



ein Gedanke

Das Armband meiner Uhr, einem Fitnesstracker, war am Gehäuse abgebrochen. Da die Garantiezeit noch nicht abgelaufen war, wandte ich mich an den Kundenservice, um, so hoffte ich, eine Reparatur des Bands zu erhalten. Nach ein paar Tagen kam von dort die Nachricht, dass die Uhr nicht mehr repariert werden könne, ich aber ein neueres Modell als Ersatz bekommen würde. „Neues Modell, klingt gut!“, dachte ich. „Das hat sicher neue Funktionen, ist insgesamt besser.“ Ich freute mich richtig auf die Lieferung. Doch dann kam die Enttäuschung. Das Band ließ sich nicht mit der App koppeln, das Programm stürzte ab, die noch erforderliche Software konnte nicht installiert werden. Ich verbrachte wirklich etliche Zeit mit Uhr und Handy, mein technisch begabter Sohn wusste auch nicht weiter, und mir blieb am Ende nichts übrig, als mich erneut an den Kundenservice zu wenden. Nach einem längeren Telefonat packte ich die neue Uhr in ein Paket, klebte das Rücksendetikett auf und gab es bei der Post auf. Weg damit!

Da kam mir ein Bild: Manchmal tauchen in meinem Leben oder dem meiner Freunde Probleme auf und so sehr ich mir auch Mühe gebe, Zeit investiere oder nach Lösungen suche, die Probleme sind von mir nicht lösbar. Krankheitsnöte, Trauerfälle in der Nachbarschaft, zerbrochene Ehen im Freundeskreis. Dort verspüre ich keine andere Möglichkeit als sie immer und immer wieder gedanklich zu „verpacken“ und weg-zu-geben an meinen Gott, der eingreifen und helfen kann. Er ist der einzig richtige Adressat!

Danke...

Gedanke und Idee: Tamara Breitling,
Mitglied im Team Frauen, Altensteig-Wart

ein Wort

Ihm, der mit seiner unerschöpflichen Kraft in uns am Werk ist und unendlich viel mehr zu tun vermag, als wir erbitten oder begreifen können, ihm gebührt durch Jesus Christus die Ehre in der Gemeinde von Generation zu Generation und für immer und ewig. Amen.

Epheser 3,20-21

eine Idee

NUDELAUFLAU

Zutaten für 4 Personen: 500 g Tortiglioni (oder andere Nudeln), 2-3 Tomaten, 1 Packung Kräuterfrischkäse, 1 Packung frischer Baby-Blattspinat, 2 Becher Kochsahne, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Reibkäse.

Die Nudeln abkochen und in eine Auflaufform geben. In die Mitte eine Packung Kräuterfrischkäse hinzufügen. Tomaten kleinschneiden und ebenfalls darunter mengen. Den gewaschenen Baby-Blattspinat über die Nudeln verteilen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und 2 Becher Kochsahne darübergeben. Bei 180 Grad Umluft 20 Minuten im Backofen backen. Dann herausnehmen und eine Handvoll geriebenen Käse darüberstreuen. Alles untereinander mengen und weitere 5 bis 10 Minuten im Ofen lassen.

ein Termin

Gelassen und sicher im Stress 7.-8.11.2025 in Hirsau

Die ISBB bietet das zweitägige Seminar „Gelassen und sicher im Stress - Belastungen in Beruf und Alltag sicher meistern“ an. Referentin ist Maike Prolyingheuer. Ein Teil der Kurskosten kann von der gesetzlichen Krankenkasse erstattet werden. Alle Infos hier: <https://isbb.lgv.org/sonderseminare-kurse/gelassen-und-sicher-im-stress>

DAS KLEINGEDRUCKTE

Sie erhalten diesen Newsletter, weil Sie ihn über www.lgv.org bestellt haben. Sollten Sie den Newsletter abbestellen oder Ihre Bezugsdaten ändern wollen, schicken Sie bitte eine E-Mail an: frauenmail@lgv.org – Betreff: Austragung Newsletter. Weitere Informationen zur FrauenMail finden Sie unter frauenmail.lgv.org | Die Rechte an den geistlichen Impulsen der FrauenMail liegen beim Liebenzeller Gemeinschaftsverband.
© FrauenMail-Team (Redaktion: Alisa Ott und Tamara Breitling | Grafik: Christian Käfferlein) | Bildrechte: © über Stock.Adobe.com