

City—Brief

Die evangelische Bischofskirche

St. Matthäus München

FÜR DIE KÜCHE

Dezember 2024 – Februar 2025



- 3 Editorial
- 4 Küchenpsychologie: Warum die Küche der Herzort jeder Feier ist
- 6 Ei, wie schmeckt der Coffee süße
- 8 In Teufels Küche

MITMACHEN DEZEMBER 2024 – FEBRUAR 2025

- 12 In Kürze
- 13 Münchner Motettenchor
- 14 Termine
- 22 Orgelmusik
- 24 Wie wir zu erreichen sind

- 26 Küchengebet
- 27 Weihnachtsgottesdienste in St. Matthäus
- 28 Ohne Plätzchen ist Weihnachten kein Weihnachten
- 32 Plätzchen-Rezept: direkt aus einem »evangelischen Kloster« in Unterfranken
- 33 Tragfähige Säulen
- 35 Impressum

Für die Küche



Editorial



Hereinspaziert in die warme Stube, immer herein! In den Raum, der am wärmsten ist, weil Hitze und gute Gerüche aus dem Backofen feuern. Der Raum, der mal mit rosa Kacheln, mal mit Edelstahl-

platten tapeziert ist oder mit irgendwas zwischen beidem. Der irgendwo auf dem Spektrum liegt zwischen immer laut surrendem Kühlschrank und intelligenter Raumbeleuchtung. Zwischen rostigem Boiler und begrünter Edelstahlanrichte, wobei beides leicht an ein Labor erinnert zwischen Thermomix und krümeligem Backofen, mit diesen schwarzen, eingebrannten Essensresten. An der Wand findet sich etwas Dekoratives auf der Spanne von kindergekrakelten Katzenbildern bis hin zu extravaganten Aperitivgläsern vor bunter Lichtinstallation.

Wie auch immer dieser Raum in Ihrem Kopf aussieht: Hier sind wir jetzt mit Ihnen. Herzlich willkommen in der Küche! Schnappen Sie sich den Citybrief, der zwischen Brotkasten und Toaster klemmt, neben der Anleitung für die Mikrowelle, die nie jemand gelesen hat, und machen Sie es sich bequem.

In dieser Ausgabe haben wir für Sie einen ausgewogenen Mix zusammengestellt aus handfesten Infos und (un)fertigen Gedanken.

Wir bieten saisonale Küche: musikalische Veranstaltungshinweise und die Vorstellung des neuen Kirchenvorstands. Als Sättigungsbeilage gibt es im Mittelteil die Termine im Überblick. Dazu servieren wir drei grundlegende Artikel, die den Charakter der Küche untersuchen sowie den Zusammenhang zwischen Glauben und Essen. Garniert mit einzelnen Stimmen aus unserer Gemeinde zum Thema Plätzchenbacken und zwei ganz besonderen Stimmen zum Thema aus unserem Gemeindegebiet. Als besonderes Schmankerl gibt es wie immer auch etwas Genussvolles für die Ohren.

Die Matthäusküche empfiehlt begleitend zur Lektüre einen simplen Winterpunsch: eine Tasse starken Früchtetee, z.B. in Richtung Orange-Zimt-Beere, mit einem Schuss Orangensaft und etwas Honig.

Genussvolles Lesen!

Vikarin Anna Weingart

Küchenpsychologie: Warum die Küche der Herzort jeder Feier ist

Für die Küche

Partyabend. Wohnzimmer, Flur, Arbeitszimmer, selbst Kinderzimmer sind vorbereitet für den Empfang der vielen Gäste. Die Küche, so denkt man, muss nicht aufgeräumt werden, sie ist ja die Fabrik des Abends, hier herrscht Baustellen-Chaos, das von Arbeit zeugt, hier muss nur der Gastgeber walten. Doch je später der Abend, desto mehr Menschen quetschen sich in die Küche, es stört sie nicht, dass dort drangvolle Enge herrscht, die wenigen Sitzplätze längst vergeben sind, man sich einen Platz zwischen schmutzigem Geschirr und heißer Herdplatte suchen muss, und es ist auch völlig unerheblich, wie groß oder klein diese Küche ist. In den anderen Gästezimmern gäbe es genügend Platz - auf dem Sofa, am festlich gedeckten Tisch ... Indessen steht die Luft in der Küche, die Fenster sind beschlagen und der Klangteppich munteren Geplappers, fröhlichen Lachern und ernster Gespräche füllt den Raum. Ab und zu ein »Kannst du mir mal ein Bier aus dem Kühlschrank...?« oder ein rübergereicherter Löffel mit einem Probierhappchen frisch vom Herd (»Fehlt da noch Salz?«). Die Küche, so scheint es, übt eine magnetische Anziehungskraft aus.

Warum ist das so? In früheren Zeiten, in

denen die Küche oft der einzig beheizte Raum gewesen ist, erschien dies logisch - aber heute, in denen es auch im Wohnzimmer gemütlich zentralgeheizt ist? Gibt es ein Küchen-Gen, auf dem die Erfahrung unserer Vorfahren von der Versammlung rund um die Feuerstelle gespeichert ist - ein Küchen-Atavismus sozusagen? Oder klingen da die Kindheits-erinnerungen an, in denen man in die Küche schlich, um die noch warmen, ersten Plätzchen, frisch aus dem Ofen, zu naschen und dabei ganz nebenbei die wichtigen Lebensfragen zu besprechen (»Oma, wie schafft es das Christkind, alle Wunschzettel auf der Welt von den Wäscheleinen einzusammeln?«)?

Man könnte dieses Phänomen entzaubern, indem man einfach nüchtern feststellt, dass in der Küche eben die Getränke lagern, man also bei einer Party zwangsläufig irgendwann hierher muss, wenn man nicht auf dem Trockenen sitzen möchte. Und dann bleibt man eben dort hängen, verstrickt sich in ein Gespräch, möchte den Gastgeber unterhalten, der da (noch) einsam am Topf steht und rührt ... Mag sein.

Viel schöner ist aber doch die folgende

(küchenpsychologische) Erklärung: die Küche ist das Herz des Hauses, hier wird geschaffen, was lebenswichtig ist, hier teilt man Mahlzeiten, und gerade die Unvollkommenheit (hier die Reste auf Schneidebrettern, dort die Schüssel mit den Teigresten) macht den Ort charmant. Das aufgeräumte, schön hergerichtete Wohnzimmer ist die Visitenkarte des Gastgebers, das »so möchte ich gesehen werden«, die Küche indessen öffnet den Blick ins Tagebuch – Anzug und Krawatte vs. Küchenschürze und Pantoffel, wenn man so will. In der Küche wird die Distanz mit einem Schlag aufgehoben, formelles Austauschen von Höflichkeiten wird schnell obsolet, man kommt sich nahe (schon allein durch die drangvolle Enge). Man kommt auch nicht umhin, sich automatisch nützlich zu machen, die Spülmaschine zu füllen oder Hilfsdienste zu übernehmen. Es entsteht ein Raum des

Miteinanders – im Gespräch und im gemeinsamen Schaffen. Zwischen Kühlschrank, Spüle und Herd gehen einem die tiefen Fragen leichter von den Lippen: »Wie geht es dir eigentlich wirklich?«, »Woran trägst du?«, »Was glaubst du?« ... Überraschende Ehrlichkeit und Tiefe sind gerade in diesem Raum möglich, wo man sie vielleicht am wenigsten erwartet. Im Grunde ist die Küche ein Spiegelbild dessen, was Gemeinde ausmacht: Es geht um das Miteinander, den Austausch, das gegenseitige Unterstützen, im Großen wie im Kleinen, die Nähe.

Vielleicht sollten wir in St. Matthäus gelegentlich miteinander kochen, denn dort, in der Nähe des Miteinanderschaftens, entstehen nebenbei zweifellos die besten Gespräche.

Miriam Geldmacher

Ei, wie schmeckt der Coffee süße



Für die Küche

Fast jeder Haushalt hat ein sogenanntes Küchenradio. Es soll denjenigen, der kocht, unterhalten. Das kann auf vielfältige Weise geschehen: Reportagen, klassische Konzerte, aber auch Jazz und Tango finden sich in den Programmen der verschiedenen Sender.

In meiner Küche fällt mir gleich in der Früh meine Espressotasse ins Auge. Darauf abgebildet Noten aus der Kaffeekantate BWV 211 (ca. 1738) in der wunderbar schwungvollen Handschrift Johann Sebastian Bachs. Mit den Worten »Ei, wie schmeckt der Coffee süße, lieblicher als tausend Küsse, milder als Muskatwein« besingt da Liesgen, die Tochter

des Herrn Schlendrian, die Vorteile des neuen Modegetränks:



[www.youtube.com/
watch?v=VQzT09BgeWY](https://www.youtube.com/watch?v=VQzT09BgeWY)

Es ist überliefert, dass die Türken, als sie Wien nach jahrelanger Belagerung 1683 verließen, in der Eile kleine schwarze Bohnen vergaßen. Zunächst probierte man, die Bohnen mit heißem Wasser aufzugießen, was entsetzlich schmeckte, bis jemand auf die Idee kam, die Bohnen vorher fein zu mahlen, mit kaltem Wasser aufzugießen und dann aufzukochen. Das neue Modegetränk war

geboren und hieß damals noch »Mokka« nach der jemenitischen Hafenstadt Mokka. Noch heute wird Kaffee auf diese Art zubereitet und man nennt ihn dann Espresso.

Nicht nur Getränke, wie der Champagner in der Arie aus »La Traviata« von Giuseppe Verdi oder aus der »Fledermaus« von Johann Strauß, werden besungen, es gibt auch Kompositionen, die sich dem Essen widmen. Wer kennt es nicht, das Lied »In einem Bächlein helle, da schoss in froher Eil, die launige Forelle vorüber wie ein Pfeil«? Dieses Lied hat Franz Schubert zu einem Streichquintett inspiriert in der launigen Besetzung von Klavier, Violine, Viola, Violoncello und Kontrabass. Im 4. Satz dieses fünfsätzigen Werkes hat er Variationen über sein eigenes Lied komponiert. Hören Sie diesen Satz mit berühmten Interpreten:



[www.youtube.com/
watch?v=CwFeshwZPUA](https://www.youtube.com/watch?v=CwFeshwZPUA)

Überliefert ist die folgende Geschichte von Max Reger, der einmal in Hamburg den Klavierpart im Forellenquintett spielte. Am nächsten Morgen wurde ihm ein Brief einer Verehrerin überreicht mit der Ankündigung, ihm fünf fangfrische Forellen zukommen zu lassen. Darauf schrieb Max Reger der Dame zurück: »Ich möchte Sie darauf aufmerksam machen, dass ich in meinem nächsten Konzert in Hamburg den Klavierpart im »Ochsenmenuett« von Joseph Haydn übernehmen werde.«

Musik zum Essen hat eine lange Tradition: angefangen von Tafelmusik in der Renaissance über Divertimenti in der Klassik bis hin zu opulenten Veranstaltungen der heutigen Zeit.

Bekannt ist auch die Vorliebe vieler Komponisten und Interpreten zum Kochen. Von Gioachino Rossini weiß man, dass er stundenlang für seine Freunde kochte und ein richtiges Fest der Sinne daraus machte, bei dem reichlich gegessen, getrunken, gesungen und musiziert wurde. Er lud regelmäßig zu musikalischen Samstagen ein, den sogenannten »Samedis Musicaux«, einer Verbindung von Musik und Essen.

Ebenso ist überliefert, dass sich Luciano Pavarotti immer eine Suite mit Küche in den »Vier Jahreszeiten« reservieren ließ, damit er dort seinem Hobby, dem Kochen, nachgehen konnte. Es soll Leute geben, die ihn beim Einkaufen auf dem Viktualienmarkt gesichtet haben.

Nicht weit ist es von dort bis zur Bühne der Bayerischen Staatsoper. Auch dort wird gelegentlich auf offener Bühne gekocht, so wie unlängst in der Inszenierung des »Don Giovanni« im letzten Akt. Don Giovanni hat (leichtsinngerweise) den Komtur zum Gastmahl geladen. In der jetzigen Inszenierung bereiten Don Giovanni und Leporello gemeinsam das Gastmahl vor. Dazu kochen sie eifrig in ihrer Küche. Man schaut zu wie bei einer Kochshow im Fernsehen. Das hat seinen eigenen Reiz.

Sollten Sie jetzt Hunger bekommen haben, schalten Sie doch gerne das Radio ein, lassen sich von dem Gehörten inspirieren und kochen sich dann etwas Leckeres.

Buon Appetito!
Claudia Scherg

In Teufels Küche

Schauplatz ist die Hölle, des Teufels Küche. Sämtliche Rotten und Schattenwesen, Lügengeister und Dämonen haben sich versammelt. Ein gelbklebriger Dunst hängt unter der Decke, es glimmt die Glut aus Hass und Neid und Misstrauen im Herd des Anklägers. Der Leibhaftige hat gerade einen Toast auf die Anwesenden ausgebracht. Da erwidert des Teufels Großmutter seinen Gruß.

»Herr Vorsteher, Eure Impertinenz, Euer Ungnaden, hochverachtete Schemen und Schatten, meine geschätzten Teufel*innen. Es ist alter Brauch, dass die Rednerin sich bei diesem alljährlichen Anlass an diejenigen unter Ihnen wendet, die soeben ihre Abschlussprüfung bestanden haben und bald zu offizieller Versucherschaft unter die Menschen geschickt werden. Ihre Karriere liegt vor Ihnen. Die Hölle verlangt, dass Sie auf ganzer Linie erfolgreich sind. Wenn nicht, so wissen Sie, was Sie erwartet!« mahnt sie und hustet keuchend in den Ellbogen. »Ich habe nicht die Absicht, zu beschwichtigen und Ihnen zuliebe das wirksame Element der Furcht, diese knirschende, unablässige Angst zu verniedlichen, naahaain!« lacht sie höhnisch. »Die Angst wird Sie wie Peitsche und Sporen antreiben. Es ist nicht nach Großmutter's Art, hier fürsorglich zu köcheln. Niemals! Aber in Einem sei doch Nachsicht gestattet,« dabei wischt sie sich den Mund mit dem Ärmel ab und deutet auf den großen Küchentisch. »Ich muss eine Entschuldigung für das Essen, das wir heute vorgesetzt bekamen, aussprechen. Es lässt sich nicht leugnen, dass

die menschlichen Seelen, an deren Pein wir uns heute Abend gütlich getan haben, von reichlich schlechter Qualität waren. Selbst die raffinierte Zubereitung durch die Chefpeiniger konnte nicht darüber hinwegtäuschen, dass sie keinen Geschmack hatten. Ach, wenn man die Zähne doch wieder einmal in einen Kaiser Nero, einen Heinrich VIII. einen Stalin oder gar einen Hitler hineinbohren könnte! Das war noch etwas zum Beißen; dieser Hass, diese Egomane, diese Grausamkeit standen der unseren nur wenig nach. Einfache Menschen, die unendlich Böses taten – inspiriert und verblendet von uns, die wir Das Böse sind. Hahahaha! Ach, das waren noch Leckerbissen.

Doch was hatten wir stattdessen heute Abend? Einen städtischen Angestellten mit dünner Korruptionssöße! Ich roch an ihm nichts von dem pilzigen Aroma wirklich leidenschaftlicher und brutaler Habsucht. Und es gab diesen lauwarmen Ehebrechereintopf. Konnten Sie darin auch nur eine Spur von voll entflammter, wilder Unzucht schmecken? Ich nicht. Es ist so gewöhnlich. So langweilig. Da gab es schon viel Schärferes!

Vom gastronomischen Gesichtspunkt her mag das alles äußerst bedauerlich sein. Aber die Gesamtlage ist dennoch vielversprechend. Im doppelten Sinne. Bedenken Sie

zunächst einmal die Menge. Die Qualität mag erbärmlich sein, aber hatten wir jemals ein solches Überangebot an armen Seelen? Seelen, die der Verdammnis kaum wert sind. Und doch waren sie dem himmlischen Feind, diesem väterlichen Gott« – sie verzieht angeekelt den rissigen Lippen – »soviel wert, dass er versuchte, sie zu erlösen. Ernsthaft!

Glauben Sie mir, er hat es tatsächlich versucht. Mit Liebe und Hingabe.

Was für ein lächerliches Unterfangen! Der göttliche Feind ist so naiv. Und merkt es nicht einmal. Seine Geschöpfe vergehen vor Sehnsucht nach echter Liebe, suchen nach Freiheit und besingen mit weichen Melodien den Frieden auf Erden. Doch dank unserer Taktik sind sie schnell dabei, Liebe einzutauschen gegen Kalkül (»wie du mir, so ich dir«), Freiheit gegen vermeintliche Sicherheiten und Frieden gegen Vorwürfe vom Standpunkt der moralischen Überlegenheit aus (»der hat angefangen!«). Und Er will sich weigern, ihnen das göttliche Wohlwollen zu entziehen. Dem wird's einfach nicht zu dumm mit ihnen. Das ist unsere höchste Hürde.

Aber bitte verzagen Sie nicht.

Denn ich sehe einen Triumph! Die Zahl der Seelen, an deren Verzweiflung wir uns heute – nun, ich will nicht unbedingt sagen gelobt, aber doch sattgegessen haben – nimmt ständig zu. Und auch die »großen« Sünder, die Sünder, deren feurige und böse Leidenschaften alle Grenzen sprengen und deren enorme Willenskraft sich auf Dinge richtet, die Gott verabscheut, werden nie völlig verschwinden. Aber sie werden rarer. Doch das

ist auch eine Veränderung zum Guten. Denn die großen und schmackhaften Sünder sind aus dem gleichen Material gemacht wie die großen Heiligen ...

Gott hat die Menschen nicht geschaffen – er wurde nicht einer von ihnen und starb unter Folter und Hammerschlägen für sie – um Kandidaten für die Vorhölle zu schaffen.

Naahaain! Er wollte Söhne und Töchter des Allerhöchsten, Kinder Gottes, wollte Heilige, die das Angesicht der Erde erneuern. Wesen, die zur Liebe fähig sind, wie er selbst. Was für eine Utopie! Ist der Preis, den wir mit unserer langweiligen Kost zahlen, nicht sehr niedrig angesichts der köstlichen Erkenntnis, dass sein ganzes großartiges Experiment im Sande verläuft? Ich mache Ihnen Mut, geschätzte Kreaturen, die Menschen, unter die Sie gesandt werden, in ihrer Mittelmäßigkeit so zu versichern, dass sie der Meinung bleiben, dass Andere immer noch schlimmer sind als sie selbst und sie auf das Wohlwollen des himmlischen Feindes verdienstermaßen pochen können. Bringen Sie ihnen nur weiter bei, dass Gott käuflich und der Himmel eine Belohnung ist. Solange sie nichts verstehen von Gnade und bedingungsloser Liebe, die ihnen (im Kontrast zu Angst und Berechnung) umsonst und unablässig angeboten werden, können wir uns ihrer und ihrer Angst gewiss sein. Solange wir sie nur darin bestärken, sich selbst, einander oder gar den himmlischen Feind anzuklagen, sind sie auf unserer Spur. Ich erhebe meinen Becher auf Sie alle, die Sie sich im teuflisch subtilen Spiel von Anklage und Selbstrechtfertigung haben ausbilden lassen. Lassen Sie sie tanzen! Die armen Seelen. Versuchen Sie sich in menschlicher Versuchung. Solange Sie sie nur vom Nazarener fernhalten – ansonsten friert die Hölle zu. Zum Wohl!

Norbert Roth



Mitmachen

XII-II
24-25

**Dezember 2024 –
Februar 2025**

Mitmachen

In Kürze

SO **22.12.** 16.00 Uhr

WEIHNACHTSSINGEN FÜR FAMILIEN

Benefizkonzert zu Gunsten der »Aktion Sternstunden«

Wenn die Kleinen für große Stimmung in der Kirche sorgen, dann ist Weihnachten ganz nah. Der Münchner Motettenchor lädt zum gemeinsamen Singen und ganz viel Spaß in die Matthäuskirche am Sendlinger Tor ein. Der Chor singt die allerliebsten Weihnachtslieder der Kinder – und die stimmen mit Begeisterung ein. Dabei schlüpfen die Kids auch mal in die Rolle kleiner Dichter, lustiger Erzähler und passionierter Dirigenten. So zaubert das Benefiz-Weihnachtskonzert allen Beteiligten ein Lächeln ins Gesicht.

Alex Naumann, Moderation
Münchner Motettenchor
Benedikt Haag, Leitung

SO **22.12.** 18.00 Uhr

FESTLICHES WEIHNACHTSSINGEN

Gedimmtes Licht, ein geschmückter Weihnachtsbaum, festliche Stimmung und große Emotionen. Dieses Konzert ist für viele bereits ein fester Bestandteil der Vorweihnachtszeit. Mal schwungvoll, mal ergreifend singt der Münchner Motettenchor auch in diesem Jahr traditionelle Weihnachtslieder sowie die ein oder andere adventlich-musikalische Überraschung. Umgeben von Kerzenschein sorgt der Abend für Vorfreude, wohlige Gänsehaut und bewegende Momente. Wenn Publikum und Chor gemeinsam beseelt die Kirche verlassen, kann Weihnachten kommen!

Hans Bauer, Sprecher
Bläserensemble BRASSexperience
Münchner Motettenchor
Benedikt Haag, Leitung

Karten bei
www.muenchenticket.de
und über
www.muenchner-motettenchor.de

Münchner Motettenchor

FR **7.2.** 19.00 Uhr

MÜNCHNER MOTETTE
IN ST. MATTHÄUS

Die Münchner Motette in Matthäus im neuen Gewand: Themen aus dem Publikum treffen auf verschiedene Perspektiven aus Musik, Kirche & Gesellschaft! Das neue Format des Münchner Motettenchores stimmt musikalisch-diskursiv auf das Wochenende ein. Womit? Das entscheiden die Zuhörer*innen für das jeweils nächste Konzert!

Über »Wasser« wird es in der Motette am 7. Februar gehen. Der Münchner Motettenchor singt a-cappella Chormusik, Landeskirchenmusikdirektor Ulrich Knörr spielt Orgel.

SA **22.2.** 19.00 Uhr

ENJOTT SCHNEIDER:
CREATIO (URAUFFÜHRUNG)

Creatio – das ist eine universelle Schöpfungsgeschichte, die die vier Elemente Feuer, Wasser, Erde und Luft in den Mittelpunkt stellt. Das fünfte Element bildet die Liebe, die den Kosmos zusammenhält und über allem steht. Der Komponist Enjott Schneider schreibt die Geburtsstunde der Welt, wie sie das Publikum noch nicht gehört hat. Nicht nur die Komposition an sich ist bereits eine Reise; durch die ungewöhnliche Besetzung mit Chor, Cello-, Percussion- und Saxophonquartett sowie Solo-Sopran wird sie extravagant. Dazu kommt die Stimme von Miroslav Nemeč, der Ihnen aus dem Tatort bekannt ist. Passende Lichtstimmungen runden das Erlebnis dieser Uraufführung ab.

Dieser besondere Abend bietet einen Ausflug in Zeit, Raum und Universum und nimmt das Publikum mit durch einen musikalisch-magischen Funken der Entstehung.

Julia Sophie Wagner, Sopran

12

Dezember

Mitmachen

Sonntag
01.12.
1. Advent

8.30 **GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL**
Pfarrer Dr. Roth und Vikarin Weingart
10.00 **MUSIKGOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL + EINFÜHRUNG NEUER KV**
Pfarrer Dr. Roth und Vikarin Weingart Es singt das Ensemble
»Carmina Viva« unter der Leitung von Barbara Hennicke.
18.00 **SONNTAGABENDKIRCHE** Pfarrer Dr. Roth

Montag
02.12.

18.30 **ABENDGEBET**
19.00 **FORUM GLAUBEN** im Jugendraum mit Pfarrer Dr. Roth

Mittwoch
04.12.

12.00 **MITTAGSGEBET**
Pfarrer Dr. Roth

Donnerstag
05.12.

10.00 **QI GONG** im Mathildienstift,
Mathildenstr. 3 im Veranstaltungsraum mit Frau Radlmaier-Hahn

Freitag
06.12.

18.30 **ABENDGEBET**
Anna Weingart

Sonntag
08.12.
2. Advent

8.30 **GOTTESDIENST**
Hendrik Schulten-Stoye
10.00 **GOTTESDIENST**
Hendrik Schulten-Stoye und Stadtdekan Dr. Bernhard Liess
11.00 **KINDERGOTTESDIENST**
Johanna Planeth
11.30 **ORGELMATINEE**
mit Pfarrer Dr. Roth und Armin Becker, Orgel
»Tochter Zion, freue dich«
18.00 **SONNTAGABENDKIRCHE MIT HL. ABENDMAHL**
Pfarrer Römer

Montag
09.12.

18.30 **ABENDGEBET**
19.00 **FORUM GLAUBEN** im Jugendraum mit Pfarrer Dr. Roth

St. Matthäus

Dienstag 10.12.	18.00	BILD UND BOTSCHAFT: Francesco Salviati (1509–1563): Caritas (1543/45) Prof. Dr. Sibylle Appuhn-Radtke, Prof. Dr. Andreas Wollbold (Lehrstuhl für Pastoraltheologie)
Mittwoch 11.12.	12.00	MITTAGSGEBET Pfarrer Dr. Roth
	15.00	BIBELGESPRÄCH im Mathildienstift
Donnerstag 12.12.	10.00	MATTHÄUSFRÜHSTÜCK im Gemeindesaal
	11.00	KUNSTREIF (kreatives Malen und Gestalten) im Mathildienstift, Mathildenstr. 3 im Veranstaltungsraum mit Frau Facklam
Freitag 13.12.	18.30	ABENDGEBET Agnes Toellner
Sonntag 15.12. 3. Advent	8.30	GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL Pfarrer Dr. Roth
	10.00	GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL Pfarrer Dr. Roth
	18.00	SONNTAGABENDKIRCHE Pfarrer Römer
Montag 16.12.	18.30	ABENDGEBET
	19.00	FORUM GLAUBEN im Jugendraum mit Pfarrer Dr. Roth
Mittwoch 18.12.	12.00	MITTAGSGEBET Pfarrer Dr. Roth
	15.00	WEIHNACHTSFEIER im Mathildienstift, Mathildenstr. 3 mit Pfarrer Dr. Roth
	15.00	GEBURTSTAGSCAFÉ
Freitag 20.12.	18.30	ABENDGEBET Agnes Toellner
Sonntag 22.12. 4. Advent	8.30	GOTTESDIENST Pfarrer Römer
	10.00	GOTTESDIENST Pfarrer Römer
	11.00	KINDERGOTTESDIENST Johanna Planeth
	18.00	FESTLICHES WEIHNACHTSSINGEN DES MÜNCHNER MOTETTENCHORES mit Hans Bauer, Sprecher Bläserensemble BRASSexperience Münchner Motettenchor, Benedikt Haag, Leitung Karten bei München Ticket

Dienstag 24.12. HEILIGABEND	11.30	MATTHÄUSWEIHNACHT Pfarrer Thomas Römer
	14.30	KINDERWEIHNACHT Vikarin Anna Weingart Die Geschichte der Heiligen Nacht
	16.00	CHRISTVESPER I Pfarrer Römer, Münchner Motettenchor unter der Leitung von Benedikt Haag und KMD Holger Boenstedt, Orgel deutsche Weihnachtslieder
	18.00	CHRISTVESPER II Pfarrer Dr. Roth, Vikarin Weingart, Frank Uttenreuther + Andrés Kindner, Trompete und KMD Holger Boenstedt, Orgel Festliche Musik
	22.00	CHRISTMETTE MIT HL. ABENDMAHL Pfarrer Dr. Roth und Matthäus–Madrigalisten
Mittwoch 25.12. 1. WEIHNACHTSTAG	10.00	FESTGOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL Landesbischof Kopp und Vikarin Weingart Münchner Motettenchor, Solisten, Residenz- orchester München, Leitung Benedikt Haag Ausschnitte aus dem »Oratorio de Noël« von Camille Saint-Saëns Live-Übertragung im Bayerischen Fernsehen + Rundfunk Bayern
Donnerstag 26.12. 2. WEIHNACHTSTAG	10.00	GOTTESDIENST Pfarrer Dr. Roth
Freitag 27.12.	18.30	ABENDGEBET Pfarrer Dr. Roth
Sonntag 29.12.	8.30	GOTTESDIENST Pfarrer i.R. Sachi
	10.00	GOTTESDIENST Pfarrer i.R. Sachi
	18.00	SONNTAGABENDKIRCHE Pfarrer Römer
Dienstag 31.12. SILVESTER	17.30	JAHRESSCHLUSSGOTTESDIENST MIT BEICHTE UND HL. ABENDMAHL Pfarrer Dr. Roth und KMD Holger Boenstedt, Orgel
	19.30	FEUERWERK DER ORGELMUSIK KMD Holger Boenstedt spielt Werke von Bach, Liszt, Widor, Vierne

01

Januar

Mittwoch
01.01.
NEUJAHR

10.00 **FESTGOTTESDIENST ZUM NEUEN JAHR MIT HL. ABENDMAHL**
Landesbischof Kopp und Pfarrer Dr. Roth

Freitag
03.01.

18.30 **ABENDGEBET**
N.N.

Sonntag
05.01.

8.30 **GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL**
Vikarin Weingart
10.00 **GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL**
Vikarin Weingart
18.00 **SONNTAGABENDKIRCHE** Martin Glaab

Montag
06.01.
EPIPHANIAS

10.00 **FESTGOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL**
Vikarin Weingart

Mittwoch
08.01.

12.00 **MITTAGSGEBET**
Pfarrer Dr. Roth
15.00 **BIBELGESPRÄCH** im Mathildenstift

Donnerstag
09.01.

10.00 **MATTHÄUSFRÜHSTÜCK** im Gemeindesaal

Freitag
10.01.

18.30 **ABENDGEBET**
Hendrik Schulten-Stoye

Sonntag
12.01.

8.30 **GOTTESDIENST**
Pfarrer i.R. Wendebourg
10.00 **GOTTESDIENST**
Pfarrer i.R. Wendebourg
11.00 **KINDERGOTTESDIENST**
Johanna Planeth
11.30 **ORGELMATINEE** mit *Armin Becker*, Orgel
Morgenstern
18.00 **SONNTAGABENDKIRCHE MIT HL. ABENDMAHL** Oliver Fuß

Mitmachen

Montag 13.01.	18.30 19.00	ABENDGEBET FORUM GLAUBEN im Jugendraum mit Pfarrer Dr. Roth
Mittwoch 15.01.	12.00	MITTAGSGEBET Pfarrer Dr. Roth
Donnerstag 16.01.	11.00	KUNSTREIF (kreatives Malen und Gestalten) im Mathildienstift, Mathildenstr. 3 im Veranstaltungsraum mit Frau Facklam
Freitag 17.01.	18.30	GEBET AM FREITAGABEND Agnes Toellner
Sonntag 19.01.	8.30 10.00 18.00	GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL Pfarrer Dr. Roth GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL Pfarrer Dr. Roth SONNTAGABENDKIRCHE Matthias Kunick
Montag 20.01.	18.30 19.00	ABENDGEBET FORUM GLAUBEN im Jugendraum mit Pfarrer Dr. Roth
Mittwoch 22.01.	12.00 15.00 19.00	MITTAGSGEBET Pfarrer Dr. Roth SENIORENTREFF im Mathildienstift ÖKUMENISCHER GOTTESDIENST IN DER GEBETSWOCH FÜR DIE EINHEIT DER CHRISTEN Erzbischof Reinhard Kardinal Marx, Landesbischof Christian Kopp, Metropolit Augustinos und weitere Vertreter der ACK
Donnerstag 23.01.	10.00	MATTHÄUSFRÜHSTÜCK im Gemeindesaal
Freitag 24.01.	18.30	ABENDGEBET N.N.
Sonntag 26.01.	8.30 10.00 11.00 18.00	GOTTESDIENST Vikarin Weingart GOTTESDIENST Vikarin Weingart KINDERGOTTESDIENST Johanna Planeth SONNTAGABENDKIRCHE MIT HL. ABENDMAHL Pfarrer Römer
Montag 27.01.	18.30 19.00	ABENDGEBET FORUM GLAUBEN im Jugendraum mit Pfarrer Dr. Roth

St. Matthäus

Dienstag
28.01.

18.00 **BILD UND BOTSCHAFT:** Rachel Ruysch (1664–1750):
Blumenstrauß (1708) Dr. Bernd Ebert (Alte Pinakothek,
Sammlungsleiter Holländische und Deutsche Barockmalerei)
Dr. Katharina Schmidt-Loske

Mittwoch
29.01.

12.00 **MITTAGSGEBET**
Pfarrer Dr. Roth

Freitag
31.01.

18.30 **ABENDGEBET**
Hendrik Schulten–Stoye

02

Februar

Sonntag
02.02.
LICHTMESS

8.30 **GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL**
Pfarrer Dr. Roth
10.00 **GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL**
Pfarrer Dr. Roth
18.00 **SONNTAGABENDKIRCHE**
Pfarrer Kriechbaum

Montag
03.02.

18.30 **ABENDGEBET**
19.00 **FORUM GLAUBEN** im Jugendraum mit Pfarrer Dr. Roth

Mittwoch
05.02.

12.00 **MITTAGSGEBET**
Pfarrer Dr. Roth

Donnerstag
06.02.

10.00 **MATTHÄUSFRÜHSTÜCK** im Gemeindesaal
10.00 **QI GONG** im Mathildenstift,
Mathildenstr. 3 im Veranstaltungsraum mit Frau Radlmaier–Hahn

Freitag
07.02.

18.30 **ABENDGEBET**
19.00 **MÜNCHNER MOTETTE IN MATTHÄUS**
Der Münchner Motettenchor singt unter der Leitung von
Benedikt Haag, LKMD Ulrich Knörr spielt an der Orgel.

Sonntag 09.02.	8.30	GOTTESDIENST Vikarin Weingart
	10.00	GOTTESDIENST Vikarin Weingart
	11.00	KINDERGOTTESDIENST Johanna Planeth
	11.30	ORGELMATINEE mit Vikarin Weingart und Armin Becker, Orgel Pfeifen im Dreivierteltakt
	18.00	SONNTAGABENDKIRCHE MIT HL. ABENDMAHL Pfarrer Römer
Montag 10.02.	18.30	ABENDGEBET
	19.00	FORUM GLAUBEN im Jugendraum mit Pfarrer Dr. Roth
Mittwoch 12.02.	12.00	MITTAGSGEBET Pfarrer Dr. Roth
	15.00	BIBELGESPRÄCH im Mathildenstift
Donnerstag 13.02.	11.00	KUNSTREIF (kreatives Malen und Gestalten) im Mathildenstift, Mathildenstr. 3 im Veranstaltungsraum mit Frau Facklam
Freitag 14.02.	18.30	ABENDGEBET Hendrik Schulten-Stoye
Sonntag 16.02.	8.30	GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL N.N.
	10.00	GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL N.N.
	18.00	SONNTAGABENDKIRCHE Christian Abel
Montag 17.02.	18.30	ABENDGEBET
	19.00	FORUM GLAUBEN im Jugendraum mit Pfarrer Dr. Roth
Mittwoch 19.02.	12.00	MITTAGSGEBET Pfarrer Dr. Roth
Donnerstag 20.02.	10.00	MATTHÄUSFRÜHSTÜCK im Gemeindesaal
Freitag 21.02.	18.30	ABENDGEBET N.N.
Samstag 22.02.	19.00	ENJOTT SCHNEIDER: CREATIO (URAUFFÜHRUNG) mit Julia Sophie Wagner, Sopran

St. Matthäus

Wen-Sinn Yang Celloquartett
Arcis Saxophon Quartett
Schlagzeugquartett Stefan Blum
Miroslav Nemeč, Sprecher
Münchner Motettenchor, Benedikt Haag, Leitung
Karten bei München-Ticket

Sonntag
23.02.

- 8.30 **GOTTESDIENST**
Pfarrer Dr. Roth
- 10.00 **GOTTESDIENST**
Pfarrer Dr. Roth
- 11.00 **KINDERGOTTESDIENST**
Johanna Planeth
- 18.00 **SONNTAGABENDKIRCHE** Jannis Gottschalk

Montag
24.02.

- 18.30 **ABENDGEBET**
19.00 **FORUM GLAUBEN** im Jugendraum mit Pfarrer Dr. Roth

Dienstag
25.02.

- 18.00 **BILD UND BOTSCHAFT:**Peter Paul Rubens (1577–1640):
Der Höllensturz der Verdammten (um 1621)
Prof. Dr. Reinhold Baumstark (Generaldirektor a.D. der
Bayerischen Staatsgemäldesammlungen) Prof. Dr. Friedrich
Vollhardt (em. Ordinarius für Literatur der Frühen Neuzeit)

Mittwoch
26.02.

- 12.00 **MITTAGSGEBET**
Pfarrer Dr. Roth
- 15.00 **SENIORENTREFF** im Mathildienstift

Freitag
28.02.

- 18.30 **ABENDGEBET**
-

Mitmachen

03

März

Sonntag
02.03.

- 8.30 **GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL**
Pfarrer i.R. Wendebourg
- 10.00 **GOTTESDIENST MIT HL. ABENDMAHL**
Pfarrer i.R. Wendebourg
-

Änderungen vorbehalten

Orgelmusik

Die **Orgelmatinée am Sonntag, den 8. Dezember 2024, um 11.30 Uhr** steht unter dem Motto »**Tochter Zion, freue dich**«. Das bekannte Adventslied geht auf Chöre in Georg Friedrich Händels Oratorien »Joshua« und »Judas Maccabaeus« zurück. Um 1820 machte der evangelische Theologe Friedrich Heinrich Ranke daraus einen Choral, der zunächst dem Palmsonntag zugeordnet war, aber sehr bald zu einem der beliebtesten Adventslieder avancierte. In der französischen reformierten Kirche ist es als Osterlied bekannt, und international hat die Melodie in unterschiedlichsten weltlichen Zusammenhängen Verwendung gefunden. So verwundert es nicht, dass sich zahlreiche Komponisten mit Händels Melodie beschäftigt haben. Vier dieser Bearbeitungen werden in der Orgelmatinée erklingen: eine Paraphrase des französischen Romantikers Alexandre Guilmant (1837–1911), eine Festfantasie von Max Gulbins (1862–1932), Variationen des aus der Schweiz stammenden Alfred Hottinger (1867–1945) und eine Choralparaphrase, in der der einfallsreiche Reger-Nachfolger Karl Hoyer (1891–1936) »Tochter Zion, freue dich« kunstvoll mit »Vom Himmel hoch, da komm ich her« verbindet.

Am Silvesterabend um 19.30 Uhr entzündet **Holger Boenstedt** ein Feuerwerk der Orgelmusik mit Liszt, Vierne und den beiden wohl bekanntesten Orgelwerken überhaupt:

der Toccata in d-moll von Bach und der Toccata aus Widors 5. Symphonie.

In der ersten **Orgelmatinée im neuen Jahr am Sonntag, den 12. Januar 2025 um 11.30 Uhr** nimmt Armin Becker wiederum einen bekannten Choral in den Blick: den zur Weihnachts- und Epiphaniasezeit gehörenden Choral »**Wie schön leuchtet der Morgenstern**«. Im Zentrum des Programms stehen Sätze aus Hans Friedrich Micheelsens Orgelkonzert VII »Der Morgenstern« aus dem Jahr 1963. Angesichts der um sich greifenden Neoklassik, die mitunter zu allzu wohlgefälliger Beliebigkeit neigt, mag es an der Zeit sein, sich mit einer längst schon historischen Moderne auseinanderzusetzen, deren Vertreter ganz zu Unrecht kaum je von einem größeren Publikum wahrgenommen worden sind und heute nur noch selten gespielt werden. Die interessante Musik des Hindemith-Schülers Micheelsen (1902–1973) wird dem Choralvorspiel BWV 739 des jugendlichen Johann Sebastian Bach gegenübergestellt.

Die **Orgelmatinée am Sonntag, den 9. Februar 2025, um 11.30 Uhr** wird sich unter dem Motto »**Pfeifen im Dreivierteltakt**« auf die Faschingszeit hinorientieren. Der Walzer »An der schönen blauen Donau« von Johann Strauss, dessen 200. Geburtstag zu würdigen ist, wird den orchestralen Farbenreichtum der Steinmeyer-Woehl-Orgel zur Geltung bringen,



ebenso wie Dmitri Schostakowitschs wohl aus den 1950er Jahren stammender Walzer Nr. 2 aus seiner »Suite für Varieté-Orchester«, den Armin Becker in seiner eigenen Übertragung spielt. Barbara Dennerleins »Waltzing Pipes« aus ihrer Sammlung »Spiritual Movement No. 1«

zeigen schließlich, was der Jazz mit dem Dreivierteltakt anfangen kann, und Michael Grill erlaubt sich einen musikalischen Scherz mit »Großer Gott, wir loben dich an der schönen Isar«.

Armin Becker

Wie wir zu erreichen sind

Kirche und Pfarramt
Nußbaumstraße 1,
80336 München
 (am Sendlinger-Tor-Platz)
 Tel.: 5 45 41 68 - 0,
 Fax 5 45 41 68 - 20
pfarramt.stmatthaeus.m@elkb.de

Bürozeiten

Di 10.00-11.00 Uhr
 13.00-15.00 Uhr
 Mi 9.00-10.00 Uhr
 Do 0.00 - 12.00 Uhr
 Fr 10.00 - 12.00 Uhr
 (Freitag nur Handy:
 0151/70352606)

Pfarramtssekretärin
 Carmen Winkler

Messner

Helmut Mehrbrodt
 Di bis Fr 9.00 - 12.00 Uhr
 Assistenz: Fabian Kröhnert

Pfarrer

Dr. Norbert Roth
 Tel.: 089 / 55 92 23 90
norbert.roth@elkb.de

Vikarin

Anna Weingart
 Tel.: 0160 / 95 09 20 29
anna.weingart@elkb.de

Johanna Planeth
johanna.planeth@elkb.de

**Vertrauensfrau des
 Kirchenvorstands**
 Kontakt über das
 Pfarramt

**Stellvertretender
 Vertrauensmann**
 Kontakt über das
 Pfarramt

PfarrerIn
Dr. Barbara Hepp
 Evangelische Stadtakademie
 Herzog-Wilhelm-Str. 24/II,
 80331 München
 Tel.: 54 90 27-0,
 Fax 54 90 27-15
www.evstadtakademie.de

Klinikseelsorge

PfarrerIn Sabine Gries
 Tel. 44 00 - 5 21 34
 Sabine.Gries@med.
uni-muenchen.de
www.klinikseelsorge-lmu.de

Matthäusdienste

Pfarrer Thomas Römer,
 Oliver Schüller, Martin
 Wagner, Sabine Waltl
 und Elisabeth Weber
 Tel.: 5 45 41 68-17
thomas.roemer@sonntagabendkirche.de
martin.wagner@sonntagabendkirche.de
www.sonntagabendkirche.de

Münchner Motettenchor

vorstand@muenchner-motettenchor.de
www.muenchner-motettenchor.de
 Leitung: Benedikt Haag

Evangelisches

Beratungszentrum
 Landwehrstraße 15/Rgb.,
 80336 München
 Tel.: 5 90 48 - 0

Evang. Pflegedienst München

Oberländerstraße 36,
 81371 München
 Tel.: 089 46 13 30 0
 Fax: 089 46 13 30 209
 Fragen zur Pflege
 Tel.: 089 46 13 30 11
epm_sued@diakonie-muc-obb.de
www.ev-pflegedienst.de

Freundschaft zwischen Ausländern und Deutschen e.V.

Geschäftsführung:
 Helga Hügenell
 Goethestraße 53,
 80336 München
 Tel.: 53 66 67
 Fax 53 85 95 87

Internationaler Kinder- Zirkus TRAU DICH

Goethestraße 53/Zi. 15,
 80336 München
 Ansprechpartnerin:
 Helga Hügenell
 Tel.: 53 56 11,
 Fax 53 85 95 87
 Übungsnachmittage:
 jeden Mittwoch
 15.00 bis 18.00 Uhr
 in St. Matthäus
www.zirkus-trau-dich.com

Viertelpunkt

Ansprechpartnerin:
 Kathrin Neumann
 Goethestraße 53,
 80336 München
 Tel.: 53 71 02
 Fax 53 85 95 87
www.viertelpunkt.org

Internationaler Konversationskurs

Montag von 15.30 bis
 17.30 Uhr in
 St. Matthäus, Bistro
 Eingang: Lindwurmstraße
 Trägerverein »Freund-
 schaft zwischen Auslän-
 dern und Deutschen e.V.«
 Ansprechpartnerin:
 Christa Liebscher
 Tel.: 53 66 67

Evangelischer Handwer- kerverein von 1848 e.V.

Mathildenstraße 4,
 80336 München
 Tel.: 54 86 26 - 0,
 Fax 54 86 26 - 29
www.ehv-muenchen.de

**Evangelisches
 Bildungswerk e. V.**
 Herzog-Wilhelm-Str. 24/III,
 80331 München
 Tel.: 55 25 80 - 0

CVJM

Landwehrstraße 13,
 80336 München
 Tel. 55 21 41 - 0
www.cvjm-muenchen.org

Motorradgruppe

Dienstag ab 20.00 Uhr
 in St. Matthäus
emfmuenchen.andy@yahoo.de
www.emf-muenchen.de

Evangelische Telefonseelsorge

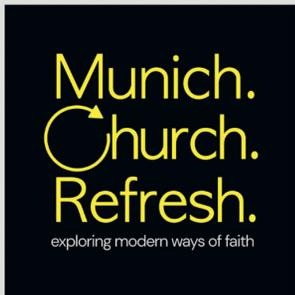
Tag und Nacht Hilfe
 bei Lebensangst und
 Lebensüberdruß
 Tel.: 0800 - 111 0 111

**Info-Service der Evang.
 Kirche in Deutschland**
 Tel. 0800 - 50 40 60 2

**Bankverbindung auch für
 Spenden**
**Kirchengemeinde
 St. Matthäus**
 Stadtparkasse München
 IBAN: DE74 7015 0000
 0098 2054 20
 BIC: SSKMDEM3333

**Spendenkonto
 Orgelbauverein**
 Stadtparkasse München
 IBAN: DE36 7015 0000
 1000 7887 76
 BIC: SSKMDEM3333

**Spendenkonto
 Matthäusdienste**
 Evangelische Kredit-
 genossenschaft eG
 IBAN: DE12 5206 0410
 0501 4231 50
 BIC: GENODEF1E1K1



Weitere Infos &
Event-Übersicht



Sing mit!-Chor, Hiking Church, Yoga+,
Sing & Connect, ora@labora u.v.m.



Mosaik Jugendgruppe

Wir, die neue Jugendgruppe »Mosaik« der St. Matthäus Kirche möchten uns hiermit bei allen Jugendlichen der Gemeinde vorstellen. Es erwarten euch Filmabende, Diskussionsrunden und zahlreiche andere coole Events. Über das Wann, Wo und Was halten wir euch auf unserem **Instagram-Profil @mj_matthaeus** auf dem Laufenden.

Wir freuen uns auf euch!



Küchengebet

Gott, Herr der Töpfe und Pfannen, ich habe keine Zeit, eine Heilige zu sein
und Dir zu Wohlgefallen in der Nacht zu wachen ...

Mache mich zu einer Heiligen,
indem ich Mahlzeiten zubereite und Teller wasche.
Nimm an meine rauen Hände, weil sie für Dich rau geworden sind.

Kannst du meinen Spüllappen als einen Geigenbogen gelten lassen,
der himmlische Harmonien hervorbringt auf einer Pfanne?

Sie ist so schwer zu reinigen und ach, so abscheulich.

Hörst Du, lieber Herr, die Musik, die ich meine?

Die Stunde des Gebetes ist vorbei,
bis ich mein Geschirr vom Abendessen gespült habe,
und dann bin ich sehr müde.

Wenn mein Herz noch am Morgen bei der Arbeit gesungen hat,
ist es am Abend schon längst vor mir zu Bett gegangen.

Schenke mir Dein unermüdliches Herz,
dass es in mir arbeite statt des meinen ...

Herr der Töpfe und der Pfannen,
bitte darf ich Dir anstatt gewonnener Seelen
die Ermüdung anbieten, die mich ankommt
beim Anblick von Kaffeesatz und angebrannten Gemüsetöpfen? ...

Herr, der Du das Frühstück am See zubereitet hast,
vergib der Welt, die da sagt:

»Was kann denn aus Nazareth Gutes kommen?«

Theresa von Avila –
Ordensgründerin und Heilige der katholischen Kirche

Weihnachtsgottesdienste in St. Matthäus



Kinderweihnacht

Der magische Weihnachtsnachmittag:
Weihnachtslieder und Krippenspiel zum
Mitmachen für Groß und Klein.
24.12., 14:30 Uhr, ca. 45 Min.



Christvesper I

Die gemütliche Weihnachtsfeier: Gemeinsam
singen, beten und Geschichten hören.
Weihnachten für die ganze Familie mit dem
Münchner Motettenchor.
24.12., 16:00 Uhr, ca. 1 Std.



Christvesper II

Der feierliche Weihnachtsabend: Die alten
Lieder und Geschichten mit neuen Gedanken.
Genuss für alle mit Live-Trompete.
24.12., 18:00 Uhr, ca. 1 Std.



Christmette

Die Heilige Nacht: Gottesdienst im Dunkel der
Nacht mit allem, was dazu gehört. Für göttliche
Momente mit Live-Gesang der Matthäus-
Madrigalisten.
24.12., 22:00 Uhr, ca. 1 Std.



Erster Weihnachtstag

Der festliche Weihnachtsmorgen: Feierlicher
Klassiker mit Landesbischof, Fernsehen und
Live-Orchester. Der Auftakt in die
Weihnachtstage.
25.12., 10:00 Uhr, ca. 1,5 Std.

Ohne Plätzchen ist Weihnachten kein Weihnachten

Drei Frauen aus Matthäus, drei Plätzchengeheimnisse

Für die Küche

Alle Jahre wieder: selbst gemachte Plätzchen gehören zur Weihnachtszeit. Kaum zu glauben, aber wahr: der Chefkoch im Internet kennt 17.787 Plätzchen-Rezepte. Schön anzusehen, in Form und Farbe. Zum Verschenken, für den bunten Teller, manche auch geeignet für den Weihnachtsbaum, versehen mit einem Loch - in ungebackenem Zustand gestochen - für das Band zum Aufhängen: als süßer, vergänglicher Christbaumschmuck.

»Ich koche viel und gut. Ich esse nicht gerne Kuchen, und darum backe ich auch nicht«, erzählt Dorothea Licht, die zum Bewirtungsteam von Matthäus gehört. »Aber zu Weihnachten, da backe ich.« Tipps und Tricks - familieninterne Backgeheimnisse, mit den Jahren erweitert und ergänzt. Als Dorothea klein war, hatte sie eine Plätzchen-Oma: Die Großmama backte jährlich acht verschiedene Sorten.

Für drei bis vier Tage verwandelt sich Dorothea Lichts Küche in eine Backstube. Zuerst entstehen die verschiedenen Teige. Dann wird gebacken: Butterplätzchen (»Meine Besten«), Fingergolatschen, Vanillekipferl, Mandelplätzchen und Doppelte, mit

Marmelade gefüllt. Damit alles locker und gut von der Hand geht und die Weihnachtsbäckerei gelingt, kennt Dorothea Licht eine Zutat, die in keinem Rezeptbuch steht: klassische Musik. Während der Backtage ist das Radio in der Küche immer auf Empfang. Wenn die Austaste gedrückt wird, sind die Plätzchen fertig und die Küche ist aufgeräumt. Vier Kinder, vier Pakete: Die Plätzchen gehen auf Reisen nach Hamburg, Kaiserslautern, Bonn und in die Steiermark - und werden überall sehnsüchtig erwartet.

Weihnachtsplätzchen machen glücklich und schlau, meinte schon die heilkundige Hildegard von Bingen: Die etwa in Lebkuchen und Pfeffernüssen enthaltene »Muskatnuss hat große Wärme und eine gute Mischung in ihren Kräften«, schrieb die Benediktinerin. »Und wenn ein Mensch von der Muskatnuss isst, öffnet sie sein Herz und reinigt seinen Sinn und bringt ihm einen guten Verstand.« Evangelische Backkundige können die Weihnachtsbäckerei zwar nicht revolutionieren, aber reformieren: »Backe, backe Luther«. Den Kirchenreformer gibt es als Plätzchen-Ausstechform, standfest und lebensmittelecht, mit Baret.

Die süße Seite des Kirchengründers – nicht nur für bibelfeste Genießer.

»Morgens, mittags, abends – immer Plätzchen. Fröhliche Vorweihnachtszeit«. Diese Werbung – gesehen auf einem Bildschirm im U-Bahnhof Sendlinger Tor, direkt neben der Matthäus-Kirche – macht gute Stimmung und Lust auf Plätzchen. Fast vergessen ist die Tatsache, dass nach christlicher Tradition die Zeit vor Weihnachten eine Fastenzeit war. Bis Heiligabend wurde auf Süßes verzichtet – lediglich der Nikolaustag war eine Ausnahme. Gretl Letz-Seruset, geboren im rumänischen Siebenbürgen, ist in dieser Tradition aufgewachsen. Am Wochenende kam ihre Großfamilie zur Adventsfeier zusammen. Oft waren in diesen sogenannten Kränzchen auch gute Freunde dabei. Nur Kerzenlicht erhellte die Räume, Weihnachtslieder wurden gesungen, Gedichte aufgesagt – aber Plätzchen gab es erst Weihnachten.

»Zehn verschiedene Plätzchen hat meine Mama gebacken, mit verschiedenen Teigen, das war bei uns allgemein üblich«, erinnert sie sich. In ihrer siebenbürgischen Familie gab es einen Wettstreit – wer backt die Kleinsten? Und das hatte seinen einfachen Grund: damit alle möglichst viele Plätzchen essen können.

Einen besonderen Schatz hütet sie bis heute: das Ringbuch ihrer Mama mit lauter Kuchen- und Plätzchenrezepten, alles handgeschrieben – aber nur Mengenangaben, keine Anleitung. »Das musste man wissen«, sagt Gretl Letz-Seruset, die 1964 im Alter von

neun Jahren nach Deutschland gekommen ist und seit einem Jahr zur Matthäus-Gemeinde gehört. Ihre Mama buk verführerische Schokokekse mit Mandeln, Kakao und Zucker; fruchtig nussige Linzerplätzchen und die absoluten Klassiker aus Österreich, die Ischler-Kekse. Auch Honigkekse und die angeblich in Dänemark erfundenen Sarah-Bernhardt-Plätzchen und die von allen geschätzten Non-plus-Ultra-Plätzchen. Nicht überliefert ist, ob diese immer erst zum Schluss gegessen wurden, ins Deutsche übersetzt heißen diese Kekse nämlich »Nicht mehr weiter«.

Fast zu schade zum Aufessen – die Plätzchen waren richtige kleine Kunstwerke. »Ohne alle diese Plätzchen war Weihnachten für meine Familie kein Weihnachten«, sagt Gretl Letz-Seruset.

Die Küche ist auch ein Versuchslabor: hier wird experimentiert und probiert, da darf und muss auch mal was danebengehen. Gerade für Kinder hat das gemeinsame Backen einen Hauch von Abenteuer, es macht Freude und fördert die Kreativität. Vikarin Anna Weingart erinnert sich bis heute gerne an diese Zeit. Als sie klein war, hat sie gemeinsam mit ihren drei Geschwistern beim Plätzchenbacken geholfen. Da wurden die Plätzchen ausgestochen und mit möglichst vielen und bunten StreuBELn dekoriert. Gebacken wurden neben anderen Haferkekse mit Schokolade und Vanillekipferl. Die fertigen Plätzchen kamen in Keksdosen, davon gab es größere und kleinere. In den kleineren Dosen ruhten die aufwändigeren und kostbareren Plätzchen.

Sonntags traf sich die Familie. Dann wurde gesungen, Geschichten wurden vorgelesen, oft auch eine Kriminalgeschichte zum Mitraten. Und auf Tellern lagen die Plätzchen. Und wenn der letzte Plätzchenteller serviert wurde, war Heiligabend.

Ihre Backkünste sind ausbaufähig, meint Anna Weingart heute. Vor einigen Jahren setzte eine Fastenzeit den Impuls, seitdem ernährt sich die Matthäus–Vikarin vegan.

»Meine Plätzchen schmecken nur manchmal«, sagt sie und lächelt verschmitzt, »denn ich backe experimentell«. »Meine Zimtsterne sind glorreich daneben gegangen.« Die veganen Plätzchen ihrer Schwester dagegen schmecken sensationell gut. Und wie das so ist: Nachdem ihre nicht geglückt sind, bekam sie eine gut mit Plätzchen gefüllte Keksdose von ihrer Schwester.

Klaus Wölfle

Plätzchen-Rezept: direkt aus einem »evangelischen Kloster« in Unterfranken

Für die Küche

Vanillekipferl

Zutaten:

3	Eiweiße
250 g	Puderzucker
250 g	geriebene Haselnüsse
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung:

Vanilleschote aufschlitzen, Mark auskratzen und zu den gemahlenden Mandeln geben.
75 g Puderzucker (gesiebt), Mehl und kalte geschnittene Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
Teig zur Kugel formen und in einem verschließbaren Gefäß 1 Stunde kalt stellen.
Backofen auf 175 Grad vorheizen – Backblech mit Backpapier auslegen
Gekühlten Teig zu einer Rolle verarbeiten, in kleine 5cm lange Stücke schneiden, daraus Hörnchen formen und auf das vorbereitete Blech legen.
Auf der mittleren Schiene bei 175 Grad in etwa 12 Minuten goldgelb backen.
Inzwischen 50 g gesiebten Puderzucker mit Vanillezucker mischen und die noch warmen Kipferl darin wenden.

Nussplätzchen

Zutaten:

- 150 g gemahlene Walnusskerne
(auch möglich mit gemahlenden
Haselnüssen oder Mandeln)
- 90 g Bio-Dinkelmehl 630
- 85 g Weizenmehl
- 1 Tl. Backpulver
- 150 g Zuckerrübensirup
– oder Honig nach Geschmack
- 1 Ei
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Tl. Zimt
- 100 g kalte Butter

Zum Verzieren: Johannisbeergelee
oder Walnushälften

Zubereitung:

Nüsse mit dem Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Sirup, Vanillezucker und Zimt zugeben und alles mit einer Gabel vermengen. Das Ei und die kalte Butter in Stückchen geschnitten zugeben. Die Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen, in ein verschließbares Gefäß geben und 30 Minuten kalt stellen. Backblech mit Papier auslegen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 4mm dick ausrollen. Mit einem Förmchen oder Likörglas runde Plätzchen verschiedener Größe auf das vorbereitete Blech legen. Möglich ist auch, auf einige der runden Plätzchen eine Walnushälfte zu setzen – dann alles auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten backen. Danach müssen die Plätzchen abkühlen. Die etwas größeren Plätzchen können in der Mitte mit Gelee bestrichen werden, um die kleineren Plätzchen draufzusetzen.

Haselnussmakronen

Zutaten:

- 3 Eiweiße
- 250 g Puderzucker
- 250 g geriebene Haselnüsse
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Die drei Eiweiße zu dickem Eischnee schlagen, 250 g Puderzucker beim Schlagen einrieseln lassen. Die feingeriebenen Haselnüsse mit dem Vanillezucker unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen. Auf jedes Teighäufchen eine Haselnuss eindrücken. Bei 160 Grad ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.

Tragfähige Säulen

Ein warmer Gruß aus der Küche

Für die Küche



Es ist warm hier und riecht nach gekochtem Gemüse. Ein nüchterner Geruch, der gepaart mit der Wärme aber etwas Beruhigendes ausstrahlt. Die Küche ist groß und weiß gekachelte. Alte, gewichtige Steinsäulen rechts und links halten die Decke und geben dieser Arbeitsatmosphäre eine ungewohnte Festlichkeit. Der Klosterhof von St. Bonifaz ist wie ein U aufgebaut. An einer Seite ist die Obdachlosenhilfe mit Küche, auf der anderen Seite die Kirche. Wenn man durchschauen könnte, sähe man von der Küche auf den Altar.

In dem großen, eingelassenen, quadratischen Topf, der 100 Liter fassen kann, simmt bereits der Eintopf für morgen. Die anderen, kleineren Stahltöpfe versorgen die Mönche und ihre Gäste und blinken sauber. Es ist 12:40 Uhr, die Küche wird in 20 Minuten geschlossen. Kein Surren, Klappern, Zurufen

mehr in dem sehr konzentrierten Raum. Nur müde Gesichter. Sepp und Michael sind bereits seit fünf Uhr hier, jeden Tag, außer samstags und sonntags. Sie kochen Kaffee, Tee und Eintopf, der dann ab 7 Uhr ausgeteilt wird. Frauke kommt um halb sechs dazu. Ab da ist Hochbetrieb in der Karlstrasse 34 im Innenhof. Vier Hauptamtliche und zusätzliche Freiwillige kümmern sich um die Routine. Sie kennen ihre Handgriffe aus dem FF, greifen zu Kellen und verteilen das Zubereitete aus großen Behältern. Der Ausgaberaum ist offen mit dem Speisesaal verbunden. Man sieht auf Tische. Gäste, die ihr Tablett zur Rückgabestelle bringen, sprechen mit den Köchen. Man kennt und schätzt sich. 400 Essen täglich werden ausgeteilt: ein vegetarisches, eins mit Fleisch und wenn es die Spendenlage hergibt, dann versucht man auch, etwas Gehobeneres herzustellen: Kräuter in den Salat, Schokolade auf dem Joghurt. Je nachdem, was an Spenden hineinkommt. Frauke war dafür gestern in Ismaning. Eine Nudelspende musste mit Tomaten und Fleischbällchen ergänzt werden. Die Spenden kommen von überall her, oft von regionalen Tafeln, von Großhändlern, Kirchengemeinden oder Feinkostläden – da gibt's tolle Dips und auch mal Gänse. Zweimal in der Woche dürfen »Blanko«-Wunschzettel

in der Markthalle abgegeben werden. Frater Prior Emmanuel Rotter und Robert Greiner koordinieren und organisieren das alles.

Die Küche und den Ausgaberaum verbindet ein langer, schmaler Gang - Frauke hat ihn mal gemessen - 13 bis 15 tausend Schritt -, in den schon die ersten Kisten mit Äpfeln stehen, Süßigkeiten, alles Vorbereitung für die 3 Königstüten, die am 6. Januar ausgeteilt werden. »Das sind Weihnachtsgeschenke für unsere Gäste,« sagt Michael, »warme Kleidung, Hygieneartikel, Süßigkeiten für 500 Männer und Frauen. Die gibt es dann zu Heilig Drei König, denn an Weihnachten ist hier so viel Trubel, da kommen wir nicht dazu«.

Die Wunschliste dafür ist lang, Michel drückt mir einen in die Hand, den ich gerne hier zusammenfasse: Handschuhe, Mützen, Schal, warme Socken ab Gr. 40, Zahnbürsten, Zahncreme, Duschgel etc., Düfte, gerne Schokolade und Zigaretten. Kein Geld oder Alkohol! Entweder an der Klosterpforte abgeben oder sich informieren unter obdachlosenhilfe@sankt-bonifaz.de



Zur Küche gehört eine Kleiderkammer (da wird immer etwas gebraucht, jetzt warme Sachen!), Duschen, eine Arztpraxis, die für die Gäste vormittags zur Verfügung stehen. Das ist einmalig in unserer Stadt. Für leibliches Wohl im besten, allumfassenden Sinn ist damit gesorgt.

Aber was noch viel mehr zählt, ist die Leidenschaft der Mitarbeitenden: Michael zum Beispiel ist der heimliche Dekorateur des Hauses, so kümmert er sich nach Dienstschluss um den Weihnachtsschmuck für den Speisesaal, den er dann festlich gestalten wird.

Jeder, der hier arbeitet, strahlt Freundlichkeit und eine gewisse Gelassenheit aus. Jeder kann dem, was er tut, Sinn abgewinnen, anders ist dieses Engagement nicht zu erklären und: Jeder liebt sein St. Bonifaz. Das sind die Säulen, unter denen man sich gerne zu Tisch setzen mag.

Agnes Toellner

Für die Küche



»Vor über 2000 Jahren ist der Friedensfürst hier in Bethlehem zur Welt gekommen. Auf einen anderen brauchen wir nicht zu warten. Er hat gesagt, was zu sagen ist. Er hat getan, was zu tun ist. Und jetzt sind wir dran, dieses Licht in der ganzen Welt zu verbreiten.«

Pfarrer Mitri Raheb, Evang.-luth. Weihnachtskirche in Bethlehem

Quelle: BR/Klaus Wölfle, Film »Der Friedenspfarrer von Bethlehem«

Der neue Kirchenvorstand:

In den Wochen bis zum 20. Oktober fanden in der Ev. Luth. Kirche in Bayern die Wahlen zu den neuen Kirchenvorständen statt. Auch St. Matthäus hat gewählt. Nach Auszählen der Stimmen und nach einen nach klaren Regeln abzulaufenden Berufungsverfahren gehören nun folgende Personen unserem Kirchenvorstand mit Sitz- und Stimme an:

**Johannes Behrends,
Miriam Geldmacher
Johanes Lämmer
Friedemann Harr
Theres Lehn
Linn Loher
Malte Ohlmann
Andreas Schott
Julia Stelzer
Agnes Toellner**

Zum sogenannten
»erweiterten Kirchenvorstand« gehören:

Bernd Binkowski
Michael Clauss
Catrin Stüdemann
Gerhard Ongyerth
Hendrik Schulten
Christian Wendebourg
Franz Wickenhäuser
Klaus Wölfle

Mit Sonntag, dem 1. Dezember
– (Erster Advent) – sind die neuen Kirchen-
vorsteherinnen und Kirchenvorsteher in ihrem
Amt verpflichtet.

Impressum

**Herausgeber und
Redaktionsanschrift:**
Evang.-Luth. Kirchengemeinde
St. Matthäus
Nußbaumstr. 1
80336 München
Tel.: 089 / 5 45 4168 0

Verantwortlich:
Pfarrer Dr. Norbert Roth

Redaktion:
**Miriam Geldmacher, Corinna Gilio,
Dr. Theres Lehn, Agnes Toellner,
Anna Weingart, Klaus Wölfle**

Gestaltung und Bildredaktion:
Studio Serve and Volley
www.serveandvolley.studio

Druck:
Druckerei Friedrich
Zum Grenzgraben 23b
76698 Ubstadt-Weiher

Druck auf FSC-zertifiziertem Papier

Dieser City-Brief erscheint alle **drei** Monate
in einer Auflage von 3700 Exemplaren.

Redaktionsschluss nächste Ausgabe:
15.1.2025

Fotos:
Cover: Andy Chilton
S. 10 Bailey Alexander

City-Brief

Ev.-Luth. Kirchengemeinde St. Matthäus,
Nußbaumstraße 1, 80336 München
PVSt, Deutsche Post AG, Entgelt bezahlt

9794

