

forum


ZENTRUM
NEU-SCHÖNSTATT
WEITBLICK UND INSPIRATION

Das steinerne Herz

Eine Nikolaus-Legende.

Seite 2 →

Die Adventsbäckerei

Klein und Gross backen Advents-
lebkuchenherzen.

Seite 4 →

Das Tortenrezept

Nicole Muggwyler lüftet das Geheim-
nis unserer Grand-Marnier-Torte.

Seite 4 →

Ausgabe 33

02/17



Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Hand aufs Herz – wann hatten Sie das letzte Mal so richtig Herzklopfen? Wann haben Sie bewusst Ihr Herz schlagen hören? Dabei meine ich nicht den Herzschlag, den wir nach einer starken körperlichen Aktivität wie Joggen, Fahrradfahren, Treppen steigen oder anderen Anstrengungen gelegentlich spüren. Erinnern Sie sich an einen Augenblick, in dem Sie echtes «Herzklopfen» verspürten?



Vermutlich ist es ein Moment des Schreckens, der Angst, überraschend grosser Freude oder eine Begegnung mit einem Menschen, der Ihr «Herz höher schlagen» liess. Solche Momente berühren das Herz und lassen es schneller schlagen, es sind tief bewegend, grosse Momente in unserem Leben. In wenigen Wochen feiern wir Christgläubigen erneut das Weihnachtsfest. Jedes Kind und auch viele Nichtchristen wissen zumindest noch, dass an Weihnachten der Geburt des Jesuskindes gedacht wird.

«Gott hat ein Herz für uns.» Gott liebt die Welt und die Menschen. Darum ist er in Jesus Christus als Mensch zu uns gekommen. Ob Gott wohl auch «Herzklopfen» an Weihnachten hat, habe ich mich schon gefragt. Wenn dem so ist, schlägt sein Herz bestimmt höher in der Erwartung, ob wir unser Herz für IHN und seine Botschaft der Liebe öffnen werden. Sind wir bereit, den Herzschlag der Liebe (Gottes) am Weihnachtsfest neu in uns aufzunehmen? Darum bereiten wir uns im Grunde so emsig auf dieses gross- und einzigartige Fest vor. Wir schmücken unser Haus, holen gemütvolle Stimmung mit Kerzenschein und Lichtern in unsere Stuben. Wir nehmen uns vor, in dieser hektischen Zeit uns mehr Ruhe zu gönnen. Manche besinnen sich sogar bis zur Besinnungslosigkeit. Aber Hand aufs

Herz! – Ist das Herzklopfen der Vorfreude auf Weihnachten noch da in uns? Das Herzklopfen, welches wir als Kinder noch verspürt haben vor der Bescherung beim weihnachtlich geschmückten Christbaum? Was könnten oder sollten wir denn nur tun, damit das «Herzklopfen Gottes» unsere Herzen höher schlagen liesse?

Vielleicht haben auch wir die Sehnsucht, wie in der Geschichte des steinernen Herzens, dass ein «Heiliger Bischof Nikolaus» an unsere Tür klopft und spricht: «Der Friede sei mit dir!» Dass jemand seinen Arm auf unsere Schulter legt und sagt: «Gottes Liebe wohnt in unseren Herzen. Sie ist ausgeschüttet auch in deinem Herzen. Öffne dein Herz für diese Liebe. Gib ihr Platz darin!»

Am Fest der Liebe kann ich ein Mensch für andere sein, einer, der das Herz für das Positive öffnet, es in Liebe anrührt. So werden Weihnachten und der «Herzschlag Gottes» konkret. Es können Wunder geschehen, wie in der Geschichte, wo der Mann spricht: «Da ist einer zu mir gekommen, der es mit mir gut meint. Er verachtet mich nicht. Er schaut mich mit Liebe an. Er gibt mir gute Worte.» Dann können schwere Steine von Herzen fallen, dann können Menschen aufatmen. Die Liebe und Freude kehren in ihr Herz zurück.

In diesem Sinn, machen wir uns gegenseitig Mut: Gehen wir hin, und werden wir Nikolaus-Gestalten, die das «Herzklopfen Gottes» in dieser Welt erfahrbar machen. Gesegnetes frohes Weihnachtsfest, dieses Jahr mit heftigem Herzklopfen (!) und den Segen Gottes für das neue Jahr wünscht Ihnen von Herzen,

Schwester M. Monja Schnider

Das steinerne Herz

Eine Nikolaus-Legende

In Myra wohnt ein Mann am Rande der Stadt in einem Haus mit einem grossen Garten. Türe und Fenster des Hauses sind offen. Oft kommen Kinder vorbei. Sie werden von ihm beschenkt. Auch Erwachsene aus der Stadt besuchen ihn gern. Sie fragen um Rat und bitten um Hilfe. Der Mann hat ein offenes Herz. Er hilft, wo er kann.

Eines Nachts hört er eine Stimme: «Hör mal, was geht dich die Not der anderen an! Denk an dich selbst! Sorge, dass es dir gut geht!» Weiter spricht die Stimme: «Ich weiss auch, wie du der grösste, reichste und mächtigste Mann wirst.» Der Preis dafür ist, dass er sein Herz tauscht gegen ein hartes Herz, ein Herz aus Stein. Ohne zu zögern, geht der Mann auf den Tausch ein. Und in nur einem Augenblick wird sein Herz verhärtet und eiskalt.

In den folgenden Jahren wird er reicher und mächtiger als alle anderen, aber auch immer verlassener und einsamer. Er hat alle Freunde verloren und alle Freude.

«Da ist einer zu mir gekommen, der es mit mir gut meint.»

Bischof Nikolaus von Myra blickt oft zum einsamen Haus des Mannes. Er macht sich Gedanken: Wie kann ich helfen, dass er wieder ein menschliches Herz bekommt? Nikolaus geht und klopft an die verschlossene Tür. Der Mann öffnet und will den Gast schon abweisen. Doch: Zwei gütige Augen schauen ihn an und Nikolaus spricht: «Der Friede sei mit dir!» Der Bischof legt seinen Arm auf seine Schulter und sagt: «Gottes Liebe wohnt in unseren Herzen. Sie ist ausgeschüttet auch in deinem Herzen. Öffne dein Herz für diese Liebe. Gib ihr Platz darin!»

Es geschieht ein Wunder. Der Mann spricht: «Da ist einer zu mir gekommen, der es mit mir gut meint. Er verachtet mich nicht. Er schaut mich mit Liebe an. Er gibt mir gute Worte.» Nun ist es, als fiele dem Mann der schwere Stein vom Herzen. Er kann aufatmen. Die Liebe und Freude kehren in sein Herz zurück.

Süsse Köstlichkeiten mit Herz gemacht

Von der bunten Passionsfruchtschnitte über Butter-«S»-Gebäck bis zu individuellen Geburtstagstorten. Ein Erfahrungsbericht aus unserer Patisserie. Wer öfters unser Restaurant Neu-Schönstatt besucht hat, ist mit Sicherheit – wie ich – schon vor der Kuchenvitrine gestanden und hat über die verschiedenen süssen Herrlichkeiten gestaunt. Unsere hauseigene Patisserie ist nämlich ein ganz besonderes Highlight im Zentrum Neu-Schönstatt.

Schwester M. Monja Schneider

Ideen für jede Jahreszeit

Nachdem ich selber schon oft vor unserer Kuchenvitrine gestaunt habe, hat mich ein Blick hinter die Kulissen interessiert. So durfte ich Nicole Muggwyler bei der Arbeit über die Schulter schauen und sie ein wenig ausfragen. Egal ob Weihnachtskekse, Macarons, Cakes, Limettenquarkschnitten,



Nicole Muggwyler, die Confiseurin, stellt alle Desserts mit natürlichen Rohstoffen her.

Cremeren oder Geburtstagstorten – zu jeder Jahreszeit und für jeden Anlass kreiert unsere Confiseurin, Nicole Muggwyler, die passenden Süssigkeiten.

Unverkennbar natürlicher Geschmack

Auf die Frage, was ihr an ihrer Arbeit hier besonders gefalle, verrät sie: «Das Schönste ist, mit meinem Handwerk alle Desserts von Grund auf mit natürlichen Rohstoffen herstellen zu können. Bei den Produkten ergeben sich dadurch manchmal kleine Farbabweichungen. Doch der Geschmack ist unverkennbar natürlich, echt – eben ohne Geschmacksverstärker und künstliche Konservierungsstoffe.» So ist der Herbst ge-

prägt von «Maronitorten» (Kastanie) oder Produkten mit Waldbeeren. Wo hingegen im Winter Zimt, Zwetschgen und Orangen eine grössere Rolle spielen. Im Frühling bestimmen bunte helle Farben und fröhliche Formen wie Schmetterlinge und Blüten das Bild. Ja, und der Sommer, wie ich bei Nicole Muggwyler heraushören kann, ist ihre liebste Jahreszeit. Im Sommer, da ist Exotisches wie Mango oder Ananas angesagt. Leichtigkeit und Feriengefühle sollen sich in den bunten Farben von Erdbeeren, überhaupt von Beeren sowie Früchten aller Couleur widerspiegeln.



Die Geschmacksrichtungen und Farbenvielfalt werden den Jahreszeiten angepasst.



Köstliche Verführungen im Zentrum Neu-Schönstatt.

13 Sorten Weihnachtsguetzli

Nach dieser spannenden Exkursion in sommerliche Gefühle, will ich von Nicole Muggwyler wissen, wie es um das Weihnachtsgebäck, im Speziellen um die Weihnachtsecke bestellt ist. Schon eilt sie davon und bringt Dosen, gefüllt mit den ersten «Weihnachtsguetzli», herbei. 13 Sorten werden mithilfe

der Marienschwester M. Berty Gehrig dieses Jahr hergestellt. Wie viele Kilos sie bearbeiten, habe ich vergessen zu fragen – aber jedenfalls müssen es einige sein: denn gebacken wird für den Eigenverbrauch der Schwesterngemeinschaft für die ganze Weihnachtszeit. Ebenfalls werden Geschenkkonfektschalen schön verpackt zum Verkauf im Restaurant oder als Geschenke für Mitarbeitende und natürlich auch für unsere Gäste, die in der Weihnachtszeit im Hause weilen.

Verdächtig mehr Besuche

Leider ist es Ihnen nicht vergönnt, den wahrhaft köstlichen Duft, den ich gerade geniessen darf, lesend aufzunehmen. Aber vermutlich sind Sie nicht erstaunt darüber, was Nicole Muggwyler uns alle schmunzelnd wissen lässt: «In dieser Zeit erhalte ich verdächtig mehr Besuch in der Bäckerei von den Mitarbeitenden als üblich. Selbstverständlich gibt es ja auch immer mal defektes Gebäck oder abgebrochene Stücke, welche bei dieser Gelegenheit grossen Anklang zum Vernaschen finden.» Diese Köstlichkeiten können auch Sie als Gäste vor Ort verkosten. Nicht nur das, Sie können auf Vorbestellung Ihr Fest im Zentrum ebenfalls mit einer bei uns individuell für Sie herge-

stellten Torte für Geburtstag, Erstkommunion oder Hochzeit bereichern. Denn, das habe ich von Nicole Muggwyler erfahren, sie arbeitet nicht nur mit Herz, sie liebt es geradezu, ihre Kreationen filigran auszudekorieren. Am liebsten würde sie «nur Hochzeitstorten» machen.

Grand-Marnier-Torte

Rezept von Nicole Muggwyler

Creme

135g Eigelb	<i>schaumig schlagen</i>
135g Zucker	<i>wenn Eigelb langsam schaumig wird, auf 120°C kochen, dann</i>
47g Wasser	<i>langsam zum Eigelb dazugeben, Masse kalt schlagen.</i>
11g Gelatine 60g Gr. Marn.	<i>auflösen, mit Gran Marnier abkühlen und angleichen</i>
400g Rahm	<i>schlagen und unterziehen</i>
Pfirsichspalten	<i>zum Belegen der Torte</i>

Biskuit

250g Eier 150g Zucker	<i>Eier und Zucker schaumig schlagen</i>
150g Mehl	<i>absieben und darunter mischen</i>
	<i>ca. 15–20 Minuten backen bei 200°C</i>
	<i>Umluft ca. 15–20 Minuten bei 180°C</i>

Die Menge ergibt 1 Biskuit mit 26 cm Durchmesser und 3 cm Höhe

Biskuit pro Torte 1 helles Biskuit in 3 Lagen (Biskuit / Creme / Biskuit / Creme / Biskuit / Creme)

Glatt streichen und mit dünnen Pfirsichspalten im Kreis komplett belegen. Am besten auch gleich gelieren!



Die Adventsbäckerei

Schwester M. Monja Schnider

Ob fürs Oster- oder Adventsbrauchtum, zu beiden Jahreszeiten darf ich mit Kindern und Müttern die fachkundige Anleitung und Begleitung von Nicole Muggwyler beanspruchen.

Highlight für Kinder

Bei den Kindern ist das «Schaffen» in der Bäckerei jedes Mal ein wirkliches Highlight. Ob wir Osternester oder Hefehasen oder Lebkuchen-Adventskalender backen und verzieren, immer gibt es bei dieser Gelegenheit viel zu naschen. So wird die Adventsbäckerei gut und gerne auch mal zur «Adventsschleckerei» umfunktioniert. Ob des fleissigen Probierens und Schleckens rennt uns dann auch schon mal die Zeit davon. Trotzdem, noch jedes Mal durften die

Kinder und ihre Eltern mit Freude und Stolz respektable Backresultate mit nach Hause nehmen.

Lebhafte Stunden

Im Advent 2016 entstand ein Lebkuchen-Adventskalender aus 24 individuell ausgestochenen und mit Zuckerguss dekorierten Lebkuchen-Teilchen. Dieses Jahr können alle am 2. und am 6. Dezember, nebst einer Vertiefung in den christlichen Hintergrund unserer Adventsbräuche, für sich ein persönliches Adventslebkuchenherz mit Zuckerguss, Deko und Schleife gestalten.

Nicole Muggwyler freut sich mit mir zusammen bereits wieder auf die Abwechslung und diese lebhaften Stunden.



Angeleitet von Nicole Muggwyler backen: 2. und 6. Dezember 2017 im Zentrum Neu-Schönstatt.

Dem Himmel und der Natur so nah!



Erlebnisferienwoche im Heidiland

vom 10. bis 16. Juni 2018

Gönnen Sie Ihrem Körper und Geist eine Pause und erleben Sie die Natur des Heidilands. In Begleitung einer Kennerin besuchen Sie z. B. folgende Attraktionen:

- Taminaschlucht
- heisse Wasserquelle «Light Ragaz»
- Tamina-Bogenbrücke
- Ausflug auf dem Walensee
- Altstadt von Chur mit Kathedrale
- Edelweissweg Pizol
- Wald- und Wiesenkräutertag



Das Programm dieser Woche ist für Sie vorbereitet. Kommen Sie einfach mit. Wir freuen uns über Ihre Anmeldung.

Leitung und Anmeldung:

Schwester M. Monja Schnider
T +41 81 511 61 50
programm@neuschoenstatt.ch



Juni-Aktionswochen im Zentrum Neu-Schönstatt

In den Kalenderwochen 23, 24 und 25 im Juni 2018 schenken wir Ihnen die Hälfte auf Buchungen mit Voll- oder Halbpension für 5 Wochentage am Stück.

50% auf Buchungen von Montag bis Freitag – geniessen Sie den Sommeranfang 2018 zum halben Preis!

Gilt für den Zeitraum von:

Montag bis Freitag, 4. bis 8. Juni

Montag bis Freitag, 11. bis 15. Juni

Montag bis Freitag, 18. bis 22. Juni

Anfragen

Réceptionsteam

T +41 81 511 02 00

reception@neuschoenstatt.ch

Wussten Sie schon, dass...

→ ... Sie im Februar 2018 wiederum feine Röstispezialitäten im Restaurant Neu-Schönstatt geniessen können? Unser Service- und Küchenteam verwöhnt Sie gerne in der Zeit vom 17. Februar bis 4. März.

→ ... am 15. September 2018 die internationale Schönstattfamilie den 50. Jahrestag des Heimganges ihres Gründers, Pater Josef Kentenich, begeht? Ein Kentenich-Jahr möchte eine Möglichkeit bieten, das Wirken Josef Kentenichs weitesten Kreisen bekannt zu machen. In Quarten stehen dafür eigens zwei Räume im Provinzhaus der Marienschwes-

tern, täglich öffentlich zugänglich, zur Verfügung. Besuchen Sie bei Ihrem nächsten Aufenthalt den Pater-Kentenich-Raum.

→ ... am 21. November die Seelsorgeeinheit Walensee im Beisein von Bischof Markus Büchel das zehnjährige Bestehen mit einem Hochamt in der Pfarrkirche von Quarten feierte? Die Pfarrkirche war mit Gläubigen aus den 7 Pfarreien voll besetzt. Zum festlichen Abendessen waren 180 Personen, Seelsorger und Seelsorgerinnen, sowie viele in verschiedenen Gremien Tätige, ins Zentrum Neu-Schönstatt eingeladen.

Unser Angebot für Weitblick und Inspiration



Hotel

Für Auszeit und Ferien

60 Einzel-/Doppelzimmer
5 Familienappartemente
79 Betten mit Selbstversorgerküche

Restaurant

Zum Verweilen und Geniessen

Terrasse, Menüs, Catering

Seminare

Für Dialoge mit Perspektiven

Unternehmensseminare
Weiterbildungsseminare
Spezifische Themenkurse und -veranstaltungen

Veranstaltungen

Für Impulse und Anregungen

Konzerte, Ausstellungen, Meditationen
Degustationen, Themenveranstaltungen

Spiritualität

Für Erbauung und Erfüllung

Religiöse Gruppen
Schönstatt-Veranstaltungen
Pilgerveranstaltungen
Spirituelle Anlässe, Gottesdienste



ZENTRUM
NEU-SCHÖNSTATT

WEITBLICK UND INSPIRATION

HOTEL/RESTAURANT
SEMINARE
VERANSTALTUNGEN
SPIRITUALITÄT

Zentrum Neu-Schönstatt
Josef-Kentenich-Weg 1
8883 Quarten
T +41 81 511 02 00

reception@neuschoenstatt.ch
www.neuschoenstatt.ch