



Katholische Pfarreien
 St. Georg Ellingen
 St. Nikolaus Fiegenstall

Gottesdienstordnung

25.05.2024 bis 02.06.2024

Kath. Pfarramt, Weißenburger Straße 24, 91792 Ellingen, Tel. 09141/2508, Fax 09141/920256
 E-Mail Pfarramt: ellingen@bistum-eichstaett.de, Internet-Adresse: www.st-georg-ellingen.de
 Pfarrer: Dr. Thomas Stübinger, Domvikar, Telefon 09141/2508, E-Mail: tstuebinger@bistum-eichstaett.de
 Pfarrsekretärin: Annette Sand. Pfarrbüro geöffnet: Dienstag bis Freitag, 08.00 bis 12.00 Uhr
 Tagesrang: g = nicht gebotener Gedenktag, G= gebotener Gedenktag, F= Fest, H= Hochfest

!! Am Samstag, 25.05. ist keine Vorabendmesse !!

So	<u>H Dreifaltigkeitssonntag</u>		Kollekte für den Katholikentag
26.05.	Bettbrunn	!!!	09.00 Uhr Wallfahrtsmesse für Ellingen und Fiegenstall im Pfarrgottesdienst der Gemeinde Bettbrunn
	Fiegenstall		08.30 Uhr Pfarrmesse
	Ellingen		10.00 Uhr Pfarrmesse (für + Johann Alberter)
	Ellingen		17.00 Uhr Andacht zur Einweihung der Marienkapelle an der früheren Lindenmühle, gestaltet vom Kirchenchor St. Georg
	Fiegenstall		19.00 Uhr Maiandacht an der Kapelle, gestaltet von dem Ensemble "Musica Sacra"
Di	<u>der 8. Woche im Jahreskreis</u>		
28.05.	Ellingen		18.30 Uhr Maiandacht
Mi	<u>der 8. Woche im Jahreskreis</u>		
29.05.	Ellingen		09.00 Uhr Hl. Messe (Stiftsmesse für + Familie Blümm)
Do	<u>Hochfest des Leibes und Blutes Christi - Fronleichnam</u>		
30.05.	Ellingen		08.00 Uhr Hl. Messe mit Fronleichnamsprozession, anschl. Weißwurstfrühstück im Pfarrheim
	Fiegenstall		08.30 Uhr Hl. Messe mit Fronleichnamsprozession, anschließend Weißwurstfrühstück
	Fiegenstall		19.00 Uhr Letzte feierliche Maiandacht in der Kapelle

Die Bevölkerung wird um Beflaggung und Schmücken der Häuser zum Hochfest Fronleichnam gebeten.

Fr der 8. Woche im Jahreskreis

31.05. Ellingen 18.30 Uhr Letzte Maiandacht, in der Stadtpfarrkirche

Sa G Hl. Justin, Philosoph, Märtyrer

01.06. Ellingen 15.00 Uhr Trauung des Brautpaares Raphael Heckner -
Kaja Mummert
Spitalkirche 17.45 Uhr Rosenkranz
Spitalkirche 18.30 Uhr Vorabendmesse
(für + Angehörige Fam. Bauernfeind)

So 9. Sonntag im Jahreskreis

02.06. Ellingen !!! 08.30 Uhr Pfarrmesse
Fiegenstall !!! 10.00 Uhr Pfarrmesse
Ellingen 18.30 Uhr Andacht an der Windhofkapelle

Öffnungszeiten Bücherei:	Mittwoch	von 15.30 Uhr – 17.30 Uhr
	Donnerstag	von 17.30 Uhr – 18.30 Uhr
	Jeden 2. und 4. Sonntag im Monat	von 11.00 Uhr – 12.00 Uhr

Termine Termine Termine Termine Termine Termine

Mi 29.05. Ellingen 15.00 Uhr Fronleichnamsteppich legen mit den Kindern der
Kinderkirche, den Erstkommunionkindern und mit
den Firmkindern, am Pfarrheim

Gedanken zum Hochfest Fronleichnam

Bei gewöhnlichen Demonstrationen halten die Leute Plakate hoch, mit denen sie andere auf etwas hinweisen wollen. Die anderen sollen lesen, was sie besser tun oder lassen sollten. Das eucharistische Brot in der Monstranz ist sowohl von vorn als auch von hinten zu betrachten und zu lesen. Ich zeige es also nicht nur anderen und demonstriere meinen Glauben an den, der sich mit Leib und Blut hingibt für das Leben der Welt. Indem wir uns die Hostie vor Augen halten (lassen), erinnern wir uns auch selbst daran, dass Jesus für uns, für mich gestorben und auferstanden ist, dass ich ein Korn, eine Traube bin, die mit anderen zusammen Gemeinde und Kirche bildet und wir ermahnen uns, immer mehr in das überzugehen, was wir empfangen, den Leib Christi.

Das Sauerteig-Prinzip

Wenn Jesus die Wirkung des Reich Gottes mit dem Durchsäuern eines Teiges vergleicht, kommt Johanna Beck, Redakteurin der Zeitschrift „Christ in der Gegenwart“, das Motto „kleine Ursache – große Wirkung“ in den Sinn. Denn es fasziniert sie immer wieder aufs Neue, wie die Zugabe von einer kleinen Menge Anstellgutes einen Berg aus Wasser, Mehl und Salz in einen lebendigen und voluminösen Brotteig verwandeln könne. Ebenso könne die erlösende Botschaft Jesu, sollten wir Christen die Welt auf positive Weise durchwirken, verwandeln und so das Reich Gottes aufleuchten lassen.

Zugleich verrate das Sauerteig-Prinzip etwas darüber, wie mit der kostbaren Botschaft vom Reich Gottes umzugehen sei. Denn Sauerteig wurde teilweise über Jahrhunderte hinweg von Haushalt zu Haushalt weitergegeben, wobei er ständig genährt, neu belebt und in verantwortungsvollen Händen weitergetragen werden musste. Auch habe immer wieder eine gute Balance aus überliefertem Anstellgut und frischen Backzutaten, aus Altem und Neuem, aus Tradition und Innovation gefunden werden müssen.

Zu den spannendsten Momenten des Sauerteigbackens gehöre es aber, nach Heranzüchten, Gehenlassen, Kneten und Backen am Ende den fertigen Laib aus dem Ofen zu holen und seine Form und ganz eigene Maserung in Augenschein zu nehmen. „Es sind“, konstatiert Beck, „diese individuellen Muster, Risse und Narben, die jedes Brot – und jeden Menschen – so einzigartig und schön machen.“

Nach: Johanna Beck, Das Sauerteig-Prinzip, Christ in der Gegenwart 45/2023, 12-14.