Feiertagsnachrichten

KLOSTER MARIA HILF BÜHL

WEINACHTEN
SILVESTER
2023/24

Der Adventsbasar im Kloster Maria Hilf in Bühl geht zurück auf eine lange Tradition und ist für viele Bühler der festliche Auftakt für die wohl schönste Zeit des Jahres. Nach langer Pause fand der Adventsmarkt zum zweiten Jahr in Folge wieder in dem traditionsreichen Ambiente statt. Am 24. bis 25. November belegten die Aussteller ihren Platz im Kreuzgang, der Wandelhalle und in verschiedenen Räumen des Klosters.
Zahlreichen Besucher fanden auch in diesem Jahr viele originelle Geschenkideen, dekorative Kunstobjekte, erlesene Weine vom Bio Winzerbetrieb Liebich, selbsthergestellte Artikel der Ordensschwestern aus Bühl und Oberbronn, festliche Kerzen, Cumnatura Honigprodukte und vieles mehr. Nicht wegzudenken von dem reichhaltigen Angebot waren selbstverständlich der bekannte Christstollen nach altem Rezept, hausgemachte Marmeladen aus dem Klosterladen und edle Brände von der Klosterdestille.

Im Außenbereich genossen die Besucher das Speisen- und Getränkeangebot.
Flammkuchen, Feuerzangenbowle, Glühwein, Waffeln vom Kindergarten und weitere winterliche Spezialitäten sorgten für das leibliche Wohl von Groß und Klein.

Verschiedene musikalische Überraschungen und eine Märchenstunde brachten den Gästen die vorweihnachtliche Stimmung. Große Aufmerksamkeit ernteten die Auftritte von Sängerin Adina Romana dem Chor ProVokal und der städtischen Musikschule Bühl.

Ein Teil des Erlöses wird wie im vergangenen Jahr karitativen Zwecken und den Schwestern in der Mission zugeführt.

Noch einmal ein Weihnachtsfest,
Immer kleiner wird der Rest,
Aber nehm` ich so die Summe,
Alles Grade, alles Krumme, Alles Falsche, Alles Rechte, Alles Gute, alles Schlechte – Rechnet sich aus allem Braus, Doch ein richtig Leben raus. Und dies können ist das Beste, Wohl bei diesem Weihnachtsfeste.

Theodor Fontane

Unsere geistlichen Termine im neuen Jahr:

Bibelgespräche

14.1./18.2./17.3./7.4./5.5./16.6.
21.7./8.9./20.10./10.11./8.12.

Besinnungstage am Samstag

13.1./17.2./16.3./6.4./4.5./15.6.
20.7./7.9./19.10./9.11./7.12.

Kar– und Ostertage 28.3.-1.4.

Meditativ–kreative Tage 22.5.-26.5.

vent 29.11.-1.12.

Bühler Frauenchor und Flötenkreis begeistern im Kloster

„Nach drei Jahren Corona-Pause dürfen wir endlich wieder in der Klosterkirche singen“ verkündet mit großer Freude Evelyne Krausbeck, Vorsitzende des Bühler Frauenchors an diesem 9. Dezember. Zur Feier des Tages tritt Chorleiterin Christina Wörth mit Ihrem Ensemble in Bestbesetzung an. Begleitet von Pianist Roman Kühn und dem Flötenkreis der evangelischen Johannesgemeinde unter der Leitung von Heidrun Gutt führt der Chor die zahlreichen Besucher in einer Zeitreise durch verschiedene Kulturen. Die Zeitreise beginnt im 13. Jahrhundert im Aachener Dom mit einem berauschenden „Nun sei uns willkommen, Herre Christ“ und führt über klassische Stücke aus verschiedenen Kontinenten bis in die zeitgenössische Popmusik. Barbara Karcher, Doris Birk und Karin Bohn finden mit Ihrer Zwischenmoderation die einleitenden Worte, Hinweise und Erklärungen, die bei den Anwesenden großes Interesse erzeugen. Dabei geben Chor und Musikanten eine breite Palette Ihres umfangreichen Könnens zum Besten. A cappella Gesang und verschiedene Instrumente wie die seltene Subbassflöte verzaubern die Ohren der Zuhörer. Klassische Stücke und weihnachtliche Klassiker folgen einander. Bei „O Tannenbaum“, „Leise rieselt der Schnee“ und „Jingle Bells“ erreicht die Stimmung ihren Höhepunkt doch die Gäste folgen dem zu Beginn geäußerten Wunsch nicht zwischendurch zu applaudieren um das Konzert als Ganzes wirken zu lassen. Nach dem grandiosen Finale ist es dann endlich so weit, das Publikum lässt seinen Emotionen freien Lauf und dankt den Künstlern für dieses herrliche Erlebnis mit einem wohlverdienten, nicht enden wollenden, tosenden Beifall. Sicherlich wird der Eine oder Andere schon jetzt gespannt auf die Konzertplanung des kommenden Jahres schauen. Informationen zum Chor und zu den Terminen finden Sie auf
www.buehler-frauenchor.com

Chrisstollen nach Klosterart

1,5 kg Mehl
200g Zucker
3 Pck Vanillezucker
½ l Milch
150g Hefe
250g Margarine
350g Butter
100 ml Sonnenblumenöl
4 Eier
1 TL Salz
400g gemahlene Mandeln
150g Zitronat gehackt
150g Orangeat gehackt
450g Rosinen
8 Tropfen Bittermandelaroma
1 Zitrone: Saft und Abrieb
4 EL Rum

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Die Rosinen/Korinthen im Rum ziehen lassen

Die Hefe mit 2 TL Zucker und 1 EL lauwarmen Wasser verrühren und in die Mitte des Mehls gießen. 10 Minuten gehen lassen.

Alle Zutaten verteilen und den Teig mit den Händen von der Mitte her langsam und sorgfältig kneten bis er Blasen wirft.

Teig 1-2 Std. gehen lassen.

Stollen formen und nochmal 15 min. gehen lassen

Bei 175° (Gas Stufe 2) 50-70 min backen. Noch lauwarm mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker einstäuben.

Nach dem Abkühlen die Stollen in Alufolie gewickelt mehrere Wochen (mind.14 Tage) kühl lagern