

Lobetaler Kalender 2021



Das Leibgericht, ein Trost!

Kennen Sie das? Sie kommen nach Hause, zu den Eltern, zur Tante oder zur Oma. Die Welt war gerade nicht sehr nett zu Ihnen, vielleicht ist gerade auch blödes Wetter.

„Kind, hast du schon was gegessen?“ werden Sie zuerst gefragt. Haben Sie natürlich nicht, sondern sich nur geärgert, den ganzen Tag. Aber dann sind noch ein paar Knödel von gestern im Kühlschrank. Die sind schnell in der Pfanne gebraten, darüber ein paar Eier geschlagen. Und hinterher gibt es Schneckennudeln, dazu eine dampfende Tasse Kaffee, wahlweise Tee. „Komm setz dich!“ Sie sitzen zusammen und erzählen. Ihr Leibgericht und die Gemeinschaft am Tisch wirken Wunder. Die Welt ist wieder in Ordnung.

Was ist Ihr Leibgericht? Das haben wir Menschen in unseren Einrichtungen gefragt. Viele wunderbare Rezepte haben wir erhalten und viele schöne Orte kennen gelernt, wo Menschen mit einander zum Essen zusammenkommen. Das tut so gut, gerade in diesen Corona - Zeiten. Entdecken Sie im Lobetal-Kalender 2021 viele originelle Rezepte: Handgeschriebenes, Bekanntes und weniger Bekanntes. Sie finden den Panfisch, den Buttermilchkuchen,

das Hamburger Schnitzel, die Matjes nach Hausfrauenart oder ganz schlicht: frisches Brot mit Tomatenbutter. Und all das wieder liebevoll und ansprechend gestaltet, die Matjes nach Hausfrauenart oder ganz schlicht: frisches Brot mit Tomatenbutter.

Wir wünschen Ihnen mit dem Lobetaler Kalender 2021 viel Freude, einen guten Appetit und eine gesegnete Tischgemeinschaft.

Ihre

Andrea Wagner-Pinggéra

Andrea Wagner-Pinggéra
Theologische Geschäftsführerin



Martin Wulff

Martin Wulff
Geschäftsführer



Hoffnungstaler Stiftung Lobetal
Kommunikation und Spenden
Bodelschwinghstraße 27
16321 Bernau bei Berlin OT Lobetal
Telefon: (033 38) 66 1781

Wir freuen uns über Ihre Spende:
Unser Spendenkonto:
IBAN: DE22 3506 0190 0000 2222 24
BIC: GENO DE D1 DKD
Bank für Kirche und Diakonie eG (KD-Bank)

presse@lobetal.de www.lobetal.de
© 2010 Hoffnungstaler Stiftung Lobetal
Fotos: Mechthild Rieffel, Wolfgang Kern
Layout: Mechthild Rieffel
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH



Buttermilchkuchen

Januar

Hoffnungstaler Stiftung
Lobetal
 Bethel ☩

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
				1 Neujahr	2	3
4	5	6 Heilige Drei Könige	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Buttermilchkuchen

2 gr. Tassen Buttermilch

2 Eier

1 gr. Tasse Zucker

4 gr. Tassen Mehl

1 1/2 Backpulver

nach Belieben Obst kleinschneiden
und auf dem Teig verteilen (Mandarinen)

2 gr. Tassen Kokosraspeln (200g)

1 gr. Tasse Zucker

1 Vanillezucker

vermischen und über den Teig streuen

backen bei 175 °C (20-25 min)

2 Becher Schlagsahne (400g) über
den Kuchen gießen

Ein Rezept von Coretta Grund



Die Besucher des Bereiches Bildung und Beschäftigung der Lobetaler Einrichtung Kapernaum schwören auf ihren selbst gemachten Buttermilchkuchen.



Hamburger Schnitzel



Februar

Hoffnungstaler Stiftung
Lobetal

Bethel ☩

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2 Mariä Lichtmeß	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15 Rosenmontag	16 Fastnacht	17 Aschermittwoch	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28



Hamburger Schnitzel

Zutaten: Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Öl zum Braten, Schnitzel, Paniermehl, Eier, Pfeffer, Salz, Petersilie zum Panieren

Zubereitung:

- Kartoffeln kochen und anschließend pellen
- in Scheiben schneiden
- Speck und Zwiebeln in Würfel schneiden und in etwas Öl anbraten
- Anschließend Kartoffel zugeben und knusprig braten
- Schnitzel waschen, abtupfen, anschließend ordentlich klopfen, danach würzen, mit Pfeffer und Salz, dann in Ei und Paniermehl wälzen
- Von beiden Seiten in etwas Öl anbraten
- Die fertigen Bratkartoffeln und Schnitzel warm halten
- In etwas Öl 2 Spiegeleier braten
- Alles zusammen auf einem Teller anrichten
- Spiegeleier auf dem Schnitzel
- Zu guter Letzt etwas Petersilie auf die Bratkartoffeln geben

Guten Appetit!



Kochaktion im Haus Esther im „Seniorenwohnpark Am Kirschberg“: Das gemeinsame Kochen erinnert an frühere Zeiten. Dabei ist das Hamburger Schnitzel der Renner.

Matjesfilets nach Hausfrauenart



März

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20 Frühlingsanfang	21
22	23	24	25	26	27	28 Beginn Sommerzeit Gründungstag „Verein Hoffnungstal“
29	30	31				

Matjesfilets v. Hansfrauenast (für 4 Personen)

Zutaten: 3 Zwiebeln, Lorbeer, Piment,
Essig, Zucker (nach Ermessen)
6-8 Matjesfilets, 2 Äpfel, 4 saure
Gurken, 2x saure Sahne bzw.
Schmand

Zubereitung: Zwiebeln halbieren und in
Ringe schneiden.
Diese in einer Pfanne erhitzen,
mit Lorbeer, Piment, Essig und
Zucker glasig köcheln
(Soll es nicht so sauer werden,
gießt auch etwas Wasser.)
Das Ganze gut abkühlen las-
sen!

Dann den Zwiebelsud mit der sauren
Sahne vermengen.

Matjes, Apfel und Gurken klein schneiden
und dazu geben.

Dazu passen Pellkartoffeln oder Brat-
kartoffeln.

Guten Appetit!



Wenn Matjes auf dem Speiseplan des
Christophorus-Hofes in Rüdnitz steht, dann ist
die Welt in Ordnung.



Cake Pops



April

Hoffnungstaler Stiftung
Lobetal

Bethel 

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
			1 Gründonnerstag	2 Karfreitag	3	4 Ostersonntag
5 Ostermontag	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



Heute stehen
Cake-Pops
im Jugendzentrum
Creatimus in Rüdnitz
auf dem Programm.
Der Nachmittag ist
gerettet.



Cake-Pops

300 g heller oder dunkler Tortenboden
60 g weiche Butter
70 g Puderzucker
140 g Doppelrahmfrischkäse
einige Tropfen Backaroma (nach Belieben)
150 g Kuvertüre
Zuckerdekor
Holzstäbchen

Zubereitung

Frischkäse, Butter, Puderzucker und Aroma gründlich verrühren.
Den Kuchen fein zerkrümeln und mit der Frischkäsecreme vermengen.
Bällchen formen und kühlen bis sie fest sind (ca. 30 min)
Inzwischen die Kuvertüre hacken und über dem warmen Wasserbad schmelzen.
Die Holzstäbchen ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Bällchen stecken.
Auf einen Teller legen und nochmal ca. 15 Min. kühlen.
Die Cake-Pops in die flüssige Kuvertüre tauchen und nach Belieben verzieren.



frisches Brot mit Tomatenbutter



Mai

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
					1 Tag der Arbeit	2
3	4	5	6	7	8	9 Muttertag
10	11	12	13 Christi Himmelfahrt	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23 Pfingstsonntag
24 Pfingstmontag	25	26	27	28	29	30
31						



Bei den Pachalis in Biesenthal duftet es herrlich nach frischem selbstgebackenen Brot. Dazu gibt es Tomatenbutter. Ein Traum.



Tomatenbutter

250g Butter

150g Tomatenmark

4 El Olivenöl

1/2 Tl Salz

1 geriebene Zwiebel

Abrieb einer Zitronenschale

Knoblauch nach Belieben



Fantaschnitte

Junii

Hoffnungstaler Stiftung
Lobetal

Bethel ☼

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11 Fronleichnam	12	13
14	15	16	17	18	19	20 Lobetaler Jahresfest
21 Sommeranfang	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Fantaschnitte!

Zutaten für den Boden:

- 4 Eier
- 220g Zucker
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 115g Speiseöl (neutral)
- 125 ml Fanta / Oranglimonade
- 250g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

- 2 Dosen Ananas / oder frisches Obst
- 600g Schlagsahne
- 3 Pck. Sahnestift
- 5 Pck. Vanille-Zucker
- 500g Schmand

Zubereitung:

- Zutaten für den Boden in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer verrühren.
- Auf ein gefettetes Backblech geben und bei 180°C und Umluft im Ofen backen. Ca. 15-20 min.
- Abkühlen lassen

Den Belag wie folgt zubereiten!

Die Schlagsahne mit dem Sahnestift steif schlagen, den Vanillezucker und den Schmand unterrühren. Die Masse auf den kalten Kuchen verteilen und das Obst gleichmäßig ebenfalls verteilen.



Im Alten Pfarrhaus von Groß Körös finden Menschen mit psychischer Erkrankung eine Heimat. Wenn die Fantaschnitte auf den Tisch kommt, dann gibt es kein Halten. Einfach lecker.



Gnocchi mit frischem Gemüse



Juli

Hoffnungstaler Stiftung
Lobetal

Bethel ☼

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

In Butter gebratene Gnocchi
mit Lobetaler Bio Gemüse
und frischen Kräutern

Gnocchi

- 800g Kartoffeln
- 1 Limettenabrieb
- 30g Butter
- Muskat
- Salz
- 2 Eigelb
- 70g Hartweizengrieß
- 25g Mehl
- 25g Speisestärke

Gemüse

- Zucchini
- Kirschtomaten
- Paprika
- Schalotten
- Butter
- Sahne
- Petersilie

↳ Guten Appetit ↳



Gnocchi mit frischem
Gemüse - was kann
es Besseres geben?
Die Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter der
Lobetaler Bio-Gärtne-
rei sind hin und weg.



Nudeln mit Tomatensauce



August

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15 Mariä Himmelfahrt
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	26	27	28
29	30	31				



Nudeln mit Tomatensoße

Zutaten für 2 Personen

400g Nudeln, Salz nach Geschmack

Für die Soße:

4 El Olivenöl, 1 El Mehl

1 Zwiebel fein gewürfelt

400g gehackte Tomaten (frisch oder aus der Dose)

Pfeffer, 1 Prise Zucker

Oregano und Thymian

Parmesan nach Belieben

Der Trost der Kindheit:
Nudeln mit Tomatensoße!
Für Herrn Diener von der
Schrippenkirche hält das
Glücksgefühl bis heute an.
Er kocht sich dieses Leib-
gericht immer und immer
wieder.



Hmmmm,
Bellissima





Gemüse Curry

September

Hoffnungstaler Stiftung
Lobetal

Bethel ☞

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22 Herbstanfang	23	24	25	26 Lobetaler Erntedankfest
27	28	29	30			

Ghee Reis

350 g Basmati Reis
1 EL Ghee / Butterschmalz
1 EL Pflanzenöl
Salt nach Geschmack
700 ml kochendes Wasser

1 Stange Zimt
3 Kapseln Kardamom
3 Nelken
1 TL Kreuzkümmelsamen
(Cumin)

Gemüse Curry

Karotten
Kartoffeln
grüne Bohnen
grüne Erbsen
1 Rote Beete
Blumenkohl
2 TL Korianderpulver
2 TL Cuminpulver
1 TL Curcuma pulver

2 EL Butter(-schmalz)
2 EL Öl
2 gr. rote Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
kleines Stück Ingwer
150g geriebene Mandeln
1 Dose gehackte Tomaten
(oder 3 große Tomaten)
250g weißer Joghurt

3 Kapseln Kardamom
1 Stange Zimt
1 TL Cuminsamen
3 Nelken



Cordula Kunze und Moosafi Kandathil Shameer lieben den Duft Indiens und genießen ihn regelmäßig beim Kochen in ihrem Lobetaler Zuhause.





Heidis Schneckenrollen

Oktober

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
				1	2	3 Kirchliches Erntedankfest Tag der Deutschen Einheit
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31 Reformationstag Ende der Sommerzeit



Die Schneckennudeln vom Zierpflanzenbau der Hoffnungstaler Werkstätten sind legendär. Mehr Liebe geht nicht.



Heidi's Schneckennudeln

Zutaten

Für den Hefeteig:

750g Mehl

375 ml Milch

1 Ei

1 Hefewürfel

etwas Salz u. Zucker

Für die Füllung:

150g weiche Butter

150g Zucker

Vanille

Für den Hefeteig den Hefewürfel in eine Schüssel hinein bröseln, 170g lauwarme Milch dazu geben u. rühren. Etwas Zucker hinzufügen, um die Hefe zu füttern. 200g Mehl zufügen, umrühren u. ca. 1/2 Std. bedeckt an einem warmen Ort (z.B. im ausgeschalteten Ofen) gehen lassen.

Anschließend das Ei, den Rest Milch und Mehl dazutun und zu einem Teig kneten. Erneut 1/2 Std. gehen lassen.

Den Hefeteig auf zu einem Viereck ausrollen, mit weicher Butter bestreichen, den Zucker mit Vanille vermischt darauf rieseln lassen und zusammenrollen. In 3cm lange Stücke schneiden.

Die ausgeschnittenen Teile in der zerlassenen Butter wenden und nebeneinander mit dem Schnitt nach oben in die Form setzen.

Die Form in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 10 Minuten auf 170 Grad reduzieren.

Nach einer halben Stunde eine Tasse Milch und ein Löffel Zucker auf die Nudeln geben und noch ca. 25 Minuten backen.



Pannfisch mit Scampis



November

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1 Allerheiligen	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11 Martinstag	12	13	14 Volkstrauertag
15	16	17 Buß-und Betttag	18	19	20	21 Ewigkeitssonntag
22	23	24	25	26 Adventmarkt in Lobetal	27	28 1. Advent
29	30					

Pannfisch mit Scampis, Senfsauce, deftigen Bratkartoffeln und Gurkensalat für zwei Personen

400g Fischfilet (z.B. Seelachs, Rotbarsch, Kabeljau, Victoriabarsch)
4 Stück mittelgroße Scampis ohne Schale
7EL Roggenschrot (Mehl), Meersalz und Pfeffer aus der Mühle, 5cl Rapsöl, 1 Zitrone

Senfsauce

Je ein kleines Bünd Lauchzwiebeln, krause Petersilie und Kerbel
30g Zwiebelwürfel, 3EL Butter, 2EL Mehl
0,2 l Sahne, 0,2 l Milch
3-4EL Dijon Senf, Zitronensaft, Zucker, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Pannfisch

Fischfilet und Scampis mit kaltem Wasser abspülen und mehrere Stunden auf ein Krepptuch legen damit der Fisch vor dem Braten richtig trocken ist.
Bratpfanne erhitzen dann erst das Rapsöl zugeben. Das in Roggenschrot gewendete Fischfilet in die heiße Bratpfanne geben.
Mit nicht so viel Hitze von beiden Seiten ca. 4-6 Minuten braten. (Der Fisch bleibt saftiger)
Die Scampis 2 Minuten mitbraten. Jetzt erst mit Meersalz und Pfeffer würzen. Beides aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Senfsauce

In der Bratpfanne mit dem Bratenansatz vom Fisch die Senfsauce kochen. Die Butter schmelzen lassen dann die Zwiebelwürfel und die geschnittenen Lauchzwiebeln bei nicht zu starker Hitze glasig anbraten. Mit dem Mehl bestäuben, verrühren und mit Sahne und Milch ablöschen. Mit Meersalz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Ganz zum Schluss den in Milch glattgerührten Dijon Senf unter ständiger Rührung dazu geben. Nicht mehr stark kochen lassen, da sonst der Dijon Senf in der Sauce gerinnen könnte.
Zum Schluss die klein geschnittenen Kräuter (Lauchzwiebeln, Petersilie, Kerbel) in die Sauce geben.

Deftige Bratkartoffeln

400g Pellkartoffeln
60g gestreifter Speck, 40g Zwiebelstreifen
5 cl Rapsöl, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Gurkensalat

1 mittelgroße Salatgurke, Essig, Zucker, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle, 5cl Rapsöl, 30g Zwiebeln, 1 kleines Bünd Dill

Wenn der Koch Uwe Schröder im Bremer Pflegezentrum „Am Doventor“ Pannfisch auf den Tisch bringt, dann fliegen ihm die Herzen der älteren Damen und auch Herren zu.



Kassler mit Sauerkraut



Dezember

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		1	2	3	4	5 2. Advent
6	7	8	9	10	11	12 3. Advent
13	14	15	16	17	18	19 4. Advent
20	21 Winteranfang	22	23	24 HeiligAbend	25 1. Weihnachtsfeiertag	26 2. Weihnachtsfeiertag
27	28	29	30	31 Silvester		

Heute gibt es in der Wohngruppe in Groß Körös Besonders zu feiern. Dann ist Zeit für Kassler mit Sauerkraut und Knödeln. Der Duft zieht bis ins Nachbarhaus.

Kassler, Sauerkraut, Klöße!

(Für 4 Personen)

Zutaten:

- 1,5 kg Kassler
- 1 Glas Sauerkraut
- 1 große Zwiebel
- 1 Möhre

Gewürze: Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörner

Zubereitung:

- Kassler anbraten (nicht zu doll)
- Möhre, Zwiebel kleinschneiden mit zum Kassler tun, dann noch ein bisschen Wasser dazu schütten
- Im Backofen zw. 150-200°C ca. 1,5-2 Stunden blubbern lassen, immer wieder Wasser nachschütten
- Kassler rausnehmen
- Sud auf dem Herd kochen lassen, aufdicken, abschmecken
- Sauerkraut warm machen, Klöße kochen



Buttermilchkuchen

Januar

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							

Hamburger Schützel

Februar

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							

Matjesfilets nach Hausfrauenart

März

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							

Cake Pops

April

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							

frisches Brot mit Tomatenbutter

Mai

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							

Fantaschnitte

Juni

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							

Gnocchi mit frischem Gemüse

Juli

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							

Nudeln mit Tomatensauce

August

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							

Gemüse Curry

September

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							

Kridis Schnecken

Oktober

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							

Pannfisch mit Seampis

November

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							

Kassler mit Sauerkraut

Dezember

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hilfungsfeier: Stihung							
Lobetal							
Bethel							