

# Newsletter



## Kolping

### FROHE OSTERN

Liebe Kolpingschwester, lieber Kolpingbruder,

in schweren Zeiten gehen wir auf das Osterfest zu. Mit diesem Ostergruß wünschen wir Euch, dass Ihr, trotz aller bisherigen Einschränkungen und Belastungen, die wir alle erleben, die Freude und die Kraft des Auferstandenen erfahren dürft.

Wir alle erleben, welche Auswirkungen das Corona-Virus auf unser gesellschaftliches, soziales und kirchliches Leben und auch auf unser Vereinsleben hat. Auch weiterhin müssen wir die Maßnahmen unterstützen, um die Menschen zu schützen, sowie ihre und unsere Gesundheit zu erhalten.

Als Kolpingsfamilie verstehen wir uns als „eine Solidargemeinschaft, die auch in schwierigen Zeiten zusammenhält“. Eine Aussage aus dem Leitbild des Kolpingwerkes Deutschland, die gerade jetzt konkret bei uns vor Ort – aber auch im weltweiten Kolpingwerk – eine aktuelle Bedeutung erhält!

Wir hoffen, das wir uns als Kolpingsfamilie bald wieder treffen und begegnen können, so wie es uns vertraut ist. Wir mussten schmerzhaft lernen, dass unser Miteinander, das uns allen so wichtig ist, nur durch Distanz möglich war. Dieses Miteinander in Distanz war aber überlebensnotwendig und nicht trennend.

„Die Zukunft gehört Gott und den Mutigen“, so Adolph Kolping. In diesem Sinne wünschen wir Euch allen viel Kraft und Zuversicht für die kommende Zeit und im Namen aller Vorstandsmitglieder ein gesegnetes und frohes Osterfest!

Treu Kolping

Mach mit: [www.petition-kolping.com](http://www.petition-kolping.com) — “Kolping ist mir heilig“

### THEMEN

- Ostergrüße
- Gärtner im Ehrenamt
- Sinnspruch
- Gebet
- Corona-Impftaxi
- Hol di fast
- Chronik
- Unsere Homepage
- Familienurlaub
- WERNE PLUS
- Gebrauchtkleidung
- Zitat Adolph Kolping
- Westfälische Gerichte
- Kontaktdaten
- 1. Vorsitzende
- Leitspruch



KOLPINGSFAMILIE  
WERNE AN DER LIPPE



## GÄRTNER IM EHRENAMT

### KAPUZINERKLOSTER

Wer hilft mit?

Das Ehrenamt steht im Fokus unserer Kolpingsfamilie. Eine Möglichkeit ist es, die aktuell am Kapuzinerkloster tätige „Gärtnergruppe“ zu unterstützen.

Von März bis November wird der Klostergarten und die gesamte Anlage in Ordnung gehalten.

Es wird gepflanzt, Unkraut gejätet—es werden Flächen neu gestaltet—Laub und Unrat wird entfernt.

Wer also Spaß hat, diese Gruppe zu unterstützen, der komme jeweils am Mittwoch von 9.00—12.00 Uhr in den Klostergarten.

**„Der Mut wächst, je größer die Hindernisse werden.“ - Adolph Kolping**

### GEBET

Guter Gott, in Zeiten der Sorge um unsere Gesundheit bist Du unsere Hoffnung. In Zeiten bedrohlich klingender Medienberichte bist Du unsere Zuversicht.

In Zeiten der Corona-Pandemie bist du unsere Stärke. Wir bitten Dich heute: Um Gesundheit für uns und unsere Familien, um die Erfahrung, dass die Solidarität uns stark macht, um Hoffnung und Zuversicht in Zeiten der Corona-Krise, um den Glauben, dass Du auch in schwierigen Tagen bei uns bist, um die Liebe, die uns mit den Menschen weltweit verbindet und um das unendliche Vertrauen, dass Du ein Gott des Lebens bist. Amen.

### CORONA

#### „Impf-Taxi“ mit positiver Resonanz

Gut angekommen ist unser Angebot, alle über 80-jährigen Mitglieder zum Impfzentrum in Unna zu fahren. Dank gilt unser Organisatorin Elisabeth Schwert und den Fahrern. Mehrere Personen haben von unserem Angebot Gebrauch gemacht.

**Schriftlich von unserem Präses: „...das habt Ihr gut gemacht, diesen Fahrdienst nach Unna anzubieten, das ist der Geist von Adolf Kolping“.**

#### HOL DI FAST mit Bernd vom Bauhof auf Youtube

Die Holdifast-Sitzung musste in diesem Jahr wegen Corona abgesagt werden. Wie lässt sich aber doch ein wenig Karneval in unser Wohnzimmer bringen? - Bernd Heimann, uns besser bekannt als Bernd vom Bauhof, hatte in den vergangenen Jahren einiges an Lokalkolorit in unsere Karnevalsveranstaltung gebracht. Nicht im Kolpingsaal, sondern im Außenbereich des Solebades entstand ein Video, in dem er alles und jeden ein wenig auf's Korn nahm. Gekonnt war unser „Künstler“ von Benedikt Rottmann in Szene gesetzt worden. Wer die Büttenrede noch nicht gesehen hat, findet den Link zum Youtube-Video unter [www.kolping-werne.de](http://www.kolping-werne.de) auf unserer Homepage — sehenswert auch noch in der Fastenzeit.

## CHRONIK UNSERER KOLPINGSFAMILIE

**Gründung am 20. August 1893**

Im September 2018 konnten wir das 125-jährige Bestehen unserer Kolpingsfamilie im Kolpinggarten feiern.

Jeweils zum 60-jährigen, 75-jährigen und 100-jährigen Bestehen wurde eine Festschrift herausgegeben, die auch einen Einblick in die Geschichte unserer Kolpingsfamilie gewährte.

Gerne würden wir eine komplette Chronik erstellen. Dazu benötigen wir neben den Unterlagen im eigenen Archiv auch weitere Texte / Bilder unserer Mitglieder. Dazu bitten wir euch, uns eure Unterlagen leihweise zur Verfügung zu stellen. Bitte nehmt dazu Kontakt telefonisch oder per Mail unter [info@kolping-erne.de](mailto:info@kolping-erne.de) auf.

Jeder, der an dieser Chronik mitarbeiten möchte, melde sich ebenfalls bei uns. Spannung ist garantiert!

*Klick mal rein!*

## WEBSITE UNSERER KOLPINGSFAMILIE

Unter [www.kolping-erne.de](http://www.kolping-erne.de) findet Ihr unsere Website.

Hier informieren wir euch und alle interessierten Mitbürger über das Geschehen in unserer Kolpingsfamilie. Auch alle **NEWSLETTER** sind dort hinterlegt. Sollte jemand Ideen für eine Veröffentlichung haben (oder Fehler finden), bitten wir um Information unter [info@kolping-erne.de](mailto:info@kolping-erne.de).

## KOLPING-FAMILIENURLAUB

Die Kolping-Familienferien-Anlagen in ganz Deutschland sind mit ihren familienfreundlichen Preisen günstige Alternativen zum Familienhotel. Alle Anlagen liegen mitten im Grünen, umgeben von Wiesen und Wäldern und bieten familiengerechte Zimmer, Appartements und Ferienhäuser. Es gibt vielfältige Spielmöglichkeiten für kleine und große Kinder, eine abwechslungsreiche Küche mit regionalen Akzenten und in den Ferien Kinderbetreuung sowie Programmangebote mit viel Spaß für einen gelungenen Familienurlaub.

[www.kolping-familienurlaub.de](http://www.kolping-familienurlaub.de)



Die Online-Zeitung für Werne  
[www.werne-plus.de](http://www.werne-plus.de)

Neben den bekannten Print-Medien empfehlen wir Euch **Werne-Plus** als weitere Informationsquelle. Hier wird zeitnah über unsere Aktivitäten berichtet.

### GEBRAUCHTKLEIDUNG UND HANDYS WERDEN ANGENOMMEN

An jedem 1. Samstag des Monats nehmen Mitglieder unserer Kolpingsfamilie von 9:00—12:00 Uhr am Kolpinggarten Gebrauchtkleidung entgegen.

Die nächsten Termine:

**Samstag, 3. April**

**Samstag, 8. Mai**

**Samstag, 5. Juni**

Wer uns bei der Annahme unterstützen möchte, melde sich bitte bei Josef Gärtner unter Telefon **02389 531947**.

**Auch unsere Container stehen zur Verfügung:**

- Kolpinghaus
- Kirche St. Johannes
- Kirche St. Sophia

## ZITAT ADOLPH KOLPING

Tue Gutes, wo Du kannst,  
ohne Ansehen der Person,  
und wer der Hilfe bedarf,  
wo Du sie leisten kannst,  
der ist Dein Nächster.

## KONTAKTDATEN

Kolpingsfamilie  
Werne an der Lippe  
Alte Münsterstr. 12  
59368 Werne

Website:

[www.kolping-werne.de](http://www.kolping-werne.de)

E-Mail:

[info@kolping-werne.de](mailto:info@kolping-werne.de)

1. Vorsitzende:  
Elisabeth Schwert  
Münsterstr. 47  
59368 Werne

Telefon: 02389 531311

E-Mail: [e-schwert@gmx.de](mailto:e-schwert@gmx.de)



## WESTFÄLISCHE GERICHTE

heute: **PFEFFERPOTTHAST**

*Wer macht mit?*

### Zutaten für 4 Personen:

- 800 g mageres Rindfleisch (aus der Keule)
- 500 g Zwiebeln
- 3 EL Butterschmalz
- 1 l Fleischbrühe (Instant)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL grob gemahlener Pfeffer
- 1 MSP gemahlene Gewürznelken
- 1 MSP Kümmelsamen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 EL Paniermehl

Beilage: 1 kg fest kochende Kartoffeln — einige Scheiben rote Beete, kleine Gewürzgurken und Petersilie zum Garnieren.

### Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Danach das Rindfleisch waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Fleischwürfel in einem Topf mit Schmalz anbraten und dann die Zwiebelscheiben mit andünsten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Brühe und Gewürze zugeben. Alles aufkochen lassen und dann bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Die Zitrone waschen und die Schale von einer Hälfte abreiben. Danach halbieren und auspressen. Beides, die Schale und den Saft mit 2 Esslöffel Paniermehl in den Topf geben und die Zutaten für 1 weitere Stunden bei schwacher Hitze schmoren lassen.

Das Gericht mit den gekochten Kartoffeln und der Garnitur servieren!



Layout: Benno Jäger — [benno-jaeger@outlook.com](mailto:benno-jaeger@outlook.com)

*Tut jeder in seinem Kreis das Beste,  
wird's bald in der Welt auch besser aussehen.*

  
**Kolping**