

# Heimatbrief für den Kreis **BRAUNSBERG**



Kreisgemeinschaft Braunsberg  
(Ostpreußen) e. V.



Patenstadt: Münster (Westfalen)

2015/2016

Winter

Nr. 34



*Ein gesegnetes Weihnachtsfest  
und ein gesundes  
Neues Jahr 2016*

wünschen Ihnen, liebe Kreisangehörige und liebe  
Freunde der Kreisgemeinschaft  
Ihr Vorstand und Beirat

**Abschiedsbrief des „alten“ Kreisvertreters Manfred Ruhnau**  
(Anschrift: Bahnhofstr. 35 B, 53757 Sankt Augustin,  
Tel.02241-31 1395, E-Mail: manfred.ruhnau@gmx.de)

Liebe Landsleute, meine Damen und Herren!

Sechzehn Jahre sind inzwischen vergangen, seit ich 1999 zum Kreisvertreter der Kreisgemeinschaft e. V gewählt worden bin.

Zwei Jubiläen wurden in dieser Zeit begangen, „50 Jahre Patenschaft“ im Jahr 2004 und im im vorigen Jahr 2014 „60 Jahre Patenschaft mit Münster“.

Beide großen Veranstaltungen haben gezeigt, welche Beziehungen zwischen Münster und unserer Kreisgemeinschaft Braunsberg e. V. bestehen.

Zu unserer Feier „60 Jahre Patenschaft mit Münster“, hatten wir vier Personen aus Braunsberg eingeladen und zusätzlich unseren guten Freund und Festredner Domherrn André Schmeier aus Allenstein. Die eingeladenen Gäste aus Braunsberg waren begeistert vom Verlauf des Festes.

Zurück zu Angelegenheiten in diesem Jahr:

Die Landsmannschaft Ostpreußen, Kreisgruppe Bonn e. V., führte in diesem Jahr die Ostpreußenreise durch, bei der auch ein Teil der Reisegruppe Mitglieder der Kreisgemeinschaft Braunsberg waren. Eine größere Gruppe waren dieses Jahr Teilnehmer aus Wormditt. Bei der Reise besuchten wir auch die Deutschen in Osterode, in Allenstein und in Braunsberg. Mehrere Kartons mit gebrauchter Kleidung wurden von allen Gruppen gerne für deren Kleiderstuben angenommen. Allenstein erhielt auch mehrere Kartons Medikamente.

Wir besuchten auch Krutinnen mit Staken und Heilige Linde mit einem Orgelkonzert. Besichtigung des Schlosses in Heilsberg mit Führung.

Die Wormditter Gruppe bekam einen besonderen Empfang in ihrer Stadt durch den Bürgermeister während eines längeren Aufenthalts vor Ort.

Weiter ging es nach Langwalde, dort Besichtigung der Kirche und des im vorigen Jahr neu gesetzten Gedenksteins mit der unhistorischen Inschrift „700 Jahre „Dlugoboru““, der Landrat hat

uns zugesichert, dass er sich einsetzen wird, dass das geändert wird, denn der Ort hieß schließlich 630 Jahre Langwalde.

Weiter ging es nach Braunsberg!

Auf dem ehemaligen evangelischen Friedhof haben die Griechisch-Orthodoxen eine schöne Kapelle gebaut. In Anwesenheit von Landrat Leszek Dziag und Probst Galica von der Katharinenkirche und anderen Gästen wurde eine neue Gedenktafel für die ehemaligen evangelischen Braunsberger eingeweiht. Die Einweihungsfeier war so gelegt, dass auch unsere Reisegruppe daran teilnehmen konnte. Erfreulich, dass die Orthodoxen unseren verstorbenen evangelischen Braunsbergern gedenken. Wir haben uns von der Kreisgemeinschaft herzlich dafür bedankt.

An den folgenden Tagen: Besuch unseres Gedenksteines in Frauenburg, Haffüberfahrt mit Andacht auf dem Haff mit Domherrn André Schmeier im Gedenken an die vielen Toten, die 1945 auf dem Haff umgekommen sind.

Oberlandkanalfahrt, Besuch von Elbing und eines Reiterhofes in Narz (Narusa) mit Kaffee und Kuchen.

Weiterfahrt über Marienburg, dort Fotostopp, Danzig mit Stadtrundgang, Oliva mit Orgelkonzert, Seesteg in Zoppot. Besuch der Lonske Düne bei Leba, ein besonderes Naturerlebnis (Anfahrt mit Elektrowagen). Stettin mit Übernachtung im Hotel Radisson. Rückfahrt zu den Haltestellen der Hinreise. Eine gelungene Reise nach Ostpreußen mit herzlichem Dank an alle Teilnehmer.

Meine lieben Landsleute, meine Damen und Herren !

Hiermit verabschiede ich mich von meiner Arbeit als Kreisvertreter. Ich habe sie gerne viele Jahre ausgeführt. Herzlichen Dank sage ich allen Vorstandsmitgliedern für die Mithilfe der zu bewältigenden Aufgaben. Immerhin wurden über 16 Jahre Reisen nach Braunsberg organisiert, im vorigen Jahr war es das 10. Treffen in der Heimat mit den Kontakten mit unserer deutschen Gruppe.

Die Kontakte zur Braunsberger Stadtverwaltung und zur Bürgermeisterin, so wie die Kontakte zum neuen Landrat sind gut. Wir sind immer gut angesehene Gäste in unserer alten Kreis-

stadt Braunsberg.

Ich wünsche, dass der neue Vorstand diese Arbeit weiterführen wird und wünsche ihm alles Gute. Außerdem bin ich auch nicht aus der Welt.

Mit heimatlichen Grüßen

Ihr scheidender Kreisvertreter



29.9.2015

### **Begrüßung der neuen Kreisvertreterin:**

Liebe Leser des Braunsberger Heimatbriefs,  
im Namen des im Oktober 2015 neu gewählten Vorstands der  
Kreisdienstgemeinschaft Braunsberg (Ostpr.) e.V. grüße ich Sie sehr  
herzlich.

Ich habe das Amt des ersten Vorsitzenden von Manfred Ruhnau  
übernommen und bin damit in große Fußstapfen getreten. Ich  
versichere Ihnen, dass der neue Vorstand die bisherige Arbeit in  
Ihrem Sinne weiterführen und das Leben in der Kreisdienst-  
gemeinschaft lebendig halten wird. Im Sommerbrief 2016 werden wir  
Ihnen den neuen Vorstand ausführlich vorstellen.

Jedenfalls freue ich mich schon jetzt auf viele Kontakte mit Ihnen  
und auf einen regen Austausch.

Im Namen des Vorstands wünsche ich Ihnen zum Weihnachts-  
fest den Segen unseres neu geborenen Heilands, allezeit seine  
Nähe und für das neue Jahr Frieden.

Mit heimatlichen Grüßen

Ihre **Manuela Begett**

\*\*\*

### **Zur Erinnerung: ADVENT 1948**

vom evangelischen Pfarrer Licentiat Karl Hanne, zugesandt von  
seinem Sohn Pfarrer Karl-Wolfgang Hanne.

**1. Advent verkündigt weit und breit,** / dass ihr nicht ohne  
Heimat seid, / Dass einer kam in Nacht und Graus, / tat auf die  
Tür zum Vaterhaus, / Dass niemand je uns nehmen kann. / Tut  
auf die Herzen, macht ihm Bahn.

Er kommt, Er kommt mit Willen / ist voller Lieb und Lust / All

Angst und Not zu stillen / die Ihn an euch bewusst.

**2. Habt ihr den Herrn vergessen,** / der immer helfen kann? /  
Der alles Leid ermessen, / eh ihr's, ihm saget an. / Der euch  
nach Haus zu bringen / den schönen Himmel ließ, / den Martern  
schwer umfingen, / das eigne Volk verstieß? / O, lasst Ihn ein  
aufs Neue, / O, betet neu Ihn an, / gedenket was in Treue / für  
euch Er hat getan:

Nichts, nichts hat dich getrieben / zu mir vom Himmelszelt / als  
das geliebte Lieben, / damit du alle Welt / in ihren tausend  
Plagen / und großen Jammerlast, die kein Mund kann aussagen,  
/ so fest umfangen hast.

**3. Habt ihr's denn nie erfahren,** / was für ein heller Schein, /  
liegt über unsern Leben, / wenn Jesus kommt hinein? / Wohl  
ziehn wir fremde Straßen, / verloren Hab und Gut, / viel Liebe  
ohne Maßen / und Hoffnung oft und Mut. / Doch dieses alles  
bringet, / Dein Herr dir wieder her: / Mut, Hoffnung, Freude,  
Leben / da ist kein Armut mehr.

Ich lag in schweren Banden, / du kommst und machst, mich los;  
ich stand in Spott und Schanden, / du kommst und machst mich  
groß und hebst mich hoch zu Ehren / und schenkst mir großes  
Gut, das sich nicht lässt verzehren, / wie irdisch Reichtum tut.

**4. Ob arm wir mussten werden** / um Ihn erst recht zu schau'n, /  
Verliern die Heimateerden, / damit auf Ihn wir baun? / Schlug Er  
all unser Planen / uns gar so hart entzwei, / damit auf neuen  
Bahnen / nur Er uns Hoffnung sei? / Hört Seinen Ruf ihr Lieben, /  
Er kündets Morgenrot. / Sein Treu ist uns geblieben, / Er wendet  
alle Not.

Was fragt ihr nach dem Schreien / der Feind und ihrer Tück? Der  
Herr wird sie zerstreuen / in einem Augenblick. Er kommt, er  
kommt, ein König, / dem wahrlich alle Feind auf Erden viel zu  
wenig / zum Widerstände sind.

**5, So lasst eu´r zeitlich Grämen,** / schaut auf zur Ewigkeit. /  
Was niemand auch kann nehmen, / hält euch der Herr bereit. /  
Wenn Menschenlieb vergebens / erhofft ward in der Zeit / und  
Wirrnis irdschen Lebens / bracht Ungerechtigkeit, / bedenkt dies

alles gehet / hier mit der Zeit zu End, / auf Jesum Christum  
sehst, / Er kommt - es ist Advent:

Er kommt zum Weltgerichte / zum Fluch dem, der ihm flucht, mit  
Gnad und süßem Lichte / dem, der ihn liebt und sucht.

**6. Nicht immer trauern, klagen.** / Nicht rückschaun immerdar, /  
Nicht wie in alten Tagen / es in der Heimat war, / Nicht wie es  
dort gewesen / in schöner Weihnachtszeit. / Nicht das macht  
dich genesen / von deines Lebens Leid. / Nein, danken immer  
wieder / für alles, was einst war. / Und alle alten Lieder / neu sing  
´n auch dieses Jahr. / Bedenkt der Herr ist nahe, / der Heiland,  
der euch, kennt, / dass dein Herz ihn empfahe, / dazu ward es  
A d v e n t !

Komm, o mein Heiland Jesus Christ, / meins Herzens Tür dir  
offen ist, ach zeuch mit deiner Gnade ein, / dein Freundlichkeit  
auch uns erschein. / Dein heilger Geist uns führ und leit / den  
Weg. zur ewgen Seligkeit. Dem Namen dein, o Herr, / sei ewig  
Preis und Ehr.

Mit herzlichen Segenswünschen gedenkt Ihrer und der Ihrigen  
Ihr getreuer (Licentiat Karl Hanne)

### **Mit den Hirten will ich gehen**

Mit den Hirten will ich gehen,  
meinen Heiland zu besehen,  
meinen lieben heiligen Christ,  
der für mich geboren ist.

Mit den Engeln will ich singen.  
Gott zur Ehre soll es klingen,  
von dem Frieden, den er gibt,  
jedem Herzen, das ihn liebt.

Mit den Weisen will ich gehen,  
was ich Höchstes hab im Leben,  
geb zu seligem Gewinn,

ihm das Leben selber hin.

Mit Maria will ich sinnen,  
ganz verschwiegen und tief  
innen

über dem Geheimnis zart:  
Gott im Fleisch geoffenbart.

Mit dir selber, mein Befreier,  
will ich halten Weihnachtsfeier;  
komm, ach komm ins Herz  
hinein,  
lass es deine Krippe sein.

Emil Quandt, \* 1880 in Pommern (aus d. evgl. Gesangbuch)

## **Welche Lieblingsspeisen hatten wir als Kinder?**

Im Kreise von Ostpreußinnen unterhielten wir uns über ostpreußische Gerichte. Jede erzählte von ihren Lieblingsspeisen und von denen, die sie als Kind verschmäht hatte. In vielen Elternhäusern hieß es dann: „Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt!“ Und mit langen Zähnen musste dann der Teller leer gegessen werden. Da war es mir doch besser ergangen, meine Eltern schimpften zwar auch, wenn ich zu sehr beim Essen herum mäkelte. Vater sagte auch: „Du wirst noch einmal froh sein, wenn du so etwas bekommst!“, aber gezwungen wurde ich nie. So mochte ich kein Beetenbartsch, ein Gericht, das meine Mutter sehr gern kochte. Für mich gab es dann Reisbrei. Erst nach dem Krieg, als ich einmal Rote Beeten geschenkt bekam, wagte ich mich daran, das Rezept auszuprobieren. Ich kochte also eine Fleischbrühe, rieb die gekochten Beeten hinein, dickte mit Mehl und Sahne an und schmeckte mit Zucker, Salz und Essig ab. Dazu gab es gekochte Kartoffeln und gebratenen Bauchspeck mit gerösteten Zwiebeln. Es schmeckte mir zwar gut, aber zu meinem Leibgericht wurde es immer noch nicht.

Zu Weihnachten, da waren wir uns alle einig, hätte es Gänsebraten gegeben. Natürlich zum 1. oder 2. Feiertag. Aber was gab es am Heiligabend? Da gingen die Meinungen auseinander. Ich weiß, dass es in meinem Elternhaus zum Mittag Schwarzsauer gab, ein Gericht, vor dem ich mich schüttelte. Obwohl das gekochte Gänsegekröse herrlich duftete, und ich die getrockneten Birnen, Äpfel und Pflaumen, die dann mitgekocht wurden, auch nicht verschmähte, das Gänseblut, das zuletzt hinzukam, ließ meinen Appetit vergehen. Meine verständnisvolle Mutter hatte mir dann etwas von dem Gänseklein und der Brühe aufgehoben und als Weißsauer mit Suppengemüse und Majoran zubereitet, davon hätte ich wohl gern noch mehr gegessen!

Zum Abend gab es bei einigen Familien Kartoffelsalat mit Würstchen oder Bratklops, die schon vorbereitet waren und nur aufgewärmt werden mussten. Aber auch Königsberger Fleck oder Fisch wurden erwähnt. Ich erinnere mich, dass es an einem Heiligabend, als wir Besuch hatten, bei uns Zander gab, davor eine Suppe aus Kaulbarsch. Da diese Fische sehr klein waren, wurde

nach dem Kochen nur das Rückenfleisch zur Suppe gegeben, alles andere wurde durch ein Sieb passiert. Die Suppe schmeckte köstlich!

Den Gänsebraten, mit Äpfeln gefüllt, aßen wir am 2. Feiertag, denn am 1. Feiertag war Familientreffen bei den Großeltern und dort gab es Schinken in Burgunder. Die Großmutter ließ einen ganzen Schinken „spritzen“, also leicht pökeln. Der wurde dann in den Backofen geschoben und schön knusprig gebraten, dazu gab es eine Burgundersoße. Während des Bratens bettelten wir Kinder - oftmals auch die Väter - um ein Stückchen von der knusprigen Schwarte.

Ich habe das Rezept von meiner Großmutter übernommen und serviere meinen Kindern zu jedem Weihnachten Schinken in Burgunder. Aber wehe, die Kruste ist nicht knusprig geworden ...

Die Leibgerichte aus unserer Kinderzeit zu Hause würden Bücher füllen!

Unsere deftige ostpreußische Küche bot wirklich für jeden Geschmack etwas.

Selbst im Krieg machten unsere Mütter und Großmütter es möglich, dass zum Fest ein guter Braten auf den Tisch kam.

Heute, da es in den meisten Haushalten Küchenmaschinen und Handrührgeräte gibt, ist das Backen zur Weihnachtszeit ein Kinderspiel. Ich habe noch den Königskuchen mit der Hand rühren gelernt! Da steht in Doennings Kochbuch, nach dem meine Mutter schon kochte: Die Butter (500g) wird zu Schnee gerührt! Das durfte nur in eine Richtung geschehen, weshalb, das blieb mir heute ein Rätsel. Zu dem „Schnee“ kamen dann 500 g Puderzucker, 500 g Mehl, 300 g Korinthen, 10 - 32 Eier, schön getrennt und das Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 Esslöffel Rum, etwas abgeriebene Zitronenschale und eine Messerspitze Backpulver. Wenn dann der Kuchen glücklich im Ofen zum 1 1/2 stündigen Backen war, verließ ich total erschöpft die Küche. Den Hefeteig zum traditionellen Mohnkuchen bereitete meine Mutter immer alleine zu, dazu hätte ich auch keine Kraft mehr gehabt, denn auch dieser Teig musste in der großen braunen Backschüssel „geklopft“ werden, bis er „Blasen schlug“!

Der Pfefferkuchen war schon lange vor dem Fest fertig und sorgfältig vor Naschkatzen versteckt worden. Da hätte ich wohl gern geholfen und die Formen ausgestochen.

Von Verwandten aus Masuren bekamen wir in jedem Jahr ein großes Weihnachtspaket mit köstlichen Sachen. Meine Mutter freute sich dann besonders auf den Schokoladenpfefferkuchen, den ich so gar nicht mochte. Heute hacke ich ihn zu jedem Weihnachtsfest aus 3/4 kg Mehl, 125 g geriebener Schokolade, 2 Esslöffeln Kakao, 8 g pulverisierten Nelken. 3 g pulv. Zimt, 1/2 abgeriebener Zitronenschale. 65 g süßen gehackten Mandeln, 375g Honig, 250 g Zucker, 1/8 l Wasser, 200g Butter, 4 Eiern, 8 g Pottasche, 5 g Hirschhornsalz und 4 Essl. Rum. Der Teig wird auf ein gefettetes Blech gestrichen und 30 Minuten gebacken. Anschließend mit Guss oder Schokoladenguss bestrichen. Je länger der Kuchen liegt, desto besser schmeckt er (nur bleibt er nie sehr lange liegen!).

Auch Marzipan bereitete meine Mutter während meiner Abwesenheit zu, sie befürchtete mit Recht den „Schwund“, wenn ich mithalf. Mein Vater hatte extra Bolzen angefertigt, die im Ofen erhitzt und dann über die Ränder der Herzen und der anderen Figuren geführt wurden, damit diese die schöne Bräune erhielten.

Es war ein sehr appetitanregendes Gespräch, das wir Frauen über unsere Leibgerichte führten. Wir stellten doch fest, wie leicht wir es im Gegensatz zu unseren Eltern jetzt haben. Sie mussten sich mit den Kohleherden plagen, die Töpfe noch in den Feuerlöchern hängend. Sicher, Gasherde oder Elektro-Kochplatten gab es auch schon, doch aus Sparsamkeitsgründen wurde auf dem Herd gekocht, er heizte gleichzeitig noch die Küche. Und war es nicht schön, wenn an kalten Winterabenden der Duft von Bratäpfeln aus der Röhre stieg?

Charlotte Gottschalk

### **De Bärefang (Wilhelm Bienenfeld)**

Ön dem ol Ostpreußeland  
wo dö grote Wälder bruse,

da de - wie onns ös bekannt -  
fröher wilde Deere huse.

Wulf un Lux streifd doa umher,  
un doarmank dö brune Bär.

Öle Preuße drist un klok  
schofe - one lang to froage  
einfach rönner öne Brok  
enem stramme  
Herrschaftswoage,  
un dö Deichsel glatt un dönn  
schmärdes dann mött Honnig  
önn.

Un dat durt joa ok nich lang  
köm e' Bär un ded dran ricke.  
Löckd sick ropper oppe Stang  
bis dat hinde ded rutkicke.  
So hung he dann satt un mies,  
wie e' Broade oppem Spieß.

Wer so wiet dann körne an  
Jägerschlied mött Spieß un  
Stange.

Schloge rasch e' Stöcksei vär,  
un dö Brommbär wer gefange.  
Doaropp lohnd e' goder Drink,  
dem se nennde Bärefang.

Längs verbie öß Angst un Gruus  
värr da krätsche wilde Dere.  
Hüde kannst du so to Hus  
noch ömm Rundfunk joage

höre.

Un ward die dö Tied to lang,  
bruest die so e' Bärefang.

Nömmst Quarterke reinem Sprit,  
im doarto half Puntke Honnig.  
Woater bloß noa dömm Gemüt,  
ei, dann schmeckt he set un  
wonnig.

So begöwst die lies un sacht  
opp e' rödit'ge Bärejagd.

Rund omm die brüst sanft dö  
Wold.

Bare sitzt du rommerdanze,  
un dö Preuße grau un olt  
tehe längst mött Spieß un  
Lanze.

Du kriegst Lost, kröppst  
hinderher  
wie e' röcht'ger Teddibär.

Muttche lacht un kickt un lacht:  
„Mann, du torkelst wie  
besoape!"

Geit he oppe Bärejagd  
un gröppt sick doa e' Oape.

Un du sächst denn lebensfroh:  
„Muttche, nei, das scheint bloß  
so!"

**Impressum:** Kreisgemeinschaft Braunsberg, Kreisvertreterin Manuela  
Begett, Virchowstr. 46, 44536 Lünen, Tel. 02306 / 21236 oder 0172 /  
6814664 [manuela.begett@t-online.de](mailto:manuela.begett@t-online.de)

**Schriftleitung:** Michael Preuschoff, Bergstr. 29, 50171 Kerpen, Tel.:  
015732398365, E-Mail: [braunsberg@freenet.de](mailto:braunsberg@freenet.de). Wenn Sie erfahren  
möchten, auf welcher Fernreise ich diesen Weihnachtsbrief gemacht  
habe, dann schauen Sie doch einmal rein: [http://ermland.lima-city.de/  
2015-celebes.htm](http://ermland.lima-city.de/2015-celebes.htm). Was man auf dieser Welt nicht so alles erleben kann!

Das Titelbild (eine alte Postkarte, die unsere Braunsberg-Sammlerin Bettina Müller im Internet gefunden hat) heißt eigentlich „Gruß aus Wormditt“ - wir haben den Text dem Anlass angepasst.

Spendenkonto: Kreisgemeinschaft Braunsberg (Ostpr.) e. V. Münster, Kto. DE6440 0693 6301 7646 2710 bei der Volksbank Schermbeck

\*\*\*

**Vorschlag: Fahrt der Kreisgemeinschaft Braunsberg e.V. nach Ostpreußen vom 22. 06. – 01. 07. 2016: „Wo Landschaft lockt & Geschichte lebt!“**

**Mittwoch, 22. Juni: Anreise nach Gnesen** über St. Augustin – Bonn – Köln – Dortmund - Hannover – Raststätte Uhrsleben ( A2 ). Ankunft im Hotel Pietrak in Gnesen, dort Abendessen und Übernachtung.

**Donnerstag, 23. Juni: Gnesen – Thorn – Allenstein.** Besuch von Gnesen mit Besichtigung des berühmten Doms und seiner Bronzetüren. Weiterfahrt durch Kujawien/Kujawy nach Thorn (Geburtsstadt von Nikolaus Kopernikus). Seit 1280 ist die Stadt eine Hansestadt, die mit zahlreichen historischen Sehenswürdigkeiten, wie alten Kirchen, Wehrmauern und Überresten einer Burganlage des Deutschen Ritterordens beeindruckt. Stadtbesichtigung in Thorn, bei der wir die Marien-Kirche oder die Johannes-Kirche, so wie das Rathaus und das Kopernikus-Denkmal besichtigen werden. Weiterfahrt nach Allenstein. Abendessen und Übernachtung im Hotel Warminski in Allenstein.

**Freitag, 24. Juni: Allenstein – Kopernikushaus – Guttstadt.** Stadtführung durch Allenstein, die größte Stadt der Region und zugleich Hauptstadt von Ermland und Masuren. Die Stadt liegt malerisch am Ufer des Flusses Lyna und ist von Wäldern umgeben. Besuch der Deutschen Minderheit im Kopernikushaus. Weiterfahrt nach Guttstadt mit einer Dombesichtigung in Guttstadt. Weiterfahrt nach Braunsberg/ Frauenburg. 4 Übernachtungen in Frauenburg (Hotel Kopernik) oder in Braunsberg im Katharinenkloster.

**Samstag, 25 Juni: Frauenburg – Braunsberg** zur freien Gestaltung zur Verfügung. Auf Wunsch besteht die Möglichkeit, eine Taxifahrt in einen der Heimorte der Mitreisenden zu organisieren.

**Sonntag, 26. Juni: Rundfahrt Kreis Braunsberg.** Fahrt durch den Kreis Braunsberg: Pettelkau – hl. Messe mit Domherrn Taddäus Rudzinski, Tiedmannsdorf – Langwalde – Bludau – Heinerkau – Mehlsack

(ggf. Mittagessen im Priesterseminar ) – Crossen – Wormditt (Besichtigung der Pfarrkirche) – Rückfahrt nach Braunsberg / Frauenburg.

**Montag, 27. Juni: Frauenburger Dom – Frisches Haff.** Mit dem Linienbus geht es heute für die Braunsberger nach Frauenburg. Zusammen treffen aller am Frauenburger Dom. Besichtigung des Frauenburger Doms mit einer Führung und einem Orgelkonzert. Besuch des Gedenksteins mit anschließender Weiterfahrt mit dem Schiff nach Kahlberg übers Frische Haff<sup>s</sup> und zurück / oder Rückfahrt mit dem Bus.

**Dienstag, 28. Juni: Oberlandkanal – Elbing – Danzig:** Fahrt nach Elbing mit einer kurzen Gelegenheit zum Spaziergang durch Elbing. Fahrt zur Anlegestelle des Oberlandkanals. Schifffahrt über ein Teilstück des Oberlandkanals / Zwei Ebenen. Weiterfahrt zur Familie Dora Mross mit Kaffee und Kuchen. Zwei Abendessen und Übernachtungen in Danzig im Hotel Mercure Hevelius.

**Mittwoch, 29. Juni: Danzig – Orgelkonzert in Oliva.** Stadtbesichtigung in Danzig mit einer großen Stadtführung (ggf. Brigittenkirche, Altstadt etc.). Der Handel verhalf im Mittelalter und der Frühen Neuzeit den Patriziern der Stadt zu Wohlstand, der sie in die Lage versetzte, prunkvolle Kirchen und Bürgerhäuser zu errichten, die heute jedes Jahr unzählige Touristen anziehen. Die Marienkirche, das Uphagenhaus und das rechtsstädtische Rathaus sind eindrucksvolle Sehenswürdigkeiten. Besuch der Abteikirche von Oliva mit einem Orgelkonzert.

**Donnerstag, 30. Juni: Stettin:** Unterwegs Besuch der Lonske Wanderdüne bei Leba. Im Krieg wurde der alte Stadtkern fast vollständig zerstört, Wiederaufbau teilweise. Hotel Radisson Blue.

**Freitag, 01. Juli: Heimreise** entsprechend der Hinfahrt.

**Leistungen:** Fahrt im komfortablen 4 Sterne Reisebus mit Schlafsessel, WC, Klimaanlage, Reiseleitung Herr Dariusz Naduk vom 23.06 – 30.06. 2016, Hotelkosten, Eintritte, Führungen, Schifffahrten. Näheres und Anmeldungen bei Westermann Bustouristik & Reisebüro Lais, Peter-Hausmann-Platz 1, 53332 Bornheim, Tel.02222 938250 oder 1031, [www.europa-travel.de](http://www.europa-travel.de), [info-bornheim@reisebuero-lais.de](mailto:info-bornheim@reisebuero-lais.de) oder bei unserer neuen Kreisvertreterin Manuela Begett.

**Reisepreis** ab 21 Pers. im DZ. € 1.041,-, ab 26 Pers. im DZ. € 979,-. Zuschlag EZ.194,- €, Mindestteilnehmerzahl: 21. Wir empfehlen den Abschluss eines 4-Sterne-Komfortschutzes: 33,- € p.P. inkl. Reise-Rücktrittsversicherung / Urlaubsgarantie- / Notfall- / Unfall-, Gepäckversicherung.