

# Auf Spurensuche nach Gott

St. Remigius erstrahlt bei Wetterauer Kirchennacht in den Farben des Lichtes



Mehrere Strahler tauchen das Ober-Mörlener Kirchenschiff in gelbes und blaues Licht (rechts), während sich die Kinder in der unterm Kirchturm errichteten »Grotte« mit Malen die Zeit vertreiben. (Fotos: bf)

**Ober-Mörlen** (bf). In den Farben des Lichtes erstrahlte die katholische Pfarrkirche St. Remigius während der Wetterauer Nacht der Kirchen. Zahlreiche Besucher bestaunten die Illumination des Kirchenschiffs, hielten inne an Meditationsstationen und vor einer großen Leinwand. »Gott. Wer bist Du?«, hieß ein Film mitten aus dem Leben, der portionsweise verschiedenen Gottesbildern nachging. Inspiration brachte in den Filmpausen die Spurensuche an den Stationen, die die verschiedenen Pfarreiteams mit Herzblut ersonnen und im Gotteshaus verteilt hatten. Kin-

der malten in der kuscheligen »Grotte« unterm Kirchturm, Besucher hefteten Denkmäler an die Kirchenwand und nahmen sich Gedankenanstöße oder jene Füße mit, auf denen der Mensch in schwerer Zeit von Gott getragen wird, wie es Margaret Fishback Powers in ihren »Spuren im Sand« so eindrücklich beschreibt. Andächtig lauschten die Kirchenbesucher der Musik von Patricia Rotter-Brüning (Geige, Blockflöte) und sangen beim neuen Familienprojektchor mit: »Ins Wasser fällt ein Stein« durfte wörtlich genommen werden.

Auch rund ums Kirchenschiff breitete sich friedliche Abendstimmung aus, am Imbissstand kam man ins Gespräch und stellte fest: Selbst aus Gießen kam Besuch, um in der Wetterauer Kirchennacht unterwegs zu sein. Als »Einheit in verschiedener Verschiedenheit« beschrieb Mörlens Pfarrer Ryszard Strojek den ökumenischen Kirchennacht-Hintergrund und dankte allen Weggefährten, die ihre Talente in die Vorbereitung eingebracht hatten. Am Johannisfeuer im Pfarrgarten klang der außergewöhnliche Abend aus.

## Bund fördert heimischen Breitbandausbau

**Wetteraukreis** (pm). Die Breitbandinfrastrukturgesellschaft Oberhessen GmbH (bigo) erhält aus dem Breitbandförderprogramm des Bundes eine Förderung von bis zu 50 000 Euro für Beraterleistungen, um die Planung und Durchführung des Breitbandausbaus in der Wetterau zu unterstützen und zu beschleunigen. »Im Koalitionsvertrag haben wir vereinbart, die Bürger bis 2018 flächendeckend mit schnellem Internet zu versorgen. Auch der Wetterau- und Vogelsbergkreis haben sich unsere Initiative zu Eigen gemacht und zusammen mit dem Zweckverband Oberhessische Versorgungsbetriebe (ZOV) die bigo gegründet. Unser gemeinsames Ziel: schnelles Internet für alle Haushalte in unserer Heimat«, sagte der Wetterauer Bundestagsabgeordnete Oswin Veith (CDU). Überreicht wird der Förderbescheid in der kommenden Woche in Berlin.

## Gruppe für Migräne-Patienten

**Wetteraukreis** (prw). Migräne und weitere Kopfschmerzarten sind bisher unzulänglich erforscht, obwohl Millionen Menschen darunter leiden. Die Suche nach erfahrenen Ärzten oder Kliniken sowie einer Behandlung, die zur Schmerzlinderung führt, gestaltet sich schwierig. Doch viele Betroffene geben nicht auf und schließen sich mit anderen zusammen, um ihre Erfahrungen auszutauschen. So auch künftig in Friedberg. Jaqueline Kaletha, selbst betroffen, ruft Erkrankte auf, sich der neuen Selbsthilfegruppe anzuschließen. Dafür steht sie persönlich zum Gespräch an der Selbsthilfe- und Informationsmeile am 9. Juli bereit. Von 10 bis 14 Uhr ist sie am Infostand 37 vertreten. Darüber hinaus ist sie unter [migraene.wetterau@gmail.com](mailto:migraene.wetterau@gmail.com) und 0176/24551107 zu erreichen.

## Kräuterkalender

JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DEZEMBER
Scharbockskraut	Gänseblümchen	Brennnessel	Knoblauchsrauke	Schwarzer Holunder	Johanniskraut	Mädesüß	Schafgarbe	Wegwarte	Hagebutte	Spitzwegerich	Fichte

Es wächst und sprießt in allen Ecken. Aber nicht nur im Sommer. Das ganze Jahr über wachsen Kräuter. Kräuterexpertin Anja Seipel weiß das. In dem alle drei Monate erscheinenden Kräuterkalender gibt sie Tipps, wann welches Kraut wächst, welche Geschichte sich dahinter verbirgt und was sich damit in der Küche anstellen lässt. Heute: die Monate Juli bis September.



### Vorkommen

Das Mädesüß wächst auf feuchten Wiesen, an Gräben, Bach- und Flussufern, vor allem an sonnigen bis halbschattigen Standorten.

### Geschichtliches

Die weißen, intensiv duftenden Blüten des Mädesüß wurden früher dem Honigwein (Met) zugesetzt, um ihn schmackhafter zu machen. Mädesüß = Metsüße, daher stammt der Name. Außerdem wurden die Mädesüßblüten in Häusern ausgestreut, damit Ungeziefer und Krankheitskeime vertrieben wurden.

### In der Küche

Mädesüß verleiht vor allem süßen Speisen und Getränken einen Geschmack nach Vanille und Bittermandeln. Zum Aromatisieren werden meist die süßlich riechenden Blüten verwendet. Die Geschmacksstoffe der Blüte können leicht herausgelöst werden, aber die Desserts sollten immer einige Stunden ziehen, bevor sie verzehrt werden. Achtung: Nicht anwenden bei Überempfindlichkeit gegen Salicylsäure!



### Rezept: Mädesüßdessert

- Zutaten:**
- 10 bis 15 Mädesüßblüten
  - 1 Becher Mascarpone
  - 1 Becher Magerjoghurt
  - 200 g Erdbeeren
  - Agavendicksaft nach Belieben

### Zubereitung:

Mascarpone und Joghurt vermengen und die Mädesüßblüten hineinlegen. Zugedeckt für drei bis vier Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Mädesüßblüten herausnehmen und die aromatisierte Mascarpone-Joghurt-Masse mit den klein geschnittenen Erdbeeren pürieren. Nach Belieben mit Agavendicksaft süßen und mit zerkleinerten Erdbeeren garnieren.



### Vorkommen

An sonnigen Bereichen von Wiesen, Weiden, Acker-/Wegrändern, Brachen und Halbtrockenrasen findet man die weiß blühende Wiesen-schafgarbe. Stickstoffhaltige, frische bis trockene Lehmböden werden von der Schafgarbe bevorzugt, daher findet man sie normalerweise nicht an feuchten Standorten.

### Geschichtliches

Der Name »Achillea«, wie die Schafgarbe botanisch heißt, soll auf den griechischen Held Achilles zurückgehen, der im Trojanischen Krieg die Wunden der Soldaten mit Schafgarbe behandelt hat. In nordischen Ländern sprach man der Schafgarbe magische Kräfte zu. Schafgarbenblüten, um den Hals gehängt, sollten vor Hexen und bösen Geistern schützen.

### In der Küche

Die frischen Blätter der Schafgarbe werden gern in Dips, Salaten und Kräuterquark verarbeitet. Die Schafgarbe ist oft Bestandteil von diversen Kräuterlikören, die der Verdauungsförderung dienen.

### Rezept: Frauenkräuter-Smoothie

- Zutaten:**
- 2 Handvoll Kräuter sammeln (Blätter von Schafgarbe, Frauenmantel und Gänsefingerkraut)
  - 1 Banane
  - 1 Apfel
  - 3 Datteln
  - Wasser oder Saft, je nachdem, wie dünnflüssig der Smoothie werden soll

### Zubereitung:

Die Kräuter waschen, trockenschleudern und grob zerkleinern. In den Mixer geben und klein geschnittenes Obst sowie Flüssigkeit nach Belieben hinzufügen. Gut durchmischen und frisch genießen. Passend zu Maria Himmelfahrt (15. August), dem großen Frauenkräutersammeltag. Dieser Smoothie ist auch für Männer gesund :)

## Vorkommen

Mit ihren leuchtend blauen Blüten ist die Wegwarte an jedem Straßen- und Wegesrand zu entdecken. Sie besiedelt bevorzugt trockene und stickstoffreiche Böden und kommt auch auf Brachflächen und Schuttplätzen häufig vor.



## Geschichtliches

Eine alte Sage beschreibt die Wegwarte als verwandeltes Burgfräulein, das am Wege vergeblich auf die Rückkehr ihres Geliebten wartet, der vor langer Zeit in den Krieg gezogen ist.

## In der Küche

Die jungen Blätter der Wegwarte sind für Smoothies, Kräuterdips, Salate und Wildkräuterquark zu verwenden. Die hellblauen Blüten ergeben essbare Dekorationen, und die Wurzel wurde schon in früheren Zeiten als Kaffeeersatz verwendet.

### Rezept: Wegwartenkaffee

**Zubereitung:** Die Wurzeln der Wegwarte ausstechen, gut reinigen und in kleine Stücke schneiden. Auf ein Backblech verteilen und im Backofen bei 200°C rösten. Die Wurzeln sollten dunkelbraun sein. In einer Kaffeemühle mahlen und 2 Teelöffel Pulver mit 200 Milliliter kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen, durchfiltern und den »Wilden Kaffee« mit Milch und Honig genießen.

