Gemeindebrief

Deutschsprachige Evangelisch-Lutherische Gemeinde in Kenia



Jahreslosung 2027

„Fürchte dich nicht, denn ich bin mit dir; hab keine Angst, denn ich bin dein Gott!“

Jesaja 41, 10



November - Februar 2027

German Speaking Evangelical-Lutheran Congregation in Kenya

Wichtige Rufnummern

Notruf
Feuerwehr / Ambulanz: **999**
Polizei: 222 222
CID- Hauptquartier (Kripo): 272 88 88
Diplomatic Police Unit : 0716 000 559
/0731 170 666

Deutsche Botschaft: 020 42 62 100
/0727667474
Fax: 020 4262129

Österreichische Botschaft:
020 228 281/2

Schweizer Botschaft:
020 228 735/6

Deutsche Schule: 0721 258 417
/0733 445 685

Ambulanzen:

Notfallarzt AAR: 020 271 5319

EARS Medivac: 020 387 2001
020 386 6609
AMREF 020 501 280

St. John's ✠ **(24 Stunden):**
0721225285

Krankenhäuser:

Nairobi Hospital: 020 271 4400
020 284 5000
020 284 6000
Aga Khan Hospital:
020 374 0000
020 366 2000
020 366 1000

Gertrude's Children Hospital:
020 720 6000
0722 89 89 48
0733 639 444

Nairobi Women's:
020 27 26 824
070 76 78 641

24 Std Apotheken in Krankenhäusern

Airport Flight Information:
020 822 111
und (KQ) 020 822 288

Nairobi City Council: 020 224 281

Elektrizität: 020 375 4000
0735 333 222/3
07 2220 7997/8

Wasser: 020 541850
Feuer: 520274

Telefonprobleme: 997
Operator (lokal): 900
Operator (international): 0195, 0196
Auskunft: 991

Kulturinstitute
Goethe-Institut: 020 222 4640
020 22 11 381
French Cultural Center: 020 340054
020 3400 79
072 7600 622
British Council: 020 2836000
Anonyme Alkoholiker Helpline:
020 38 666 09
AIDS-Beratung Red Cross:
020 503781/9

M-Pesa Paybill: 982800 - Account: 3000070492

Inhaltsverzeichnis

Notfallrufnummern	2
Impressum	3
Lebkuchenrezept	5
Leckeres Früchtebrot	7
Gemeindefreizeit	9
JMCK in VOI	11
Hungry Souls	13
Weihnachtsmarkt	14
Kalender	17
Vanillekipferl	18
Gemeindemitglied Antrag	21
Netzfunde	22

Herausgeber:
Riverside Church
Deutschsprachige Evangelisch - Lutherische Kirchengemeinde in Kenia, DELKK P.O. Box 14723 - 00800 Nairobi
Finanzierung:
Anzeigen, Eigenmittel und Spenden
Redaktionsschluss nächste Ausgabe:
Februar 2027
Mitglieder des Redaktionsteams:
Inga Groth, Claudia Kook, Wigbert von Ledebur
Mitglieder des Kirchenvorstands:
Jörg Amend, Stephan Mattner, Hanna Obara, Peter Ogutu, Nils Teufel Paula Trzebiatowski, George Wanjala
Gemeindebüro:
Mo - Fr 10:30 - 12:30
Telefon: 0748 201 552

Spenden? Gerne

GSELC
Riverside Church
Riverside Drive 113
P. O. Box 14723, Nairobi 00800
www.kirchenairobi.org

Büro: Di bis Do 10:30 - 12:30
Tel.: 0748 201 552
office@kirchenairobi.org

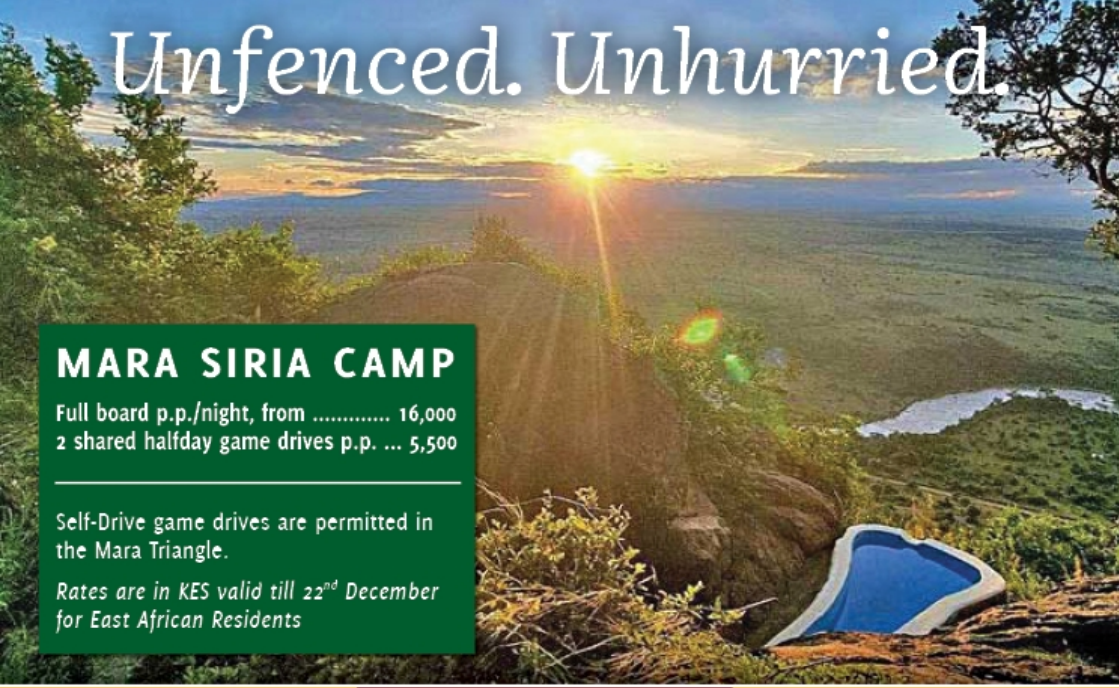
Pfarrer: Tel 0792 218 693
Claudia.kook@kirchenairobi.org

M-Pesa
Paybill: 982800
Account: 3000070492

DEUTSCHSPRACHIGE EVANGELISCH LUTHERISCHE KIRCHENGEMEINDE IN KENIA

Bankverbindung in Kenia
German Speaking Evangelical Lutheran Con-gregation, A/C 30 000 70 492,
BLZ PRIEKENX
Prime Bank, Hurlingham, Nairobi.

In Deutschland
Evangelische Gemeinde Deutscher Sprache in Kenia - Evangelisch Bank Deutschland
IBAN: DE47520604100000616176
BIC: GENODEF1EK1



MARA SIRIA CAMP

Full board p.p./night, from 16,000
2 shared halfday game drives p.p. ... 5,500

Self-Drive game drives are permitted in the Mara Triangle.

Rates are in KES valid till 22nd December for East African Residents

PHOENIX SAFARIS

BOOKING
Village Market, Nairobi
info@phoenix-safaris.de
https://phoenix-safaris.de
Whatsapp 0712 266 653

Find our latest offers

offers.phoenix-safaris.de

MWAZARO LODGE

45 min. from Diani, 22 rooms, secluded beachfront within a private mangrove nature reserve and a shallow-water lagoon near Funzi Bay

Half board p.p./night, from 10,250

Rates are in KES valid till 22nd December for East African Residents

Barefoot. Unplugged.

Mein Lebkuchenrezept

Zutaten
200 g gehackte Mandeln
350 g Zucker
350 g Honig
Je 70 g Zitronat und Orangeat
Je 1 Prise Muskat und Nelken
15 g Zimt
1 Messerspitze Pottasche
1 Gläschen Kirschwasser
440 g Mehl



Damit beginnt meine Adventszeit. Mit einem uralten Familienrezept. Ich habe es von meiner Großmutter mütterlicherseits, aber ich weiß, dass auch sie das schon geerbt hat.

Die gehackten Mandeln mit der halben Zuckermenge rösten. Die andere Hälfte mit dem Honig aufkochen, das gewiegte Orangeat und Zitronat und Gewürze hinzufügen, dann etwas abkühlen lassen (nicht zu stark).

Ich schnuppere den Duft, der sich langsam in der Küche ausbreitet. Die gerösteten Mandeln, der Honig. Was für ein Wunder der Natur. Wenn man bedenkt, dass Honig Jahrtausende lang das einzige Süßungsmittel für die Menschen war, wie unendlich kostbar! Man hat Honiglebkuchen, also mit Honig gesüßtes Brot, als Beigabe in den Pharaonengräbern gefunden. Im Mittelalter waren die Lebküchner in Mitteleuropa eine eigene Zukunft, die als einzige das Recht hatten, Honig zu verarbeiten. Deswegen boten sie in der Regel nicht nur Lebkuchen an, sondern verstanden sich auch auf die Kunst des Kerzenziehens, um das Bienenwachs zu verarbeiten.

Die gesiebte Pottasche mit dem Kirschwasser auflösen, das Mehl und die gerösteten Mandeln zugeben, alles gut mit der Honigmasse vermengen und den Teig einen halben Centimeter dick auswellen.

Im Mittelalter war es dann auch so: Wenn ein großes Fest anstand, eine Taufe, eine Hochzeit, oder eben wie bei uns nun das Weihnachtsfest, dann bestellte man beim Lebküchner für die gesamte Festgemeinschaft Honiglebkuchen. Oft wurden die Lebkuchen noch mit Bildchen verziert, zum Beispiel indem der dichte, schwere Teig in Models geformt wurde. So konnte die weihnachtliche Botschaft in vielfacher Weise sinnlich verinnerlicht werden:

Nach dem Kirchgang und dem Hören der Weihnachtsbotschaft erschnupperte man den Duft, der aus der Küche zur festlich geschmückten Festtafel drang, freute sich an dem Krippenbildchen auf dem Lebkuchen, die es dann zum Nachtisch gab, und schmeckte die Süße und Würze des Gebäcks. Ich kann mich nur schwer in eine Zeit hineinversetzen, in der es sonst überhaupt keinen Zucker gab, und auch Gewürze teuer waren. Aber ich vermute, dass man, während man noch versuchte, die Geschmacksexplosion zu erfassen, sich im Süßesten aller Himmel wähnte. Da wird das „süße" Jesuskind in der Krippe nochmal ganz anders erfahrbar und verankert sich tief in der Erinnerung.

> Ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech damit belegen und über Nacht kühl stellen.

Der Lebkuchenteig der Lebküchler wurde monatelang in Holzfässern gelagert, durfte ein wenig vor sich hin gären und gewann eine leicht säuerliche Geschmacksnote. Der brettharte Teig musste dann mit Messern aus dem Fass herausgeschnitten und mit der Teigbreche zerkrümelt werden, bevor er daraufhin mit frischen Zutaten vermengt wurde. Für mich ist auch das ein sehr weihnachtliches Bild: Alles braucht seine Zeit. Der Heiland, der da am Heiligen Abend zur Welt kommt, steckt in den Kinderschuhen. Er muss erst mal gestillt und gewickelt werden, ist angewiesen auf Hilfsbereitschaft und Liebe. Er nimmt die Menschen um sich herum in die Verantwortung, nimmt uns in die Verantwortung. Er traut uns etwas zu, lässt uns wachsen. Er weckt in uns die Liebe. So entfaltet der Heiland seine heilende Kraft ganz sanft und allmählich, wie der Lebkuchenteig.

> *Anderntags bei 175 Grad Ceslius hellbraun backen (ca. 20 min).*

Während der Duft aus dem Backofen durch die gesamte Wohnung zieht, kommt mir eine Paulusstelle in den Sinn: Der Geruch der Erkenntnis Gottes duftet durch uns in die Welt hinein (2. Kor 2, 15). Was für ein schönes und weihnachtliches Bild! Nicht Macht, Kraft und Gewalt, sondern ein leiser aber betörender Duft Gottes, der uns anlockt, der uns Lust auf „mehr" macht. Ein Duft, der Erinnerungen weckt, der Herz und Bauch berührt. So offenbart sich Gott durch uns in der Welt. Duftend. Wie Honiglebkuchen.

> *Noch warm mit Zuckerguß überziehen und in Rechtecke schneiden.*

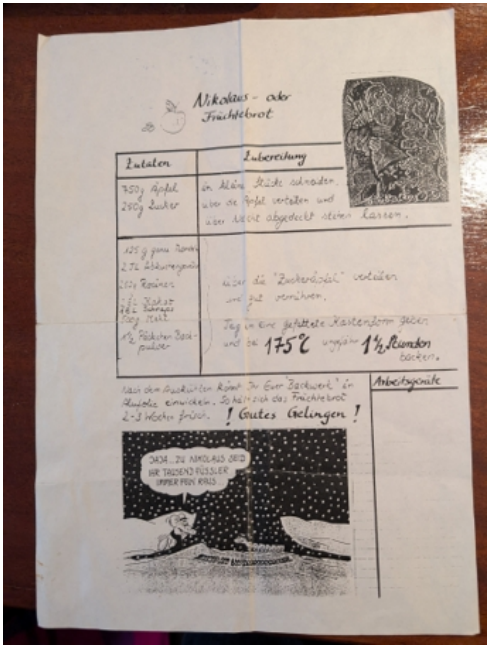
Vielleicht haben Sie ja Freude am Nachbacken. Oder Sie verwenden schon seit Langem Ihr eigenes Familienrezept. In jedem Falle gilt: Genießen Sie die Lebkuchen und lassen Sie sich vom honigsüßen Geschmack Gottes durch die Weihnachtszeit und ins Neue Jahr hinein locken.

> Ihre Pfarrerin Claudia Kook

Leckeres Früchtebrot

– zu Nikolaus, Weihnachten und anderen Gelegenheiten

Von Inga Groth



Dieses Rezept habe ich in meiner Oberstufenzeit, die ich in Hemsbach an der Bergstraße (in der Nähe von Heidelberg) verbracht habe, von der Mutter meiner Freundin Maike geschenkt bekommen. Sie muss es mir irgendwann in den Jahren 1992 bis 1994 überreicht haben. In der Oberstufe hatten Maike und ich immer donnerstags in der ersten Stunde Französisch und dann 2 Freistunden – wir sind dann regelmäßig für ein zweites Frühstück zu Maike nach Hause gegangen, weil sie nicht weit von der Schule entfernt wohnte. An einem dieser Donnerstage hat mir ihre Mutter das Rezept überreicht. Das ist jetzt über 30 Jahre her – das Rezept ist während meiner Studienzeit mit umgezogen und zu den verschiedenen Stationen vor und nach unserer Zeit in Berlin, bis es jetzt in Nairobi gelandet ist.

Wenn wir uns dem 1. Advent nähern, denke ich an das Früchtebrotrezept und an Maike. Maike ist eine der wenigen Freundinnen aus der Schulzeit, mit der ich immer noch in Kontakt bin. Natürlich ist es toll, an neuen Orten wie Nairobi neue Leute aus der ganzen Welt zu treffen, aber ich finde nach einiger Zeit wird einem der Wert der alten Freundschaften besonders bewusst. Advents- und Weihnachtszeit ist eine Zeit der Besinnung und der Erinnerungen. Beim Backen des Früchtebrots denke ich an all die Erlebnisse, die Maike und ich miteinander geteilt haben und ich bin dankbar für unsere lange Freundschaft.

Auch wenn wir hier in Nairobi nicht die gleiche Weihnachtsstimmung haben wie in Deutschland können die Weihnachtstraditionen dazu beitragen, Weihnachtszauber und Vorfreude in den Advent zu bringen. Der Duft der selbst gebackenen Plätzchen, das Singen der bekannten Weihnachtslieder und natürlich der Adventsmarkt im Garten der Kirche – alle Jahre wieder!

Das Früchtebrotrezept kann leicht abgewandelt werden, indem man getrocknete Feigen, Datteln, Aprikosen etc. statt der Rosinen hinzufügt und statt Mandeln andere Nüsse verwendet. Eine Herausforderung hier in Nairobi ist natürlich das Lebkuchengewürz... Ich habe noch einige Packungen übrig und gebe Euch gerne eine ab, falls ihr nicht auf den nächsten Besuch aus Deutschland warten möchtet. Da das Rezept auf der über 30 Jahre alten Kopie nicht mehr so gut zu lesen ist, schreibe ich es Euch hier noch einmal auf. Guten Appetit und schöne Advents- und Weihnachtszeit!

Zutaten:

750 g Äpfel in kleine Stücke schneiden
250 g Zucker über die Äpfel verteilen und über Nacht abgedeckt stehen lassen.

Zubereitung:

125 g ganze Mandeln
2 TL Lebkuchengewürz
250 g Rosinen
2 EL Kakao
500 g Mehl
1,5 Päckchen Backpulver

Zuerst den Zucker über die „Zuckeräpfel“ verteilen und gut verrühren. Wenn dies geschehen ist, kommen die restlichen Zutaten hinzu.
Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 175 °C ungefähr 1,5 Stunden backen.

In Alufolie eingewickelt hält sich das Früchtebrot 2 – 3 Wochen frisch. Gutes Gelingen und guten Appetit!

Inga Groth

Gemeindefreizeit

von Katrin Wanjala



Verzeihung ist eine Zumutung – Gemeindefreizeit in Brackenhurst, Limuru 19.-20.09.2026

Wir alle tragen etwas mit uns herum: Familiengeschichten, Verletzungen, Enttäuschungen, Schuld und Beziehungen, die nicht einfach sind. Manches liegt schwer auf den Schultern, auch wenn man es nicht immer nach außen zeigt.

Unter dem Thema „Verzeihen und Versöhnung" stand die diesjährige Gemeindefreizeit in Brackenhurst in Limuru. Wer über Nacht geblieben war, traf sich schon am Samstag zum Mittagessen. Viele Familien mit Kindern waren dabei, und so wurde das Wochenende zu einer Zeit voller anregender Gespräche, Reflexionen – was bedeutet Verzeihen für mich, wo kann ich mitgehen, wo ist meine rote Linie? - Begegnungen, Spielen, tobenden Kindern und einem Lagerfeuer am Abend mit Knabbereien.



Nach dem Mittagessen näherten wir uns dem Komplex des Verzeihens. Dabei wurde deutlich: Verzeihung ist eine Zumutung. Sie mutet dem, der verletzt wurde, viel zu: den Schmerz noch einmal anzuschauen und die Hand zu reichen, obwohl es nicht „gerecht" erscheint. Und sie mutet auch dem, der Schuld trägt, etwas zu: sich dem eigenen Verhalten zu stellen und Vergebung nicht zu verdienen, sondern anzunehmen.

Der Wandergottesdienst am Sonntag Morgen durch die Teefelder Tigonis setzte das Thema mit der Geschichte um Josef, seine Brüder und den Vater aus dem Alten Testament fort.

Josef Brüder verkaufen ihn, weil sie eifersüchtig sind, da der Vater ihn zu bevorzugen scheint.



Jahre später begegnen sie sich wieder. Josef setzt sich mit seiner Vergangenheit auseinander und findet einen Weg, versöhnt in die Zukunft zu gehen. Die Frage, die uns durch das Wochenende begleitete, lautete: Wie macht er das eigentlich? Josef mutet seinen Brüdern Versöhnung zu. Er sagt ihnen: „Ihr hattet es als etwas Böses geplant, Gott hat es zum Guten gewendet. Er redet nichts schön, er nennt das Unrecht beim Namen. Aber er lässt zu, dass die Vergangenheit nicht das letzte Wort behält.



Manche Antworten fanden sich unterwegs, die schönen Ausblicke genießend, andere nahmen wir als Fragen mit nach Hause. Vielleicht trägt jede und jeder von uns jetzt ein kleines Stück weniger Last.



JMCK in Voi

Rückblick: Gemeinsam unterwegs beim JMCK in Voi

Von Paula Trzebiatowski

Am 8. und 9. Oktober fand in Voi die Joint Mission Conference Kenya (JMCK) statt. Mit dabei war auch Pfarrerin Claudia Kook von der Deutschen Gemeinde Kenia. Vertreterinnen und Vertreter der internationalen Partnerkirchen kamen zusammen, um miteinander ins Gespräch zu kommen, mehr über die Arbeit der KELC zu erfahren und Einblicke in die unterschiedlichen Gemeinden und ihre Herausforderungen zu gewinnen.

Die Begegnungen boten Raum für Austausch, neue Perspektiven und gegenseitige Inspiration. Dabei wurde deutlich, wie bereichernd es ist, Erfahrungen zu teilen, voneinander zu lernen und gemeinsam über den Auftrag der Kirche nachzudenken.



Solche Treffen stärken die Partnerschaft zwischen der Deutschen Gemeinde Kenia und der KELC. Sie helfen uns, einander besser kennenzulernen und unseren gemeinsamen Glauben über Gemeindegrenzen hinweg zu leben.

Kanzeltausch: Wir besuchen einander!

Wie lebt und feiert unsere Partnergemeinde Gottesdienst? Wie klingt der Glaube in einer anderen Sprache und mit anderen musikalischen Traditionen? Im Januar und Februar haben wir Gelegenheit, genau das zu erleben: Die Deutsche Gemeinde Kenia und die Nairobi International Lutheran Church (NILC) laden einander zum Kanzeltausch ein.

Am 24. Januar: Gottesdienst in der NILC

Unsere Pfarrerin Claudia Kook predigt um 9:00 Uhr im englischsprachigen Gottesdienst der NILC. An diesem Sonntag feiern wir als Deutsche Gemeinde unseren Gottesdienst gemeinsam mit unserer Partnergemeinde. Kenianische Chöre gestalten den Gottesdienst musikalisch mit. Alle Mitglieder der Deutschen Gemeinde sind herzlich eingeladen, die Gastfreundschaft und die lebendige Gottesdienstkultur unserer Partnerkirche kennenzulernen und mitzufeiern.

Am 7. Februar: Die NILC zu Gast bei uns

Dann kommt der Gegenbesuch: Die Pastorin der NILC wird im Gottesdienst der Deutschen Gemeinde predigen und Gemeindemitglieder ihrer Kirche mitbringen.

So lernen wir einander auch bei uns besser kennen und können Gemeinschaft über Sprach- und Gemeindegrenzen hinweg erleben.

Der Kanzeltausch ist mehr als ein Wechsel auf der Kanzel: Er ist eine Einladung, unseren gemeinsamen Glauben zu feiern, voneinander zu lernen und unsere Partnerschaft lebendig werden zu lassen. Seid dabei – wir freuen uns auf diese Begegnungen!

Adresse der NILC: Nairobi International Lutheran Church, Ngong Road, Nairobi, Kenya.



Hungry Souls – immer ein Besuch Wert

Hungry Souls – Mittagstisch in Nairobi

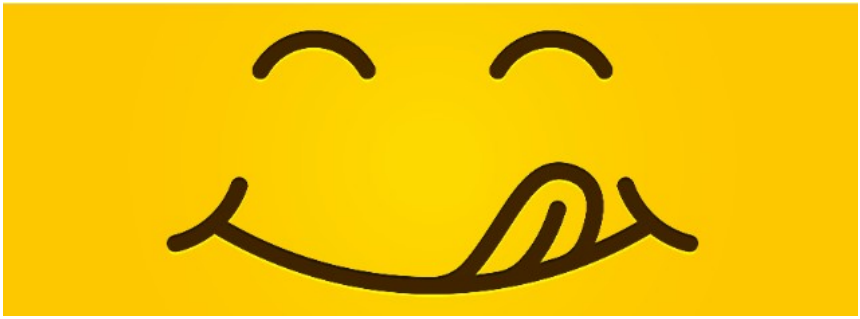
Eine gute Mittagspause braucht nicht viel: frisch zubereitetes Essen, nette Menschen und einen besonderen Ort zum Entspannen. Bei Hungry Souls kommt all das zusammen – zu fairen und günstigen Preisen, die für alle erschwinglich sind.

Jeden Dienstag und Donnerstag serviert Küchenchef Dennis zwei abwechslungsreiche Hauptgerichte, davon immer eines vegetarisch. Ergänzt wird das Angebot durch einfache, köstliche kenianische Spezialitäten, die frisch zubereitet und mit viel Liebe serviert werden.

Das aktuelle Menü wird regelmäßig in unserem Newsletter veröffentlicht und außerdem am Schwarzen Brett ausgehängt.

Genießen Sie Ihre Mittagspause in unserem wunderschönen Kirchgarten – in entspannter Atmosphäre und zu Preisen, die sich jeder leisten kann. Ein vergleichbares Angebot gibt es in Nairobi kein zweites Mal.

Hungry Souls – Genuss für Körper und Seele. Jeden Dienstag und Donnerstag.



Vorfreude auf den Weihnachtsmarkt!

Unser Weihnachtsmarkt steht vor der Tür!
Duftendes Weihnachtsgebäck, dampfender Glühwein und fröhliches Wiedersehen mit alten und neuen Bekannten, Begegnungen, Genuss und vorweihnachtliche Stimmung.

Wie gewohnt …
… erwarten Sie selbstgebackene Kuchen, Kaffee und Waffeln, dazu selbst hergestellter Glühwein. An ausgewählten Verkaufsständen gibt es Schönes und Besonderes – nicht nur für Weihnachten. Freuen Sie sich außerdem auf Weihnachtsgebäck, Gewürzkuchen und eigens für uns gebackenen Stollen, geschmückte Adventskränze sowie Currywurst, Kartoffelsalat und vieles mehr.

Auch unsere sozialen Projektpartner sind dabei: mit Informationen, persönlichen Begegnungen und einem abwechslungsreichen Programm. Es gibt Vorführungen, Gesang und Tanz, Auftritte des German Community Choir und gemeinsames Weihnachtsliedersingen.



Neu in diesem Jahr:
Wir haben den Weihnachtsbasar auf eine **spätere Uhrzeit** verlegt – damit wir noch mehr stimmungsvolle Adventsatmosphäre genießen können. Beleuchtete Zelte laden zum Stöbern ein, und im gemütlich geschmückten Kirchenraum warten Kaffee und Kuchen auf Sie. Wir geben alles, damit es wunderbar weihnachtlich wird!

Backen für den guten Zweck:

Zum Ausgleich: In diesem Jahr möchten wir besonders viele selbstgemachte Weihnachtsleckereien anbieten. Auch Stollen sind dabei.

Alle unsere Einnahmen kommen den sozialen Projekten zugute, die wir unterstützen!



Außerdem bieten wir gemeinsame Backaktionen an:

Lebkuchen Backen: 18. November ab 10 Uhr in der Küche Riverside Church.
Teig wird gestellt.

Plätzchen Backen: 25. November 14-18 Uhr bei Mareike, Nyari South,
Bishop's Gate, House 794,
Teig wenn möglich mitbringen, sonst trotzdem kommen.

Adventskränze Schmücken: 26. November ab 9:30 Uhr, Riverside Church.

Kirche Dekorieren: 27. November ab 14 Uhr, Riverside Church

Wer lieber zu Hause backt: Gerne das Weihnachtsgebäck bis Freitag 27. November vorbeibringen, dann packen wir es in Tütchen. Alles für den Guten Zweck!

Mitmachen erwünscht!

Wie immer brauchen wir Kuchenspenden fürs Café, Waffelteig und Menschen, die ehrenamtlich mithelfen möchten. Jede Unterstützung zählt – und gemeinsam macht die Vorfreude gleich noch mehr Spaß.

Wir sehen uns!
Ihr Sozialkreis mit Pfarrerin Claudia Kook



*Einige vertraute Angebote wird es diesmal leider nicht geben: Aus steuerrechtlichen Gründen können wir **keine weihnachtlichen Süßigkeiten aus Deutschland**, keinen Matjes und damit auch keine Fischbrötchen mehr anbieten. Auch einen Onlineshop wird es nicht geben – alles, was wir haben, verkaufen wir am Weihnachtsmarkt direkt vor Ort.*

GSELC Kalender November 2026 – Februar 2027

Gottesdienste in der Advents und Weihnachtszeit

Adventszeit 2026

Erster Advent, 29. November, 10:30 Uhr:
Ökumenischer Gottesdienst,
Pfarrerin Claudia Kook und Pater Paul

Zweiter Advent, 6. Dezember, 10:30 Uhr:
Familiengottesdienst zum Nikolaustag,
Pfarrerin Claudia Kook

Dritter Advent, 13, Dezember, 10:30 Uhr:
Adventlicher Gottesdienst,
Prädikantin Elke Andrea Pohl

Vierter Advent, 20. Dezember, 10:30 Uhr:
Gottesdienst mit Offenem Singen,
Advents- und Weihnachtslieder,
Pfarrerin Claudia Kook

Achtung: Änderungen sind möglich. Bleiben Sie auf dem Laufenden und folgen Sie unserer WhatsAppGruppe!!!

Weihnachten 2026

Heiligabend, 24. Dezember, 15 Uhr:
Krippenspiel-Gottesdienst,
Pfarrerin Claudia Kook

Heiligabend, 24. Dezember, 18 Uhr:
Christvesper, Pfarrerin Claudia Kook

Christfest, 25. Dezember, 17 Uhr:
Geschenke-Mitbring-Familien-Gottesdienst – Alle Kinder und natürlich auch Erwachsene bringen ihr Lieblingsgeschenk, etwas, das am Heiligen Abend auf dem Gabentisch oder unter dem Weihnachtsbaum lag, mit in den Gottesdienst ☺ Anschließend gemütliches Beisammensein.
Pfarrerin Claudia Kook

Zwischen den Jahren

Am Sonntag „zwischen den Jahren“ (27. Dezember) **KEIN** Gottesdienst.

Altjahrsabend, 31. Dezember, 19 Uhr:
TANZ-Gottesdienst mit Feier ins Neue Jahr!



Vanillekipferl, ein Rezept für Kenia?

Von Wigbert von Ledebur

Ich habe Vanillekipferl kennengelernt, als ich elf Jahre alt war. Wir hatten eine Nachbarin, so um die 80 muss diese gewesen sein, die hat uns zu Weihnachten welche herüber gebracht. Naja, vielleicht gab es sie schon früher in meinem Leben, aber diese sind mir absolut in Erinnerung geblieben. Sie waren so fein und Zart wie kein Kipferl welches ich seitdem je essen durfte. Da es allerdings in Nairobi nicht alles so einfach zu bekommen ist, hier eine kleine Anpassung des Rezepts:

Zutaten für Nairobi

• Weizenmehl (All-Purpose Flour):
• Butter: Unbedingt echte, ungesalzene Blockbutter verwenden. Keine Margarine oder streichzarte Butter nutzen, sonst zerlaufen die Kekse.
• Mandelmehl (Gibt es in der Backabteilung oder bei den Nüssen als "Almond Flour"). Alternativ kann man Cashewnüsse kaufen und diese im Mixer fein mahlen – das schmeckt fantastisch und macht die Kipferl extrem cremig-fein.
• Icing Sugar
• Vanille: Künstliches Vanilla-Aroma (Vanilla Essence) schmeckt hier oft zu chemisch. Nutzen Sie für den echten Geschmack echte Vanilleschoten (Vanilla Pods), die an den Gewürzständen oder in den Backabteilungen größerer Filialen zu finden sind. Alternativ hochwertiges Vanilla Extract wählen.

Das Rezept (für ca. 50 Stück)

Für den Teig:
• 250 g Weizenmehl
• 100 g gemahlene Mandeln (oder fein gemahlene Cashewnüsse)
• 80 g feiner Zucker (oder Icing Sugar)
• 200 g kalte ungesalzene Butter (in kleinen Würfeln)
• 1 Prise Salz
• Mark von 1 Vanilleschote

Zum Wenden:
• 100 g Icing Sugar (Puderzucker)
• 2 Päckchen Vanillezucker (oder der Zucker wird vorab mit einer ausgekratzten Vanilleschote aromatisiert)



Zubereitung

1. Teig kneten: Mehl, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Salz und das Vanillemark in einer großen Schüssel mischen. Die eiskalten Butterwürfel hinzugeben. Mit den Händen (oder den Knethaken des Mixers) zügig zu einem glatten Teig verkneten. Wichtig: Nicht zu lange kneten, da der Teig durch die Handwärme sonst seine Mürbigkeit verliert.

2. Kühlen: Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

3. Formen: Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig in 4 Teile teilen. Jeweils eine Portion zu einer daumendicken Rolle formen und ca. 1–2 cm breite Stücke abschneiden. Diese Stücke zügig zu kleinen Würstchen rollen, die Enden dabei leicht dünner rollen und zu einem Halbmond (Kipferl) biegen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

4. Backen: Auf mittlerer Schiene für 10 bis 12 Minuten backen. Die Kipferl dürfen nicht braun werden, sondern müssen hell bleiben – nur die Spitzen dürfen sich ganz leicht golden färben.

5. Das Zucker-Mantel-Geheimnis: Puderzucker und Vanillezucker in einem tiefen Teller mischen. Die Kipferl aus dem Ofen holen und ca. 2 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Komplett heiß zerbrechen sie sofort; sind sie zu kalt, haftet der Zucker nicht mehr. Die noch lauwarmen Kipferl vorsichtig im Puderzucker-Gemisch wälzen.

Kurze Geschichte der Vanillekipferl
Die Vanillekipferl haben eine lange Tradition und sind tief in der europäischen Backkunst verwurzelt. Ursprünglich aus der österreichischen Küche stammend, haben sie ihren Weg in die Herzen und Weihnachtsbäckereien rund um den Globus gefunden. Es gibt Berichte, die die Entstehung der Kipferl bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen.

Ihre charakteristische Halbmondform soll an die Siege der europäischen Streitkräfte über das Osmanische Reich erinnern. Diese Form und der feine Vanillegeschmack sind unverkennbar und machen sie zu einem echten Klassiker.

AFRICAN FOOTPRINTS

SANDAI FARM
MWEIGA, NYERI





Die Sandai Farm liegt eingebettet zwischen dem wunderschönen Aberdares Bergzug und dem majestätischen Mt Kenia. Ideal für Safaris und Wanderabenteuer in nahegelegenen Wildparks oder einfach zum Entspannen und Genießen eines ruhigen Wochenendes auf der Farm. Entdecken Sie unsere wunderbaren Angebote ganz nach Ihrem Geschmack.

- Vollpension-Unterkunft
- Selbstversorgerhäuser
- Zelten
- Bogenschießen
- Safaris
- Wandern
- Nature walks
- Trommeln
- Yoga
- Malen
- Reiten
- Weben
- Reflexzonenmassage
- Familienfreundlich



Vollpension ab 12,000 Kes
Selbstversorgerhäuser ab 11,000 Kes

KONTAKT:

Petra +254(0)721656699 petra@africanfootprints.de
Tessa +254(0)792717846 tessa@africanfootprints.de

DEUTSCHSPRACHIGE EVANGELISCH LUTHERISCHE KIRCHENGEMEINDE IN KENIA

Beitrittserklärung

Hiermit erkläre ich meinen Beitritt / erklären wir unseren Beitritt zur
Evangelischen Gemeinde Deutscher Sprache in Kenia.
Diese Erklärung gilt auch für die unten genannten Kinder unter 14 Jahren.

Daten bitte eintragen, soweit bekannt

	Familienname	Vorname/n	Geburtstag	Taufe	Konfirmation	Konfession Gastmitglied
1.				☐	☐	-
2.				☐	☐	-
3.				☐	☐	-
4.				☐	☐	-
5.				☐	☐	-
6.				☐	☐	-

Anschrift:
Straße:_____

P.O.Box: _____ Code: _____ Ort: _____

Telefon: _____

Email: _____

(falls Sie außerhalb Kenias einen Wohnsitz haben und rechtlich einer Kirche angehören)

Kirchliche Zughörigkeit in : _____

Beitrag:
Beitragszahlung ist möglich per Mpesa, als Überweisung auf ein Konto in Kenia oder Deutschland oder als Einlage in einen namentlich gekennzeichneten Briefumschlag während der Gottesdienste.

Ich werde/wir werden unseren Gemeindebeitrag wie folgt leisten (gemeinsam bzw. getrennt)

ggf. Name	Betrag	Währung	pro Jahr/Quartal/Monat

Information: Die Beitragszahlung ist verpflichtend für alle ordentlichen Mitglieder und beträgt mindestens KES 1,000 pro Person und Jahr. Eine Familienmitgliedschaft ist möglich. Man kann sich an der Kirchensteuer in Deutschland orientieren. Die Kirchensteuer dort beträgt etwa 9-10% der Lohn- bzw. Einkommenssteuer. In Deutschland gezahlte Kirchensteuer gilt nicht als Gemeindebeitrag. Jedoch ist bei einer Mitgliedschaft und Beitragszahlung in Kenia eine Befreiung von der Kirchensteuerzahlung in Deutschland möglich.
Zahlungen werden erbeten per
MPESA: Till no. (buy goods) 4024276 (bitte Verwendungszweck separat mitteilen)
Prime Bank: branch Hurlingham, account no. 3000070492
Evangelische Bank: IBAN DE47 5206 0410 0000 6161 76, BIC GENODEF1EK1

_____ _____
Ort/Datum **Unterschrift**

Alle Angaben werden vertraulich behandelt. Wir sind zum Datenschutz verpflichtet

Netzfunde...

Ehefrau:
Wenn ich dich mit Brad Pitt betrügen würde, würdest du mich verstehen?

Ehemann:
Dich ja – ihn nicht.



Ehepaar im gesegneten Alter. Er 104, sie 98. Beide kommen in den Himmel. Sie sind begeistert.

Überall Luxus um sie herum. Fantastisches Essen, Faulenzen den ganzen Tag usw. usw. Doch der Mann wird ganz ärgerlich und raunt seiner Frau zu:

"Du mit Deinen dämlichen Knoblauch--pillen. Das hätten wir schon vor dreißig Jahren haben können!"

Ehepaar im gesegneten Alter. Er 104, sie 98. Beide kommen in den Himmel. Sie sind begeistert.

Überall Luxus um sie herum. Fantastisches Essen, Faulenzen den ganzen Tag usw. usw. Doch der Mann wird ganz ärgerlich und raunt seiner Frau zu:

"Du mit Deinen dämlichen Knoblauch--pillen. Das hätten wir schon vor dreißig Jahren haben können!"

Letzten Samstag war ich im Rathaus auf einer Hochzeit.

Als der Bürgermeister sagte: „Wenn es jemanden gibt, der gegen diese Ehe ist, soll er sich jetzt äußern oder für immer schweigen."

Da stand hinten eine schwangere Frau auf und ging mit einem 3-jährigen Kind den Mittelgang entlang.

Der Bräutigam schwitzte, die Braut fiel in Ohnmacht. Alle Herzen klopften wie wild. Vor dem Bürgermeister angekommen, sagte sie: „Wenn man hinten steht, kann man nicht gut hören."

Die Tochter ruft ihre Mutter an:

– Mama, mein Mann will die Nudeln nicht essen!

– Kind, sag ihm doch, wie viel Mühe du dir beim Kochen gegeben hast!

– Was?! Man muss die kochen?!

Ein Mann macht Skiurlaub auf einem Bauernhof.
Sein Freund fragt ihn, wie es ihm gefallen hat.
Er sagt:
„Gut, nur das Essen nicht.
Am ersten Tag sind Hühner gestorben.
Danach gab es mehrere Tage Hühnerfleisch.
Dann ist eine Kuh gestorben.
Anschließend gab es mehrere Tage Rindfleisch.
Danach ist die Großmutter krank geworden.
Da bin ich abgereist."

„Ich habe mir ein paar neue Schuhe gekauft!"

„Paar schreibt man groß."

„In diesem Fall nicht!"

„Wie ist Ihr Mann gestorben?"

„Er wollte Kartoffeln aus dem Keller holen und ist gestürzt."

„Was haben Sie dann gemacht?"

„Nudeln."



Taxi Taxi...

Die Kirchengemeinde möchte einen neuen Service ausprobieren:
Interessierte Gemeindeglieder können sich einmal im Monat von Zuhause zum Sonntagsgottesdienst abholen lassen. Dieses Angebot richtet sich vor allen Dingen an die Älteren, die selbst kein Auto haben oder nicht mehr selbst fahren und auch an Mitglieder, die gehandicaped sind. Wir wollen es allen ermöglichen am Gottesdienst teilzunehmen, die es gerne tun würden, aber aus verschiedenen Gründen nicht können.



Zwei Termine haben wir dafür schon mal ausgesucht: den Ewigkeitssonntag am 22.11. (10:30 Uhr) und den Ersten Weihnachtsfeiertag am 25.12. (17 Uhr) Bitte meldet euch bis zum Donnerstag vor dem angegebenen Termin bei Mercy, damit sie die Routenplanung für den jeweiligen Sonntag machen und euch rückmelden kann, wann ihr abgeholt werdet.

Macht bitte regen Gebrauch von dem Service!

Der original deutsche

Weihnachtsmarkt



THE GERMAN CHURCH

CHRISTMAS CHARITY BAZAAR

COME ENJOY GERMAN TRADITIONS

CHRISTMAS COOKIES, MULLED WINE, TRADITIONAL ADVENT WREATH, STOLLEN, GERMAN FOOD AND BEVERAGES AND A LOT OF DIFFERENT VENDORS.

DEUTSCHSPRACHIGE EVANGELISCH LUTHERISCHE KIRCHENGEMEINDE IN KENIA

Saturday, 28th November 2026 |4pm - 8pm

Riverside Church | Riverside Drive 113

ENTRANCE FEE: ADULTS: KES 500 | CHILDREN (6-16 YEARS): KES 250

LIMITED PARKING | CASHLESS PAYMENT ONLY

Design: Wigbert von Ledebur