

Mittzen im Leben

Mahl. Zeit
inspiz. Zeit





Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Das gilt hundertprozentig für mich. Insider wissen, dass eine hungrige Claudia mit Vorsicht zu genießen ist. Dass man sich vor schroffen Reaktionen in Acht nehmen muss. Nach dem Essen kommt die sonnige Claudia wieder zum Vorschein. Mittlerweile warne ich Roland im Vorhinein, wenn ich hungrig vom Büro heimkomme: „Ich bin total hungrig. Können wir deine Fragen nach dem Essen besprechen?“

Essen und Trinken ist mehr als Nahrungsaufnahme, mehr als körperliches Satt-Werden. Eine gemeinsame Mahlzeit bringt

Menschen näher zusammen. Da wird erzählt und gelacht, diskutiert und manchmal auch nach Worten gerungen. Da werden Freuden und Sorgen auf den Tisch gelegt, da wird Leben geteilt. Eine Mahlzeit füllt nicht nur den Magen, sie stillt auch den Hunger nach Angenommen-Sein, Geborgenheit und Gemeinschaft.

Frieden geht durch den Magen

Dass die Liebe durch den Magen geht, ist eine alte Volksweisheit. Aber gilt das nicht auch für den Frieden? Gastfreundschaft den Fremden gegenüber ist uralte Tradition in allen Kulturen. Menschen, die miteinander

essen, tauschen sich aus, entdecken Gemeinsamkeiten, bauen Vorurteile ab. Beim „social cooking“ in Wels hat eine Gruppe unserer Pfarre für Obdachlose eine warme Mahlzeit gekocht und sich mit ihnen an einen Tisch gesetzt. Eine bereichernde Erfahrung. In Offenhausen leben Menschen unterschiedlicher Nationalitäten. Schon lange träume ich davon, dass wir miteinander kochen und einander besser kennenlernen. Frieden beginnt im Kleinen und geht mitunter durch den Magen.

Mahl.Zeit

Vor dem Essen einen Moment innezuhal-

ten, hilft mir, aufmerksam und dankbar zu sein. Und dieser Dank führt mich zu Gott. Dass im Zentrum des christlichen Glaubens eine Tisch-Gemeinschaft steht, das macht unseren Glauben lebensnah. Ein Geschenk, das Jesus uns immer wieder neu macht.

Das Pfarrblatt ist angerichtet. Menschen erzählen vom Kochen einer Mahlzeit und vom Backen des Brotes, und welch große Bedeutung ein Esstisch für die Familie haben kann.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, dass Ihr Lesehunger gestillt wird. Mahlzeit.

Claudia Mayr

Inhalt SOMMER 2019

- 4 KOHLBÖCK - ECHT HOLZOFEN!
- 7 WIE HÄLT ES JESUS MIT DEM TRINKEN UND ESSEN?
- 8 WAS DAUERT DA SO LANGE?
- 10 Interview zum Thema „Brot backen“
- 12 Zutaten für das Pfarrblatt
- 14 BROT UND SPIELE
- 16 MAHLZEIT!
- 17 UNSER TISCH - schwer in Ordnung
- 19 Kolumne
- 20 Rückblick
- 27 Ankündigungen
- 30 Aus dem Pfarrbüro
- 34 Kirchenrenovierung
- 36 Termine



KOHLBÖCK ECHTHOLZOFEN!

Brot vom Kohlböck – so der Hausname – gehört zu einer der Konstanten in der regionalen Lebensmittel-Landschaft. Und damit deutlich über Offenhausen hinaus. Günther Fuchshuber hat im Gespräch erzählt über die vielen interessanten Aspekte, die seinen Beruf als „Brotbauer“ ausmachen.

Günther, mir scheint, dein Leben ist geprägt vom Brot.

Das ist sicher so. Brot backen gehört, seit ich denken kann, zum Haus. Ich kenn' es nicht anders, ich bin damit aufgewachsen, hineingewachsen. Mein Vater, seine Mutter und auch die Urgroßmutter haben schon Brot gebacken. In einer Zeit, wo an den meisten anderen Höfen das Backen aufgehört hat, hat bei uns die Vermarktung begonnen.

Wenn ich an dein Brot denke, fallen mir auch gleich die Auszeichnungen ein.

Das hat vor 13 Jahren mit meiner Neugierde begonnen. Ich wollte einfach wissen, wie mein Brot bei einer Prämierung wohl bewertet würde. Auf Anhieb ist es Silber geworden – und dann ist es mir lustig geworden. Es hat seinen Lauf genommen: Gold und die „Genusskrone“. Das ist die österreichweit höchste Auszeichnung.

Was machst du anders, dass dein Brot so gut ankommt?

Es gibt viele gute Brote, das will ich gleich vorwegnehmen. Was wirklich einen Unterschied ausmacht, ist das Backen im Holzofen. Das hinterlässt ein bestimmtes Aroma. Was ich wahrscheinlich anders mache, ist das frische Mahlen der Gewürze vor jedem Teigmischen. Das erhält z. B. die ätherischen Öle bestmöglich.

Apropos Gewürze und Zutaten: Wie sicherst du deren Qualität?

Es ist mir ganz wichtig, zu wissen, wo die Rohstoffe für mein Brot herkommen. Ich erinnere mich noch genau an einen Vortrag im Land Salzburg, der mich ganz nachhaltig motiviert hat, möglichst mein eigenes Getreide zu verwenden. Bei den anderen Zutaten kenne ich die Betriebe, habe sie auch schon selber besucht.

Schmeckt dir dein eigenes Brot noch immer?

Ja, es schmeckt mir noch immer und jedes Mal aufs Neue. Und da besonders das Helle, das klassische Störi-Brot, dessen Rezept sogar auf meine Urgroßmutter zurück geht. Richtig spüren kann ich das, wenn wir einmal von 10 Tagen Urlaub zurückkommen. Da freue ich mich besonders auf den ersten Backtag, auf mein Brot. Da weiß ich dann wieder, was ich habe!

Mir wird das eigene Brot auch deshalb nicht eintönig, weil ich die feinen Unterschiede, die sich aus dem Backen im Holzofen ergeben, schmecke. Innerhalb der Bandbreite eines gelungenen Brotes gibt es ja eine Menge von Nuancen, die man als Kunde vielleicht gar nicht immer bemerkt. Aber für mich macht es die Sache spannend.

Du hast vorhin vom klassischen hellen Störi-Brot gesprochen. Ich kenne auch das dunkle Bauernbrot. Seit wann gibt es das?

Seit ungefähr 15 Jahren. Seit damals beschäftige ich mich auch intensiv mit dem Thema „Sauerteigführung“.

Sauerteig was?

Die Faktoren Zeit, Festigkeit und Temperatur beeinflussen, ob mehr Milchsäure oder mehr Essigsäure gebildet wird. Und das macht dann den Geschmack aus.

Wie bezeichnest du deinen Beruf?

Ich bezeichne mich als „Brotbauer“ (beiderseitiges Grinsen ...). Nein, im Ernst! So, wie es Getreide- und Schweine- und Milchbauern gibt, fühle ich mich als Brotbauer. Ich habe diesen Ausdruck früher öfter verwendet, und ich finde ihn recht passend. Vielleicht nehme ich ihn ja wieder her ...

Hast du den alten Backofen deiner Vor-Generationen renovieren müssen?

Es gibt den originalen Backofen aus dem Jahr 1883 noch. Ich habe 2004 im Bereich der früheren Stallungen eine neue Backstube gebaut. Mit 150 Jahre alten Ziegeln, ganz wie früher, mit Lehm gemauert. Meine eigene Vorgabe ist gewesen: Die Kunden dürfen keinen Unterschied bemerken beim Brot aus dem neuen Ofen. Und das hat dann genau so geklappt. Der neue Ofen ist größer und bedienungsfreundlicher als der alte.

Mein Vater hat 1959 begonnen, mit seinem Brot auf den Markt zu fahren. Wir feiern heuer also 60 Jahre Brotvermarktung!

Das ist nicht nur ein schönes Jubiläum, sondern eine Erfolgsgeschichte – oder?

Ja, mein Vater ist auch abseits des Brotbackens sehr innovativ gewesen. Er hat schon sehr bald begonnen, seine guten landwirtschaftlichen Produkte direkt zu vermarkten. In gewisser Weise habe ich seine Idee fortgeführt. Das Marktfahren ist zwar fordernd, aber ich bekomme die direkten Rückmeldungen meiner Kundschaft. Das ist sehr zufrieden stellend!

Wie würdest du deine Kunden charakterisieren?

Meine Kunden sind keine Trend-Käufer. Ich

mache die immer wieder neuen Brot-Modetrends nicht mit. Meine Brote sind Produkte, die zum Holzofen passen. Möglichst echt, nicht gekünstelt, nicht an aktuelle Trends angepasst. So unverfälscht wie möglich.

Damit habe ich einen Kundenkreis, der die Beständigkeit von authentischem Brot schätzt. Eine typische Aussage am Markt in Salzburg ist zum Beispiel: „Das ist noch was richtig Echtes!“ Da spielt natürlich die Größe der Brotlaibe auch eine Rolle.

Wie findest du die Brot-Rezepte?

Außer dem Original-Störi (Copyright by Urgroßmutter) stammen alle Rezepturen von mir. Für das erste dunkle Brot habe ich wirklich ganz gehörig getüftelt, bis ich gewusst habe, was ich will. Es sollte ein richtig rustikales, dunkles Brot als Gegenpol zum Hellen sein; und trotzdem sollte es harmonisch dazu passen. Die Rezeptur ist nach 15 Jahren noch unverändert. Beim Roggen-Vollkornbrot ist es interessanterweise ganz anders gewesen. Da habe ich mit einer Kollegin aus Salzburg darüber gesprochen, danach die Rezeptur und die Sauerteigführung festgelegt, und das ist's dann gewesen. Bis heute.

Dein Brot bekommt es mit dem Feuer zu tun ...

Eigentlich nicht. Vielmehr muss sich der

Ja, es schmeckt mir noch immer und jedes Mal aufs Neue.



Lehmziegel im Ofen mit dem Feuer einlassen. Er nimmt die Hitze auf. Gebacken wird dann mit der gespeicherten Hitze der Ziegel.

Mir gefällt jedes Mal das Muster der Kruste so gut, so vielfältig es auch immer ist!

Gebacken wird mit fallender Hitze. Das heißt: hohe Anfangstemperatur. Das gibt die Kruste, den Geschmack, die Optik. Die dann relativ rasch abfallende Temperatur bleibt lange stabil und dient zum Ausbacken.

Wie schaut das Verhältnis Backstube/Verkauf/Büroarbeit aus?

Backstube und Verkauf auf den Märkten machen mir wirklich Freude, die sind mei-

nes. Im Büro hilft mir dankenswerterweise meine Frau Ingrid, und den Verkauf am Hof managt ganz verlässlich meine Schwiegermama.

Kannst du dir vorstellen, diesen Beruf bis zur Pension auszuüben?

Das ist mein Plan, und ich kann es mir gut vorstellen. Es ist mir von meinem Vater auch so vorgelebt worden. Es passt für mich, und ich habe noch immer viel Freude an meiner Arbeit. Ich bin heute noch froh, dass ich damals – kurz vor meinem Dreißiger – den Schritt vom Büro zur Selbstständigkeit als Brotbauer gewagt habe.

Ein schönes Schlusswort?

Da hab ich eines! Mir fällt die öfter gehörte Bemerkung von Kundschaften ein: „Heute

ist das Brot aber wieder dunkler geworden ...!“ Meine ehrliche und meist entwaffnende Antwort: „Dauerhaft mit diesem System zu arbeiten, bleibt jeden Backtag eine Herausforderung!“

Günther, ich denke, wir alle freuen uns, dass du noch lange dein Holzofenbrot backen willst!

Interview geführt von **Roland Mayr**

Fotos von Magdalena Raab



WIE HÄLT ES JESUS MIT DEM TRINKEN UND ESSEN?

Für viele Menschen von heute ist die Bibel nur ein verstaubter Text aus vergangenen Jahrhunderten oder ein Buch mit „sieben Siegeln“, dessen Verständnis nur Pfarrern oder Studierten zugänglich ist.

Dabei zeigt bereits ein erster Blick in die Bibel, vor allem in die vier Evangelien des Neuen Testaments, wie stark der damalige Alltag, auch und vor allem das Essen und Miteinanderessen, angesprochen wird.

Wenn wir Jesus in den Blick nehmen, fallen uns sofort viele Szenen ein, in denen Essen und Trinken eine große Rolle spielen. Denken wir an die Hochzeit in Kana, bei welcher der Wein ausgegangen ist (Joh 2). Oder an die Speisungswunder der Brot-„Vermehrungen“ (Mk 6 / Mk 8) - ja, es ist wirklich ein Wunder, wie viel auf einmal da ist, wenn Menschen beginnen, miteinander zu teilen und das Ihrige anderen zur Verfügung zu stellen. Oder an die vielen Erzählungen, in denen Jesus und seine Jünger von anderen eingeladen werden und zu Tische liegen (ja, damals im Alten Orient wurden die Mahlzeiten am Boden sitzend od. liegend eingenommen) – und sich dabei sehr interessante Gespräche und Szenen entwickeln. Da Jesus keinerlei Berührungsängste zeigt, wie (Missachtung der damaligen Reinheitsgebote) und vor allem mit wem er isst (Zöllner, Sünder, Dirnen), wurde er mehrfach von den Pharisäern – den „Anständigen“ von damals, scharf kritisiert. Denen war wichtig, mit wem jemand Umgang pflegte. Dieser Vorwurf spitzt sich zu in Luk 15,2, wo es heißt: „Alle Zöllner und Sünder kamen zu ihm, um ihn zu hören. Die Pharisäer ... empörten sich darüber und sagten: Dieser nimmt die Sünder auf und isst mit ihnen.“ Als Antwort auf diesen Vorwurf erzählt dann Jesus drei Gleichnisse, das letzte davon ist das Gleichnis vom Barmherzigen Vater, das sich vor allem an die „daheimgebliebenen“ Söhne und Töchter richtet: Wird es ihnen

gelingen, am Festmahl der Versöhnung teilzunehmen? Und letztendlich gibt es das „letzte Abendmahl“, bei dem Jesus das bevorstehende gewaltsame Ende in den Blick nimmt und sein Leben und Sterben als Hingabe und letzten Liebes-Beweis für die Seinen deutet. Dieses „letzte“ Mahl wird dann für die entstehenden ersten Christengemeinden der Ausgangs- und Ankerpunkt des Gedächtnisses an Jesus. Und es stärkt ihre Gemeinschaft, wenn sie zusammenkommen, um miteinander zu beten, zu singen, zu feiern - und eben zu speisen.

Mahl.Zeit heute

In der Welt von heute, mit all dem Stress und den vielen Erledigungen, stehen wir in Gefahr, Mahl.Zeit durch Fast.Food zu verdrängen. Mahl, das miteinander Kochen, Essen und Plaudern, braucht Zeit. Nicht umsonst findet sich in unserer Sprache das Wort „Mahl“ auch in „Gemahl / Gemahlin“ oder sogar „Vermählung“ – das Miteinander-Leben hat eben sein Zentrum im Miteinander-Essen, in der Mahl.Zeit, die wir uns schenken und die wir genießen dürfen. Und ganz am Ende – oder vielleicht besser in der Voll-Endung – unseres Lebens winkt die Vision vom himmlischen Hochzeits-Mahl, bei welchem es keine vergehende, sondern nur noch „erfüllte“ Zeit geben wird. So wünsche ich euch allen für den heurigen Sommer und für eine schöne Urlaubszeit „Prost.Mahlzeit“ – und denkt bei dem einen oder anderen guten Schluck oder schmackhaften Bissen daran, dass Gott es ist, der uns im Miteinander-Essen und Trinken begegnen möchte - sei es im Alltag oder in den Hoch-Zeiten und Feier-Stunden unseres Lebens.



Josef Schwabeneder

Leiter des Bildungszentrum St. Franziskus, Ried
Kematen am Innbach

WAS DAUERT DA SO LANGE?



Kevin Lämmel ist Küchenchef in einem Welser Restaurant. Das in der Gastronomie von hungrigen bzw. ungeduldigen Gästen öfter ausgesprochene „Warum dauert das so lange?“ gilt meist der Küche, also ihm. Ein Versuch der Bekehrung; aber nicht nur das; es kommt noch dicker.

Übt euch in Geduld, wenn ihr essen geht. Je nach Auslastung und Saison sind Wartezeiten von einer halben Stunde oder mehr ganz normal. Bedenkt, dass von der Aufnahme der Bestellung z. B. eines Steaks bis zum Servieren 30 Minuten notwendig sind. Das aber nur, wenn das Personal nicht gerade „am Davonschwimmen“ ist. Nehmt vorher eine Suppe oder eine Vorspeise – das verkürzt die Wartezeit und stimmt den Magen ein. Und sorgt für nette Konversation untereinander!
Eine Empfehlung: Plant für einen Restau-

rantbesuch durchaus zwei Stunden Zeit ein. Denn normalerweise ist ein Tisch auch so lange für euch reserviert.

Für gutes Geld wird in der Regel auch Gutes geboten. Trotzdem dürft ihr nicht vergessen, dass Kellnerinnen und Köche auch nur Menschen sind. Und Arbeitstage in der Gastronomie sind lang und hart. Übrigens gibt es auch unfreundliche Gäste ...

Und weil wir schon dabei sind: Nur zu leichtfertig wird in den sozialen Medien eine schlechte Kritik nach der anderen gepostet. Sprecht doch bitte zuerst sachlich mit dem Personal über eure Beanstandungen – da lässt sich das meiste ausräumen. Es ist frustrierend, auf Bewertungsforen im Internet wehrlos beschimpft zu werden!

Wahnsinn, ist das teuer hier!

Wenn ihr wieder mal ein „Schnäppchen“

gemacht habt – z. B. Rumpsteak inklusive Beilagen um 12,90 –, dann wundert euch nicht, wenn ihr minderwertige Tiefkühlware aus Brasilien bekommt. Da stimmt von der Tierhaltung bis zu den Löhnen der Menschen dort gar nichts.

Ich denke, dass es dem Durchschnittsösterreicher ziemlich gut geht (okay, ich weiß, dass es auch die gibt, die sparen müssen). Die Finanzierung des neuesten Handys (250 Euro), des aktuellsten Flachbildschirms (700 Euro) oder des fünfzehnten Paares Schuhe (125 Euro) ist völlig klar. Die Leasingrate fürs Auto (250 Euro monatlich) auch.

Aber 10 Euro mehr für ein gutes Rumpsteak, das kommt dann doch nicht in Frage. „Wahnsinn, ist das teuer hier!“

Ihr bezahlt mit eurer Rechnung in der Gaststätte ja nicht nur das Essen. Der Raum samt Inventar, in dem ihr euch befindet, ist

schön dekoriert und im Winter angenehm beheizt; im Sommer eventuell der mit großem Aufwand betriebene Gastgarten; die Sanitäranlagen; die Bedienung, die versucht, euch jeden Wunsch von den Augen abzulesen. Und – ach, übrigens, der Koch! Das alles und noch viel mehr muss mit eurer Rechnung bezahlt werden.

Apropos Geld: Mit Knauser-Preisen wird eine Niedriglohn-Zahlung an hart arbeitende Fachkräfte (von denen trotzdem Freundlichkeit gefordert wird!) gefördert. Genau diese Fachkräfte arbeiten an Tagen, an denen ihr als Gäste feiern wollt. Sei

es eine Hochzeitsveranstaltung, die bis in die frühen Morgenstunden geht, oder der Stammtisch am Samstag, auf den man sich jeden Monat freut, oder der gemütliche Feiertag, den die ganze Familie im Restaurant verbringt. Es sind die Arbeitskräfte, die das für euch möglich machen. Also gebt bitte dem Personal mit Verständnis und Höflichkeit auch etwas zurück.

Die Branche kämpft um Nachwuchs, was mich bei den Rahmenbedingungen nicht verwundert. In der Gastronomie zu arbeiten, heißt Liebe und Leidenschaft für diesen harten Beruf mitzubringen. Nur

dadurch ist es möglich, die Ausdauer und Kraft für anstrengende Wochen mit vielen Reservierungen zu erhalten. Ein netter Austausch mit Gästen, ein Dankeschön, wenn es geschmeckt hat – das gibt uns wieder Motivation, auch am Wochenende sehr lang hinter dem Herd zu stehen. Und vielleicht interessieren sich dann auch wieder mehr Jugendliche für die Herausforderung der Gastronomie. Es wäre ja wirklich schön, unsere Kultur des „Essen-Gehens“ auch in Zukunft zu erhalten.

Kevin Lämmel ist seit 2 Jahren Offenhäuser und lebt hier mit seiner Familie.

Auch ein Gast sollte lernen, Gast zu sein.

Jean Anthelme Brillat-Savarin



Interview mit Martina Matzeneder zum Thema „Brot backen“

geführt von Roland Mayr

Vor 25 Jahren war sie eine Pionierin der „gesunden Jause“ in Schulen und Kindergärten. Schon lange ist sie eine fixe regionale Größe in Sachen „Brot backen“. Für unser Pfarrblatt erzählt sie, was ihr wichtig ist – und was ihr heilig ist: **Martina Matzeneder, 20 Gehminuten von Offenhausen entfernt.**

Martina, wie bist du zum Brotbacken gekommen?

Martina: Brot hat schon meine Mutter gemacht – das ist ja früher in Bauernhäusern oft so gewesen. Mich hat es damals schon fasziniert, aus einigen wenigen Zutaten – Mehl, Wasser, Sauerteig, Hefe, Salz und Gewürzen – eine Reihe von verschiedenen Produkten herzustellen.

Wie schauen die vergangenen 25 Jahre im Zeitraffer aus?

Begonnen hat es eben mit der „gesunden Jause“. Durch Mundpropaganda sind dann die Anforderungen an uns gewachsen, und wir haben begonnen, für Geburtstagsfeiern, Hochzeiten und andere Gelegenheiten Brot, Gebäck und Jause – also Büfets – zu liefern.

Jetzt sind wir beim Essen und Trinken angekommen – da sind Brot und Wein nicht weit weg! Welche Assoziationen hast du dazu?

Da fallen mir gleich die Begriffe aus der Liturgie eines Gottesdienstes ein! Und die Vater-unser-Bitte „... und gib uns unser tägliches Brot ...“. Oder die Hostien. Und dann natürlich der Satz Jesu: „... ich bin das Brot des Lebens ...“

Und die tatsächliche Anwesenheit Jesu im Brot bei der Wandlung.

Genau, darauf wollte ich hinaus ...

Aber es geht dabei nicht nur um Brot als Nahrung für den Körper, sondern auch um die seelisch-geistige Nahrung, die wir brauchen. Brot als umfassende Nahrung. Ich finde, das gibt dem Brot große Kraft, auch als Sinnbild.

Ja, und in diesem Sinn hat Brot doch etwas „Heiliges“ – oder?

Ja, wenn man die „Heiligkeit“ etwas weiter fasst, dann stimmt das. Ich meine damit etwa diesen sehr ehrlichen, bodenständigen Kreis, den wir selber durchlaufen: Getreide (Roggen, Weizen, Dinkel) selber anbauen, dessen Wachsen und Gedeihen erleben, ernten, selber vorreinigen, das



Mahlen des Getreides, das Backen des Brotes. Der heute moderne Begriff „regional“ greift für mich aber zu kurz; da gehört jedenfalls auch die Verwendung von möglichst natürlichen Zutaten dazu.

Mehl ist nicht gleich Mehl?

Zum besseren Verständnis: Wenn man weißes Mehl kauft, ist es für eine längere Haltbarkeit mit Ascorbinsäure versetzt. Das Vollkornmehl wird zerlegt in Schale, Mehlkörper und Keimling. Dieser Keimling wird entfernt und der Rest wieder zusammen gemischt. Auch das zugunsten längerer Haltbarkeit. Unser Mehl wird nicht verändert und hält dann nur 4 bis 6 Monate. Das veränderte Mehl dagegen schafft 1 Jahr.

Da klingt schon so etwas wie eine persönliche Brot-Philosophie durch ...

Ja sicher! Brot gibt es schon seit etwa 22.000 Jahren – Mehl sogar schon seit über 30.000 Jahren. In dieser Tradition zu arbeiten, nötigt mir schon Respekt ab. Und die eigenen Ansprüche an unsere Produkte sind hoch. Nur, wenn ich selber mit der Qualität zufrieden bin, können Kunden damit zufrieden sein.

Lässt sich dieser Respekt im Arbeitsalltag bewahren, durchhalten?

Schon. Nicht durchgehend, aber immer wieder wird mir beim Mehl-Auswägen

bewusst, dass es ein Geschenk ist. Dass es zum Backen überhaupt kommen kann, braucht es so vieles: Säen, Sonne, Regen, Ernten, Mahlen; da liegt Wesentliches nicht in unserer Hand.

Wenn Menschen kommen und einkaufen, habe ich oft das Gefühl, dass sie nicht nur den Laib Brot nach Hause bringen, sondern mit ihm ein wenig dieses Respekts. Vielleicht nehmen sie meine Freude an der Arbeit mit, die Atmosphäre in der Backstube. Vielleicht ist das diese schwer benennbare „Heiligkeit“, von der schon die Rede war.

Du verkaufst also – ohne Aufpreis – mehr als nur das Stück Backware?

Ich glaube das. Ohne dass es sicht- oder wägbare ist, liegen noch andere Spuren auf dem Verkaufstisch: der sorgsame Umgang mit den Zutaten, meine Dankbarkeit, die Mithilfe meiner Familie, unser gemeinsames Streben nach Qualität. Unser großer Wunsch ist es, dass all das, was wir als „unsichtbare“ Zugabe mitgeben, beim Essen spürbar wird. Dann ist das Gesamtpaket gelungen und harmonisch!

Du hast ja unlängst eine Ausbildung absolviert ...

Ja, ich bin ein Schuljahr lang nach Linz gefahren, um die Berufsschule für Bäcker und Konditor zu machen. Den Fachteil habe ich nun hinter mir, es folgt noch die Lehrab-

schlussprüfung. Es ist anstrengend gewesen, aber ich habe es neben der fachlichen Ausbildung auch als Lebensschule erlebt. Immerhin bin ich stets die Älteste gewesen, die Schulkollegen und -kolleginnen hätten alle meine Kinder sein können! Ich habe aber alles recht positiv erlebt.

In der Schule habe ich trotz meiner langjährigen Praxis viel Neues gelernt. Unter anderem ist mir klar geworden, warum das Hausbrot bei allen Bäckereien den gleichen Geschmack aufweist: Es wird ein pastenförmiges Säuerungsmittel dazu gegeben, um flexibler produzieren zu können. Das habe ich zwar schon früher bemerkt, aber jetzt kenne ich den Grund.

Gibt es noch etwas, was für dich wichtig ist?

Ja, der Titel dieser Ausgabe erinnert mich an etwas häufig Unterschätztes: Bei einer MAHLZEIT braucht man für das MAHL ZEIT! Das heißt für mich: langsam essen, gut kauen und mit den Gedanken dabei sein. Was mir noch sehr wichtig erscheint, ist, beim Essen die Gegenwart bewusst zu genießen. Gutes Brot hat sich das verdient!

Martina, danke für deine wertvollen Nahrungsmittel und Gedanken!

Danke auch meinerseits!





Zutaten für eines der besten Pfarrblätter Oberösterreichs

Es war an der Zeit, frisches Blut in die Redaktion zu bringen. Es gab da einen relativ neuen Nachbarn. Nicht taufrisch, aber relativ neu. Und ideenmäßig vielversprechend.

Helmut Schatzl auf die Frage, ob er ein Mal – nur ein Mal – bei einer Redaktions-sitzung dabei sein wolle, ohne dass ihm gleich Arbeit umgehängt werde: „Ja, gerne.“ Am Schluss der Sitzung, nach dem Verteilen der Aufgaben, Helmut ganz überrascht und enttäuscht: „... und, was bleibt für mich?“ Na super! Das ist uns noch nie passiert! Jetzt will der auch noch was tun! Er hat das Layouts übernommen ... es ist eine Erfolgsgeschichte geworden!

Seit immer haben wir jemanden, den sonst keine Redaktion in dieser Weise hat: eine eigene Cover-Fotografin. Das war aber finanziell zu wenig lukrativ, darum fotogra-

fiert **Magdalena Raab** auch immer wieder für Beiträge im Inneren des Blattes. Emotionale, technisch perfekte und kompetente Lichtbildnerin. Beim Fotografieren schon beachtend, was die hohen Ansprüche des Layouters sind.

3 Stunden Zeitaufwand für ein Titel-Shooting am Harter Plateau. Zum Beispiel. Wie bei Burda style oder Vogue.

Einer, der berüchtigt war für seine spontan-sarkastischen Protokoll-Mitschriften: **Christoph Burgstaller**. Mit Verbindungen in das Darknet des führenden Katholizismus. Wusste immer irgendjemanden, der über irgendetwas irgendwie schreiben konnte. Daher sehr wichtig, irgendwie. Leider abtrünnig geworden, weil er irgendwo mehr Cash ernten kann.

Aber: nicht mehr Anerkennung. Er wird irgendwann reumütig zurückkehren. Hoff-

fentlich (muss ja nicht reumütig sein ...).

Jetzt eine redaktionelle Künstlerin, die zwangsläufig mit ihrem Editorial programmgemäß und regelmäßig zu spät kommen muss: **Claudia Mayr**.

Wenn alle Beiträge da sind (auch die zu spät gekommenen), findet sie die verbindende Klammer. Plus Glaube. Plus anstehendes kirchliches Fest. Plus Titelmotiv. Plus Jahreszeit. Plus weltpolitische aktuelle Lage. Was nicht immer einfach sein muss. Aber: sie schafft es. Unser großes Glück ist, dass Helmut die erste Innenseite frei halten kann. Notfalls bis in die Druckerei.

Apropos Druckerei: Nicht direkt im Redaktionsteam, aber „verlängerte Werkbank“: **Wolfgang Mayr**, Bruder von Roland Mayr. Das alleine macht ihn noch nicht wichtig, aber er ist unser Verbindungsmann in die

Druckerei Gutenberg. Kompetent, freundlich, geduldig, bestimmt und mitdenkend. Vorausdenkend für unser Pfarrblatt. Die Grenzen des Drucktechnischen auslotend, die Möglichkeiten der Druckerei-Infrastruktur ausdehnend. Und das kann sehr bedeutungsvoll sein. Egal, was wir verbocken, er richtet es wieder. Genial!

Auf der Suche nach sinnvoller Arbeit ist **Mandy Zetzmann** zu uns gestoßen. Ursprünglich beheimatet in Deutschland, ist unser Hilferuf zu ihr gedrungen, und sie ist ihm gefolgt. Vielleicht hat sie mit ihrer Familie nur wegen dem Pfarrblatt hier Haus gebaut ...?!

Die einzige, die Schreiben gelernt hat. Richtig gelernt hat. Gut schreiben, gepaart mit sonnigem Wesen. Und das lässt sie mit ihrem Charme ins Pfarrblatt einfließen. Herz, was willst du mehr!

Apropos richtig schreiben: Wenn er alle jemals aufgespürten Rechtschreib-, Satzzeichen-, Formulierungs- und inhaltlichen Fehler gesammelt und in Rexgläser gefüllt hätte, könnte die nächste Generation noch gut davon leben: **Hans Kotrba**. Auch er übt eine Funktion aus, um die uns bekannte Zeitschriften beneiden. Er ist unser Korrektor (es ist sein Beruf gewesen!). Wer je eine von ihm mit Rotstift niedergemetzelte Ausgabe erlebt hat, senkt demütig die Augenlider und hört auf, zu schreiben. Das größte Kompliment, das er mir einmal gemacht hat: „Du hast auf einer ganzen DIN A4-Seite nur 17 Fehler gemacht!“

Wieder einmal war uns, als ob es da noch mehr geben könnte. Als ob das nicht alles sein könnte. Es war schon gut, aber nicht gut genug. Was zum WIRKLICH-gut-Sein fehlte, lässt sich so zusammenfassen:

Amir Drinic.

Ein Feuerwerk an Ideen, herausprühend aus dem eruptiven Inneren, hineingeschleudert in die redaktionelle Galaxie des Pfarrblatt-Teams. Dort verglühend, erhellend, entzündend und befruchtend alle anderen nur genau darauf wartenden Gehirnzentren. Explosion und Implosion gleichzeitig. Mehr geht nicht.

Und schließlich noch **Roland Mayr**. Berühmter Interviewer, Schnüffler in die Privatsphäre von unschuldigen Menschen, Verkauf von Lebensgeschichten an das Pfarrblatt Offenhausen.

Verdient seinen Unterhalt auch durch die Bildrechte an seinen Fotos, die im Pfarrblatt veröffentlicht werden. Hoffte auf das Entdeckt-Werden durch international tätige Verlage oder Bildagenturen. Hoffte schon seit 15 Jahren.



BROT UND SPIELE

Unsere Konsum- und Spaßgesellschaft funktioniert wie Brot und Spiele im alten Rom; Dekadenz und Verfall sind die Folgen.

Wenn Politiker die hohen Werte unserer Kultur beschreiben, reden sie von Sport und Musik, Religion und Brauchtum und ganz besonders von Leistung und Qualität, die uns den Wohlstand bringen. Sie sagen: „Der Leistungsgedanke hat unser Land stark gemacht.“

Die Tatsache aber, dass es eine Leistungskultur überhaupt nur geben kann, wenn zugleich eine entsprechende Konsumkultur existiert, wird gerne verschwiegen. Dass wir viel – oder besser gesagt: viel zu viel – konsumieren, kommt in Lobesreden auf unsere Kultur nicht vor. Aber investiert („geleistet“) wird nur dort, wo Konsum zu erwarten ist. Deswegen könnte man genauso gut sagen: „Der Konsumgedanke hat unser Land stark gemacht.“

Wissen täten wir's

Heute, 45 Jahre nachdem der Club of Rome seine wegweisende Studie „Die Grenzen des Wachstums“ veröffentlicht hat, sind die sozialen und ökologischen Folgeschäden des Massenkonsums selbst von Verfech-

tern des deregulierten Marktes nicht mehr zu leugnen. Angesichts von Klimawandel, Naturzerstörung oder den unmenschlichen Arbeitsbedingungen in pakistanischen Sweatshops und chinesischen Fabriken ist im öffentlichen Bewusstsein mittlerweile verankert, dass der in Konsumgesellschaften produzierte Wohlstand nur durch die Zerstörung seiner eigenen Grundlagen zu haben ist. Dramatischstes Beispiel ist wohl die Vernichtung von Natur. Ohne Zweifel gilt die Erkenntnis, dass die Konsumsteigerung zu irreversiblen Folgeschäden führt. Und klar ist auch die Einsicht, dass insbesondere westliche Gesellschaften ihr Verbrauchsniveau signifikant senken müssten. An dieser Stelle aber wird es kompliziert. Die meisten Menschen in westlichen Gesellschaften wissen – oder haben zumindest eine vage Ahnung davon –, dass ihr relativer Wohlstand auf Kosten von Schwellenländern, der sogenannten Dritten Welt und der Natur geht. Sie wissen, dass die Produktion eines Großteils ihrer Kleidung oder Elektronik auf Ausbeutungsverhältnissen in China, Indien oder dem Kongo beruht und die Erderwärmung beschleunigt. Die T-Shirts und Smartphones kaufen sie trotzdem, und das individuelle und kollektive Verbraucherverhalten ändert sich nur

sporadisch. Das Problem ist, dass Hochkonsumkulturen auf einer Art kollektiver Verdrängung beruhen, auf der schlichten Tatsache, dass das Lustprinzip in der Regel das Realitätsprinzip aussticht. Selbst dort, wo Konsumenten wachsam werden und nach den Auswirkungen ihres Konsums fragen, gelingt dieses Verdrängen der Realität.

Grüne Lüge

Greenwashing nennt man das Bemühen der Konzerne, ihr schmutziges Kerngeschäft hinter schönen Öko- und Sozialversprechen zu verstecken. Umweltschonende Elektroautos, nachhaltig produzierte Lebensmittel, faire Produktion: Hurra! Wenn wir den Konzernen Glauben schenken, können wir mit Kaufentscheidungen die Welt retten. Aber es ist eine grüne Scheinwelt – die Zerstörung der Umwelt schreitet dennoch rapide fort. Der Verbrauch pflanzlicher, mineralischer und fossiler Rohstoffe hat sich seit 1980 auf 80 Milliarden Tonnen verdoppelt. Wälder verschwinden, Böden sind nicht mehr nutzbar, Emissionen steigen, die Artenvielfalt nimmt ab und der Hunger wächst. Trotzdem hält Greenwashing jedweder Aufklärung stand. Je gebildeter die Zielgruppe, je schädlicher

das Produkt ist und je absurder das daran geknüpfte Öko-Versprechen – je offensichtlich also die grüne Lüge ist – desto eher wird sie geglaubt.

Begehren statt bedürfen

Was einer Politik der Konsumreduktion grundsätzlich im Weg steht, ist vor allem die Funktionslogik des Marktes. Der Konsum eskaliert immer mehr. Im Zentrum des Massenverbrauchs stehen nicht mehr Grundbedürfnisse, etwa in Gestalt von Grundnahrungsmitteln oder Hygieneartikeln, sondern Begehrnisse, also die ästhetische Ausstattung des Lebens, Mobilität, oder die Sehnsucht, gesehen zu werden. Während die Wachstumspotenziale beim Verkauf von Brot oder Klopapier in westlichen Gesellschaften heute eher begrenzt sind, scheinen sie bei Smartphones oder Fitnesszubehör umso größer zu sein. Be-

dürfnisse sind an einem bestimmten Punkt befriedigt. Begehrnisse sind letztlich unstillbar, da es sich bei ihnen um Mittel handelt, das eigene Leben auszustaffieren und zu inszenieren. Die Möglichkeiten dafür gehen ins Unendliche. Ein Österreicher besitzt heute im Durchschnitt rund 10.000 Dinge. Körperliche Schönheit oder die Pflege einer Erlebnis- und Spaßkultur, sei es als Fußballfan, Urlauber, Partyfreak oder Opernfan, gehören zur Leistungskultur, an der man „arbeiten“ muss. „Luxus“-Konsum und die damit verbundene Ausweitung der Kaufzone brauchen stetig ansteigendes Wachstum mit all seinen bekannten Folgen. Brot und Spiele, mit denen römische Kaiser einst ihre Macht abgesichert haben, heißen heute Konsum und Spaßgesellschaft und dienen vor allem dem Machterhalt der Eliten, die davon profitieren.

Gedanken von Nils Markwardt: Zeit Online vom 8. Juni 2017, und Kathrin Hartmann: Die grüne Lüge. In Verbindung gesetzt von Robert Bräuer, Betriebsseelsorger im oberen Mühlviertel



MAHLZEIT!

Ich esse sehr gern, manchmal vielleicht zu gern. Oft frage ich mich schon, was ich denn als nächstes essen könnte, obwohl ich doch eigentlich erst gesättigt vom Tisch aufgestanden bin. Lebensmittel und ihre Herkunft haben mich schon lange Zeit interessiert, durch Freundinnen und das Internet kam ich schnell dahinter, dass mein Essen für mich auch mehr sein kann als ein bloßer Magenfüller.

Nicht umsonst sagte bereits der griechische Arzt Hippokrates: „Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel, und eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein.“ Ich begann Dokumentationen über Ernährung und Lebensmittelherstellung zu schauen. An einen Moment kann ich mich noch lebhaft erinnern, ich schaute gerade auf Netflix die Doku „What the Health“ und kochte nebenbei; dann schoss es mir durch den Kopf:

Jedes Mal, wenn ich Fleisch oder Wurst konsumiere, esse ich ein totes Lebewesen. Ich fand diese Tatsache so grotesk und abstoßend, dass ich aufhörte, Fleisch zu essen. Ich begann mich mehr mit dem Thema Ernährung und seinen Mythen auseinanderzusetzen und angebliche Richtlinien über Bord zu werfen. Viele Ideen und große Unterstützung bekam ich von meinem Freund – selbst Koch – und er isst Fleisch. Er kochte mit mir, zeigte mir schmackhafte

vegetarische Gerichte und kippte den Gedanken aus meinem Kopf, dass Gemüse irgendwie nur Beilage wäre. Es ist für mich heute noch faszinierend, was mit Gewürzen und guten Produkten möglich ist.

Nun verzichtete ich also auf Fleisch, Wurst aß ich sowieso nicht gern.

Ich begann Gewicht zu verlieren, meine Verdauung wurde besser, mein Hautbild, meine Stimmung und meine Blutwerte verbesserten sich auch. Ich esse außer Tofu keinerlei Fertigprodukte – koche frisch.

Lebe ich also nun streng vegan? Nö!

Ich esse nach wie vor mein Lieblingseis, guten Käse liebe ich, und wenn ich zu Besuch eingeladen bin, erwähne ich meinen Verzicht bewusst nicht und esse das, wonach es mich gustet und was angeboten wird. Mein Freund und meine Tochter essen Fleisch. Amelie setzt sich mittlerweile auch mit Ernährung auseinander, fragt, welches Fleisch da auf dem Teller liegt, und verzichtet oft bewusst auf tierische Produkte.

Allerdings möchte ich sie nicht in eine Richtung drängen. Jeder Mensch muss und soll seine eigenen Entscheidungen treffen, ob das nun der Beruf, das Auto oder eben das Essen ist.

Dennoch bin ich davon überzeugt, dass wir mehr hinterfragen sollten, wo ein Lebensmittel herkommt und eben Fleisch und Wurst von einem getöteten Tier kommen – und nicht, wie durch Zauberhand, fix-fertig im Geschäft „wachsen“.

Und falls ihr euch nicht vorstellen könnt, vegan zu kochen, hier eine meiner Lieblings Speisen:

Spaghetti Bolognese (mit Tofu)

Spaghetti, Tomatenmark, Gemüsesugo, Tofu, Rotwein, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer

Den Tofu zerdrückst du mit einer Gabel, bis er schön krümelig ist. Dann bräunst du ihn mit der Zwiebel und dem Knoblauch leicht an. Dann Tomatenmark dazugeben (ich bin da sehr großzügig damit, weil ich den Geschmack sehr mag) und anrösten. Danach mit Rotwein ablöschen und den Rotwein verkochen lassen. Anschließend gibst du das Glas Sugo hinzu, schmeckst es mit Salz und Pfeffer ab. Fertig :o) Und bitte vergiss nicht, nebenbei die Spaghetti zu kochen ;o)

Mandy Zetzmann



UNSER TISCH - schwer in Ordnung

Bernhard Zopf ist theologischer Referent im Bischöflichen Sekretariat. Das alleine ergäbe noch keinen Bezug zu Offenhausen – aber er ist auch Studienkollege von Redaktionsmitglied Christoph Burgstaller und von dem gebürtigen Offenhausener Thomas Obermeier gewesen. Dieser arbeitet im Diözesanhaus im Referat Spiritualität – und er hat uns den Tipp „Bernhard Zopf“ gegeben. Ein guter Tipp, wie Sie gleich lesen werden ...

Ein g'scheiter Tisch aus Eiche soll es sein. Wir Eltern und die drei Kinder sollen gut Platz haben, eine zweite Familie sollte man auch an den Tisch einladen können. Das war die Vorgabe für den Tischler, als wir vor 4 Jahren unsere Essecke neu gestaltet haben. Aber irgendwas ist dann in der Kommunikation schief gelaufen. Meine Frau ist aus allen Wolken gefallen, als der Tisch angeliefert wurde. Zu massiv, zu klobig, zu dominant war der Ersteindruck. Zurückgeben war aber auch keine Option. Jetzt stand er also da. Vier Tischbeine mit einer Kantenlänge von 12 cm im Quadrat. Nahezu unverrückbar – nur der Filz an den Unterseiten ermöglicht das Verschieben. Scherzhalber sage ich immer: Wenn es mal ein Erdbeben geben sollte, weiß ich, wo ich mich in Sicherheit bringe.

Der Tisch ist möglicherweise das schwerste Möbelstück in unserer Wohnung. Aber so unpassend ist das gar nicht. Schließlich ist es auch das Zentrum unseres Familienlebens. Hier essen wir. Hier tauschen wir uns aus, was in der Arbeit und in der Schule los war. Hier verhandeln wir über die maximale Spielzeit am Tablet. Hier feiern wir die Geburtstage. Hier beten wir gemeinsam. Hierher laden wir die Gäste ein. Kurzum: Hier bündelt sich der Familienalltag. Mir fällt kein anderer Ort bei uns ein, der vergleichbar wäre. Das gemeinsame Kuseln im Elternbett, das gemütliche Herumlungern auf der Couch, das gemeinschaftliche Werken auf der großen Terrasse haben ihre Qualitäten, aber andere. Miteinander reden ist das Um und Auf als fünfköpfige Familie. Und geredet, diskutiert, gelacht und gegessen wird zuallermeist am Tisch. So schwer der Tisch also ist, so bedeutsam ist er auch für die Familie. Das passt zusammen.

Ich selbst ertappe mich dabei, dass ich, wenn ich an manchen Vormittagen alleine zuhause bin, auch Büroarbeit am liebsten an diesem Tisch verrichte. Und das, obwohl es dafür einen supertollen Schreibtisch gibt. Woran liegt das? Ich glaube, dass man intuitiv spürt, wo sich Leben abspielt. Und da zieht es einen dann auch hin. Das gilt in ähnlicher Weise auch für

andere Orte, nehmen wir nur mal eine Pfarre. Eine Pfarre, die lebt, die zieht auch an. Auch wenn nicht immer alles perfekt und harmonisch abläuft. Verkommt die Pfarre zur sterilen Verwaltungseinrichtung, dann halten sich die Menschen fern.

Unser Tisch bleibt. Trotz seiner Mächtigkeit erdrückt er uns nicht, sondern er gibt uns das Gefühl von Geborgenheit, von Miteinander und von ausgefülltem Leben. Und erdbebensicher ist er auch.

Bernhard Zopf





ZEIT UND RAUM FÜR DAS MAHL

Zum Thema dieser Ausgabe – Mahl.Zeit – fällt mir neben dem Essen sofort ein, dass man für das Mahl Zeit braucht.

Beim Planen von Esszimmern stelle ich fest, dass die Menschen immer mehr Wert genau darauf legen: Essen als lustvolle, kommunikative und familienfördernde Tätigkeit. Die Küche wird zur Wohnküche, zum Mittelpunkt im Eigenheim.

Daher sind individuelle und perfekte Planung sowie edle Materialien ganz bedeutsam.

Besondere Sicherheit geben namhafte und bewährte Marken wie Rolf Benz, Siematic oder Riva 1920.

Ich habe das Privileg, in einer Firma zu arbeiten, in der ich kreative Ideen und interessante Raumlösungen umsetzen kann. Dadurch entstehen tolle Wohnkonzepte und unsere Kunden sind begeistert!

Jürgen STEFAN



Fachberater für Innenarchitektur
Einrichtungshaus Ried

tel. +43 7752 70879
mob. + 43 676 840 962 212
post A-4910 Ried i. L., Frankfurter-Straße 31

mail. juergen.stefan@tischlerei-maier.at
web. www.tischlerei-maier.at



Bezahlte Werbung



»Kinder an die Macht«

Herbert Grönemeyer, 1986

Das amerikanische *Time magazine* hat sie im April unter die 100 einflussreichsten Persönlichkeiten des Jahres 2019 gereiht. Authentisch, sympathisch und unerschrocken setzt sie sich ein für eine Abkehr von der derzeitigen Klimapolitik, die sie als zahnlos und verlogen bezeichnet. Mutig steht sie den mächtigsten Männern der Welt gegenüber und argumentiert vor den großen Versammlungen so selbstbewusst, dass sie kaum verbale Gegenwehr erfährt. Auf der Klimakonferenz 2018 in Katowice sagt sie, dass die Politiker die Schwere der Umweltkrise noch immer nicht verstanden hätten und sich verhalten würden wie kleine Kinder. Daher sei es nun an der jungen Generation, die Zukunft in eigene Hände zu nehmen. Es geht um Greta Thunberg.

Endlich denkt sich wer was

Die von ihr initiierten „Schulstreiks für das Klima“ sind inzwischen zur globalen Bewegung „Fridays for Future“ geworden. Und das ist schlimm – finden sie doch während der Unterrichtszeit statt. Natürlich wäh-

rend des Unterrichts – wann sonst! Diese Demos müssen maximal zum Thema werden, zum schmerzenden Dorn im Fleisch der Gesellschaft. Es wäre den Politik- und Wirtschaftsbossen (die allermeisten sind Männer) wohl recht, wenn die Proteste um Mitternacht auf einer entlegenen Almhütte stattfänden – damit keiner was merkt!

Endlich sagt wer was

Fehlstunden sind im Vergleich zu dem, was uns an Wettereskapaden jetzt schon um die Ohren bläst, zu vernachlässigen. Ganz zu schweigen von den volkswirtschaftlichen Kosten. Fehlstunden für die Freitagsdemos sind bestens investiert! Schüler und Schülerinnen lernen an den Freitag-Vormittagen ganz Wesentliches: Verantwortung zu übernehmen für ihre eigene Zukunft. Das kann keine Unterrichtsstunde leisten.

Endlich tut wer was

Wenn schon Verantwortung von den Schülern und Schülerinnen eingefordert wird: wo bleibt dann die Verantwortung der Führenden in Politik und Wirtschaft? Seit 24 Jah-

ren gibt es Klimakonferenzen, bei denen außer Streiten, Taktieren und Vertrösten wenig weiter gegangen ist. Deutlich zu wenig jedenfalls.

Zum vierten Mal in Folge ist in Österreich der Ausstoß von Treibhausgasen gestiegen. Das wird Österreich Milliarden Euro an Strafe kosten. Wo bitte ist hier die Relation zu Fehlstunden von protestierenden Jugendlichen?

Endlich riskiert wer was

Jahrelang hat man geklagt über eine inaktive, um sich selbst kreisende Jugend. Und jetzt, wo Teile dieser Jugend sich für eine lebenswerte Zukunft einsetzen – in einer Art, die man Gott sei Dank bemerkt und diskutiert – jetzt auf einmal geht es moralisierend um Fehlstunden! Falls wir mit unserer Erde noch die Kurve kratzen, werden wir das nicht Politikern oder der Wirtschaft verdanken. Sondern unter anderem Menschen wie Greta Thunberg und ihren Mistreiterinnen und Mitsreitern. Kinder an die Macht!

roland.mayr1@gmx.net



Alles fließt, nichts bleibt

Das Zitat des griechischen Philosophen Heraklit, der 500 v. Chr. gelebt hat – „panta rhei“ („alles fließt“) – bringt es auf den Punkt. Auch wenn wir manches gerne festhalten möchten in unserem Leben, wissen wir doch, dass dies unmöglich ist. Es gibt keinen Stillstand. Veränderungen prägen unser Leben, das persönliche Leben ebenso wie das unserer Pfarrgemeinde. Nach zwei Jahren heißt es, Abschied zu nehmen von unserem Pfarrmoderator Dr. André-Jacques Kiadi Nkambu. Wir danken ihm für alles, was er in

Offenhausen eingebracht hat: das freundliche Wesen, seine Belesenheit und seine Bereitschaft, die priesterlichen Dienste zu übernehmen, wann immer es nötig war. Auch wenn wir in manchem unterschiedlicher Meinung gewesen sind, waren die Begegnungen getragen von Wohlwollen und Wertschätzung. Sein Festhalten an zwei Lesungen und seine Sichtweisen in Lebens- und Glaubensfragen waren mitunter eine Herausforderung für uns. Aber das Ungewohnte und Andere ist immer auch eine Anfrage, das Wesentliche des Glau-

bens wieder neu zu bedenken. Dafür sind wir dankbar. Nachbarn bleiben wir in jedem Fall, da André-Jacques Pfarr-Provisor in Bachmanning bleibt und für andere Aufgaben im Dekanat zur Verfügung steht. Wir wünschen ihm alles Gute, viel Gesundheit und Kraft. Gottes Segen möge ihm spürbar nahe sein auf seinem weiteren Lebensweg.

Claudia Mayr, Roland Mayr und Astrid Eymannsberger im Namen des gesamten Pfarrgemeinderates



Auf frischer Tat

Maria Reinthaler, eines der sozialen Gewissen unseres Ortes. Immer unterwegs für andere: Taxi für nicht mobile Menschen beim Einkaufen, für einen Arzt- oder Friedhofsbesuch. Selbstlos, freundlich, bestimmt. Macht Besuchsdienst bei OffenhausnerInnen in den umliegenden Altenheimen und Krankenhäusern. Verlässliche Helferin beim Kirchenputz. Das Foto ist entstanden nach dem Wegräumen der Christbäume aus der Kirche: Da hat sie doch glatt noch Streusplitt auf den Stufen entdeckt!

Ich erinnere mich, ihr ein kleines, bescheidenes Dankeschön von der Pfarre gebracht zu haben, irgendwann vor Weihnachten; Ich bin mit deutlich mehr an Geschenken weggegangen von ihr. Ja, die „Mitzl“ ist auch großzügig!

Roland Mayr



GSTANZLROAS

Ulli und Hans Nagl

Sie haben heuer das Bschoad-Binkerl gewonnen, das unter den Spenderinnen und Spendern der „Gstanzl-Roas für die Caritas“ verlost worden ist.

Danke euch beiden für eure Großzügigkeit, danke allen Menschen in Offenhausen, die zum Geldbörserl gegriffen haben. Und danke an die, die diese regionalen Köstlichkeiten gespendet haben!





St. Florian – ein Stift wird unsicher gemacht

Ministranten sind mutige Personen. Sie melden sich für den Ministrantentag in St. Florian an, OBWOHL sie vermuten, dass der ganze Tag nur mit „Kirche“ zu tun hat. Ein Bischof und 1.300 Ministrant(inn)en feierten miteinander Gottesdienst. Aber dann, nach der Mittagsjause, ging es hinaus ins Freie und bis in die letzten Winkel von Stift und Orgel! Über hundert Workshops und Stationen boten jede Menge Spiel, Spaß und Sport. Ein herzlicher Dank gilt den Müttern, die unsere 15 „Minis“ begleiteten: Ursula Burgstaller, Romana Heppner und Gabi Oberauer.

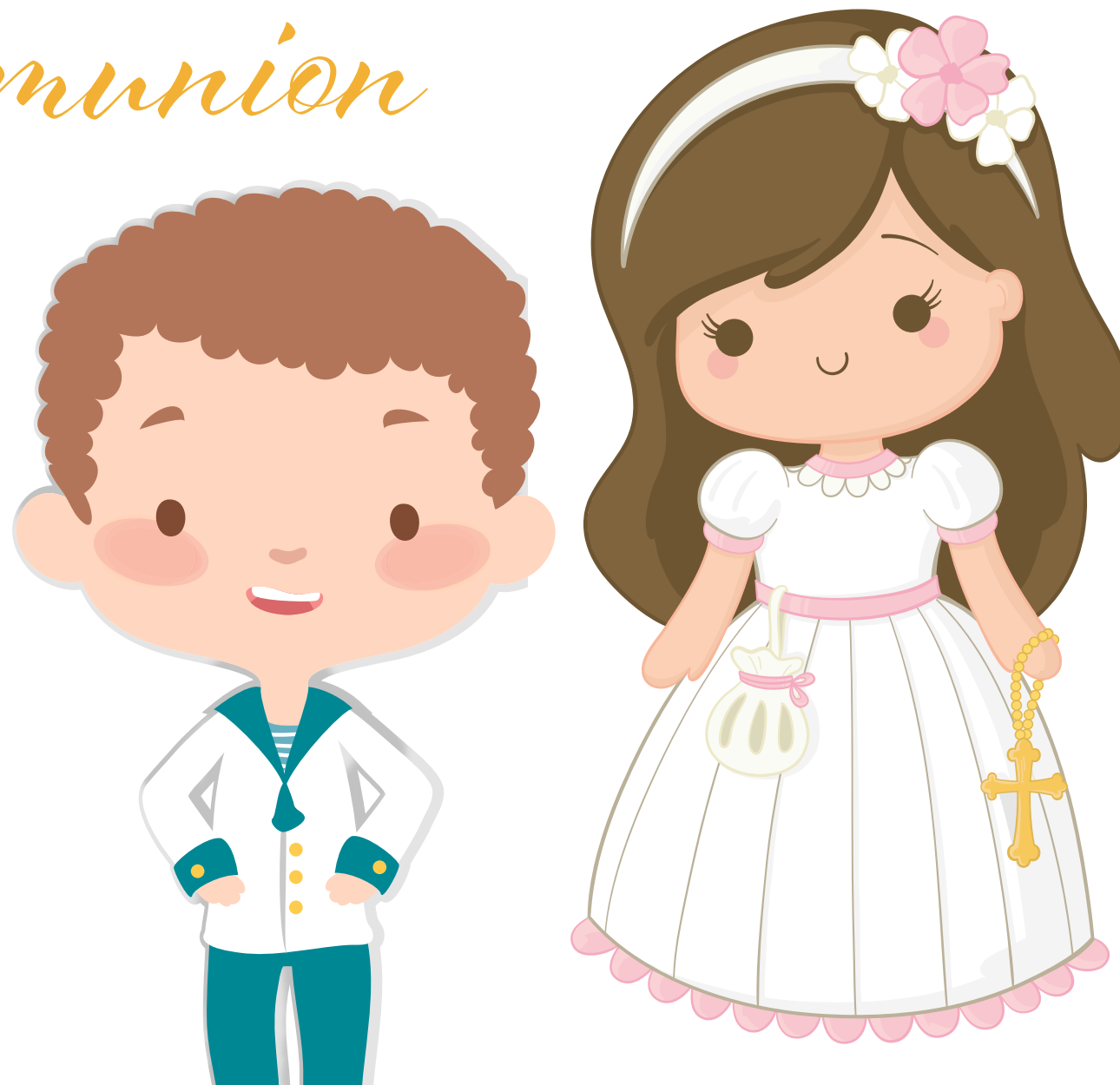
Claudia Mayr



Erstkommunion

Jesus schenkt sich uns selbst als Brot des Lebens und Wein der Freude. In diesen unscheinbaren Dingen ist Gott durch Jesus bei uns.

Nach langer und intensiver Vorbereitungszeit durften 12 Kinder bei strahlendem Sonnenschein ein wunderschönes Fest feiern. Herzlichen Dank an die vielen engagierten fleißigen Hände, die sichtbar oder im Hintergrund dafür sorgten, dass sowohl die Feier in der Kirche als auch die Agape zu einem großartigen Fest werden konnte.



Mit dem Rad Kapellen sammeln

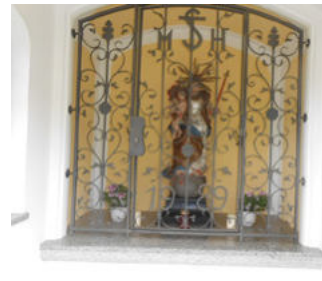
Am Samstag, den 4. Mai machten wir uns schon um 10 Uhr auf den Weg, um mit dem Rad einige Offenhausener Kapellen zu erradeln. Michael, Kilian und Walter radelten zuerst zur Maierhofer-Kapelle der Familie Stoiber, dann ging es steil bergauf zur jüngsten Kapelle (erbaut 2015) der Familie Stritzinger – da merkten wir schon: Offenhausen ist eine Gemeinde mit vielen Hügeln! Nach einer Rast dann die zweite Bergwertung: beim „Kranzl“ vorbei auf den Humplberg zur Höllerberger-Kapelle. Am Vortag war die Mai-Andacht der Fam.

Minihuber – vielleicht sind sie noch am Zusammenräumen; aber nein, alles ruhig. Kurze Rast am Christophorus-Platzerl und weiter zur Kettlgruber-Kapelle der Familie Aichinger. Am Waldesrand kann man die Seele richtig baumeln lassen! Einige Überlegungen, warum Kapellen erbaut werden (Ehrung der Gottesmutter, Kapellen sind Orte der Kraft, des Innehaltens, Verweilens, Orte der Verbundenheit der Menschen mit Gott und der Natur), begleiten uns bei der Abfahrt Richtung Offenhausen, vorbei an der Florianikapelle, und so bekommen wir

kurz vor 12 Uhr noch eine Leberkäs-Semmel beim Schmalwieser. Ich habe die zwei Burschen an diesem Vormittag besser kennenlernen dürfen, und so haben wir den gemeinsamen Vormittag (ein Firm-Projekt) sehr genossen.

P.S.: Wir haben nicht alle Offenhausener Kapellen geschafft, das wäre dann doch schon eine Ganztagestour!

Walter Wurm



Kili Palmbuschenbinden

Musik steckt an. Wer kennt das nicht, wenn jemand ein Lied singt oder nur die Melodie summt, hat man es oft wenig später selber im Ohr und fängt plötzlich selber an zu singen. Ein klassischer Ohrwurm eben. Lieder, die vom Glauben und der Liebe Gottes erzählen, sind eine wichtige Form der Glaubensvermittlung. Sie gehen meist gut ins Ohr und werden von den Kindern oft und gern gesungen. Kinder lieben es außerdem, mit

Instrumenten und Klatschen ein Lied zu begleiten und sich dazu zu bewegen. Beim Anbetungstag haben wir daher gesungen, musiziert und getanzt. Wir haben damit unsere Freude zum Ausdruck gebracht – über unsere Familie, unsere Freunde, die Natur und darüber, dass Gott uns liebt. Wiederholung ist (nicht nur) für Kinder wichtig, weil sie dadurch Sicherheit bekommen. Auch kirchliche Feste und Traditionen sind wie Säulen, auf die wir uns stützen können.

Aus diesem Grund binden wir jedes Jahr mit den Kindern Palmbuschen, die sie dann voll Stolz am Palmsonntag zur Prozession mitnehmen. Die Landjugend unterstützt uns jedes Jahr tatkräftig dabei, wofür wir sehr dankbar sind!

Unser nächster Termin nach der Sommerpause ist das Brotbacken für das Erntedankfest.

Andrea Emathinger

TRACHTENSONNTAG

Jubelpaare am
Trachtensonntag



Ein neues Gebot gebe ich euch: Liebt einander! Wie ich euch geliebt habe, so sollt auch ihr einander lieben.

*Die Bibel, Einheitsübersetzung,
Joh. 13, 34-35*

Jesus weiß, dass uns bestenfalls eine Ahnung seiner Liebeserfahrung streifen kann. Und das genügt ihm. Er freut sich mit allen Menschen, denen Liebe so gelingt, wie sie uns Menschen halt gelingen kann. Mit all der Brüchigkeit, mit all den Neuanfängen, mit den Enttäuschungen und Hoffnungen. Er freut sich mit Paaren wie euch, die heute öffentlich zum Ausdruck bringen, dass sie sich schon lange um diese Liebe bemühen.

Aus der Predigt an die Jubelpaare

PFLANZENBÖRSE

Ich gebe es zu: Mein Blick auf die Pflanzenbörse 2019 ist ein ganz spezieller, nämlich der aus dem „backstage“. Mit einem Geschirrtuch Gläser, Teller und Besteck trocknend, genoss ich die ruhige Atmosphäre im Garten der Familie Silber, den Ausblick auf die blühenden Obstbäume und aufs schneebedeckte Gebirge. Der sich stetig verändernde Himmel sorgte für Abwechslung. Und beim Abtrocknen ließ es sich gemütlich plaudern mit den Kolleginnen. In der Mittagspause dann die „andere Welt“ jenseits der Küchentür: eine Halle voller Menschen, die sich das Mittagessen und die Kaffeejause schmecken ließen. Angeregtes Stimmengewirr. Der „Sproader Lois“, der Kardinalschnitten als Nachschub brachte, weil bereits zu Mittag die Kuchen und Torten beinahe ausverkauft waren. Vertraute und fremde Gesichter auch im „grünen Bereich“. Eifriges Gustieren und an den Ständen mit den Gemüsepflanzen und Blumen. „Durchiwutzeln“ war die Devise. Eine Aufregung hielt uns am Nachmittag in Atem: kein Wasser fürs Abwaschen, für gar nichts mehr. In Blitzesschnelle war Hilfe da! Die Feuerwehr rettete uns und schloss

den Tankwagen an den Klowagen an. Ein kollektiver, tiefer Seufzer der Erleichterung: Danke, ihr Helfer in der Not! Am Ende des Tages müde, aber glückliche Gesichter bei allen Mitarbeitenden. Ein rundum gelungenes Fest. Im Namen der Pfarre bedanke ich mich von Herzen beim Pflanzenbörse-Team für die großartige Vorbereitung und Durchführung der Pflanzenbörse: Eva und Sepp Bichlmann, Ulli und Hannes Minihuber, Julia Hochmair, Romana Aitzetmüller, Martina Berger, Gabi Radler, Sarah Dipolt und Trixi Mittendorfer. Mit den Pflanzen (und dem Drumherum) habt ihr die „Börse“ der Pfarre gut gefüllt. Die Pfarre freut sich über eine Spende in der Höhe von 14.500,-- Euro zugunsten der Innenrenovierung der Kirche. Danke, dass ihr uns allen ein gemütliches Frühlingstfest mit Blasmusik bereitet habt. Danke, lieber Musikverein Offenhausen. Ein ganz besonderer Dank gilt Agnes, Norbert und Paula Silber, die uns beherbergt haben. Danke, dass ihr für Kirche und Pfarre immer ein offenes Herz habt.

Claudia Mayr



Pfarr-Firmung 2020

Ja, Sie haben richtig gelesen. 2020 wird es wieder eine Pfarr-Firmung geben. Weil wir in einen anderen Zwei-Jahres-Rhythmus kommen wollen, ist sozusagen ein Schaltjahr notwendig. Ein pfarrliches Schaltjahr im Schaltjahr 2020. Eine Pfarr-Firmung mit nur einem Schuljahrgang. Eingeladen werden alle, die zwischen dem 1. 9. 2005 und dem 31. 8. 2006 geboren sind. Diese Jugendlichen werden im Herbst einen Brief zur Firmvorbereitung

erhalten. Ältere Jugendliche, die noch nicht gefirmt sind, können sich bis Herbst im Pfarrbüro anmelden. Der Firm-Termin steht schon fest: Am Samstag 6. Juni 2020 um 10 Uhr wird Bischofsvikar Willi Vieböck das Sakrament der Firmung spenden. Wir freuen uns sehr.

Claudia Mayr

Pfarr-Reise 2020

Für den Sommer 2020 planen wir wieder eine gemeinsame Reise der Pfarren Offenhausen und Pennewang, dieses Mal nach Deutschland ins wunderschöne Ostalbgebiet. In der Heimat des Künstlers und Theologen Sieger Köder werden wir uns in Ellwangen einquartieren und von dort aus Wanderungen unternehmen und Sieger-Köder-Kirchen besichtigen. Mag. Josef Schwabeneder hat dankenswerterweise die Leitung dieser Reise übernommen. Voraussichtlich findet die Pfarr-Reise vom 22. bis 29. August 2020 statt. Im Herbst wird es dazu einen Informationsabend geben.

Claudia Mayr

Pfarr-Café & Mittagessen auch zum Mitnehmen

Die Herbsttermine bitte vormerken:
So. 20. Oktober, 17. November und 15. Dezember 2019, jeweils ab 10.30 Uhr.

Pfarrsaal Offenhausen

Sich an den Tisch setzen und das Essen genießen, im Pfarrsaal oder zu Hause. Denn das Mittagessen (Suppe und Hauptspeise) und die Torten gibt es auch zum Mitnehmen. Einfach Plastikdosen oder Rex-Gläser, Thermogefäße oder Töpfe mitbringen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Der Erlös kommt der Renovierung unserer Pfarrkirche zugute.

Claudia Mayr



BÜCHEREI

Wir haben wieder eingekauft: **Romane (Thriller, Psychothriller, Krimis, Humor und Gegenwartsliteratur):**

Alle 3 Teile von Sonea; Allmen und Erotik; Verschüttete Milch; Die Kamelien-Insel (alle 3 Teile); Liebes Kind; Too Late; Der Insasse; Trümmerkind; Eine Samtpfote zum Verlieben; Die Katze; Sherry für drei alte Damen; Nein, ich geh nicht zum Seniorenjoga; Whisky für drei alte Damen; Die Tyrannei des Schmetterlings; Nächte, in denen Sturm aufzieht; Die Geschichte eines neuen Namens; Famous; Der Zopf; Strafe; Einer wird sterben; Im Schnee wird nur der Tod nicht kalt; Letzter Stollen; Save you (2 Teile)

Kinderbücher und Bilderbücher:

Frederick; Wenn die Ziege schwimmen lernt; Petronella Apfelmus; Die drei ??? – 2 Bücher; 3 Bücher von Sternenschweif; Der Löwe in dir

Sachbücher:

Perfect – Willst du eine perfekte Welt?; Die Smartphone Epidemie; Laudatio si (Der neue Papst); Mein buntes Jahr; Garten sucht Hühner.

Wir hoffen, für viele ist wieder was dabei. Bis demnächst in unserer Bücherei!

Das Büchereiteam



Autor Peter Schierl-Montfort erzählt in seinem Romandebüt die Geschichte eines indischen Studenten, der durch Zufall die Leidenschaft für das Jodeln entdeckt. Sein Leben gerät dadurch einigermmaßen aus den Fugen ...

Peter Schierl ist bei uns bekannt geworden

mit seinem viel beachteten und preisgekrönten Jägerstätter-Film „Einer von uns“. Und seit Oktober 2018 gibt es eben sein neues Buch „In luftigen Höhen“. Ein Exemplar hat er unserer Bücherei geschenkt.

Danke!

Peter Schierl ist ehemaliger Offenhausener, arbeitet in der Weltbank im Bereich Entwicklungszusammenarbeit und hat mit seinem neuen Buch ein modernes Märchen geschrieben, in dem es um die Verwirklichung von Visionen und Träumen im eigenen Leben geht.



Mitten
in
Leben

HILFE » HUNGER

Der Hunger in der Welt ist wieder größer geworden. Aktuell hat jeder zehnte Mensch weltweit nicht genug zu essen. Besonders Kinder sind schwer betroffen. So ist in Afrika südlich der Sahara jedes dritte Kind chronisch unterernährt. Diese Kinder sind zu klein für ihr Alter, ihre Organe wachsen nicht, sie bleiben körperlich und geistig unterentwickelt. Ihr Leben lang.

Hilfe in der DR Kongo

Die Demokratische Republik Kongo zählt zu den ärmsten Ländern der Welt. Hier sind 76 Prozent der Bevölkerung, das sind über 60 Millionen Menschen, unter- bzw. mangelernährt.

Seit über 20 Jahren engagiert sich die Caritas Oberösterreich in diesem Land, um die Situation der Menschen zu verbessern. Und unsere Hilfe zeigt Wirkung!

Mit Ernährungsstationen für unterernährte Babys und Kleinkinder leisten wir akute Nothilfe gegen den Hunger. Über 2.000 Babys werden jährlich mit Spezialnahrung und Medikamenten dort gesund gepflegt. Kleinbauern und -bäuerinnen werden in Landwirtschafts- und Tierhaltungsprojekten unterstützt, damit sie ihre Ernährung nachhaltig und selbständig sichern können. Um das Leben der Menschen in der DR Kongo langfristig zu verbessern, ermöglichen wir Kindern, die Schule zu besuchen und fördern die Inklusion von Menschen mit Behinderungen, z.B. mit orthopädischen Operationen für körperbeeinträchtigte Kinder.

Glockenläuten gegen den Hunger

Um auf die drastische Situation des Hungers in der Welt aufmerksam zu machen, werden am Freitag, den 26. Juli, um 15 Uhr in ganz Österreich die Kirchenglocken fünf

Minuten lang läuten. Setzen auch Sie ein wirkungsvolles Zeichen gegen den Hunger mit Ihrer Spende! Gemeinsam können wir die Welt Stück für Stück vom Hunger befreien, denn Hilfe ist größer als Hunger.

Spendenkonto:

Caritas für Menschen in Not
RLB OÖ
IBAN: AT20 3400 0000 0124 5000
Kennwort: Hungerhilfe

Alle Infos zu unserer Hilfe in der DR Kongo finden Sie hier: www.caritas-linz.at/hunger



Mitten
in
Leben

Informationen

Sommerzeit ist Urlaubszeit

Das Pfarrbüro ist vom 21. Juli bis 4. August 2019 geschlossen. Pfarr-Assistentin Claudia Mayr ist in der Zeit von 21. Juli bis 11. August auf Urlaub. Unter 0677 / 6315 4992 erreichen Sie ein PGR-Mitglied, das Ihnen gerne weiterhilft. In Seelsorge-Fällen bitte Pf.Mod. André anrufen 0676 / 8776 5035.

Personalwechsel

Dr. André Kiadi Nkambu wird mit 30. September 2019 als Pfarr-Moderator von Offenhausen und Pennewang entpflichtet. Den letzten Gottesdienst feiern wir mit ihm am Sonntag, 22. September 2019. KonsR. Mag. Franz Wild wird ab 1. Okt. 2019 neuer Pfarr-Moderator für Offenhausen und Pennewang. Den ersten Gottesdienst mit ihm feiern wir am Sonntag, 29. September 2019 beim Erntedankfest im Sägewerk.

Frühlingsputz in der Kirche

Mit Eifer und Ausdauer haben 15 Frauen am 13. Mai die Kirche wieder auf Hochglanz geputzt. Ein herzliches „Vergelt's Gott“ euch allen. Unser Dank gilt besonders der kfb, die den Kirchenputz zweimal jährlich organisiert. Danke auch jenen Frauen, die für eine stärkende Jause gesorgt haben.

Dank an

Katholische Frauenbewegung kfb

Mit dem Verkauf der Adventkränze unterstützt die kfb Offenhausen die Pfarre, Sozialprojekte oder Familien. Im Frühjahr dieses Jahres überreichte die kfb eine Spende für das Sozialprojekt TANDEM in Wels. Die Pfarre dankt von ganzem Herzen für eine Spende in der Höhe von 2.000 Euro für die Innenrenovierung der Kirche sowie für eine Spende in der Höhe von 500 Euro für die Druckkosten des Pfarrblatts. Weiters wurden zwei Induktionskochtöpfe für Pfarr-Cafés und Feste angekauft.

Umwelt

Europäische Mobilitätswoche

vom 16. bis zum 22. September 2019

Die Pfarre Offenhausen, seit heuer Klimabündnis-Pfarre, nimmt aktiv an der Mobilitätswoche teil! Wer am Sonntag, 16. September, klimafreundlich (mit dem Rad, zu Fuß oder Mitfahrer einer Autofahrgemeinschaft) zum Gottesdienst kommt, erhält ein kleines Dankeschön! An diesem Sonntag findet auch wieder die Fahrradsegnung statt, anschließend gibt es eine kleine Ausfahrt am Marktplatz. Weiters planen wir mit den Kindern die Verschönerung der Straße vor unserem Gotteshaus und Pfarrheim unter dem Motto „Ich geh zu Fuß“; und zwar findet der Straßenmal-Wettbewerb „Schön GEHMalt“ statt.

Wer weitere Aktionsideen hat, mitgestalten und mitmachen möchte und gute Ideen einbringen kann, möge sich bitte bei Walter Wurm melden (Tel. 0664/5230769).

Der Pfarrgemeinderat hat einen Fachausschuss für Nachhaltigkeit und Schöpfung!

Folgende Ideen sind schon verwirklicht worden:

- Fahrradsegnung, heuer am 16. September 2019.
- Bei diversen Festen den Nachhaltigkeitsgedanken einfließen lassen (Geschirr und Besteck wurde von der Pfarre bereits angeschafft – auch zum Verleihen an andere Vereine oder Personen).
- Regional einkaufen in Offenhausen. Beim Erntedankfest 2019 wird bei den Standln wieder Gelegenheit sein zum Ausprobieren.

Wer neue Ideen loswerden will, soll sich bei Walter Wurm melden (Tel. 0664/5230769).

Kranzspenden

Bei dem Begräbnis Karl Bichlmann wurde anstelle von Blumen und Kränzen eine Spende für die Innenrenovierung der Pfarrkirche gegeben.

Vielen Dank an die Familie, die in der Stunde des Abschiedes an unsere Kirche gedacht hat.





Interview mit *Franz Wild*

Franz, du gehst mit Herbst 2019 in Pension. Worauf freust du dich? Was motiviert dich, in den Pfarren Offenhausen und Pennewang als Pfarr-Moderator neu zu beginnen?

Ich beende meinen Dienst in den beiden Trauner Pfarren St. Dionysius und St. Josef, weil mir der gesamte Arbeitsumfang zu groß geworden ist. Im Sinn einer guten Weiterarbeit der neuen Verantwortlichen gehe ich aus der Pfarre weg. Ich möchte aber gerne noch als Seelsorger tätig sein, in einem Ausmaß, das meinem Alter entspricht. Dies habe ich meinem zuständigen Personalverantwortlichen mitgeteilt, und er hat mich für die Pfarren Offenhausen und Pennewang vorgesehen. Dies passt gut, weil ich in Kematen am Innbach wohnhaft sein werde.

Was wünschst du dir von deinen künftigen Pfarrgemeinden?

Dass ich so angenommen werde wie ich bin und dass wir das Miteinander in den

Mittelpunkt unseres Tuns stellen. Das heißt nicht, dass es nicht auch Diskussionen geben wird. Das Kriterium muss die Botschaft des Evangeliums sein und bleiben.

Was steht hinter der Marke „Franz Wild“? Welcher Mensch und Priester kommt nach Offenhausen und Pennewang? Wofür stehst du? Was hat dich bewogen, Priester und Pfarrer zu werden?

Sich selbst zu beschreiben ist nicht einfach. Ich bin, hoffe ich, ein ganz normaler Mensch. Meine Wurzeln habe ich im bauerlichen Umfeld und bin dafür dankbar. Ich stehe, wenn die Frage schon gestellt wird, nicht für große Worte. Eher für aufmerksames Hinhören und verlässliches Da-Sein. Was mich bewogen hat, Priester zu werden: Es war kein Engel und keine Erscheinung, sondern ein Weg mit vielen Etappen und Entscheidungen. Im Rückblick bin ich für diesen Weg dankbar und hoffe, dass es so weitergeht.

Du hast 33 Jahre lang eine Stadtpfarre geleitet, bist von 2005 bis 2015 zusätzlich Generaldechant der Diözese Linz und fünf Jahre lang Geistlicher Assistent der Katholischen Frauenbewegung gewesen. Befürchtest du einen Kulturschock, wenn du von der Stadt aufs Land ziehst? Was wird sich ändern als Pfarrmoderator von Landgemeinden? Welche Erfahrungen und Ideen aus der Stadt bringst du mit?

Ich befürchte keinen Kulturschock. Die wesentlichen Fragen der Menschen sind überall gleich. Natürlich hat jede Region ihre spezielle Prägung; ich möchte mich darauf einlassen. Was ich sehr hoffe: dass ich weniger Zeitdruck habe als bisher. Das schulde ich auch meinem Alter und meiner Gesundheit.

Ich hoffe, dass ich Erfahrungen und Ideen mitbringen kann, die gut sind für unsere Gemeinden. Mehr noch von Bedeutung als neue Ideen meinerseits sind die Ideen und Anliegen der Menschen hier.

Welche Visionen von Kirche hast du? Was ist dir wichtig? Woran leidest du in dieser Kirche?

Ich träume davon, dass wir als Kirche aufeinander hören, die Fragen der Menschen heute ernst nehmen und uns von Traditionen lösen können, die uns behindern und nicht helfen. Ein sehr großes Anliegen sind mir die Menschen am Rand, jene, die Hilfe brauchen in den verschiedenen Formen. Aber da hat unsere Kirche ja eine gute Tradition. Ich leide an der Kirche, wenn wir vergessen, dass wir alle Beschenkte sind, und einander mehr belehren als einander zuhören.

Interview geführt von Claudia Mayr

Am Sonntag, 29. September 2019 feiern wir beim traditionellen Erntedankfest im Sägewerk den Gottesdienst mit Pfarr-Moderator Franz Wild und Pfarr-Leiterin Claudia Mayr. Beim anschließenden Frühschoppen gibt es die Möglichkeit, ihn persönlich kennenzulernen.



Innenrenovierung

Warte-Raum

Unsere Pfarrkirche ist derzeit ein Warte-Raum: sie wartet darauf, vom Holzwurm befreit zu werden. Dafür gibt es ein konkretes Datum. Für die Woche vom 15. bis 19. Juli 2019 ist der giftige Kampf gegen den Holzwurm anberaumt. Der Kirchenraum inklusive Sakristei wird vollkommen abgedichtet und dann mit auch für Menschen tödlichem Gas gefüllt. In dieser Woche ist die Kirche für jedermann gesperrt. Wo der Sonntagsgottesdienst am 14. Juli gefeiert wird, entscheidet sich kurzfristig. Seitenkapelle oder Pfarrsaal stehen zur Wahl. Der Aufgang zur Glockenstube wird mittels Sprüh-Verfahren behandelt. Dazu ist es notwendig, dass alle Holzteile vom Staub

befreit werden. Wir sind den Männern der Freiwilligen Feuerwehr Offenhausen von Herzen dankbar, dass sie sich bereiterklärt haben, diese Aufgabe zu übernehmen.

Wertvolles erhalten

Wer Möbelstücke oder Kunstgegenstände mitbegasen lassen möchte, kann dies gerne gegen eine freiwillige Spende tun. Dazu ist eine Anmeldung unbedingt erforderlich bei Astrid Eymannsberger unter der Nummer 0677/ 631 549 92. Für die Anlieferung gibt es folgende Zeiten: Fr. 12. Juli von 15 bis 18 Uhr, Sa. 13. Juli von 9 bis 12 Uhr und 14 bis 16 Uhr. Am Sa. 20. Juli können die Stücke wieder abgeholt werden.

Turmfalken sind flügge

Bei der Probe mit den Erstkommunion-Kindern haben die Turmfalken-Jungen noch neugierig aus ihrem Nest geschaut. Tage später sind sie fort – möglicherweise ist ihnen der Trubel am Erstkommunionstag zu viel geworden. Wie auch immer: Auch wir würden gerne flügge werden und Ernst machen mit der Renovierung. Wir warten aber noch immer auf Zahlen. Die Angebote für die Restaurierung der barocken Altäre sowie viele andere Gewerke stehen noch aus. Aber wir bleiben dran!

Claudia Mayr



Mitten
im
Leben

IMPRESSUM

Medieninhaber, Hersteller und Herausgeber: Pfarramt und Pfarrgemeinderat, Marktplatz 1, 4625 Offenhausen, www.dioezese-linz.or.at/offenhausen, DVR-Nummer: 0029874 (1870).

Redaktion: DI(FH) Helmut R. Schatzl (Layout, hrr@creape.at), Magdalena Raab, Amir Drinic, Mandy Zetzmann BA, Mag. Christoph Burgstaller, Mag. Claudia und Roland Mayr, Autoren der einzelnen Beiträge, Korrekturlesen: Hans Kotrba
E-Mail: pfarrblatt.offenhausen@gmail.com

Fotonachweis: Magdalena Raab: 1, 4, 5, 6, 12, 13, 20, 22, 26; Roland Mayr: 2, 3, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 21, 30, 31, 32, 33, 36; Privat: 7, 15, 17, 18; Tischlerei Maier: 18; Gabriele Oberauer: 23; Marcel Grünböck: 24; Manfred Andeßner: 24, 25; Kili: 25; Caritas: 29; Claudia Mayr: 34;

§-25-Offenlegung: Informationsblatt der Pfarre Offenhausen über Aktivitäten der Pfarre und Fragen der persönlichen Lebensführung auf christlicher Basis.

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 3. Oktober 2019

Voraussichtlicher Erscheinungstermin: 24. November 2019

PFARRBÜRO

Pfarramt Offenhausen

Marktplatz 1

4625 Offenhausen

Telefon: 07247 / 61 53

pfarre.offenhausen@dioezese-linz.at

Öffnungszeiten:

Dienstag und Donnerstag von 8 bis 11 Uhr

Dienstag 17 bis 18.30 Uhr

Pfarrassistentin

Claudia Mayr, 0676 / 87 76 56 79

claudia.mayr@dioezese-linz.at

Pfarrmoderator

André-Jacques Kiadi Nkambu, 0676 / 87 76 50 35

GRUPPIERUNGEN | FACHAUSSCHÜSSE

Pfarrgemeinderat

Roland Mayr, 0699 / 81 15 85 61

Astrid Eymannsberger, 0664 / 300 67 80

Fachausschuss Finanzen

Dr. Walter Baudraxler, 07247 / 61 85

FA Spiritualität

Claudia Mayr, Tel. 0676 / 87 76 56 79

FA Öffentlichkeitsarbeit

Pfarrblatt: Claudia Mayr, 0676 / 87 76 56 79

Kinderliturgiekreis

Andrea Emathingner, 0650 / 410 11 80

Monika Siegele, 0650 / 67 31 700

Jugendliturgiekreis

derzeit nicht besetzt

Liturgiekreis

Claudia Mayr, 0676 / 87 76 56 79

FA Soziales

Hubert Mittendorfer, 0681 / 20 42 65 56

Luca Gavric, 0660 / 48 82 018

Kirchenchor

Margit Silber, 0681 / 81 42 61 98

Proben Dienstag, 20 Uhr

Singkreis

Maria Wüsch, 07247 / 50 3 58

Proben Montag, 20 Uhr

Schülerchor

Christine Bichlmann, 07247 / 80 62

Proben Freitag, 16 Uhr

Jugendchor

Anna Bichlmann, 0650 / 69 12 309

Bücherei

Monika Starzengruber, 0660 / 21 16 579

Kath. Frauenbewegung - kfb

Ulli Minihuber, 0664 / 590 24 97

Julia Hochmair, 0699 / 19 211 800

Jugendausschuss

Sarah Dipold, 0699 / 1010 77 50

Kath. Jugend

Valerie Burgstaller, 0650 / 2000 874

Kath. Jungschar

Helene Bichlmann, 0680 / 122 87 97

Kath. Bildungswerk - kbw

Trixi Mittendorfer, 07247 / 62 71

Eine-Welt-Kreis

derzeit nicht besetzt

Ministranten

Claudia Mayr, Tel. 0676 / 87 76 56 79

TERMINE

Mitten
im Leben

REGELMÄSSIG

Jeden ersten Donnerstag im Monat um 8.30 Uhr, **Messe, anschließend stille Anbetung**

Jeden zweiten und dritten Donnerstag im Monat um 8.30 Uhr, **Messe**, Kirche

Jeden vierten Donnerstag im Monat um 8.30 Uhr, **Wortgottesfeier**, Kirche

Jeden ersten und vierten Sonntag im Monat um 9.45 Uhr, **Messe**, Kirche

Jeden zweiten und dritten Sonntag im Monat um 9.45 Uhr, **Wortgottesfeier**, Kirche

Jeden ersten und dritten Donnerstag im Monat um 9 Uhr, **Zwergertreff**, Pfarrsaal

Jeden ersten Donnerstag im Monat um 14.30 Uhr, **Spiele-Nachmittag für Senioren**, Pfarrsaal

Jeden ersten Freitag im Monat um 19 und 20 Uhr, „**Abendstille**“, **Meditation**, Pfarrhofstube

Jeden letzten Samstag im Monat um 9.30 Uhr, **Lese-Oma**, Pfarrhofstube

JULI

Fr. 12. Juli, 21 Uhr, „**Ein Dorf sieht schwarz**“, **Sommer-Kino im Pfarrhofgarten**, bitte Decke/Liegestuhl mitbringen.

Bei Schlechtwetter im Pfarrsaal

Fr. 12. Juli, 15 bis 19 Uhr, **Anlieferung Möbel zur Begasung gegen Holzwurm**

Sa. 13. Juli, 9 bis 12 Uhr, **Anlieferung Möbel zur Begasung gegen Holzwurm**

Mo. 15. bis Fr. 19. Juli, **Kirche gesperrt wegen Begasung gegen Holzwurm**

Di. 23. Juli bis Do. 1. Aug., **Pfarrbüro geschlossen wegen Urlaub**

AUGUST

So. 18. bis 24. Aug., **Jungschar-Lager Großloiben/Weyer**

SEPTEMBER

Mo. 9. Sept., 8 Uhr, **Eröffnungsgottesdienst der Volksschule**, Kirche

So. 15. Sept., 9.45 Uhr, **Wortgottesfeier mit Fahrradsegnung**, Kirche

So. 22. Sept., 9.45 Uhr, **Abschlussgottesdienst mit Pf.Mod. André, Kirche, Agape**

So. 29. Sept., **Erntedankfest mit Pf.Mod. Franz Wild**,
9.30 Uhr **Festzug vom Gemeindeplatz**,
9.45 Uhr **Festgottesdienst im Sägewerk**,
anschließend **Frühschoppen und Bauernmarkt**

OKTOBER

Mo. 14. Okt., ab 8 Uhr, **Herbstputz**, Kirche

So. 20. Okt., ab 10.30 Uhr, **Pfarr-Café und Mittagessen**, Pfarrsaal

NOVEMBER

Fr. 1. Nov., 9.45 Uhr, **Allerheiligen, Festgottesdienst**, Kirche

Fr. 1. Nov., 13.30 Uhr, **Rosenkranz**, Kirche

14 Uhr, **Allerheiligen-Andacht**, Kirche,

anschließend **Gang zum Kriegerdenkmal und zum Friedhof**

Sa. 2. Nov., 8.30 oder 9 Uhr, **Allerseelen, Requiem für die Verstorbenen, Friedhofsgang**

So. 17. Nov., 9.45 Uhr, **Musiker-Gedenkmesse**, Kirche

So. 17. Nov., ab 10.30 Uhr, **Pfarr-Café und Mittagessen**, Pfarrsaal

Mo. 18. Nov., VM und NM, **Adventkranzbinden der kfb**, Pfarrsaal

Di. 19. Nov., VM und NM, **Adventkranzbinden der kfb**, Pfarrsaal

Do. 21. Nov., ab 18 Uhr, **Schmücken der Adventkränze**, Pfarrsaal

So. 24. Nov., ab 9 Uhr, **Verkauf der Adventkränze**, Pfarrsaal

So. 24. Nov., 9.45 Uhr, **Christkönigssonntag, Messe**, Kirche

Sa. 30. Nov., 8.30 Uhr bis 18 Uhr, **Buchausstellung**, Pfarrsaal

Sa. 30. Nov., 16 Uhr, **Segnung der Adventkränze**, Kirche

DEZEMBER

So. 1. Dez., 9.45 Uhr, **1. Adventsonntag, Messe mit Kinderliturgiekreis**, Kirche

So. 1. Dez., 9 bis 14 Uhr, **Buchausstellung**, Pfarrsaal