kressetopf, Ostereier bemalen, Blumenstecker, ...) und biblischen Geschichten (sehr einfache Worte, mit Bildern). Im Sommer sind wir bei gutem Wetter gerne im Park, picknicken, spielen Federball und Frisbee.
- Frauen einladen gehen

Und so läuft in etwa ein Frühstück ab:

- Aufbau und Frauen einladen
- 9.30 Uhr: offizieller Start
- 9.40 Uhr: Frauen trudeln ein. Begrüßung und Gebet zum gemeinsamen Start. Es kommen unterschiedlich viele Frauen (5-20), manche bringen ihre Kinder mit (eine Kinderbetreuung gibt es nicht, die Kinder sind einfach dabei und die größeren machen beim Programm mit).
- Frühstück
- Ca. 10.20 Uhr: Programm
- 11.00 Uhr: Ende

Wir freuen uns über die entstandenen Beziehungen zu den Frauen. So sind wir zum Übersetzen mit aufs Amt oder zum Arzt gegangen, haben Deutsch mit Interessierten gelernt oder ihnen Stricken beigebracht und über private Probleme gesprochen. Manche kommen regelmäßig in unsere Gottesdienste, andere sind mit ihren Familien bei unserer Weihnachtsfeier oder dem Sommerfest dabei, die Kinder nehmen an unseren Angeboten teil. Egal wie lange sie in Deutschland sind, fast alle haben Schwierigkeiten mit der Sprache. Sie kennen keine deutschen Frauen mit denen sie sprechen können. Wir wollen für sie gerne solche Frauen sein, die ein Interesse daran haben sie kennenzulernen und zu Freundinnen zu werden. Die sprachlichen Hürden sind natürlich da, aber wir vertrauen und beten, dass wir auch ohne große Worte auf Jesus hinweisen können. Eine Frau hat neulich zu uns gesagt: „Ihr seid so anders, ihr seid so fröhlich. Ich möchte Euch kennenlernen und erfahren, warum ihr so seid.“

Anke Pflugfelder

Und hier noch ein Rezept aus Syrien - Es ist Harise (ein Grießkuchen)

- 250 g Weichweizengrieß
- 100 g Zucker
- 225 g fettarmer Joghurt
- 125 ml Pflanzenöl
- 3 EL Kokosraspeln oder gemahlene Mandeln
- 1 P. Vanillezucker
- 1 EL Backpulver
- halbierte Mandeln
- Fett für die Form



Sirup

150 g Zucker
1 Zimtstange
150 ml Wasser
Saft von 1/2 Zitrone

In einer mittleren großen Schüssel Grieß, Zucker, Joghurt, Öl, Kokosraspeln oder Mandeln, Vanillezucker und Backpulver mischen. 30 Minuten stehen lassen.

Sirup - In einem kleinen Topf 150 ml Wasser, 150 g Zucker, Zimtstange und Zitronensaft zum Kochen bringen. Kochen, bis der Sirup eingedickt ist. Vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Teig in eine gefettete 31x22 cm große Backform füllen. In 12 Quadrate oder Rhomben schneiden und jedes davon mit einer Mandelhälfte garnieren.

20 Minuten auf der untersten Schiene im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen, bis der Teig leicht gebräunt ist. Keine Heißluft, sie trocknet den Kuchen aus. Auf Backofengrill umschalten und 2-3 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß gleichmäßig mit dem abgekühlten Sirup übergießen. Warm servieren.

Lore Clesle



www.gnadauer.de

Evangelischer Gnadauer Gemeinschaftsverband e. V.

Leuschnerstraße 72a | 34134 Kassel

Telefon 0561 20799-0 | Telefax 0561 20799-29

Bankverbindung: Evangelische Bank | IBAN: DE87 5206 0410 0000 0059 08 | BIC: GENODEF1EK1