



Konditor, Priester, Fernsehkoch

Die Geschichte einer Berufung

Erlauben Sie mir, dass ich mich kurz vorstelle. Mein Name ist Artur Stronczewski, ich bin Oblatenmissionar aus Polen und arbeite in der Ukraine. Ich möchte Ihnen gerne erzählen, wie es dazu gekommen ist. Eigentlich ist meine Berufungsgeschichte ziemlich banal, aber der Weg, die Berufung zu verwirklichen, war nicht sehr geradlinig.

Als Kind wuchs ich in einer katholischen, gläubigen und praktizierenden Familie auf. Solange ich mich erinnern kann, wollte ich Priester werden, und mit der Zeit kam der Wunsch auf, als Missionar zu arbeiten. Aber die Länge der Ausbildung und des Studiums hat mich abgeschreckt. Nach einigem Zureden meiner Eltern entschied ich mich, zunächst einen Beruf zu erlernen, und so begann ich eine Ausbildung an der Berufsfachschule für Gastronomie. Ziemlich schnell fand ich eine Lehrstelle als Konditor und entdeckte die Geheimnisse des Handwerks. Aber während

meiner Ausbildung dachte ich immer wieder über das Priestertum und den Beruf des Missionars nach. Also entschied ich mich, nach der Gesellenprüfung wieder die Schule zu besuchen und legte die Aufnahmeprüfungen für die Oberschule ab, um mein Abitur zu machen.

Unsicherheiten und neue Interessen

In den Jahren auf der Oberschule wurde mein Interesse für Biologie und Medizin entfacht und ich entschied mich, diese Fächer zu vertiefen. In meinem Kopf entstand die Idee, dass ich Arzt werden und dann in der Mission arbeiten könnte. Ich muss zugeben, dass mir der Gedanke immer mehr gefiel und mich sehr motivierte. Auch meine Eltern haben sich gefreut, als sie hörten, dass ich Arzt werden wollte. Sie haben mich mit aller Kraft unterstützt. Ich habe viel Zeit damit verbracht, Biologie- und Chemiebücher zu lesen, aber gleichzeitig habe ich gearbeitet, allerdings nicht als Kon-

Die Sendung „Geschmack aus dem Kloster“ wird auf dem Klostergelände in Obukhov produziert.

ditor, sondern als Barmann. Diese Art der Arbeit störte mich nicht beim Studium und gleichzeitig gab es etwas Geld für kleine Ausgaben. Doch Gott hatte in all dem seinen Plan, aber darüber werde ich später sprechen.

Der Gedanke, Missionar und Priester zu werden, hat mich nie losgelassen, und ich habe viele Male versucht, ihn zu verdrängen, aber vergeblich. Biologie und Chemie faszinierten mich mehr und mehr. Ich konnte alle lateinischen Namen für den Aufbau einer Zelle auswendig, und es ist interessant, dass ich sie mir noch bis heute merken kann. Mein Zimmer war voll mit Literatur zur Systematik der Pflanzen- und Tierwelt. Ich habe zusätzliche Biologiekurse belegt, ich nahm an Arbeitsgruppen teil. Schließlich absolvierte ich ein Examen, das mir erlaubte, die Aufnahmeprüfung für Chemie und Biologie an der Medizinischen Universität zu überspringen. Ohne prahlen zu wollen: Ich schaffte diese Prüfung mit Bestnote. Die perfekte Grundlage für ein Studium der Medizin war gelegt und hier beginnt nun die wahre Geschichte meiner Berufung.

Eine heimliche Bewerbung

Ich bewarb mich nicht an der Medizinischen Hochschule, sondern im Noviziat der Oblaten. Ich habe das heimlich getan, meinen Eltern nichts erzählt und gespannt auf eine Antwort aus dem Oblatenkloster gewartet. Als eine positive Antwort von den Oblaten kam, erzählte ich meinen Eltern davon. Sie waren überrascht, aber sie haben meine Entscheidung akzeptiert. Und so begann mein Abenteuer bei den Oblaten, zuerst im Noviziat, dann im Studium der Theologie und Philosophie an der Hochschule der polnischen Oblaten in Obrza. Schließlich erfolgte die Priesterweihe und die Ausreise als Missionar in die Ukraine. Während meiner Ausbildungszeit im Kloster habe ich meine Wurzeln in Backstube und Küche nicht vergessen und dort oft geholfen.

Die eigenen Talente einsetzen

Als ich dann Pfarrer in Obukhov bei Kiew wurde, bat mich der Direktor des katholischen Fernsehsenders EWTN-Ukraine, der von meinem beruflichen Vorleben wusste, ein Konzept für eine „kulinarische Sendung“ zu entwickeln. Nach einigem Überlegen entschied ich mich dafür. Mittlerweile haben wir bereits drei Staffeln unserer Sendung „Geschmack aus dem Kloster“ produziert. In der Sendung wird nicht nur gekocht oder gebacken, sondern es werden auch wichtige und aktuelle Themen des Glaubens angesprochen. Bis jetzt haben wir schon

Folgen zu den Themen Fasten, Versuchung, Vorbilder, Erziehung in der Familie und vielen anderen wichtigen Fragen abgedreht. Wir versuchen, unseren Zuschauern nicht nur Anleitungen für die Zubereitung leckerer Speisen zu geben, sondern auch Rezepte und Antworten auf Fragen des Lebens und des Glau-

bens. Natürlich habe ich auch ein kleines Beispiel für die Leserinnen und Leser des Weinbergs vorbereitet. Ich hoffe, Sie haben Freude beim Backen des Mandelrührkuchens und er mundet Ihnen.

PATER ARTUR STRONCZEWSKI OMI
Obukhov, Ukraine



Fotos: EWTN-Ukraine

Pater Artur und die Moderatorin Kristina Kornijczuk sprechen in ihrer Sendung nicht nur über Koch- und Backrezepte, sondern behandeln wichtige Fragen des Glaubens.

Oblatenkloster
und Klosterkirche
in Obukhov



Foto: Ch. Heinemann

Mandel-Rührkuchen

Zutaten:

200 g Butter
180 g Zucker
4 große Eier
120 g Weizenmehl
100 g gemahlene Mandeln
1,5 Teelöffel Backpulver
1,5 Teelöffel Mandelaroma

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Mehl mit Backpulver sieben, dann mit Mandeln mischen, beiseite-

stellen. In einer Schüssel mit Hilfe des Mixers die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander hinzugeben und rühren, bis die Masse glatt ist. Fügen Sie den Mandelextrakt hinzu und verrühren Sie ihn. Zur Butter-Ei-Mischung gesiebtes Mehl mit Backpulver und Mandeln hinzufügen, mit einem Spatel verrühren, bis sich die Zutaten verbinden, nicht länger.

Eine Backform mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und den Überschuss abschütteln. Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Bei 160°C Ober- und Unterhitze ca. 40–45 Minuten

backen. Aus dem Ofen nehmen, eine Weile in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stellen. Mit Zuckerguss dekorieren.

Zuckerguss:

1 Tasse Puderzucker
3–4 Esslöffel kochendes Wasser oder Mandellikör

Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel und verrühren Sie sie mit der Rückseite eines Löffels. Passen Sie die Konsistenz der Glasur an, indem Sie Wasser oder Puderzucker hinzufügen.