

NACHHALTIG LEBEN



ECCLESIA

Pfarrbrief Pennewang

Erntedank 2016





UNSER TÄGLICHES BROT GIB UNS HEUTE



Eine Künstlergruppe befüllte 2008 in Wiener Neustadt die Karmelitenkirche, eine Ausstellungskirche im Stadtzentrum, mit 20 Tonnen Brot. Es handelte sich dabei um Brot-Abfall, der auf dem üblichen Weg von Bäckereiketten im Süden Wiens gesammelt und sonst einem Biogaswerk übergeben wurde. Dieser Abfall wurde durchsortiert und für die Dauer der Ausstellung zur Verfügung gestellt. Es war bestes Gebäck, Brotlaibe, Wecken und Mehlspeisen, teils noch nicht einmal fertig gebacken. Innerhalb weniger Tage war die gewünschte Menge vorhanden. Eine beeindruckende Masse von elementaren Lebensmitteln lag flächendeckend auf den Boden und erfüllte den Raum mit dem Duft einer Bäckerei. Die Ausstellungsbesucher waren bestürzt. Unser tägliches Brot als Müll?

Ein Aspekt unserer Gesellschaft wird mit künstlerischen Mitteln sichtbar gemacht. Wir leben in einer Zeit des Überflusses. Al-

les scheint in immer kürzer werdenden Zeitabständen verfügbar zu sein. Wie Lebensmittel hergestellt werden, von woher sie kommen, solche Fragen beschäftigen uns beim Einkauf kaum, eher der günstige Preis. Wieviel Obst und Gemüse bereits nach der Ernte aussortiert wurde, bevor es in die Supermarktregele kommt, erfährt man nur, wenn man einen Zulieferer persönlich kennt. Das schön aufbereitete Angebot verlockt zu reichlichem Einkauf. Sonderangebote verführen mehr mitzunehmen als man eigentlich momentan braucht. So darf es nicht verwundern, dass die Privathaushalte mit 40% bei den Abfallverursachern von Lebensmitteln ganz weit vorne stehen.

Mit dem günstigen Preis ist auch die Wertschätzung der Lebensmittel vielfach verloren gegangen. Wie lange Früchte reifen mussten, wieviel Know-how der Landwirt und andere einsetzten, wieviel Energie an Wasser, Dünger, Diesel,

Strom... und persönlicher Energie aufgewendet wurde, und wie der günstige Preis zustande gekommen ist, das beschäftigt uns erst, wenn es uns bewusst gemacht wird. Denn irgendwer in der Produktionskette zahlt einen hohen Preis. Die Tatsache, dass in der Welt jeder achte Mensch hungert und jährlich 3,1 Mio Kinder vor dem fünften Lebensjahr sterben, weil sie nicht ausreichend Nahrung bekommen, schreit nach Veränderung. Das Einkaufsverhalten lässt sich jederzeit und leicht als erstes verändern.

Die Vater-Unser-Bitte vom täglichen Brot hängt mit der Manna-Speise für das Volk Israel zusammen. Manna, das zuviel gesammelt wurde, war am nächsten Tag verdorben. Die Israeliten waren gezwungen, ihre Gier in Zaum zu halten. Das gilt für uns persönlich, aber genauso für die großen Konzerne, dass ihre Gier in die richtigen Bahnen gelenkt werden soll.

Fritz Klinglmair



BROTBACKEN OHNE FLOSKELN

Aus regionalen Zutaten, natürlich, biologisch und nachhaltig hergestellt muss es sein, das täglich Brot, damit es uns schmeckt und den Anforderungen der Marketingmaschinerie entspricht.

Seit mehr als 20.000 Jahren essen die Menschen Erzeugnisse aus Getreide, seit ca. 12.000 Jahren werden diese Erzeugnisse gekocht, gebacken oder nur getrocknet. Seit ca. 6000 Jahren backen die Menschen ihr Brot mit Sauerteig und haben die Kunst des Backens und die Kunst Getreide zu vermahlen ständig weiterentwickelt. Heute versuchen wir, ein natürliches Produkt, das eigentlich nur aus Mehl, Wasser, Salz und eventuell aus Hefe besteht, mit Attributen zu schmücken, die uns manchmal zum Nachdenken anregen sollten: Was ist nachhaltig? Der Duden schreibt: Nachhaltigkeit

ist ein Prinzip, nach dem nicht mehr verbraucht werden darf, als jeweils nachwachsen, sich regenerieren, künftig wieder bereitgestellt werden kann. Eine andere Definition beschreibt nachhaltig als nicht Gewinne zu erwirtschaften, die dann in Umwelt- und Sozialprojekte fließen, sondern Gewinne bereits umwelt- und sozialverträglich zu erwirtschaften." (Pufé 2014, S.16).

Nachdem Brot ein reines Naturprodukt ist, ist es nachhaltig. Der Brotkreislauf vom Wachstum des Getreides bis zum Verzehr ist zweifelsfrei keine Belastung für die Umwelt. Wäre da nicht der Mensch mit seinem Streben nach mehr, würde es auch so sein. Brot und Gebäck sind keine Mangelware mehr, ganz im Gegenteil, in Wien werden täglich so viele Brötchen entsorgt, dass man die Bewohner von Graz damit ver-

sorgen könnte. Cirka 30% des österreichischen Brot- und Gebäckvolumens werden von ca. 1200 Handwerksbäckern in Österreich produziert, der Rest kommt von Großbäckereien aus dem In- und Ausland. Billiges Brot fordert billige Zutaten und vermehrten Einsatz von Maschinen. Eine Errungenschaft, die uns nachhaltig schädigt.

Es geht auch anders, zeigen uns viele Kleinbetriebe, die nicht mit Floskeln werben, sondern handeln und Zutaten aus der Region zu fairen Preisen erstehen. Eine fachgerechte Herstellung braucht gute Fachleute. Dies schafft sinnstiftende Arbeitsplätze, die wiederum das Wohl des Einzelnen und das der Gemeinschaft fördern.

Wir entscheiden täglich selbst, was wir kaufen und wen wir damit unterstützen!

Erwin Heftberger

REZEPT FÜR ROGGENMISCHBROT (10 Stück à 1150 g Teiggewicht)

Herstellung von Sauerteig
Natursauerteig wird durch spontane Gärung hergestellt. Nehmen Sie 200 g Roggenmehl 960 und vermischen dies mit 200 g Wasser (35°C)
Verrühren und 12 h stehen lassen.
Jeweils nach 12 h 2 mal mit derselben Menge auffrischen

Am vierten Tag zeigt das Gemisch Blasen an der Oberfläche und hat einen stark sauren Geruch und Geschmack. Das ist das Anstellgut und es wird nur ein kleiner Teil davon verwendet.

Herstellung von Hauptteig
1. Stufe Anfrischsauer
20 g Anstellgut
50 g Roggenmehl 960
70 g Wasser (28°C)
2. Stufe Grundsauer
140 g der vorigen Stufe
540 g Roggenmehl 960
370 g Wasser (20°C)
3. Stufe Vollsauer
1050 g der vorigen Stufe
1180 g Roggenmehl 960
1320 g Wasser (36 – 39°C)
3550 g gesamt

Hauptteig
3530 g vom reifen Vollsauer
2650 g Roggenmehl 960
950 g Weizenmehl 700
950 g Weizenmehl 1600
3150 g Wasser (36 – 39°C)
60 g Brotgewürz
130 g Salz
90 g Hefe
11.500 g Teig

Teigtemperatur 26°C
Stehzeit ca. 3 – 4 h

Teigtemperatur 24°C
Stehzeit ca. 12 – 18 h

Teigtemperatur 28°C
Stehzeit ca. 3 h

~ 20 g vom reifen Vollsauerteig überlassen als neues Anstellgut

Alle Zutaten ca. 10 min auf langsamer Stufe schonend vermischen. Der Teig soll angenehm weich sein und nicht klebrig.

Teigtemperatur 28°C
Teigruhe ca. 15 min.

Backen Sauerteigherstellung:
Den Teig ca. 15 min. rasten lassen und anschließend Stücke zu 1150 g auswiegen und rund wirken.

Den Teig als runde Laibe in Simperl legen oder zu Strutzen formen und in entsprechende Simperl geben

Auf Gare stellen und anschließend ca. 60 min. im Backrohr backen. Temperatur für Brote (250°C fallend auf 200°C)

Rezept von Erwin Heftberger aus Felling, Lehrer an der HTL für Lebensmitteltechnologie



EIN SOMMER AUF DER ALM



Die Sonne blinzelt über die Bergspitzen, der Nebel hängt noch tief im Tal. Es ist kalt draußen auf der Kalchkendlalm, der Morgentau hat alles mit einer Wasserschicht überzogen. Der Duft nach kaltem, abgebranntem Holz durchzieht die Almhütte. Rosalie, die Katze, schmeichelt um meine Füße und bettelt nach einer Schale Milch. Ich lasse noch die Hühner raus und bereite uns dann ein Frühstück vor.

Für den Tee pflücke ich aus dem Kräuterbeet ein paar Salbeiblätter und frische Minze. Mit kochendem Wasser übergossen ergibt das einen erfrischenden Frühstückstee. Das selbstgebackene Brot vom Vortag wird mit frischer Almbutter zum Morgenschmaus.

Der Tag beginnt nach dem Frühstück mit den Vorbereitungen für den Backkurs mit Roswitha, der Eigenbrötlerin, so wie sie in ihren Büchern genannt wird. Schon bald kommen die Gäste zum Kurs und dann muss alles fertig sein. Der Sauerteig blubbert mit voller Kraft, die Mehle, Schrote und



Brotgewürze stehen zur Degustation bereit.

Für Roswitha Huber haben neben dem Brotbacken auch das Kochen mit regionalen Produkten und die gute Beziehung zu ihren Gästen einen sehr hohen Stellenwert. Vor zwei Jahren hat sie sich mit den Bauern ihrer Umgebung zusammenschlossen und einen „Tag der offenen Tür“ für den Sommer ins Leben gerufen. Hierbei können die Besucher bei der Wanderung auf den Fröstlberg eine Töpferei, eine Käserei, die Kalchkendlalm und eine Schnapsbrennerei besichtigen. Mit allen Sinnen können die einzelnen Schritte der Herstellung bis zum fertigen Endprodukt mitverfolgt werden. Roswitha Huber beschäftigt sich schon seit vielen Jahren mit der Frage der Nachhaltigkeit und möchte mit ihren Brotbackkursen, Kräuterwanderungen und Mahlzeiten zeigen wie früher das Leben von den eigenen Produkten funktioniert hat.

Durch den Anbau alter Getreidesorten, durch die Verwendung verschiedenster Kräuter

und Blüten für die Herstellung von Heilmitteln, einfach durch die Nutzung bestehender Ressourcen, die jedem Haushalt zur Verfügung stehen, möchte Roswitha Huber in ihrer Schule am Berg auf Nachhaltigkeit und bewussten Umgang mit der Natur hinweisen. Dazu gehört auch die restlose Verarbeitung von Lebensmitteln.

Seit 4 Jahren helfe ich im Sommer auf der Kalchkendlalm in Rauris. Die Arbeit auf der Alm bringt nicht nur jede Menge neue Erfahrungen und Eindrücke mit sich, sondern gibt einem wieder das Gefühl nicht alles haben zu müssen, nicht alles zu brauchen, die Natur wieder mehr schätzen zu lernen, und auch mit einfachsten Mitteln leben zu können.

Aurora Heftberger





SOMA - SOZIALMARKT

Das ROTE KREUZ hat vor ca. 3 Jahren einen „Sozialmarkt“ in Stadl-Paura gegründet.

Hier erhalten Menschen mit geringem Einkommen (EUR 950,00 pro Monat für Alleinstehende, EUR 1.400,00 für Paare, pro Kind erhöht sich die Grenze um EUR 215,00) die Möglichkeit, Produkte des täglichen Bedarfs zu sehr günstigen Preisen einzukaufen. Das Angebot ist vielfältig – es handelt sich vorwiegend um Produkte mit kleinen Verpackungsschäden oder aus Überproduktion bzw. mit geringer Überschreitung des Ablaufdatums, welche von bestimmten Großmärkten kostenlos zur Verfügung gestellt werden.

Mir hat der Gedanke sofort gut gefallen, dass sozial schwäche-



ren Menschen die Möglichkeit gegeben wird, günstig einzukaufen und die Lebensmittel, die den hohen Ansprüchen von Supermarktketten nicht mehr entsprechen, nicht weggeworfen werden müssen.

Es sollte uns generell zu denken geben, wie sorglos wir mit Nahrungsmitteln umgehen und wie wählerisch wir bei der riesen Auswahl von tadellosen Produkten im Supermarkt sind. Auch

bei uns in Österreich gibt es Menschen, die sich nur das Nötigste leisten können. Der Sozialmarkt ist eine tolle Einrichtung und ich freue mich, dass ich als ehrenamtliche Mitarbeiterin einen kleinen Beitrag dazu leisten kann, anderen zu helfen.

Schade, dass nicht noch mehr Menschen dieses Angebot in Anspruch nehmen und beim „Sozialmarkt“ einkaufen.

Brigitte Haslinger

5-FEHLER SUCHBILDRÄTSEL



Die Auflösung findet ihr auf der letzten Seite des Online-Pfarrbriefes unter www.pfarrepennewang.at



EIN HERZLICHES "HALLO" AUS DEM KINDERGARTEN

Ein neues Kindergartenjahr startet. Wir beginnen mit zwei Gruppen, in denen 28 Kinder, im Alter von 2 – 6 Jahren, ihren Vormittag bzw. auch Nachmittag verbringen.

Seit September blitzt es gelb in unserem Garten. Wir freuen uns über unsere neue Sandkastenüberdachung, die uns Schutz vor der Sonne bietet und sich zum Abdecken der Sandkiste absenken lässt. Die Gemeinde Pennewang hat uns diesen langersehnten Wunsch ermöglicht und finanziert. Vielen herzlichen Dank dafür!

Nachhaltig leben hat im Kindergartenalltag einen hohen Stellenwert. Als konsequentes Vorbild gehen wir Erzieherinnen tagtäglich mit gutem Beispiel voran. So werden in der kleinen Welt des Kindergartens lebenspraktische und verschiedenste Umgangsweisen, Fähigkeiten und Fertigkeiten geübt und verinnerlicht. Nicht nur das Sparen sollen die Kinder verstehen, sondern auch die begrenzte Verfügbarkeit von Ressourcen

und die Kostbarkeit unseres Lebens und unserer Erde.

Zu einigen Schlagwörtern möchte ich einen kleinen Einblick in den Kindergartenalltag zum Thema Nachhaltigkeit aufzeigen.

Sparsamkeit:

- Flott waschen wir unsere Hände und drehen das Wasser gleich wieder ab.
- Wir verwenden nur ein Papierhandtuch. Sollten wir mehrere Tücher erwischen, legen wir diese zur Seite und nehmen diese das nächste Mal.
- Ein Blatt Papier wird ordentlich angemalt, und nicht nur mit ein paar Strichen versehen.
- Das Licht wird abgedreht, wenn niemand im Raum ist, oder wenn es hell genug ist, da die Sonne scheint.

Essen:

- Bei unserem wöchentlichen, gemeinsamen Buffet und bei unserem Mittagessen nehmen wir nur so viel, wie wir auch aufessen können. Nachschub ist jederzeit möglich.

Wichtig ist uns ein kindgerechtes Essen. Das Gasthaus Schamberger aus Hörbach verwöhnt uns mit köstlichen, komplett selbstgemachten Gerichten.

- Wir kosten uns nicht bekannte Lebensmittel.
- Wir trinken unser leckeres Wasser und holen uns so frische Energie.
- Unser Naschgarten bietet den Kindern Schnittlauch, Himbeeren und Ribiseln zum selbständigen Ernten.
- Die Lebensmittel unserer gemeinsamen Jause, sowie unseres Obst- und Gemüsekorbes sind so gut es möglich ist, saisonal und aus unserer Umgebung.

Mülltrennung:

- Verschieden gefärbte Müllbehälter (rot für Papier, braun für Bio,...) erleichtern das Mülltrennen.

Achtung:

- Wir lehren den Kindern Achtung und Wertschätzung vor dem Leben. Jedes Tier, jede Pflanze ist wichtig und darf nicht verletzt werden. Die Achtung und der Umgang mit Gegenständen (eigenes und fremdes Eigentum) sind ebenfalls wichtig zu lernen.

Das Zusammensein in einer Kindergruppe erleichtert und ermöglicht viele Lernprozesse. Wichtig dabei ist, dass Lernen und Spielen gemeinsam Spaß machen!

Martina Eder





DANKE



... an Simon Eitzlmayr, der die Messe anlässlich der Dankfeier für unseren bisherigen Kirchenchorleiter Hans Scheibmayr einstudierte und einmal monatlich bei der Sonntagsmesse die Orgel spielt. Er hat am 17. Juni am Konservatorium für Kirchenmusik der Diözese Linz die Prüfung für Chorleitung mit Sehr Gut absolviert. Herzliche Gratulation!

... für die Spende der Lektorengruppe, die den Gewinn beim Sonntagskaffee am Palmsonntag (€ 305,-) der Pfarre zur Verfügung stellte für den Ankauf von Schutzhüllen für die neuen Gotteslob-Bücher.

... an die Ministrantinnen, die nun ihren Dienst beenden: Julia Schedlberger und Christina Hagn (beide seit Advent 2013).



.. an die neuen Ministranten, die bereits seit Ferienbeginn im Einsatz sind: Noah Limberger und Kajetan Waldenberger.

... für Spenden zur Friedhofneugestaltung anlässlich des Begräbnisses von Herrn Dr. Heinrich Kurz in der Höhe von € 805,-, beim Begräbnis von Herrn Johann Auinger in der Höhe von € 740,- und bei den Begräbnissen von Frau Karoline und Herrn Ernst Schwarzmüller in der Höhe von insgesamt € 1390.-

Zur Information: Das Baureferat der Diözese übernimmt nun die technische Planung des Vorhabens. Wir hoffen, im kommenden Frühling nach den Förderzusagen mit den Umbauten beginnen zu können.

... für die Erhaltungsarbeiten an unserem Kreuzweg nach Felling an eine Gruppe von Mitarbeitern des Vereins Zeitbank 55+

... der Gemeinde für die umfas-

sende Restauration des Kriegerdenkmals.

...an Josefine Minimayr aus Steinerkirchen am Innbach, die bei den Begräbnissen in unserer Kirche die Orgel spielt.

DA SCHMUNZELT DER KIRCHENKAUZ



Bei der Agape nach der Osternacht wurde angeregt über Verbesserungen beim Ablauf der Feierlichkeit diskutiert:

Weil Fritz so viel Weihwasser verwendet hat, sollte angedacht werden, nächstes Jahr für die Sitzplätze am Gang einen Regen-Poncho auszuteilen.



ORGANISTIN JOSEFINE MINIMAYR



Da sie jetzt zu unseren Stammmusikern gehört, haben wir Josefine Minimayr gebeten, sich bei uns vorzustellen:

Harmonium- und Orgelunterricht bekam ich während meiner Schulzeit in der Musikschule in Wels und seither spiele ich Orgel, also bereits mehrere Jahrzehnte.

Schon als Jugendliche kam ich zum Kirchenchor Steinerkirchen am Innbach, dem ich noch immer angehöre.

Viele Jahre war ich bei der Chorgemeinschaft Meggenhofen-Gallspach und seit 2015 bin ich beim Kirchenchor in Pichl. Ich spiele also zweimal in der Woche in einer Chorprobe.

Wieviel musst du üben?

Fast täglich sitze ich beim Klavier oder bei der Orgel und spiele nach Lust und Laune unterschiedlich lang. Am liebsten vom Blatt. Nur keine Musik, die schräg klingt.

Wo orgelst du sonst noch?

In meiner Heimatpfarre spiele

ich die Vorabendmesse am Samstag und die Gottesdienste an allen großen Festtagen sowie die Fatimafeiern von Mai bis Oktober jeweils am 13. Am ersten Sonntag im Monat spiele ich in Offenhausen, dann meistens in Pichl und wenn noch Termine frei sind in Gallspach.

Begräbnisse spiele ich in Steinerkirchen am Innbach, in Pichl, in Gallspach, in Offenhausen, fallweise auch in Meggenhofen und seit 2015 auch in Pennewang.

Was spielst du am liebsten?

Gerne spiele ich Instrumentalstücke alter Meister und natürlich Kirchenmusik.

Josefine Minimayr

MINISTRANTENAUSFLUG



Mit allen Ministranten ging es diesmal zum Franziskusfest in die Pfarre Enns-St. Marien, die von Franziskanern geleitet wird.

Nach einer lustigen Zugfahrt erwarteten uns am Vormittag gemeinsame Programmpunkte zum päpstlichen Jahresthema Barmherzigkeit. Mit allen Teilnehmern formten wir z. B. ein riesengroßes, lebendiges Herz.

Am Nachmittag erlebten wir tolle Workshops und waren zum Abschluss fasziniert vom Kindermusical "Der barmherzige

Vater", das von den KISI-God's singing kids dargeboten wurde.

Fritz Klinglmair





LANGSAM WACHS MA ZAUM



Die Katholische Frauen- und Männerbewegung lud am Pfingstmontag zur in Pennewang traditionellen Pfarrwallfahrt erstmals gemeinsam mit der Pfarre Offenhausen ein.

16 sportliche Personen gingen trotz Regens zu Fuß ab Lambach entlang der Ager. Die Fahrradgruppe musste sich witterungsbedingt den Wallfahrern mit den Autos anschließen. Ab Wankham ging es für 60 Leute gemeinsam mit Gedanken und Gebet zum Thema „Barmherzigkeit“ durch die Puchheimer Au zur Wallfahrtsbasilika Maria Puchheim, die der „immerwährenden Hilfe“ geweiht ist.

Pfarrassistentin Claudia Mayr und KFB-Leiterin Gabi Kalteis haben fast aus dem Stegreif eine sehr ansprechende Maiandacht gestaltet, Pfarrer Pater Josef Kampleitner erklärte einiges über die Basilika und spendete den Wallfahrersegen. Die Pfarrwallfahrt klang gemütlich bei einer Jause im Gasthaus Weissl in Attnang-Puchheim aus.

Theresia Baldinger

Unser Pfarrmoderator Abt Gottfried Schafelner hält in beiden Pfarren regelmäßig Gottesdienste. Wir freuen uns immer wieder, dass Pfarrassistentin Claudia Mayr bei uns Wortgottesfeiern leitet. Auch ich bin gerne in Of-



fenhausen. Schön, dass auch Frau Maria Wüschl aus der Ortschaft Rosenberg den Schritt über die Pfarrgrenzen wagte und bei uns eine Wortgottesfeier leitete.

Erfreulicherweise besuchen nicht wenige aus unserer Pfarre Veranstaltungen des KBW Offenhausen. Am Pfingstmontag feierten einige Offenhausener bei uns die Feiertagsmesse mit, weil es dort keine gab. Unsere Berührungspunkte und Kennenlernphasen werden langsam mehr. Ich spüre, dass man sich bei einem Wiedersehen freut. Schöne Zeichen!

Fritz Klinglmair

ERNTEDANK UND JUBELPAARE UNSERER PFARRE

Am Sonntag, 2. Oktober 2016, feiern wir um 8.30 Uhr die Segnung der Erntegaben durch Abt Gotthard mit den Kindergarten- und Schulkindern, den Jugendlichen mit der Erntekrone, der Musikkapelle und den Jubelpaaren.

Nach einem festlichen Einzug feiern wir den Dankgottesdienst

mit dem Kirchenchor unter der Leitung von Karl Leitner.

25 Jahre

Lydia & Norbert Brunner
Christine & Anton Wimmer

40 Jahre

Christa & Karl Rosenauer
Aloisia & Josef Schuster

50 Jahre

Adelheid & Alfred Freimüller
Pauline & Johannes Eckschlager

60 Jahre - Diamantene Hochzeit

Theresia & Alfred Leitenmayr

65 Jahre - Eiserne Hochzeit

Hildegard & Heinrich Imlinger



BEGEGNUNG MIT BISCHOF MANFRED SCHEUER

Anstatt Pfarrvisitationen gab es heuer Begegnungsmöglichkeiten mit unserem neuen Bischof in größerem Rahmen. In sogenannten Regionaltreffen wurden Hauptamtliche in den Pfarren, Hauptamtliche in verschiedenen diözesanen und Ordenseinrichtungen, Religionslehrer und MitarbeiterInnen der Pfarrgemeinderäte eingeladen.

Die Vertreter des Dekanats Gaspoltshofen waren beim Treffen am 20. Mai in der Pfarre Wels-Herz Jesu, bei dem unsere Pfarre sehr gut vertreten war.

Der gemeinsame Fußweg zum Begegnungsort zu Beginn war



für mich sehr ausdrucksstark, da ich in den Aussagen unseres Bischofs sehr viel Ermutigung wahrnahm, den Weg der Diözese mitzugehen.

Neben einem Impulsreferat des Bischofs über Grundhaltungen

der Barmherzigkeit und Statements von Vertretern verschiedener Berufsgruppen, der Abschlussmesse in der Kirche mit einer Agape, waren auch viele Begegnungen rundherum sehr bereichernd.

Fritz Klinglmair

RADMAIANDACHT

Bei idealem Wetter luden Pfarrassistent Mag. Fritz Klinglmair und Burgi Glück zu Kapellen-Maiandachten mit den Fahrrädern in Aichkirchen bei Lambach ein. Mit 11 Turnerinnen radelten wir zu der von Pater Bernhard Kunst errichteten Lourdes-Grotte an der Aichkirchner Pfarrkirche. Die Steine der Grotte stammen von einem aufgelassenen Brunnen in der Nähe von Braunau, die Statue ist ein Geschenk eines Schweizer Pfarrers.

Weiter ging es talwärts zum Marterl in der Brunnengasse, das Bürgermeister a. D., Georg Haider, für seine geliebte Gattin anlässlich der Rubinen Hochzeit 2015 errichtete. Wieder an-

steigend fuhren die Wallfahrerinnen zur Kapelle der Familie Sturmair in Puch, die im 18. Jh. als Dank für die Genesung eines lungenkranken Kindes errichtet wurde. Der weite Blick ins Umland war hier traumhaft

und wir genossen die Gastfreundschaft der Kapellenbesitzer. Bei jeder Station sang die Gruppe Marienlieder und es wurden Gebete aus dem Leben von Maria vorgetragen.

Theresia Baldinger





DAS WAR BEI DER JUNGSCHEAR LOS

Gruppenstunden

Gewöhnlich werden alle zwei Wochen für Volksschule & Mittelschule/Gym am Samstag unsere Gruppenstunden abgehalten. Abgesehen von den üblichen Gruppenstunden, bei denen wir mit Spielen, Basteleien, Schnitzeljagd, etc. unseren Spaß hatten, haben wir uns auch einige besondere Gruppenstunden ausgedacht.

Am 12.03. & 19.03. war Stefan Muckenhuber bei uns um einen Kreativ-Nachmittag zu verbringen. Mit besonderen Mal- & Druckverfahren haben wir unserer Kreativität freien Lauf lassen können. Dabei sind schöne

Bilder herausgekommen, die sich die Kinder nach Hause mitgenommen haben.

Am 23.04.2016 ging es wie jedes Jahr nach Wels ins Hallenbad. Dort verbrachten wir einen tollen Schwimmnachmittag.

Am 10.07.2016 war unsere Abschlussstunde. Mit Baden und Knacker Grillen war der Nachmittag ein großer Spaß für die Kinder und JS-Leiter.

Petersfeuer

Das Petersfeuer fand heuer wieder in der Mitterfils bei Fam. Sturbmayr statt. Nach einer Wortgottesfeier ließen wir den

Abend mit Bratwürstln und einem kalten Getränk gemütlich ausklingen.

Ein großes Dankeschön an Fam. Sturbmayr in Mitterfils, dass wir wieder bei euch das Petersfeuer feiern durften.

Weiters möchten wir uns bei der Fam. Sturbmayr in Schneiting für Holz, Stroh und den Biertischtransport bedanken.

Paul Kalteis

Jungscharlager 2016

Heuer verbrachten wir unser Jungscharlager mit dem Thema "Comics" im Steinöckerhaus in St. Leonhard bei Freistadt.

Von Montag bis Freitag bereiteten unsere tüchtigen Jungscharleiter für jeden Tag ein anderes Programm vor.

Dank des schönen Wetters konnten wir viel Zeit draußen verbringen. Meistens spielten wir lustige Gruppenspiele oder bastelten Verschiedenes im Stationensystem.

Besondere Programmpunkte waren der "Bunte Abend", bei dem wir Jungscharkinder in verschiedene Gruppen aufgeteilt waren und zu Musik unsere Tanztalente zeigen konnten.

Zum Abschluss fand noch die traditionelle JS-Disco statt. Mit Bowle und toller Musik ist die JS-Disco wie jedes Jahr das Highlight am Jungscharlager.

JUMP-Mädls



TERMINE

Sonntag, 2. Oktober **08.30** **Erntedankfest und Feier der Jubelpaare**

Im Oktober ist jeden Dienstag um 19.00 Uhr gemeinsames Rosenkranzgebet vor der Abendmesse.

Samstag, 8. Oktober **19.30** **Dekanatsjugendmesse in Gaspoltshofen
„Gib an Frieden“**

Sonntag, 16. Oktober **08.30** **Wortgottesfeier mit der Musikkapelle**

Freitag, 21. Oktober **14 - 18.00** **KFB Genuss-Nachmittag für Mütter und Kinder
„Heute lacht unser Herz“ im JUMP Raum
Anmeldung und Informationen bei Karin Limberger
(limbergerkarin@gmail.com)**

Samstag, 22. Oktober **19.00** **Jugendvesper in der Pfarrkirche Offenhausen
„Hearst as net“**

Dienstag, 25. Oktober **19.30** **Abendmesse mit KFB Pennewang**

Sonntag, 30. Oktober **08.30** **Hl. Messe und Kinderkirche
anschließend Sonntagskaffee der Senioren**

Dienstag, 1. November **08.30** **Hl. Messe zu Allerheiligen**

14.00 **Andacht für die Verstorbenen und Gräbersegnung**

Mittwoch, 2. November **19.00** **Gräbersegnung und Hl. Messe zu Allerseelen**

ACHTUNG: Die Hl. Messe am Dienstag ist in der Winterzeit um 08.30 Uhr

Sonntag, 20. November **08.30** **Wortgottesfeier zum Christkönigsfest
mit dem Familienchor
anschließend Sonntagskaffee der Schülerbetreuung**

Samstag, 26. November **16.00** **Adventkranzweihe**

Sonntag, 27. November **08.30** **Hl. Messe und Kinderkirche zum 1. Adventsonntag**

GEMEINSAM UNTERWEGS - EINLADUNG – Vormerken!

Von 27. August bis 2. September 2017 wird Bischofsvikar Franz Haidinger für Interessierte aus den Pfarren Offenhausen und Pennewang in Meran Wanderungen in der Umgebung und Impulse zur Glaubensvertiefung gestalten. Details im Adventpfarrbrief. Info beim Pfarrassistenten.

IMPRESSUM

Herausgeber:

Pfarrgemeinderat Pennewang

Redaktionsteam:

**Iris Eckerstorfer, Helga Hochfellner, Fritz Klinglmair, Wolfgang Leitner,
Eva Sturbmayr**

Beiträge:

**Redaktionsteam, Theresia Baldinger, Martina Eder, Brigitte Haslinger,
Aurora Heftberger, Erwin Heftberger, Paul Kalteis, Josefine Minimayr**

Graphik und Layout:

Wolfgang Leitner

Korrektorat:

Fritz Klinglmair und Nina Obermayr - die Wortklauberin



AUFLÖSUNG SUCHBILDRÄTSEL

