

*Freude,
du Schwester des Dunkels,
Schwester des Leids,
größer denn alles,
Bewegerin der Zeit.*

*Freude,
vom Herzen Gottes
gesandt in die Zeit,
flutend umhülle
mein Licht
und mein Leid.*

*Hedwig-Maria Winkler
(EG S. 225)*

Und so wünschen wir unseren Jubilaren der Monate März und April möglichst viel von der oben genannten Freude für das neue Lebensjahr, dazu Gottes Segen, Gesundheit und einen frohen Geburtstag.

Ihr Redaktionskreis des Gemeindebriefes

Karwoche und Osterfest im Jenaer Norden

Gründonnerstag	17.04.	19.00 Uhr	Tischabendmahlsfeier und anschließend gemeinsames Abendessen Gemeindehaus Simon Petrus
<i>Bitte bringen Sie Salate, belegte Brote usw. mit. Für Getränke ist gesorgt.</i>			
Karfreitag	18.04.	10.00 Uhr	Passionsgottesdienst Kirche Löbstedt
Ostersonntag	20.04.	06.00 Uhr	Ostermorgenfeier Kirche Zwätzen mit dem Kirchenchor Jena-Nord
		08.00 Uhr	Osterfrühstück Gemeindehaus Simon Petrus
		10.00 Uhr	Familiengottesdienst Gemeindehaus mit den Kindern der Christenlehre

MITEINANDER

EVANGELISCH-LUTHERISCHE KIRCHENGEMEINDE JENA

GEMEINDEBRIEF
SPRENGEL JENA-NORD

MÄRZ / APRIL 2014



Bienen-Ragwurz

Foto: Jens Biertümpfel

Etwas schön finden
heißt ja wahrscheinlich vor allem:
Es finden.

Robert Musil - EG S. 558

Liebe Leserinnen und Leser,

wir bleiben auf „Entdeckungsreise“ durch unser EG. Neu an ihm ist die Beigabe von insgesamt 62 Graphiken. Manche davon erscheinen uns ungewohnt und fragwürdig, denn sie sind eben nicht als Illustration gedacht. Sie wollen hinterfragt sein. Dann bieten sie uns einen Raum für eine eigenständige, ganz persönliche Gotteserfahrung an, wie mit einer dritten Dimension zu Text und Musik. Es gibt ein ausgezeichnetes Begleitbuch dazu: „**Die Bilder im Gesangbuch**“, **Beschreibung - Kontext - Zugänge**. (Verlag der Ev.-Luth. Mission Erlangen 1995). Es dient uns als Grundlage für diesen und die folgenden Beiträge.

Ihr Redaktionskreis des Gemeindebriefes

Otto Dix, Saul und David (EG S. 280)

Die Komposition lebt vom Kontrast der beiden gegenübergestellten Figuren: Ein klares, gewalttätiges Oben und ein zartes, gewaltfreies Unten. Saul wird mit aller seiner Macht dargestellt ... Der Knabe unter ihm ist harmlos. Mit geschlossenen Augen, ganz der Musik ergeben, spielt er mit zarten Fingern.



Mit dem Buch der Psalmen ist der Anfang auch dieses Gesangbuches gegeben, das gegen das Übermächtige und Gewalttätige ansingt und Gesundung für unsere Zeit ermöglicht, Gesundung auch für uns selbst ...

Dix hat einmal über sein Bild von Saul und David gesagt: „Man kann es auch nennen ‘Die Macht der Musik’, man

kann es aber auch nennen ‘Die Macht des Geistigen über die pure Gewalt’.“

Das Osterlied ist im Entstehen, das Lied von der Macht des gekreuzigten Friedenskönigs (dem Sohn Davids) über die letzte pure Gewalt, den Tod.

Aus der Geschichte vom Singen und Spielen Davids vor den Mächtigen und für IHN ist die für uns bis heute wichtige Davidstradition entstanden: das älteste uns erhaltene Liederbuch des Glaubens an den Allmächtigen ...

Ansprechpartner der Kirchengemeinde:

Vorsitzende der Gemeindeführung:	Grit Preßler - gl@kirche-jena.de	Tel. 03641 / 44 10 47
Gemeindebüro:	Do 14.00-16.00 Uhr Pfr. Matthias Zierold, Merseburger Str. 38	Tel. 03641 / 79 69 659
Pfarrer:	Matthias Zierold Pfarrgasse 3, 07743 Jena	Tel. 03641 / 42 58 22
Arbeit mit Kindern:	Katja Kropfgans katja.kropfgans@gmx.de	Tel. 03641 / 21 93 64
Flötenkreis:	Hildegard Reuter Naumburger Str. 92a, 07743 Jena	Tel. 03641 / 42 20 49

Bankverbindung: Kirchengemeinde Jena - Sprengel Nord
Volksbank Saaletal e. G.

IBAN: DE 23 8309 4454 0040 1141 06
BIC: GENODEF1RUJ

Herausgeber:

Ev.- Lutherische Kirchengemeinde Jena - Sprengel Nord
Merseburger Straße 38, 07743 Jena, Tel. 03641 / 79 69 659
E-Mail Pfarramt: buero@kirche-jena.de,
Internet: www.kirche-jena.de

Redaktion und Gestaltung:

Erdmüthe Antrack, Tel. 03641 / 60 13 46
E-Mail: antrack-jena@arcor.de

Redaktionsschluss nächste Ausgabe:
28.03.14

RÖMISCHER SPARGEL (PATINA GENANT)

Zutaten:

1,4 kg frischer Spargel, 300 ml Weißwein, 3 gehackte Frühlingszwiebeln, 2 EL Olivenöl, etwas Selleriesamen & Bohnenkraut, 150 ml Rinder-, Hühner- oder Gemüsebrühe, 1 EL Butter, 3 geschlagene Eier, Salz & Pfeffer nach Geschmack, frische Korianderblätter



www.ausmalbilder.eu

Zubereitung:

Frischen Spargel mit Mixer zerkleinern, bis sich eine feste Masse bildet und mit der Hälfte des Weißweines beträufeln. Zwiebeln in 1 EL Öl glasig braten, Selleriesamen & Bohnenkraut dazu, umrühren. Alles – außer Eier, Salz & Pfeffer, Korianderblätter – miteinander verrühren und leicht köcheln lassen. Wird die Masse schaumig, dann Eier unterziehen und Hitze abschalten. Würzen, bei Bedarf mit Wein oder Brühe verdünnen, mit Korianderblättern garnieren und dazu warme Pitas (Brotaschen) servieren.



Im Internet findet ihr wunderschöne kostenlose Gemüsemandalas zum Gestalten. Viel Spaß dabei.

Tipp: www.kidsweb.de oder einfach bei Google Bilder als Stichwort Gemüsemandalas eingeben.

IM OFEN GEBACKENES GEMÜSE

Zutaten:

6 Staudensellerie, 6 gr. Möhren, 6 gr. Pastinaken oder 6 kl., gelbe Sommerkürbisse, 2 Fenchelknollen, 12 gr. Champignons, 3 EL Olivenöl, Kümmel & Salz nach Geschmack



Zubereitung:

Pilze putzen, das übrige Gemüse waschen, aber nicht schälen. Gemüse in dicke Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Olivenöl marinieren. Dann auf ein Backblech legen, wobei sich die Stücke nicht berühren sollten. Leicht mit Kümmel bestreuen und nach Geschmack salzen. 30-40 Minuten bei 180 Grad backen, kurz unter den Grill für eine schöne braune Kruste. Als Vorspeise oder mit Joghurt dressing als Salat sowie als Beilage sehr lecker.



Liebe Kinder,
der Frühling kommt. Alles erwacht wieder zum Leben, erfreut und versorgt uns sogar. Nun beginnt wieder die Gartenarbeit: Blumen anpflanzen, Frühblüher pflegen und bald schon auch das Säen und Setzen von Kräutern oder Gemüsesorten. Habt ihr keinen Garten, dann wächst einiges auch in einem Blumenkasten. Probiert's doch mal aus.

Eure Livia Mettke



.....

„Und Gott sprach: Sehet da, ich habe euch gegeben alle Pflanzen, die Samen bringen, auf der ganzen Erde, [...], zu eurer Speise.“

1.Mose 1,29

Pflanzen mit essbaren Stängeln werden in den hebräischen Schriften als Kräuter bezeichnet, obwohl dazu Sellerie, Spargel und Rote Beete, aber auch Gewürze wie Kümmel, Wacholder und Lorbeer zählen.

Im Neuen Testament werden sechs Gemüsearten besonders genannt: Senf, Distel, Minze, Raute, Dill und Getreidesprossen.

Es gab Salate aus Blättern und Kräutern mit einem Öl-Essig-Dressing, kandiertes oder in Salzwasser und Essig eingelegtes Gemüse waren im Altertum bekannt und beliebt. Eingelegte Gewürzgurken sind so alt wie die Pyramiden.

.....



ZWIEBEL- OLIVEN- ORANGEN-SALAT (OHNE DRESSING)

Zutaten:
 4 Orangen (geschält, entkernt und geschnitten), 1 rote Zwiebel in Scheiben, 225g halbierte schwarze Oliven (in Öl)

Zubereitung:
 Alles miteinander vermengen und kaltstellen. Fertig!



**Uraufführung eines Musicals
 für Kinder, Jugendliche und Erwachsene**

„Die Geschichte von Jona und der Stadt Ninive“ wird als **Musical** aufgeführt

**am Samstag, dem 8. März um 16.00 Uhr
 im Ev. Gemeindehaus Simon Petrus.**

Der Text stammt von Prof. Klaus-Peter Hertzsch aus seinem Buch „Der ganze Fisch war voll Gesang“. Der Kantor der Stadtkirche, KMD Martin Meier hat nun den Hertzsch-Text erneut vertont und ihn mit der Evangelischen Kinder- und Jugendkantorei Jena sowie Instrumentalisten einstudiert. Das Werk dauert mit kurzer Einführung ca. 40 Minuten.

weitere Aufführungen:
 So, 9. März, 11 Uhr,
 Lutherhaus, Hügelstraße
 So, 9. März, 16 Uhr,
 Ev. Gemeindehaus,
 August Bebel-Str. 17
 Der Eintritt ist frei!



Die Vikariatszeit von Frau Nicole Breithaupt geht zu Ende ...



Vikarin Nicole Breithaupt mit ihrer Familie

Liebe Gemeinde!

Noch steht der Name Breithaupt am Klingelschild in der Camburger Str. 2. Aber bald werden wir vier unsere Sachen packen. Denn das Vikariat endet und es warten neue Wege und Aufgaben auf uns. Eine Entsendungsstelle werde ich in diesem Jahr nicht antreten, sondern zunächst an der Uni sein und Dienste im KK Jena übernehmen.

Ich habe gerne Gottesdienste mit Ihnen gefeiert, gebetet, gesungen und gepredigt. Ich danke für alles, was Sie mir

dabei gegeben haben. Ich denke zurück an viele Momente in der Gemeinde: an Taufgedenken, Märchenspiel und Wanderung beim Sommerfest, an das Puppenspiel zum Schulanfang, an die Heiterkeit und Herzlichkeit bei den Proben für das Krippenspiel der Erwachsenen. Ich denke an viele herzliche Begegnungen und Gespräche zu Taufen und Trauerfeiern. Dafür und für vieles andere danke ich Ihnen.

Zu der Dankbarkeit kommt auch das Gefühl der Traurigkeit. Denn mancher Idee oder Lust, in der Gemeinde etwas zu gestalten, konnte ich nicht nachgehen. Zum einen war gerade das letzte Jahr stark von Prüfungen und Seminaren geprägt. Zum anderen haben meine Kinder viele Kräfte gebunden. So wartet noch manches auf Erprobung.

Als Familie bleiben wir weiter auf dem Weg. Ich freue mich auf die kommende Zeit und bin gespannt, was Gott für mich und uns als Familie bereithält.

Gottes Segen, Ihre Nicole Breithaupt.

Herzlichen Dank allen Spenderinnen und Spendern für Ihre Weihnachtsgaben und für den Gemeindebrief MITEINANDER



In den Weihnachtsgottesdiensten und zum Jahreswechsel wurden in Jena-Nord

2.256 € für BROT FÜR DIE WELT und

1.423 € für AUFGABEN IN DER EIGENEN GEMEINDE

gesammelt.

In dem letzten Jahr sind

403 € für den GEMEINDEBRIEF MITEINANDER

eingegangen. Das entspricht in etwa 45% der Gesamtdruckkosten von 890,00 € im Jahr 2013. Wir sind Ihnen sehr dankbar und freuen uns, wenn Sie unser MITEINANDER auch weiterhin finanziell unterstützen. Spenden können Sie gern auf das Gemeindekonto (siehe S. 2) mit dem Vermerk: **Gemeindebrief MITEINANDER** überweisen. Vielen Dank!

Mit Blumen und Gottes Segen auf dem Weg zu den Jubilaren



Viele unserer Gemeindeglieder können wegen Krankheit und Alter nicht wie gewünscht die Gottesdienste besuchen und am Gemeindeleben teilnehmen. Viele sind einsam, weil Kinder und Enkel weit weg wohnen. Dann freuen sie sich ganz besonders über einen Besuch oder eine kleine Aufmerksamkeit zu ihrem Geburtstag.

Der seit vielen Jahren aktive Besuchskreis soll an dieser Stelle einmal gewürdigt werden! Die etwa 10 Frauen besuchen Monat für Monat treu die älteren „Geburtstagskinder“, auch wenn sie z.T. selbst noch älter sind, und geben Gottes Botschaft und ein Stück Hoffnung weiter. Sie könnten eine Verstärkung gut gebrauchen!

Wenn Sie Lust haben, Glückwünsche und Gottes Segen älteren Menschen zu überbringen, dann sind Sie im Besuchskreis herzlich willkommen. Nähere Informationen erhalten Sie bei Pfarrer Zierold oder der Gemeindeleitung.

Ein fröhlicher Besuchskreis würde sich über Unterstützung freuen!

SEEFÄHRERGESCHICHTEN GIBT ES BEI DER SCHATZINSEL,

ODER IM KINDERGOTTESDIENST

**jeden Sonntag 10.00 in der Kirche in Löbstedt oder Zwätzen
oder im Gemeindehaus Simon Petrus (nicht in den Schulferien)**



**KIRCHE MIT
KINDERN**

Rote Beete-Joghurt Salat – Bangar bil zabadi

Zutaten: 250 g Rote Beete, 100 g Tomaten, 100g Gurke, 1 Tasse Joghurt, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung: Die Rote Beete kochen, schälen und in Würfel schneiden. Tomaten und Gurke ebenfalls würfeln. Den Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Salz und dem Joghurt vermischen. Alle Zutaten vorsichtig aber gründlich miteinander vermengen.

FINGERFOOD

Oliven-Kräuter-Stangen

Zutaten: 4 Platten Tiefkühlblättertieg, 100 g schwarze Oliven, 1 Bund Frühlingszwiebeln, Knoblauch, je 1 Bund Petersilie und Dill, etwas frische Minze, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Paprika (scharf), 1 Ei, 3 EL Semmelbrösel, Salz, 1 Eigelb zum Bestreichen, schwarze Kümmelsamen zum Bestreuen.

Zubereitung: Blättertieg auftauen und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Oliven entsteinen, Frühlingszwiebeln grob zerkleinern, Knoblauch schälen, Kräuter abzupfen. Alles mit dem Stabmixer zerkleinern und mit Gewürzen, Ei, Semmelbröseln und Salz mischen. Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen. 2 Blättertiegplatten mit der Olivenmasse bestreichen, die anderen darüberlegen und mit dem Nudelholz zusammendrücken. Teig in Streifen schneiden (2cm breit, 10cm lang) und auf angefeuchtetes Blech (oder auf Backpapier) legen. Obere Seite mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen, bis sie leicht braun sind. Dazu schmeckt ein Dip aus Joghurt mit Gurkenwürfeln, Minzestreifen, Salz und Pfeffer.

NACHSPEISEN

Om Ali (Mutter von Ali)

Zutaten: 2 ½ Tassen Milch, ½ Tasse Zucker, 2 Vanillezucker, 2 EL Rosinen, 2 EL Kokosflocken, Nüsse nach Belieben, 3-4 EL Sahne, 2 Tassen Cornflakes

Zubereitung: Cornflakes in einer Schale mit heißer Milch, Zucker und Vanillezucker mischen. Die Hälfte der Mischung in eine gefettete feuerfeste Schale geben. Darüber verteilt man eine Schicht aus gehackten Nüssen, Rosinen und den Kokosflocken und bedeckt diese mit der restlichen Cornflakesmischung. Die Sahne gleichmäßig darüber gießen. Im heißen Backofen backen, bis der Nachtisch braun wird.

Gefüllte Blättertiegstaschen

Zutaten: 1-2 Packungen Tiefkühlblättertieg, 1 Päckchen getrocknete Feigen, 100 g Walnüsse, 1 EL Fett, 2 EL Sesamkörner

Zubereitung: Blättertieg in quadratische Stücke schneiden. Feigen in kleine Stücke schneiden, mit gehackten Nüssen und Sesamkörnern vermischen und im Fett anbraten. Den Blättertieg damit füllen, die Ränder zusammendrücken und im 180-200 Grad heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Ägyptische Linsensuppe - für 4 Personen

Zutaten: 2 Tassen rote Linsen, 7 Tassen Wasser oder Gemüsebrühe, 1 große Zwiebel (fein gehackt), 4 gehackte Knoblauchzehen, 1 große Möhre (gerieben), ca. 1/8 l Olivenöl, 1 TL Kreuzkümmel, etwas Chili oder Paprika (gemahlen), Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Linsen, Möhre und Zwiebel mit dem Wasser bzw. der Brühe zusammen in einem großen Suppentopf ca. 1/2 Stunde köcheln lassen. Öl und Gewürze in einer Schüssel mischen. Etwas Suppe zugeben und gut umrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Die verdünnte Gewürzmischung gibt man nun zur Suppe und lässt sie weiterköcheln, bis die Linsen ganz zerkoht sind und die Suppe schön cremig ist (bei Bedarf mit dem Mixstab pürieren). Zum Schluss Zitronensaft hinzufügen und kurz ziehen lassen.

Auberginenpüree - für 4 Personen

Zutaten: 3 mittelgroße Auberginen, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Zitrone, 3 Knoblauchzehen, 15 schwarze Oliven, 5 EL Olivenöl, 1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung: Die Auberginen abspülen und an mehreren Stellen einstechen. Bei 200 Grad im Backofen auf dem Rost garen (einmal wenden) bis die Schale schrumpft und Farbe annimmt, abkühlen lassen und schälen. Das Fruchtfleisch zusammen mit Frühlingszwiebeln, Knoblauchzehen und einem Teil der Petersilie zu einer Paste vermischen. Langsam Olivenöl hinzufügen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Suppentellern anrichten, mit Petersilienblättern und den Oliven verzieren und Olivenöl darüber träufeln. Dazu dünnes Fladenbrot servieren.

Kosheri – a-la Kairo – ein leckeres „Arme Leute Essen“

Zutaten: 2 Tassen trockene Linsen, 1 Tasse Reis, 6 Tassen Wasser, 1 EL Butter, Salz

Zubereitung: Reis und Linsen waschen und in einem Topf mit zerlassener Butter einige Minuten andünsten. Dann die Hälfte des Wassers zufügen und aufkochen. Auf kleiner Flamme 20 Minuten im offenen Topf ziehen lassen. Den Rest des Wassers mit 1 TL Salz verrühren und zugeben. Nochmals 15 Minuten köcheln lassen. In Kairo wird Kosheri mit heißer Tomatensoße und goldbraun gebratenen Zwiebelstücken gegessen.

Da´kah Grundrezept – scharfe Chili-Knoblauchsoße - für 6 Personen

Zutaten: 6 Knoblauchzehen, 4 entkernte Chilis (rot und grün), Saft einer Zitrone, 1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 2 EL glatte, gehackte Petersilie

Zubereitung: Knoblauch zerdrücken, Salz, zerstoßene Chilis und Pfeffer hinzufügen. Im Mörser weiter zerstoßen, bis Paste entsteht. Zitronensaft und fein gehackte Petersilie hinzugeben, gut durchrühren. Falls die Masse zu fest ist, etwas Wasser hinzugeben. 20 Minuten ziehen lassen, dabei mehrfach durchrühren. Kann warm oder kalt zu eigentlich allen ägyptischen Gerichten gegessen werden.

Weltgebetstag 2014 - Ägypten

Wege in der Wüste, Wasserströme in der Einöde - diese prophetische Zusage Gottes ist das Leitthema für den Weltgebetstag 2014. Die Liturgie dazu haben christliche Frauen aus Ägypten erarbeitet. Die Weltgebetstagsschwestern sehen das Thema: „Wasserströme in der Wüste“ aktualisiert im mutigen und hoffnungsvollen Protest ihrer Landsleute, in ihren Forderungen nach „Brot, Freiheit und sozialer Gerechtigkeit“ und ihren Beiträgen zur Gestaltung der Zukunft ihres Landes.

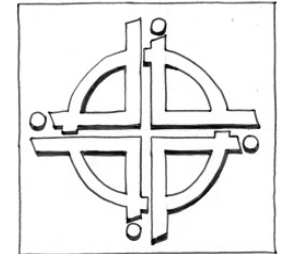
Wir laden Sie ganz herzlich zu unseren beiden Gottesdiensten ein am:

Freitag, dem 7. März, 19.30 Uhr
zum ökumenischen Gottesdienst in das Gemeindehaus der Katholischen Gemeinde, Wagnergasse 34

und am Sonntag, 9. März, 10.00 Uhr
zum Familiengottesdienst im Christlichen Gymnasium.

Im Anschluss an den Familiengottesdienst wollen wir die mitgebrachten landestypischen Köstlichkeiten gemeinsam verspeisen. Eine kurze Auswahl verschiedener Rezepte finden Sie im Gemeindebrief.

Fr 7. März -
19.30 Uhr
ökumenischer
Gottesdienst



So 9. März -
10.00 Uhr
Familien-
gottesdienst

Der Frühling ist geweckt

Lasst uns gemeinsam die ersten Sonnenstrahlen in unseren Kirchen St. Marien und St. Marien Magdalenen sowie in unserem Gemeindehaus Simon Petrus genießen.

Frühjahrsputz am 12. April von 9.00 - 12.00 Uhr

Bitte tragen Sie sich, wenn möglich, in die ausliegende Liste ein! - Herzlichen Dank für Ihre Mithilfe.



Der Redaktionskreis sucht Verstärkung

Ein lebendiger Redaktionskreis gestaltet pro Jahr sechs Ausgaben des MITEINANDERS. Für die umfangreiche Arbeit am Computer suchen wir dringend Unterstützung. Wir arbeiten mit dem Layoutprogramm InDesign CS6. Die Software wird von der Kirchengemeinde gestellt und wir arbeiten Sie ein.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und möchten Sie gern an der Gestaltung unseres Gemeindebriefes mitwirken? Dann melden Sie sich bitte bei uns - wir freuen uns auf Sie.



Ansprechpartner:

Erdmuth Antrack
antrack-jena@arcor.de
Pfr. Matthias Zierold

Krabbelgruppe	zu erfragen bei Susann Egelin Telefon: 68 02 13		
Kinderkreis	Sa	01.03./05.04.	09.30 - 11.00 Gemeindehaus Simon Petrus
Christenlehre			
Vorschule - 2. Klasse	dienstags	15.45 - 17.15	Gemeindehaus Simon Petrus
3. - 5. Klasse	mittwochs	15.30 - 17.00	Gemeindehaus Simon Petrus
Kinderflöten	nach Absprache mit Hildegard Reuter unter Tel. 422049		
Teenagerkreis	donnerstags	16.00 - 18.00	Gemeindehaus Simon Petrus
Kindergottesdienst	sonntags	10.00	siehe Gottesdienstplan <i>In den Ferien wird kein Kindergottesdienst angeboten.</i>
Konfirmanden			
7. Klasse	Fr	07.03.	17.00 Gemeindehaus Simon Petrus
	Fr	11.04.	Kreuzweg der Jugend
8. Klasse	Fr	11.04.	Kreuzweg der Jugend
	14.03.-16.03. Konfirmandenzeit nach Schmiedebach		
Junge Gemeinde	mittwochs	19.00	Pfarrkeller Zwätzen
Kirchenchor	montags	20.00	Gemeindehaus Simon Petrus
Flötenkreis	dienstags	19.45	Gemeindehaus Simon Petrus
Seniorenkreis	Mo	10.03.	15.00 Gemeindehaus Simon Petrus
	Mo	07.04.	15.00 Gemeindehaus Simon Petrus
Sport am Samstag	Sa	15.03.	18.00 Turnhalle CGJ <i>Spaß und Spiel</i>
	Sa	12.04.	18.00 Turnhalle CGJ <i>Spaß und Spiel</i>
Tanzkreis	<i>pausiert zur Zeit - Nähere Infos erhalten Sie über das Pfarramt</i>		
Gesprächskreis	Do	03.04.	19.30 Gemeindehaus Simon Petrus
Gemeindeabend	Fr	07.03.	19.30 Gemeindehaus der Kath. Gemeinde, Wagnergasse 30
	<i>Weltgebetstag, Ökumenischer Gottesdienst</i>		
	Do	24.04.	19.30 Gemeindehaus Simon Petrus
	<i>„Bleiloch, Baku, Bishkek - Mit dem Motorrad über die Seidenstraße“ - Pfr. Matthias Zierold</i>		
Spielenachmittag	Fr	28.03.	15.30 Frau Reuter - Naumburger Str. 92a
	Fr	02.05.	15.30
Gemeindegebet	Mi	05.03./19.03.	14.00 Gemeindehaus Simon Petrus
	Mi	02.04./16.04.	14.00 Gemeindehaus Simon Petrus
Hauskreis	Mi	26.03.	16.00 Frau Lüdke - Camburger Straße 13
	Mi	30.04.	16.00
Besuchskreis	Mo	07.04.	09.00 Gemeindehaus Simon Petrus
Redaktionskreis	Mi	12.03./09.04.	18.00 Gemeindehaus Simon Petrus
Gemeindeleitung	Do	13.03./10.04.	20.00 Gemeindehaus Simon Petrus
Kinder-GD-Kreis	zu erfragen bei Familie Mettke, Köseiner Str. 5 - Tel.66 64 49		

März 2014				
So	02.03.	10.00	Gemeindehaus Simon Petrus Estomihi Kindergottesdienst, im Anschluss Kirchkaffee	Pfr. Zierold
So	09.03.	10.00	Mensa des Christlichen Gymnasiums Invokavit Familiengottesdienst zum Weltgebetstag mit anschließendem Mittagessen	Pfr. Zierold Vikarin Breithaupt, Fr. Kropfgans
So	16.03.	10.00	Gemeindehaus Simon Petrus Reminiszenz Kindergottesdienst, im Anschluss Kirchkaffee	Vikarin Breithaupt
So	23.03.	10.00	Gemeindehaus Simon Petrus Okuli Kindergottesdienst, mit Heiligem Abendmahl, Sammlung Jenaer Tafel	Pfr. Zierold
So	30.03.	10.00	Gemeindehaus Simon Petrus Lätäre Kindergottesdienst, im Anschluss Kirchkaffee <i>Beginn der Sommerzeit</i>	Lektorin Müller

April 2014				
So	06.04.	10.00	Gemeindehaus Simon Petrus Judika Kindergottesdienst, im Anschluss Kirchkaffee	Sup. Neuß
So	13.04.	10.00	Gemeindehaus Simon Petrus Palmsonntag Kindergottesdienst, im Anschluss Kirchkaffee	Pfr. Zierold
Do	17.04.	19.00	Gemeindehaus Simon Petrus Gründonnerstag Tischabendmahl mit anschließendem Abendessen	Pfr. Zierold
Fr	18.04.	10.00	Kirche Löbstedt Karfreitag	Pfr. Zierold
So	20.04.	06.00	Kirche Zwätzen Ostersonntag Ostermorgenfeier mit Heiligem Abendmahl	Pfr. Zierold
		08.00	Gemeindehaus Simon Petrus Osterfrühstück	Pfr. Zierold
		10.00	Gemeindehaus Simon Petrus Familiengottesdienst	Pfr. Zierold Fr. Kropfgans
So	27.04.	10.00	Kirche Löbstedt Quasimodogeniti mit Altaröffnung, im Anschluss Kirchkaffee	Pfr. Zierold

Mai 2014				
So	04.05.	10.00	Kirche Zwätzen Miserikordias Domini im Anschluss Kirchkaffee	Pfr. Zierold

Unsere kostenlosen Fahrdienste erreichen Sie unter 0160 / 32 43 271.