

März

Um den	03.03.	Gottesdienst, Aktion etc. zum „freien Sonntag“
Fr	12.03.	Gesellschaftsspiele online (Fam.kreis 1)
Sa	20.03.	Jahreshauptversammlung, 18.00 Uhr
So	21.03.	Josefsempfang (Bezirk)
Sa	27.03.	Männergrillen m. Feuerzangenbowle (Familienkreis 2)
im Frühjahr		„Dem Vorbild Nikolaus Groß verpflichtet“ – Argumentieren gegen Stammtisch-Parolen, 19.30 Uhr im PNH. Referenten: Kath. Erwachsenenbildung (KEB) Osnabrück
<i>Stammtischparolen begegnen uns immer wieder. Es gilt, klar Position zu beziehen, zu widersprechen. Der Diskussionsabend thematisiert die damit verbundenen Fragen: Was sind Stammtischparolen? Wie wirken sie? Wie kann ich darauf reagieren?</i>		

April

Fr	02.04.	Kreuzweg über den Haster Berg (Familienkreis 1)
Do	08.04.	Seniorenachmittag: Erfahrungen aus der Krankenhausesorge, 15:00 Uhr Ref.: Angelika Kampsen
Sa	10.04.	Krimi-Dinner (Junge Erwachsene)
So	11.04.	Open Air – Kino (Familienkreis 1)
Fr	30.04.	Messe zum 1. Mai, 19.00 Uhr im Steinbruch

Mai

So	02.05.	Haltestelle: Alte Kirche, 18.00 Uhr. Vorbereitung: KAB Hollage
Fr.	07.05.	Maimesse (Unterbezirk)
Do	13.05.	Christi Himmelfahrt: Familienfahrradtour
Do	20.05.	Klatschen oder Klatsche für die Pflege? Über ein Jahr Corona – was ist geschehen in Krankenhaus, Altenheim etc., 19.30 Uhr, PNH; Ref.: N. Möllenbrock, B. Diekriede

So 30.05. Maigang (Familienkreis 1)

Juni

	01.-30.06.	Pflege Sternenkindergart
Do	03.06.	Fronleichnam
Sa	05.06.	Sögeler Sozialtag (auf Diözesanebene)
So	06.06.	Haltestelle: Alte Kirche, 18.00 Uhr
im Juni		Seniorenachmittag, 15.00 Uhr
Sa	12.06.	Fahrradtour (Familienkreis 2)
Do-Mi	10.-16.6.	Polenfahrt (zusammen m. Kolping Hollage): Krakau, Auschwitz, Annaberg/Oberschlesien
-----		verschoben auf 21.-27.9.2021
Do	24.06.	Die Bibel - (k)ein Buch mit sieben Siegeln. Von Sprücheklopfern und Lebensweisen. Ref.: Gisela Püttker, 19.30 Uhr
Sa	26.06.	Running-Dinner (Junge Erwachsene)

Juli

Sa	03.07.	Krimtour Münster (Familienkreis 2)
So	04.07.	Radtour mit Einkehr (Familienkreis 1)
So	04.07.	Haltestelle: Alte Kirche, 18.00 Uhr

KAB-Mobil ...

1. Freitag im Monat, 16.00 – 17.30 Uhr Josefsplatz/
Parkplatz Kirche

März:	... auf einen Glühwein ... (lockerer Austausch)
April:	Rechtsberatung: Arbeits- u. Sozialrecht (Martin Peters, angedacht)
Mai:	... auf einen Kaffee (lockerer Austausch)
Juni:	Patientenverfügung (Nadine Möllenbrock)
Juli:	Rentenberatung (Franz-Josef Strunk)

Kontakt und Infos: www.kab-hollage.de

Angelika Kampsen	Tel.: 32392
Sabine Pelke	Tel.: 59555
Sabine Strunk	Tel.: 895894
Franz Josef Strunk	Tel.: 5335
Gisela Püttker (geistl. Begleiterin)	Tel.: 8146448

KAB St. Josef Hollage

Aus dem Glauben
für eine gerechte Gesellschaft



 **KAB! TRITT EIN FÜR DICH.**

Programm 1. Halbjahr
2021

**Liebe Frauen und Männer in der KAB,
liebe Interessierte!**

Die Coronakrise hat uns noch fest im Griff und wir können im Moment nicht absehen, wie sich die Lage entwickelt. Natürlich hoffen wir, dass sich die Situation bessert, dass Medikamente helfen, Krankheitsverläufe zu verbessern und baldmöglichst ein Impfstoff für viele zur Verfügung steht. Und wir hoffen, dass es mit Beginn des Frühlings wieder aufwärts geht! Im Augenblick aber ist es schwer, für das Jahr 2021 zu planen und in gewohnter Weise Veranstaltungen anzudenken. Trotzdem möchten wir versuchen unter den jeweils gegebenen Bedingungen und gesetzlichen Vorgaben einige KAB-Angebote zu machen. Je nach Lage kann es Veränderungen (Form, Ort, ...) und Ergänzungen geben – also „Alles unter Vorbehalt!“

Trotzdem laden wir herzlich zum Mittun ein, in welcher Weise auch immer Veranstaltungen stattfinden.

Für jetzt: Bleibt gesund und passt auf euch und untereinander auf, dass wir möglichst gut durch diese Zeit kommen!

Gott segne die christliche Arbeit und unsere KAB St. Josef!

Euer Vorstandsteam



PROGRAMM 1. Halbjahr

Januar

01.-31.01. Pflege Sternenkindergrab

Fr. 08.01. Grünkohlessen@home, 19.00 Uhr

Damit unser traditionelles Grünkohlessen nicht ausfallen muss, möchten wir euch zu einer besonderen Form einladen.

Kocht doch in kleiner Runde zu Hause Grünkohl und sendet uns ein kleines Video eurer leckeren Mahlzeit oder ein Foto davon zu. Und wenn wir dann zur selben Zeit essen, können wir vielleicht ein bisschen Gemeinschaft erleben!

Hier zur Anregung ein Grünkohlrezept. Wir sind gespannt auf eure Gerichte und Einsendungen.

Mehr unter: <https://www.britte.de/rezepte/kohl--gruenkohl---rezepte-fuer-das-superfood-10634238.html> oder in eurem eigenen Kochbuch. Einheimische Gastronomie unterstützen geht natürlich auch. 😊

Seelachs-Saltimbocca mit Bratkartoffeln und Grünkohl
(für 4 Pers.)

SALTIMBOCCA

2 Stiele Dill - 1 TL (rosa Pfefferbeeren) - 4 Pfefferkörner (weiß) - 8 Stück Seelachsfilets (ohne Haut, à 70-80 g) - 4 Scheiben Serrano Schinken - 30 g Butter

BRATKARTOFFELN

600 g Kartoffeln (festkochend) - 20 g Butterschmalz - Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

GRÜNKOHL

400 g Grünkohl (junge Grünkohlblätter) - 4 EL Rapsöl - Muskat (frisch gerieben) - 4 EL Granatapfel

Zubereitung

FÜR DIE SALTIMBOCCA

Dill abspülen, trocken schütteln. Rosa Pfefferbeeren und Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen. Seelachs rundherum mit der Pfeffermischung würzen. Serrano-Scheiben längs halbieren. Je ein Stück Seelachsfilet auf den schmalen Rand einer Schinkenscheibe legen, mit 2 abgezupften Dillästchen belegen und im Schinken einwickeln.

KARTOFFELN

Schälen, abspülen und 1 cm groß würfeln. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten unter Wenden goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

GRÜNKOHL

1. Putzen, abspülen und trocken schleudern, grob schneiden.

Öl in einem großen flachen Topf erhitzen, Grünkohl bei mittlerer bis starker Hitze 4–5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Abgedeckt warm stellen.

2. Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Saltimbocca bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2–3 Minuten braten. Mit Grünkohl und Bratkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Granatapfelkerne darüberstreuen und servieren.

Grünkohl Suppe mit gebratenen „süßen“ Kartoffeln (3 Pers.)

1 Gemüsezwiebel - 5 EL Butterschmalz - 300 g Grünkohl - 750 ml Gemüsegond (Glas) - 400 g Kartoffeln (festkochend) - 2 TL Zucker - Salz, Pfeffer (frisch gemahlen) - 1½ EL Senf (körnig)

Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 2-3 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten darin anschmoren.
2. Grünkohl eventuell zupfen und gründlich abspülen. Grünkohl in Streifen schneiden und zu der Zwiebel in den Topf geben. Etwa 10 Minuten mitschmoren. Den Gemüsegond dazugießen und alles zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.
3. Inzwischen die Kartoffeln schälen, abspülen und in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Restliches Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin in 10 Minuten rundherum goldbraun und knusprig braten. Die Kartoffelwürfel sollten dann auch gar sein. Den Zucker darüberstreuen und kurz karamellisieren lassen. Salzen.
4. Die Grünkohl Suppe mit Salz, Pfeffer und Senf würzig abschmecken. Mit einigen süßen Kartoffelwürfeln bestreuen und die restlichen dazu servieren.

Tipp:

Wer diese leichte Suppe lieber schön deftig mag, kocht noch 3 Mettenden oder Kohlwürste mit. Würste vor dem Servieren in Scheiben schneiden und wieder in die heiße Suppe geben.

Februar

Sa 06.02. Escape-Room (Junge Erwachsene)

Sa 13.02. Wintergang
----- verschoben auf **So 14.02.** (Spaziergang mit Stationen)