



## KIRCHGEMEINDE PILGERWEG BIELERSEE

**Präsidium der Kirchgemeinde:** Hans Jürg Ritter, Obergasse 13, 2514 Ligerz, Tel. 079 251 03 51, praesidium@kirche-pilgerweg-bielersee.ch  
**Sekretariat:** Katrin Klein, Oberer Planchesweg 20, 2514 Ligerz, 032 315 16 82, sekretariat@kirche-pilgerweg-bielersee.ch  
**Pfarrer/in Brigitte Affolter:** Kloosweg 2, 2504 Biel, 079 439 50 98, b.affolter@kirche-pilgerweg-bielersee.ch  
**Pfarrer Marc van Wijnkoop Lüthi:** Dorfstrasse 52, 2513 Twann, 079 439 50 99, m.vanwijnkoop@kirche-pilgerweg-bielersee.ch  
**Post:** Postfach 10, 2513 Twann  
**Internet:** www.kirche-pilgerweg-bielersee.ch; info@kirche-pilgerweg-bielersee.ch

### GOTTESDIENSTE

**30. November, 18.30 Uhr, Kirche Twann**  
**Taizé-Gottesdienst zweisprachig**

Mit Pfrin. Brigitte Affolter und Pfr. John Ebbutt (Liturgie), Stefan Affolter und Marc van Wijnkoop Lüthi (Musik).

**7. Dezember, 10.15 Uhr, Kirche Twann**  
**Gottesdienst am 2. Advent**

Text: Jak 5,7-8. Mit Daniela Kocheva (Orgel), Pfr. Marc van Wijnkoop Lüthi.

**14. Dezember, 17.15 Uhr, Kirche Twann**  
**Weihnachts-Musical «Stille Nacht, eilige Nacht» der KUW 3+**

Mit den Kindern der KUW 3 und Älteren, Miriam Vaucher (Leitung und Inszenierung) und Pfrin. Brigitte Affolter.

**17. Dezember, 14.15 Uhr, Restaurant Tanne in Gaicht**  
**Advents-Gottesdienst**

Mit Alfred Schweizer (Keyboard), Pfr. Marc van Wijnkoop Lüthi.

**20. Dezember, 19.15 Uhr, Kirche Twann**  
**Weihnachtssingen**

Arthur Somervell, «Christmas» und Weihnachtslieder. Mit dem Ad hoc-Chor am See und Johannes Göddemeyer (Leitung), Mischa Matter (Sopran), Miriam Vaucher (Klavier), Brigitte Affolter (Texte), Marc van Wijnkoop Lüthi (Offenes Singen).

**21. Dezember, 10.15 Uhr, Pfarrsaal Ligerz**  
**Gottesdienst am 4. Advent**

Text: Phil 4,4-7. **Dernière von Roumen**

**Kroumov.** Mit Roumen Kroumov (Klavier), Pfr. Marc van Wijnkoop Lüthi.

**24. Dezember, 22.15 Uhr, Kirche Ligerz**  
**Christnachtfeier**

Mit Miriam Vaucher (Orgel), Johannes Göddemeyer, Stimmen aus der Gemeinde, Vikar Wolfgang Müller, Pfr. Marc van Wijnkoop Lüthi.

Anschliessend: Glühwein und Glühtee auf der Kirchenterrasse.

**25. Dezember, 10.15 Uhr, Kirche Twann**  
**Weihnachtsgottesdienst mit Abendmahl**

Kirchenfenster IV: Das Weihnachtsfenster. Mit Karin Schneider (Orgel), Fiona Fankhauser und Gino Rösselet (Texte), Verena Jenzer und Katrin Klein (Lesungen und Kelche), Pfr. Marc van Wijnkoop Lüthi.

**28. Dezember, 18.30 Uhr, Blanche Eglise, La Neuveville**  
**Taizé-Gottesdienst zweisprachig**

Mit Pfrin. Brigitte Affolter und Pfr. John Ebbutt (Liturgie), Stefan Affolter und Marc van Wijnkoop Lüthi (Musik).

**31. Dezember, 18.15 Uhr, Kirche Twann**  
**Gottesdienst am Altjahrsabend**

Mit Karin Schneider (Orgel), Pfrin. Brigitte Affolter und Pfr. Marc van Wijnkoop Lüthi. Anschliessend Apéro.

### EDITORIAL

Vertraute und fremde Gerüche, Düfte, Gerichte spielen im Leben der Menschen eine wichtige Rolle. Mit ihnen verbinden wir ganz bestimmte Ereignisse, Jahreszeiten, Traditionen. In diesen weltpolitisch unruhigen Zeiten frage ich mich, wie es Menschen geht, die aus ihrer Heimat fliehen müssen, die über lange Fluchtwege und Strapazen in Länder gelangen, deren Lebensweise, deren Küche so weit von der ihren entfernt ist. Ob ein Teil von ihnen versucht, sich die Heimat, Vertrautes für einen kurzen Moment mit den selbst gekochten Gerichten in Erinnerung zu rufen? Durch die Flure vieler Asylbewerberunterkünfte könnte dann für einen kurzen Augenblick ein Hauch von syrischer, irakischer oder afrikanischer Küche wehen, bei dem der Koch oder die Köchin für einen Augenblick in der Fremde zu Hause ist.

Auch ich hole mir dann und wann selber ein Stück meiner Heimat in die Küche oder beuge mich mit exotischen Gerichten und Gewürzen auf die Reise in fremde Kontinente. Heimatliche Gerüche und Düfte halten vor allem in der Vorweihnachtszeit bei uns Einzug: Dann durchweht der Duft von Plätzchen (Vanillegipferl, Butterplätzchen und Lebkuchen), von Bratäpfeln und von Gänsebraten mit Rotkohl und Thüringer Klössen unser Haus bzw. die Wohnungen unserer Familien in Deutschland. **KATRIN KLEIN**

### KINDER UND JUGEND

#### KinderTreff

**Freitag, 5. Dezember, 17.10 bis 19.30 Uhr, Pfarrsaal Twann.** Kinder spielen, basteln, essen und feiern miteinander – gemeinsam mit Dominique Zesiger, Nadine Baumgartner, Lilli Klein und Jeanne Lüthi. **Anmeldung:** bis jeweils drei Tage vor dem KinderTreff per Tel. oder SMS – dieses Mal bei **Pfrin. Brigitte Affolter**, Tel. 079 439 50 98.

#### KinderTriller

**Freitag, 19. Dezember, 16.30 bis 17.30 Uhr, Pfarrsaal Ligerz.** Miriam Vaucher singt mit singfreudigen Kindern jeweils am dritten Freitag der Schulmonate. **Bitte anmelden** per Telefon oder SMS bei **Miriam Vaucher**, Tel. 079 676 07 20.

#### Weihnachtsbaumschmuck basteln

**Samstag, 6. Dezember, 14.00 bis 17.00 Uhr, Pfarrsaal Twann.** Gebastelt wird Weihnachtsschmuck für den Weihnachtsbaum in der Kirche Ligerz. Mit Nadine Baumgartner, Lilli Klein und Brigitte Affolter. Bitte anmelden per SMS unter der Tel.-Nummer. 079 482 58 04.

### KUW

#### KUW 3+

**Mittwoch, 10. Dezember, 14.15–16.45 Uhr, Rebhalle Twann:** Probe für das Weihnachtsmusical. Mit Miriam Vaucher (Leitung und Inszenierung).

**Samstag, 13. Dezember, 9.15–11.45 Uhr, Rebhalle Twann und Kirche Twann:** Hauptprobe für das Weihnachtsmusical.

**Sonntag, 14. Dezember, 14.30–16.30 Uhr, Kirche Twann:** Generalprobe für das Weihnachtsmusical.

**Sonntag, 14. Dezember, 17.15 Uhr, Kirche Twann:** Weihnachtsmusical «Stille Nacht, eilige Nacht». Mit Pfrin. Brigitte Affolter und Miriam Vaucher (Leitung und Inszenierung).

#### Treffen der Konfirmierten 2014

**Freitag, 12. Dezember, 18.15 Uhr.** Die Konfirmierten des Jahres 2014 treffen sich bei ihrem Konfirmationsbaum mit Brigitte Affolter und Marc van Wijnkoop Lüthi zu einem Umtrunk. Gemeinsam gehen sie dann zum Essen in der Nähe des Baumes. Anmeldung bis zum 10. Dezember an Marc van Wijnkoop Lüthi (079 439 50 99). Treffpunkt wird nach Anmeldeschluss mitgeteilt.

### VERANSTALTUNGEN

#### Voller Mond am Pilgerweg

**Samstag, 6. Dezember, 23.30 Uhr, Turmkapelle Ligerz.** Singlustige NachtschwärmerInnen willkommen! Mit Marc van Wijnkoop Lüthi und Rolf-Dieter Gangl.

#### 2. Ordentliche Kirchgemeindeversammlung

**Sonntag, 7. Dezember, im Anschluss an den Gottesdienst in der Kirche Twann.** Themen: Verabschiedung des Budgets 2015 u. a. Alle Unterlagen sind auf der Homepage der Kirchgemeinde (www.kirche-pilgerweg-bielersee.ch), in der Kirche Twann resp. in der Gemeindeverwaltung Ligerz einsehbar. Der Kirchgemeinderat freut sich über Ihr Kommen.

#### Mittagstisch für Alleinstehende

**Donnerstag, 11. Dezember, 12.00 Uhr, Pfarrsaal Twann.**

#### Treffpunkt 50+ – «Diese Worte in ihrem Herzen. Berner Weihnachtsgeschichten» ...

**Donnerstag, 18. Dezember, 14.30 Uhr, Pfarrsaal Ligerz**

... geschrieben von Pfarrerinnen und Pfarrern aus den Reformierten Kirchen Bern-Jura-Solothurn, gelesen von Brigitte Affolter, Wolfgang Müller und Marc van Wijnkoop Lüthi. Musik machen Max Spring (Hackbrett) und Eric Geiser (Kontrabass). Heidi Ruder, Heide Nussbaumer und Brigitte Affolter begleiten durch den Nachmittag und freuen sich auf Ihren Besuch.

#### KirchenKino

**Donnerstag, 18. Dezember, 19.45 Uhr, Pfarrsaal Twann.** Gezeigt wird der Film «**Vaters Garten**» (CH 2013) von Peter Liechti. In Peter Liechti's Dokumentarfilm über seine Eltern, ihr Zusammenleben und ihre Werte gibt es komische Szenen, die plötzlich ins Beklemmende kippen. Nie aber zieht Liechti die Eltern und ihre konservative, oft bizarr anmutende Lebenshaltung ins Lächerliche. Man ist belustigt, empört, entsetzt. Und dann wieder berühren die leisen Zwischentöne, die von Einsamkeit und ungestillten Sehnsüchten erzählen. Brigitte Affolter freut sich auf einen spannenden Kinoabend.

#### Adventsträff-Höck

**Freitag, 19. Dezember, 18.00 bis 20.00 Uhr, Pfarrsaal Ligerz.** Gemütliches Zusammensein in der Adventszeit.

#### Morgensingen

**Mittwoch, 3., 10., 17., 24. und 31. Dezember, 6.00 Uhr, Turmkapelle Ligerz.**

#### Thementreff im REDWY

Jeweils am **Mittwoch, 3., 10. und 17. Dezember, 13.00 Uhr, Dorfstrasse 21, Twann.** Mit Reiko und Roman Mürset.

#### Ad hoc-Chor am See, Proben für das Weihnachtssingen

**Donnerstag, 4., 11. und 18. Dezember, 20.00 Uhr, Schulhaus Ligerz.** Mit Johannes Göddemeyer (Leitung).

### HINWEISE

#### Amtswochen/Pikettdienst im November:

**24. November bis 7. Dezember:** Pfrin. Brigitte Affolter (Tel. 079 439 50 98).

**8. bis 21. Dezember:**

Pfr. Marc van Wijnkoop Lüthi (Tel. 079 439 50 99).

**22. bis 25. Dezember:** Pfrin. Brigitte Affolter (Tel. 079 439 50 98).

**26. bis 4. Januar:**

Pfr. Marc van Wijnkoop Lüthi (Tel. 079 439 50 99).

#### Adressen Sigristinnen

**Kirche Ligerz:** Anita Geser, Dorfstrasse 53, 2514 Ligerz, 079 602 93 21, anita.geser@bluewin.ch.

Peter und Silvia Jost, Fluhackerweg 4, 2563 Ipsach, 032 331 77 89, ps.jost@bluewin.ch

**Kirche Twann:** Daniel und Monika Halter, Clos des Mottes 7B, 2715 Monible, 079 138 11 09 (Daniel Halter), 079 171 49 53 (Monika Halter), kabuki@gmx.ch

### HERVORGEHOBEN

#### Lebmai und Glühzimt

Eine alte, von Rauch verfärbte Bauernküche, hinten im Eck ein grosser Holzherd. Das brennende Holz knackt und man spürt die vibrierende Hitze der Flammen. An der Wand daneben blinken die kupfernen Kochtöpfe, mitten in der Küche steht der riesige, vom vielen Schrubben hell gewordene Tisch. Drum herum, geordnet in zwei Reihen, stehen Holzschemel. Der geräumige Schrank an der nächsten Wand, trägt eine kostbare Last: unzählige Schüsseln in jeder Grösse, Kochgeräte, Kellen und Löffel, in durchdachter Ordnung stehend und liegend. Auf den Fensterbrettern duftende Tannenzweige, geschmückt mit Zimtstangen. Von hier verströmt ein feiner weihnächtlicher Duft. Alles scheint auf den grossen Augenblick zu warten.

Die Küchentür springt auf, quietscht leise in den Angeln und mit glänzenden Augen der Vorfreude bleibt Margareta in der Tür stehen. Sie schaut sich um, zieht den Duft des Feuers und der Tannenzweige ein, überblickt ihr Reich. Im Hineingehen knotet sie sich die Schürzenbänder auf dem Rücken zu, schiebt die Ärmel ihrer Hemdbluse hoch und macht sich an die liebgewonnene Arbeit. Unter ihren flinken Händen entstehen köstliche Teige für Lebkuchen, Mailänderli und Zimtsterne.

Diese drei Gebäck-Sorten bergen für Margareta eine alte Tradition in sich: Ihre Grossmutter hatte sie immer in der Vorweihnachtszeit gebacken und jeweils am 1. Advent zusammen mit fein duftendem Glühwein und Glühmost für die Kinder serviert. War das ein Festmahl! Margareta war damals noch klein, stets in Eile und wollte überall gleichzeitig sein. Sie konnte den alljährlichen Advent-Einklang kaum erwarten. So stürmte sie schon in die Küche, als die Grossmutter noch beim Backen war und fragte voller Aufregung: «Sag Grossmama, wann sind die Lebmai und der Glühzimt fertig?»

VERA SPÖCKER

### STIMME AUS DER GEMEINDE

#### Gold, Weihrauch und Myrrhe

Noch leuchtet der Herbst golden, da tauchen allerorten schon die unvermeidlichen weihnächtlichen Attribute auf, am eindringlichsten natürlich die kommerziell wertbaren. In der biblischen Geschichte brachten die drei Sterndeuter dem Kind in der Krippe die damaligen Luxusartikel Gold, Weihrauch und Myrrhe, immerhin ohne vorherige Berieselung mit Werbegeklingel, ohne erkennbaren kommerziellen Hintergedanken und just in time, sobald der Empfänger nicht nur auf der Welt, sondern auch anständig in Windeln gewickelt war. Des heutigen Overkills an Geschenken sind Viele müde. Auch kulinarisch sind wir oft schon im Vorfeld der Festtage an die Grenzen der Aufnahmekapazität gelangt. Was sollen wir uns (stellvertretend für das Kind in der Krippe) noch gönnen? Nicht verzagen, da kann die Rückbesinnung auf die ursprüngliche Fassung des Anlasses helfen, reduce to the max! Gold in seiner reinen Form ist zwar meist nicht vorrätig und hilft eh nicht weiter, aber mit rotem Gold könnten wir uns Gutes tun. Rotes Gold? Genau! Safran hilft uns in mancherlei Kombinationen zu einer einfachen, sättigenden Mahlzeit. Zum Beispiel: 4 in Ringe geschnittene Lauchstengel in kochendem Wasser kurz blanchieren, anschliessend mit 8 feingeschnittenen, mittelgrossen Karotten mit etwas Petersilie, Basilikum, mildem Paprika und Pfeffer in wenig Olivenöl andämpfen; bevor das Gemüse weich ist 0,5g gemahlene Safran beimengen und darunterühren. Das Ganze beiseite stellen. 1 feingeschnittene Zwiebel in Olivenöl andünsten, mit 1 EL Wasser ablöschen, 320g Risottoreis andünsten, mit Bouillon ablöschen, langsam köcheln lassen, gelegentlich Bouillon nachgiessen, bis der Reis fast die gewünschte Konsistenz hat; das Gemüse darunterühren und das Ganze kurz an der Wärme stehen lassen. Reicht für 4 Personen. Was aber mit Weihrauch und Myrrhe? Warum nicht mal Weihrauchduft im Raum und ein Bad in Myrrhe – am besten zur Einstimmung vor dem Essen? Die weihnächtliche Stimmung lässt sich übrigens gut teilen, mit der Nachbarin oder dem Nachbarn und wenn Gäste nicht direkt zu finden sind, indem wir denjenigen eine Spende zukommen lassen, für die ein solches Mahl schon fast unerreichbarer Luxus ist.

PHILIPPE ZOGG, LIGERZ

### VORGESTELLT

#### Käthi Nuspliger, Hauswirtschaftslehrerin



Nein, ein fertiges Rezept liefert sie nicht ab, erst recht nicht für Weihnachten, die Schlemmerzeit, die dann zu den bekannten Vorsätzen fürs neue Jahr führt ... Käthi Nuspliger stammt aus Steffisburg, hat sich in Bern im sogenannten «Rüebli-Semer» zur Hauswirtschaftslehrerin ausgebildet, vier Jahre auch unterrichtet, dann aber lange schulfrei inmitten von Juristen gelebt – ihrem Mann und ihren drei Kindern. Der frühe Tod ihres Mannes zwang sie zur Rückkehr in ihren alten Beruf. Jetzt unterrichtet sie mit drei Teilpensen in Arch, Biel und Twann, ist eine «Fahrende» geworden zwischen ihrem Wohnort Bern und dem Seeland. In Twann ist sie gern, schätzt die engagierten Jungen, arbeitet im Rahmen der KUW 7/8 und dem Suppentag auch regelmässig mit der Kirchgemeinde zusammen.

An einem schönen Herbsttag haben wir übers Kochen und Essen geredet. Käthi hat mich zuerst einmal schockiert mit einem schlimmstmöglichen, weil einfarbigen Menu (Stocki mit Bratkügel an weisser Sauce, Chicorée-Salat und Vanillecrème) und dann ihren Trumpfbuben für alle vier Jahreszeiten ausgespielt: Mindestens fünf verschiedene Farben gehören auf den Teller, davon ist mindestens die Hälfte Gemüse oder Salat. Und fehlen die Farben beim Mittag, so haben die Kinder (und wir) sie beim Nachtessen nachzuholen.

Die Tradition verführt uns an Weihnachten in eine andere Richtung. Früher hat die Weihnachtsgan, Massstäbe gesetzt, heute ist es das Fondue chinoise. Und zum Schnausen gibt's Gützi um Gützi um Gützi. Aber Gemüse? an Weihnachten?? als Grundlage??? – Wenn es aber trotzdem Weihnachtsgützi sein sollen, dann empfiehlt sie aus mehreren Gründen Änis-Chrabeli. Sie enthalten nur wenig Fett, können auf Vorrat hergestellt und dann portionenweise eingefroren werden, um dann in der Weihnachtszeit wunderbar mürbe aus dem Winterschlaf geholt werden. Bon appétit! **MARC VAN WIJNKOOP LÜTHI**

#### Besuchsdienst

Heidi Ruder, Chrosweg 3, 2513 Twann, 032 315 13 55.

#### Wünschen Sie einen Besuch?

Dann können Sie sich gerne bei Pfrin. Brigitte Affolter (079 439 50 98) oder Pfr. Marc van Wijnkoop Lüthi (079 439 50 99) melden.