

# Genießen für die Musik

Brot, Wein und Schokolade sollen helfen, neue Orgel in der Dankeskirche zu finanzieren

**Bad Nauheim** (hms). Musik berührt den ganzen Menschen. Sie geht zu Herzen, dringt tief in die Seele ein, bewegt, tröstet, entschleunigt. »Das ist wie gutes Essen und Trinken, Genuss pur«, dachte sich das Kreativteam für den Neubau der Großen Orgel Dankeskirche und fand Parallelen dazu in Brot, Wein und Schokolade. Zusammen mit drei lokalen Partnern stellten sie jetzt die »Orgelverführungen« vor. Der Benefit: Von jedem verkauften Produkt geht eine Spende an das Orgelprojekt.

Sie alle sind Genusshandwerker: Der Organist, der Winzer, der Bäcker, der Confiseur. Die Harmonie ihres Zusammenklangs konnten die Konzertbesucher bei einer Verkostung erfahren und waren begeistert: Noch Bach im Ohr und schon ein köstlicher Riesling oder Pinot Noir auf der Zunge, dazu eine duftende Brioche mit Karamellkruste und für den Nachklang eine Packung feiner Orgelpralinen. So kann man auch zu Hause genießen und vor allem anderen eine Freude machen.

»Mit den »Orgelverführungen« haben sogar Firmen ein ganz aktuelles Bad Nauheimer Geschenk für Kunden und Freunde«, argumentieren die Spendensammler. Gut 180 000 Euro haben sie bereits auf dem Konto. Die wichtige Marke von 325 000 Euro wollen sie 2019 knacken.

---

## Von süß bis würzig

---

»Wir sind dankbar, dass Sommelier Hanns Fertsch, »Der Rockenbäcker« Bernd Wettlaufer und Edgar Odenkirchen unseren Bad Nauheimer Herzenswunsch unterstützen, bald eine wohlklingende Orgel für die Dankeskirche zu bekommen«, freut sich der Vorsitzende des Orgelbaukreises, Dr. Volker Gräfe. Die Partner haben sehr großzügig kalkuliert, sodass vom Verkaufspreis zwischen zwei und vier Euro als Spende in das Projekt fließen. Und sie übernehmen den Verkauf, den die Kirchengemeinde nicht machen darf und auch personell nicht stemmen könnte. »Unsere kreativen Ehrenamtlichen im Orgelbaukreis haben ihre Zeit und ihr Können in Konzeption, Partnerabsprachen, Gestaltung der Etiketten, Anhänger und Pralinenmotive sowie in die Öffentlichkeitsarbeit gesteckt. Dadurch kommt jede Spende zu 100 Prozent der Orgel zugute«, bestätigt Gräfe.

Erst im Laufe der Gespräche mit den Partnern wurde deutlich, was alles hinter diesem Zusammenspiel der Sinne steckt. »Wenn Brotsommelier Bernd Wettlaufer vom Nachhall beim Geschmack erzählte, von Variationen und Kompositionen von süß bis würzig, dann hatten wir Musik im Kopf und das Wasser lief uns im Munde zusammen«, bestätigt Kantor Frank Scheffler. Wettlaufer



**Geschmack mit Nachhall: Einzelne »Brotpfefen« oder ein ganzes »Brotregister«. Diese könnte man süß oder herzhaft belegen. Fünf der Orgelpralinen schmücken Motive aus der Dankeskirche. Riesling oder Pinot Noir aus bilden den Orgelwein.** (Fotos: hms/pm)

war sofort für die Idee zu begeistern. Zusammen mit seinem Sohn Fabio kreierte er ein Orgelbrot, das in zehn zusammenhängenden »Brotpfefen« oder als einzelnes Brioche verkauft wird. Die Zutaten sind Weizenmehl und Weizensauerteig, Gries, Butter, Zucker, Eigelb. Er empfiehlt, auch mal die Tonart zu wechseln und statt süßem Belag luftgetrockneten Schinken oder Leberwurst mit Äpfeln und Sellerie zu probieren.

Weinhändler Hanns Fertsch hat für den Benefitzweck zwei trockene Weine in Rot und Weiß bei dem traditionsreichen Weingut Trenz in Johannisberg im Rheingau entdeckt. Neben dem Genuss liegt den beiden

Experten der Erhalt und die Vermittlung von Werten am Herzen. Bei Konditormeister Edgar Odenkirchen gibt es die Geschenkpackung mit handgemachten frischen Pralinen und Trüffeln, zum Teil mit Motiven aus der Dankeskirche. Als direkter Nachbar entwickelt er bereits neue Ideen.

**X** Die »Orgelverführungen« gibt es jeweils bei Confiserie Odenkirchen, Weinhandlung Fertsch Frankfurter Straße 70 und in allen Rockenbäcker- und Bäckerei-Schmidt-Filialen bis Bad Homburg und Frankfurt. Mehr zum Orgelprojekt im Internet unter [www.orgel-dankeskirche.de](http://www.orgel-dankeskirche.de).