



Zum dritten Mal fand in den Gemeinschaftsräumen der Kirche Walsum ein ausgiebiges Frühstück statt. Circa 40 Mitglieder brunchten am Samstagmorgen, den 29. März 2014 in gemütllicher Atmosphäre.

"Wie kann ein Tag schöner beginnen, als mit einem deftigen Frühlingsbrunch?", so dachten wohl die Teilnehmer, als sie den mit zwei großen Frühlingssträußen geschmückten Eingang betraten. Die Tische waren farbenfroh eingedeckt. Gefärbte Eier und ein Gläschen Sekt mit Orangensaft gab es bereits zur Begrüßung.

Ein Schwätzchen beim Essen

Der Gemeindevorsteher, Priester Uwe Voigt, begrüßte die Teilnehmer herzlich und wünschte nach der Segnung der Speisen durch ein Gebet viel Freude und ein paar schöne Stunden.

Am reichlich gedeckten Buffet und an den Tischen kamen Glaubensgeschwister, Freunde und Bekannte zu einem Schwätzchen zusammen. Ullrich Langhoff vom Restaurant Lippeschlösschen in Wesel sorgte vor Ort für frisch zubereitete Rühreier und Spiegeleier, von denen reichlich Gebrauch gemacht wurde. Der „Renner“ war die frisch zubereitete Möhren-Ingwer Suppe mit Sojasprossen. Auch selbst zubereitete Holunder- und Brombeergelees und Marmeladen begeisterten die Esser.

Gelungener Frühlingsanfang

So vergingen die hierfür angesetzten vier Stunden wie im Flug. Die Resonanz bei den Organisatoren des Brunches, dem Gemeindegremium Walsum, war: "Ein gelungener Auftakt zum Frühlingsanfang mit viel Freude und hohem Unterhaltungswert!"

29. März 2014

Text: Heinz Sowa

Fotos: Alf Heldt

Blutorangensaft (mit Sahne)
Kaffee oder Tee
Brötchen, Toastbrot, Vollkornbrot, Knäckebrot
Butter u. Margarine
Spiegelei, Rührei, gekochte Eier und Lachs
Mett, Frischwurst, Leberwurst, Dauerwurst, Schinken roh oder gekocht
Bratenfleisch, Fleischsalat, Weichkäse, Käseaufschnitt, Frischkäse
Marmeladen, Holundergelee und Blütengelee
Die Speisen werden an der Buffetstafel zum Abholen bereit gestellt.
Brot, Spiegelei, „Rührei“ in der Küche zubereitet!

