



Im Pfarrheim in Fell waren im Februar Frauen unterwegs auf den Spuren der Heiligen Hildegard von Bingen.

Hildegard: die kämpferisch Schützende, geboren 1089, gestorben 1178 im Alter von 82 Jahren, Benediktinerin, wurde erst 2012 von Papst Benedikt XVI heiliggesprochen. Er nannte die wohl größte Mystikerin und Universalgelehrte Deutschlands ehrfurchtsvoll „Tischgenossin Gottes“. Hildegard war Künstlerin, Wissenschaftlerin, Ärztin, Dichterin, politisch engagiert, dennoch zart und von gebrechlichem Wesen in einer männerdominierten Welt.

Von Hildegard ist bekannt, dass sie einen umfangreichen Briefwechsel mit bedeutenden Persönlichkeiten aus Politik und Kirche führte, Predigtreisen unternahm und vier umfangreiche Bücher schrieb. Ihre Werke befassten sich mit Religion, Medizin, Musik, Ethik, Kosmologie. Selbst von männlichen Zeitgenossen ist kein so umfangreiches Werk überliefert. Hildegard brachte die medizinischen Traditionen ihrer Zeit mit dem Heilkräuterwissen der Volksmedizin zusammen und schuf so eine neue Volksmedizin.

Die Hildegardlehre gibt so zahlreiche Hinweise, wie ein sinnerfülltes Leben mit richtiger Ernährung und Lebensführung möglich ist.

Ihre Gedanken zur Rolle der Frau waren mutig und richtungsweisend.

In einer Power Point Präsentation betrachteten wir Miniaturen, die Hildegard von Bingen in ihrem Erstlingswerk Scivias gemalt hatte. Diese Darstellungen ihrer Visionen erschlossen sich uns schwer, dazu bedarf es besondere Betrachtungen und Erklärungen.

Unser Interesse bestand mehr am Kochen nach Hildegard von Bingen.

Wer jetzt meint, Bertram, Galgant, Quendel, und Wermut sind Männernamen der damaligen Zeit, irrt gewaltig.

Irene Pelzer, vielen bekannt als Köchin und Wirtin, servierte in ihrem Restaurant in Bekond Gerichte nach der Hildegardlehre, schön dekoriert mit essbaren Blüten wie Borretsch und Kapuzinerkresse. Sie erklärte uns oben genannte Gewürze und ihre Wirkung. Sie schenkte

Herzwein aus und vom aufgebauten Buffet probierten wir Dinkelbrot, Nervenkekse, Mispel- und Kürbisaufstrich, Rote-Bete-Apfelsalat und vegetarische Leberwurst.

Viele Fragen wurden beantwortet und wir wissen jetzt auch, wo wir verschiedene Gewürze und Getränke kaufen und bestellen können.

Ein interessanter Nachmittag ging viel zu schnell zu Ende, der sicherlich noch nachwirkt, und den wir dank der ausgeteilten Rezepte noch nachwirken lassen können.

Ein besonderer Dank gilt Irene Pelzer, die sich bereit erklärt hatte, diesen Nachmittag zu gestalten.

