

KUW-Oberstufe am Chlousenmärit vom 7. Dezember

Die Workshops für den Chlousemärit waren schnell besetzt und die Jugendlichen der KUW9 begannen mit viel Eifer fantasievoll Lebkuchen zu garnieren, Kerzen zu gestalten und Teesäckli zu beschriften. Voll Stolz präsentierten sie dann am 7. Dezember auf dem Chlousemärit ihre Produkte dem Publikum. Der Verkauf verlief gut; am Schluss waren genau noch ein einziger Lebkuchen, zwei Kerzen und einige Teesäckli übrig. Der Erlös geht vollumfänglich an das Kinderhilfswerk UNICEF. Die Jugendlichen sind sich bewusst, dass es nicht allen Kindern auf der Erde vergönnt ist, genug zu essen, Ein Dach über dem Kopf und ausreichend Kleidung zu haben, geschweige denn eine Berufsausbildung machen zu können.

Ich danke den angehenden Konfirmandinnen und Konfirmanden für ihr Engagement, den reibungslosen Ablauf im Verkauf, ihre Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit und wünsche ihnen und ihren Familien alles Gute im neuen Jahr.

Susanna Gehrig

Glühweinduft, Kerzenlicht und Trompetenklänge sorgten für heimelige Stimmung am Chlousemärit in Rüegsauschachen. Dass Regen vom Himmel fiel, wollen wir nicht Petrus anlasten, er allein wird den Klimawandel auch nicht aufhalten. Nichtsdestotrotz verkaufte Pfarrer Rolf Klopfenstein mit tatkräftiger Hilfe von KonfirmandInnen und SiebtklässlerInnen Crêpes für einen guten Zweck. Der Erlös kommt vollumfänglich der Schweizer Berghilfe zugute. Für alle, die diese feine Omelettenspezialität selber ausprobieren wollen hier ein Rezept:

Aus 50 g Butter

125 g Mehl

¼ TL Salz

2 Eier

3 dl Milch einen feinen Teig anrühren, 30 Minuten ziehen lassen und in einer beschichteten Bratpfanne mit etwas Butter dünne Omeletten backen. Ergibt etwa 8 Stück. Mit Honig, Zucker und Zimt, Vermicelles oder allergattig weiteren feinen Zutaten belegen, zu einem Viertel falten und servieren. Ein fröhliches und feines Silvesterfest wünscht Ihnen Pfr. Rolf Klopfenstein.

