

Postille

September / Oktober 2026



Freepik Frimufilms

Liebe Mitglieder,
der Sommer geht so langsam seinem Ende entgegen. Die einen werden froh sein, weil sie unter der Hitze gelitten haben, die anderen werden es bedauern, weil sie die langen Tage und die Wärme genossen haben. Wie auch immer, das Jahr schreitet fort und wir mit ihm. In den nächsten zwei Monaten erwarten Sie wieder viele Veranstaltungen, zu denen wir herzlich einladen. Ein Blick auf die Seite Aktuelles und die Pinwand lohnt sich in jedem Fall. Nicht, dass Sie was verpassen! Wir wünschen Ihnen einen schönen Spätsommer und einen bunten Herbstanfang.
Herzlichst Ihr kfd-Vorstand:
Kathy Haefs, Sylvia von Hoegen, Brigitte Dykoff und Patricia Reismann

Aktuelles

Am **Donnerstag, 17.09.2026, 19.15 Uhr** laden wir zu einem Vortrag ein, der in der heutigen Zeit von besonderem Interesse sein sollte.

„Demokratie im Alltag – Mut zum Gespräch“!

Die Demokratie in unserem Land, aber auch in den Nachbarländern wird durch das Erstarken der Rechtsparteien immer mehr erschüttert. Was heute noch selbstverständlich ist, kann durch diese Strömungen schnell in Gefahr geraten und gekippt werden. Wir als Bürger sind darum gefragt und aufgefordert, uns mit unserer Demokratie zu befassen, damit wir im Bedarfsfall in der Lage sind, zu argumentieren und sie zu verteidigen. Informieren Sie sich und diskutieren mit!

Zur Entspannung und zur Unterhaltung bieten wir Ihnen am **Donnerstag, 08.10.2026, 19.15** einen **Märchenabend für Erwachsene** an. Nach dem großen Erfolg vor 2 Jahren und der Bitte aller Anwesenden um Wiederholung, sind wir diesem Wunsch gerne nachgekommen. Frau Fritz, unsere Märchenerzählerin, ist bereits durch Auftritte beim Adventszauber und dem Angermunder Kulturtag bekannt. Reisen Sie also mit uns ins Märchenland und lassen Sie sich verzaubern durch die lebhaften Erzählungen.

Am **Freitag, 30. Oktober 2026, 19.00 Uhr**, findet zum 3. Mal ein **Taizé-Gebet in unserer Kirche** statt. Mittlerweile sind wir mit dem Gospel-Chor „Colours of Singing“ der evang. Gemeinde Lintorf/Angermund ein eingespieltes Team, das mit großer Freude und viel Engagement dieses Gebet gestaltet.

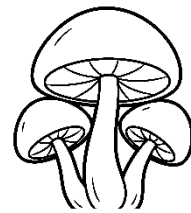
Stimmungsvolle Beleuchtung, die Taizé-Gesänge, Psalmen und Texte versetzen in eine ganz eigene Stimmung. Gönnen Sie Ihrer Seele doch eine Atempause und Ruhe.

Der Eintritt ist frei, aber Spenden sind als Unterstützung willkommen.

EIN REZEPT FÜR DEN HERBST:

HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT PILZEN

- 400 g Hähnchenbrustfilet - gerne Bio
- 250 g frische Champignons, braun
- 250 g Schlagsahne, ca. 30% Fett - alternativ Kochsahne, 15% Fett
- 200 ml Geflügelfond - aus dem Glas oder selbstgemacht
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butterschmalz - alternativ Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 1 EL Mehl
- 1 TL Sojasoße (kann, muss aber nicht!)
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz und Pfeffer
- gehackte Petersilie - zum Garnieren



Coloringcurations-line-art by Pixaby

Zuerst 250 g **Champignons** putzen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. 1 mittelgroße **Zwiebel** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. 1 **Knoblauchzehe** abziehen und fein schneiden.

Die 400 g **Hähnchenbrustfilet** mit einem Küchenpapier etwas trocknen und in ca. 1 cm breite **Streifen** schneiden (Länge ca. 3-4 cm). Im Anschluss eine Prise **Salz** darüber geben. Jetzt 1 EL **Butterschmalz** in einer **sehr großen Pfanne erhitzen** und darin die **Hähnchenbrustfilet-Streifen** bei großer Hitze in **zwei Portionen** jeweils ca. **3 Minuten** anbraten. Fleisch dann herausnehmen, etwas **pfeffern** und warmhalten.

Anschließend 1 EL **Butterschmalz** in der Pfanne, erhitzen und die **Champignons, Zwiebeln** und den **Knoblauch** anbraten. Mit 1 Esslöffel **Mehl** bestäuben und bei mittlerer Hitze **2 Minuten** dünsten. Den Pfanneninhalt mit den 200 ml **Geflügelfond** ablöschen und kurz köcheln lassen.

Anschließend 250 g **Sahne** dazu und alles ca. **5 Minuten** köcheln und **eindicken** lassen. **TIPP:** Gggf. 1 TL Speisestärke mit 1 TL Wasser anrühren und tröpfchenweise unter ständigem Rühren in die köchelnde Soße geben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Danach mit **Salz, Pfeffer, Muskat** und 1 TL **Sojasoße** nach Belieben abschmecken.

Zum Schluss noch das **Hähnchenfleisch** mit evtl. ausgetretenem Fleischsaft in die Soße geben und darin **1–2 Minuten** ziehen lassen.

Mit gehackter **Petersilie** garnieren. Dazu schmeckt sehr gut Reis, Rösti aber auch selbstgemachte Spätzle.

PINWAND



**Do 17.09.2026, 19.15 Uhr Vortrag: „Demokratie im Alltag –
Mut zum Gespräch“
Referent: Uwe Augustin (Pfarrheim)
Eintritt: 3 € Mitglieder, alle anderen 5 €**

Sa 19.09.2026, 14.00 – 17.00 Uhr Kreativnachmittag im Pfarrheim

**Do 24.09.2026, 16.00 Uhr Kaffeetrinken im Lambertushaus , Kalkum,
anschl. 17.00 Uhr Wortgottesdienst**

**Di 06.10.21026, 9.00 Uhr kfd-Messe in St. Agnes, anschl. für alle
Frühstück im Pfarrheim**

**Do 08.10.2026, 19.15 Uhr Märchenabend für Erwachsene mit Frau Fritz
Eintritt: Mitglieder 3 €, alle anderen 5 €
(Pfarrheim)**

Sa 17.10.2026, 14.00 – 17.00 Uhr Kreativnachmittag im Pfarrheim

**Fr 30.10.2026, 19.00 Uhr Taizé-Gebet mit dem Gospelchor der evang.
Gemeinde Lintorf/Angermund
„Colours of Singing“ und Instrumentalisten
St. Agnes-Kirche
Eintritt frei, Spenden willkommen!**

**Do 05.11.2026, 19.15 Uhr Vortrag: Franz Stock, ein deutscher Priester
im von Deutschen besetzten Paris im
2. Weltkrieg
Referentin: Dr. Ingeborg Christ
Eintritt: 3 € (Pfarrheim)**