

Jugendgottesdienst und "cooking extreme" in Bergisch Gladbach

Am Sonntag, 30.April 2017 erlebten die Jugendlichen aus den beiden Kölner Bezirken –Ost und –West einen gemeinsamen Gottesdienst, durch den Bezirksälteste Siegmar Meyer führte.

Ergänzt wurde seine Predigt, in der es schwerpunktmäßig um das Ergreifen göttlicher Wunder -am Beispiel der Auferstehung Jesu Christi- ging, durch Evangelist Dominique Baur und Priester Simon Schmidt. Priester Schmidt fasste hierbei mit dem Zitat aus dem Buch „Der kleine Prinz“ zusammen: „Man sieht nur mit Herzen gut“ (Antoine de Saint-Exupéry). Es sei gut, viel über Gott zu wissen, aber erfassen kann man Gottes wundersames Wirken ausschließlich mit dem Herzen, da unser Verstand begrenzt ist.

Im Anschluss an den Gottesdienst, der durch Vorträge des gemeinsamen Chores sowie der Jugendband „Sound and Soul“ musikalisch umrahmt wurde, fand noch eine besondere Jugend-aktion statt:

„Cooking extreme“

Man nehme 30 Jugendliche,

5 Elektro-Kochplatten

5 Töpfe

5 Pfannen

einen Korb voll Lebensmittel,

rühre einmal kräftig durch

Fertig ist das Perfekte Menü.

Der Haken an der Sache: Die Lebensmittel werden ebenso spontan zusammengestellt wie die Jugendlichen, die sich an der Zubereitung der Speisen beteiligen sollen.

Hunger war der Motor, der die Jugendlichen aus Köln Ost und West an diesem Sonntagmittag zu Höchstleistungen antrieb. So wurde geschnitten, gerührt, abprobiert, nachgewürzt bis das Menü fertig war. Während die erste Gruppe sich entschied rein vegetarisch zu kochen

(Bohnensalat, bunter Paprikasalat, Nudeln an Pesto, wahlweise mit oder ohne Pilzen), ging es am Nachbartisch eher experimentell zu: „Biertoast“ hieß die Kreation, die zusammen mit Tomatennudeln auf dem Teller landete. Hierzu wurden Rührei, Salami, Scheiblettenkäse bildeten die Füllung, der Toastscheiben, die zunächst in Biersud badeten, bevor sie in einem Schuss Öl frittiert wurden um anschließend im Ofen nach zu ziehen. Den Ofen teilten Sie sich mit gratinierten Kartoffelchips und in Knoblauch marinierten Auberginenscheiben, die von Gruppe 3 schließlich mit einer Geflügel-/Gemüsepfanne serviert wurden.

Bei Gruppe 4 wurden würzige Bratwursttaschen gewickelt. Als besondere Würze diente hierbei gedünstete Frühlingszwiebeln, die gemeinsam mit der Wurst in eine Scheibe Schinken gewickelt wurde. Diese Kreation, dargereicht mit Nudeln an Tomatensauce verdiente bei der Jury hohe Anerkennung, zumal das knifflige Anrichten durch Männerhände erfolgte.

Sieger des Mittags war schließlich eine Gruppe, die in Sachen Geschmack, Kreativität und Optik ganz klar die Nase vorn hatte: Eine Curry-Hackfleischpfanne, die etwas an Chili erinnerte an Reis, dazu ein Tomatenbrusschetta in Form der mosaischen Gesetzestafeln. Das ganze garniert mit Blüten von Frühblühern... Rundum ein Genuß. Angereichert wurde dieses Gericht durch einen passenden Bibelvers: „Schmecket und sehet, wie freundlich der Herr ist...“

Nach gemeinsam erfolgter Reinigungsaktion erfolgte die Siegerehrung, die auf Basis der Punkteverteilung einer Jury von 6 Jurorinnen und Juroren erfolgte.

Der Tenor dieses Tages lautete: Eine rundum gelungene Sache...

1. Mai 2017

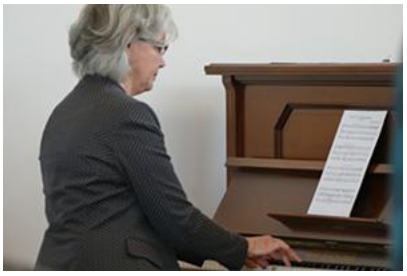
Text: D.W.

Fotos: D.W.























































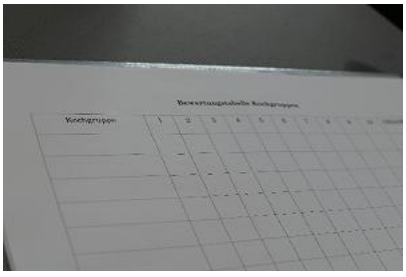
Reisedorf
Gulasch











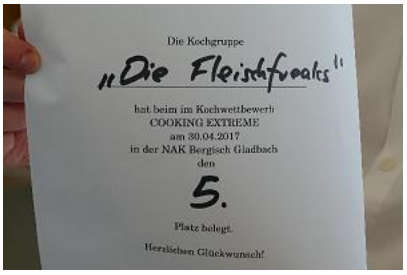
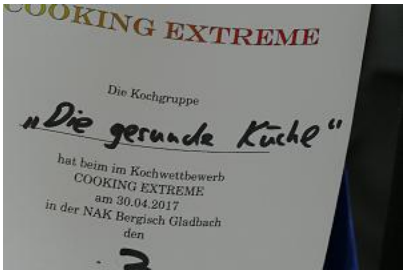


Schmeckt und sieht
wie fernsehen aber Herr ist.








Die Kochgruppe
„Die Kochprofis"
hat beim im Kochwettbewerb
COOKING EXTREME
am 30.04.2017
in der NAK Bergisch Gladbach
den
4.
Platz belegt.
Herzlichen Glückwunsch!

Die Kochgruppe
„Die Fleischfreaks"
hat beim im Kochwettbewerb
COOKING EXTREME
am 30.04.2017
in der NAK Bergisch Gladbach
den
5.
Platz belegt.
Herzlichen Glückwunsch!

OOKING EXTREME
Die Kochgruppe
„Die gesunde Küche"
hat beim im Kochwettbewerb
COOKING EXTREME
am 30.04.2017
in der NAK Bergisch Gladbach
den

COOKING EXTREME

COOKING EXTREME
1.