

Zwettler Pfarrbrief



Leben in unserer Pfarre

Zwettl an der Rodl - Nr. 2 (107) 2016

<http://pfarre-zwettl-rodل.dioezese-linz.at>





P. Wolfgang Haudum
Pfarrprovisor

„Ernte-Dank“

Am Beginn der Bibel lesen wir, dass Gott die Erde so geschaffen hat, dass sie Pflanzen und Früchte aller Art hervorbringt. Aus der Sicht eines gläubigen Menschen sind „die Früchte der Erde und der menschlichen Arbeit“ (Gabengebet der Messe) Zeichen von Gottes Güte und Treue.

Der heilige Antonius spricht von zwei Büchern, aus denen er in jeder Lebenslage schöpfen kann: aus der Heiligen Schrift und aus der Schöpfung. Die Schöpfung ist für ihn ein Gebetbuch mit zwei Blättern. Der Himmel kündigt in goldenen Buchstaben von Gottes Größe, seiner Allmacht und Weisheit. Das Wachstum und Gedeihen der Früchte der Erde ist für ihn ein Zeichen der Güte und Nähe Gottes. Sollten wir nicht auch oft und ehrfürchtig lesen im Buch der Schöpfung?

Auf unseren Tischen liegen neben den regionalen Produkten unseres Landes auch exotische Früchte aus anderen Ländern dieser Erde. Erinnern sie uns nicht daran, dass alle Menschen dieser Welt miteinander verbunden sind? Müssen wir in diesem Zusammenhang nicht auch daran denken, dass unzählige Menschen dieser Erde nicht satt werden? Wir können nicht ruhigen Gewissens um das tägliche Brot bitten, ohne die Bereitschaft, Menschen in Not nach unseren Möglichkeiten zu helfen. „Wenn jemand Vermögen hat und sein Herz vor dem Bruder verschließt, den er in Not sieht, wie kann die Gottesliebe in ihm bleiben?“ (1 Joh 3,17)

Der amerikanische Präsident John F. Kennedy gab kurz vor seiner Ermordung im Herbst 1963 zum Erntedank der Nation folgende Empfehlung heraus: „Lasst uns an diesem Tag in den Kirchen und zu Hause zusammenkommen, um unsere Dankbarkeit für Gottes Gaben zum Aus-

druck zu bringen! Lasst uns ernsthaft und demütig beten, dass Gott uns weiterhin leite und stärke bei den großen, unfertigen Aufgaben, Frieden, Gerechtigkeit und Verständigung unter allen Völkern zu erreichen und Elend und Leid, wo immer sie vorhanden sind, zu beseitigen!“

Erntedank heißt, die Gesetze von Aussaat, Wachstum und Reifen zu beachten und sie demütig zur Kenntnis zu nehmen. Es bedeutet aber auch, die Augen zu öffnen für die Nöte in unserer nahen und fernen Umgebung und einen Beitrag zu deren Linderung zu leisten. Darüber hinaus werden wir eingeladen, die Gesetze des Wachstums in allen Bereichen zu achten, Geduld mit uns selbst und unseren Mitmenschen zu haben; zu wissen, dass Erziehungs- und Beziehungsarbeit nicht vergeblich ist, sondern das Gute, das gesät wird, eines Tages aufgehen und Früchte tragen wird.

Für uns Christen ist die Feier der Eucharistie der Mittelpunkt unseres Glaubenslebens. Dieses Wort aus dem Griechischen bedeutet „Danksagung“. Jede Eucharistiefeier ist somit vor allem eine Danksagungsfeier für die von Gott geschenkte Ernte und für alles, was uns leben lässt. Dankbaren Herzens können wir mit dem Priester bei der Bereitung der Gaben beten: „Gepriesen bist du, Herr, unser Gott, Schöpfer der Welt. Du schenkst uns das Brot, die Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit. Wir bringen dieses Brot vor dein Angesicht, damit es uns das Brot des Lebens werde.“

Ich wünsche uns allen, dass wir in Dankbarkeit die Erntegaben dieses Jahres entgegen nehmen und mit den geernteten Früchten und Nahrungsmitteln achtsam und sorgsam umgehen. Ich wünsche uns allen, dass uns geschenkt wird, was Leib und Seele zum Leben brauchen. Ich wünsche, dass wir uns den dankbaren Blick auf den Geber aller Gaben bewahren und die Nöte unserer Mitmenschen sehen und nach unseren Möglichkeiten lindern.

P. Wolfgang Haudum, Pfarrprovisor

KANZLEIZEITEN

Dienstag: 9:00 — 11:00 Uhr
(P. Meinrad Brandstätter)

Freitag: 9:00 — 11:00 Uhr
(P. Wolfgang Haudum)

Außer diesen fixen Kanzleistunden sind Sie in der Pfarrkanzlei oder im Pfarrhof immer herzlich willkommen, wenn P. Meinrad Brandstätter oder P. Wolfgang Haudum im Haus sind.

GOTTESDIENSTE

Sonntag: 7:30 und 10:00 Uhr

Dienstag: 8:00 Uhr

Mittwoch: 19:00 Uhr

Freitag: 8:00 Uhr



KONTAKTE

Telefon Pfarrhof:
07212/6543-0

P. Wolfgang Haudum:
0676/8776 5987

P. Meinrad Brandstätter:
0676/8776 5485

E-Mail Pfarre:
pfarre.zwettl@dioezese-linz.at

Homepage:
www.dioezese-linz.at/zwettl

Facebook:
<https://www.facebook.com/Pfarre-Zwettl-an-der-Rodl-1718259048406250/>



Afghanische Flüchtlingsfamilie im angeregten Gespräch beim ersten Begegnungscafé

FOTO: FROSCHAUER

Ein Begegnungscafé baut Brücken

„Im Redn kemman d' Leut zam“.

Zum ersten Begegnungscafé kamen am Sonntag-Nachmittag, 11. September, fast 50 Einheimische, Asylwerbende, anerkannte Flüchtlinge und Zugereiste ins Pfarrheim. In der Gemeinde kümmert sich im Rahmen vieler Integrationsaktivitäten das Team Begegnung um

das neue monatliche Begegnungscafé. Mehrere Gruppen und Organisationen wechseln einander in der Organisation ab. Zum Start sorgte das KBW-Team für gastliche zwei Stunden. Dass etwa die Hälfte der Gäste keine „Stamm“-Zwettler/innen waren, und dass auch einige Kinder den Nachmittag im Pfarr-

heim verbrachten, war ein ermutigender Auftakt für diese neue Initiative. Roswitha Schraml, die auch Bücherei-Mitarbeiterin ist, nahm sich Zeit für die kleineren Besucher und kümmerte sich um ein „spielerisches“ Miteinander. Alle Menschen in Zwettl sind herzlich eingeladen, diese Cafés zu besuchen!



Begegnungscafé — nächste Termine:

SONNTAG, 9. OKTOBER

(organisiert vom Alpenverein)

SONNTAG, 6. NOVEMBER

(mit FA, Ehe, Familie, Partnerschaft)

SONNTAG, 11. DEZEMBER

(organisiert von der KMB)

Ort: Pfarrheim Zwettl/R.

Zeit: jeweils 14.30—16.30 Uhr

Roswitha Schraml sorgt für spielerisches
Zusammensein FOTO: GANSINGER

Minis on Tour

Viel Spaß beim Nachlesen des Ministrantenausflugs nach Kopfung

Der jährliche Ministrantenausflug führte heuer zum Baumkronenweg mitten hinein in die Wipfel des Sauwalds.

EVA FROSCHAUER

Im Bus. Am 8. September fuhren wir Ministranten der beiden Pfarren Zwettl und Traberg in Begleitung von P. Meinrad, P. Justin und der Mesnerin Müllerer Christl zum Baumkronenweg nach Kopfung. Auf der langen Fahrt in den Sauwald erklärte uns P. Meinrad immer wieder, wo wir gerade waren und zeigte uns wichtige Wahrzeichen, wie zum Beispiel die Stiftskirche in Engelszell. Als wir schließlich nach der eineinhalbstündigen Fahrt ankamen, stürzten wir alle aus dem Bus und atmeten die frische Luft ein. Schließlich erklimmen wir die letzte Anhöhe und standen somit vor dem Eingang des berühmten Baumkronenwegs. Als uns dann Einlass gewährt wurde, wurden wir gleich zu Paaren fotografiert, die Fotos konnten wir uns am Ende des Wegs für ein paar Münzen abholen.

Wald. Als wir schließlich versammelt im Inneren des Waldes standen, machten wir uns für den mühsamen Aufstieg bereit. Wir mussten sehr, seehr lange Treppen steigen, bis wir zu einem großen Turm kamen. Und was für eine Überraschung! Wir durften alle 160 Stufen zur Spitze hochgehen! Naja ... Jedenfalls hatten wir oben angekommen einen wunderschönen Ausblick auf die gesamte nähere und weitere Umgebung. Das heißt: wir sahen auf Wald, Wald, Wald, Wald und nochmals Wald, doch trotz der (etwas) eintönigen Landschaft war es wunderschön.

Spaß. Nachdem wir die Stufen des Turms hinter uns gelassen hatten, kamen wir zu einem Miniparcours in circa 20 Metern Höhe. Langweilige Erwachsene konnten auch seitlich vorbeigehen. Nach ein paar Minuten erreichten wir die sehr lange, sehr steile Röhrenrutsche.

Dadurch, dass wir so viele Kinder waren, staute es sich davor schon sehr lange, bevor ich dran kam. Alle Erwachsenen waren währenddessen die Stiege hinun-

ter zu Fuß gegangen. Als es so weit war und ich losrutschen konnte, musste ich mich beherrschen, nicht laut loszuschreien. Oder habe ich geschrien? Es ging gleich zu Anfang steil bergab, und in den Kurven konnte ich deutlich die schwarzen Spuren der Turnschuhe von den vielen Menschen, die bereits durch diesen Tunnel gerast sind, erkennen. Die Rutschfahrt fühlte sich lang an, und doch wieder so kurz. Unten angekommen fand ich mich auf einem großen Spielplatz wieder. Es gab sogar Trampoline!

gab einen großen Auflauf auf dem Hügel von dem man absprang. Ich sah erst eine Weile zu, bevor ich dran war. Ich hatte zwar schon die vielen Kinder vor mir beobachtet, doch ich war trotzdem nicht darauf vorbereitet, was kommen würde, als ich auf die Schaukel sprang.

Ich hatte das Gefühl als würde ich fliegen. Auch von den anderen Minis kamen begeisterte Rückmeldungen. Kurz vor dem Ausgang verbrachten wir die restliche Zeit im Niederseilgarten und einem Balanceparcours.



Ministrantenausflug zum Baumkronenweg nach Kopfung

FOTO: HÖLZL

Kinderschnitzl. Nachdem wir ca. eine halbe Stunde gespielt hatten, holten wir uns unser Kinderschnitzl mit einem Getränk und aßen die viel zu kleine Portion. Nur die Erwachsenen bekamen ein normales Wiener Schnitzl mit Salat. Dafür bekamen *wir* einen Schleckel und *sie* nicht. Nach dem Essen gingen wir noch eine Runde spielen. Schließlich setzten wir die Reise fort und gerieten in ein gefährliches Labyrinth. Wir liefen alle hindurch, als wäre es nichts, doch es war trotzdem nicht so einfach wie erwartet. Dahinter wartete schon die monströse Hängematte auf uns. Doch auch sie ließen wir schließlich hinter uns. Und dann kamen endlich die hohen Schaukeln, von denen wir schon so viel von ein paar Kollegen gehört hatten. Es

Wohlige Heimfahrt. Auf der Rückfahrt blieben wir noch bei dem Engelszeller Stift stehen, das uns P. Meinrad schon auf der Hinfahrt gezeigt hatte. Wir Minis durften singen und beten — die Erwachsenen deckten sich noch für zu Hause mit dem berühmten Engelszeller Schnaps ein, welchen wir Kinder auf der restlichen Busfahrt dann austranken. P. Meinrad bemerkte Gott sei Dank erst in Zwettl, dass die Kiste, in der er die vielen Schnapsflaschen untergebracht hatte, leer war. Doch zum Glück waren wir da schon alle verschwunden. (Im letzten Absatz ist vielleicht nicht alles wahr, wer den Fehler findet, melde sich bitte im Flunkersekretariat der Kirchenbeichtstelle ...) Die Ministranten sagen: **Vielen Dank für den coolen Ausflug!**



Kapellenwanderung — letzte Station war die „Reana“-Kapelle in Dreiegg

FOTO: FROSCHAUER

Kapellenwanderung nach Dreiegg

Am 21. Juli 2016 veranstaltete der Fachausschuss Spiritualität der Pfarre eine Wanderung entlang dreier Kapellen bzw. Bildstöcke in Dreiegg. Start war beim „Reana“. Etwa 25 spazierfreudige Männer und Frauen folgten der Einladung und wanderten gemeinsam zur

„Hofer“-Kapelle der Familie Grasböck, die heute mitten auf einem Feld steht. Früher führte hier ein viel begangener Fußweg nach Bad Leonfelden vorbei. Weiter ging es zur „Schindlmacher“-Kapelle der Familie Breuer und zurück zur „Reaner“-Kapelle direkt neben dem

neuen Feuerwehrdepot. Gemeinsames Singen, Beten und kurze Impulse bei den Bildstöcken bereicherten den Tagesausklang. Für den Genuss des Feierabendgetränks wurde die Garage der Familie Huemer kurzerhand zur Bar umfunktioniert. **Danke!**

Ernte-Dank

Unsere Bauern hegen die Landschaft

Wir haben bei uns im Ort eine gepflegte Landschaft, sauberes Wasser und unsere Bauern erzeugen schmackhafte Lebensmittel. Das alles sind gute Gründe zur Dankbarkeit, besonders unseren Bauern gegenüber.

MAGDA FROSCHAUER-SCHWARZ

107 landwirtschaftliche Betriebe gibt es in Zwettl. Bewirtschaftet werden noch 48. Davon sind 27 konventionell geführt und 21 biologisch. Klaus Ollmann, Obmann der Ortsbauernschaft: „Die Erwerbssituation ist schwierig zu beurteilen. Ich glau-

be, dass höchstens noch fünf Betriebe im Vollerwerb geführt werden, der Rest in Zu- oder Nebenerwerb. Es gibt in Zwettl an der Rodl noch 24 Milchlieferanten und elf Mutterkuhbetriebe. Der Rest ist bunt gemischt, wie z.B. Kalbinnenaufzucht, Alpakas, Rothirsche, Schweine, Pferde, eine Baumschule ...“

Dank. Allen, die sich um die Bewahrung einer gesunden Natur bemühen, sei gedankt. Beim Erntedankgottesdienst am 9. Oktober, den der Kirchenchor musikalisch gestaltet, geht der Dank auch an Gott. Danach gibt es eine Agape am Kirchenplatz.



Kälber beim „Griesmüller“

FOTO: FRO

Vom Brot backen

Es ist ein Genuss, das eigene Brot zu essen



Der Ofensetzer und Landwirt Erich Obermüller aus Rudersbach pflegt einen engagierten Umgang mit dem Leben, ob er Brot bäckt oder vom Aussterben bedrohten Haustierrassen Quartier gibt.

MAGDA FROSCHAUER-SCHWARZ

Ein Ofen wie in der Steinzeit. Immer wieder kommen Kindergruppen zu Erich und formen mit ihm gemeinsam einen ganz einfachen Backofen aus Lehm und Stroh auf einer Steinplatte (Bild 7). In so einem Ofen könnte man durchaus Brotfladen backen. Viel besser aber geht das im eigenhändig aufgesetzten Ofen, der im Keller 20 Jahre lang warten musste, bis er endlich zum Einsatz kam. „Immer sagten wir: im Winter fangen wir dann an, aber dazu gekommen sind wir nie — erst, als wir vor zwei Jahren in der Landwirtschaftskammer einen Kurs machten, da kam dann der Gusto!“

Alle zwei Wochen ist Backtag. „Man braucht Zeit zum Backen,“ erzählt Erich. „Ich genieße die Ruhe, die Herrichten des Vorteigs am Abend davor. Dann das Einheizen in der Früh, das Beobachten des Feuers (Bild 1) und das Kneten des Teiges.“ (Bild 2: Erich zeigt Eva Froschauer das Ausformen der Brote)

Wenn von den Holzscheiten im Ofen fast nur noch Glut übrig ist, wird diese gleichmäßig auf der Fläche verteilt (Bild 3). Dann werden die ausgeformten Teigstücke in die „Simperl“ gelegt (Bild 4) und dürfen noch einmal zugedeckt ruhen.

Die Temperatur ist entscheidend. Wenn die Backfläche mit dem nassen Lappen von der Restasche gereinigt wird, erkennt man am Zischen, ob stellenweise die Hitze noch reduziert werden muss. Mancherorts wird das wegen des guten Aromas auch mit nassem Tannenreisig gemacht. Rasch müssen jetzt die Teiglinge im Ofen verteilt werden, wo sie für etwa eine

Stunde bleiben (Bild 5). Die Dauer hängt von der Temperatur und der Brotgröße ab. Sind sie durchgebacken — das Klopfen auf die Brotunterseite klingt dann hohl — stellt man sie zum Auskühlen wieder in die Weiden-Simperl.

Selber backen macht achtsam. Erich meint: „Mit dem Brot, das man selber herstellt, geht man anders um. Die Zeit und Energie, die man beim Herstellen hineingibt, bewirkt, das man dann viel bewusster mit diesem Nahrungsmittel umgeht. Das Backen macht mir auch total Freude. Auch einmal ein Brotlaiberl verschenken können ... das ist schön! Mich freut auch, wenn ich da mein Wissen weitergeben kann. Die Leute legen wieder mehr Wert auf natürliches Brot.“

Eigener Roggen. „Lange hatte ich keinen Roggen mehr angebaut. Aber jetzt kommt das Getreide für mein Brot von unseren Feldern. Ich genieße es, zwei- oder dreimal im Sommer durch mein eigenes Feld zu gehen. Wenn es schon fast so hoch gewachsen ist, wie ich selber groß bin — das ist etwas Herrliches! Wenn der Wind dann auch noch durch die Halme fährt, ... wunderbar!“

Bedrohtes schützen. Beim Pelmböck — das ist der Hausname — gibt es flauschige weiße Seidenhühner, die seltenen Murbodner Rinder, dunkle Turopoljeschweine, weiß-schwarz getupfte Appenzeller Spitzhaubenhennen, böhmische Waldschafe, einen Esel und jede Menge anderer Tiere, die es sonst kaum wo zu sehen gibt. Auch wenn ein Sulmtalerhuhn weit weniger Eier legt — dem Landwirt ist es ein Herzensanliegen mitzuhelfen, die bunte Artenvielfalt zu erhalten und nicht nur die Leistung eines Tieres im Blick zu haben. Für den bunten Kräuter- und Gemüsegarten ist seine Frau Heidi zuständig. Sie hat sich auch intensiv damit beschäftigt, wie das Wertvolle des

und Feuer hüten

ganzen Getreidekorns für den Menschen aufgeschlossen werden kann.

„Im Getreide ist ein Schutzstoff“, erklärt mir Heidi, die am Ende des Backvormittags zu uns stößt. Phytinsäure ist dafür verantwortlich, dass es nahezu unbegrenzt haltbar ist. Diese Schutzsäure kapselt aber auch die im Korn enthaltenen Mineralstoffe wie Calcium, Eisen und Zink ein. Damit sie für den menschlichen Körper wieder verfügbar sind, muss die schützende Bindung erst wieder aufgelöst werden.

„Quellstück“. Das gelingt durch Einweichen des Vollkornmehles für 8-12 Stunden. Früher wurde durch die lange Teigführung diese Säure abgebaut — heutzutage fällt dieser wünschenswerte Effekt durch schnelle Zubereitungsarten der modernen Gebäcke meist weg. Das Korn erwacht durch Feuchtigkeit zum Leben. Für die menschliche Verdauung bedeutet das Quellen des Vollkornmehls im Wasser dasselbe: Das Vollkornprodukt wird leichter verdaulich und kann uns Nahrungs- und Nährstoffquelle im besten Sinn sein.

BAUERNBROT

Rezept von Familie Obermüller

Zutaten:

1,2 kg Roggenmehl
0,5 kg Weizenmehl
600 g Sauerteig
1,2 l lauwarmes Wasser
4 dag Salz, 3 - 4 EL Brotgewürz (gemahlen), 1 P. Germ

Zubereitung:

Am Vortag Sauerteig ansetzen (300g Mehl mit 300ml Wasser vermischen und Sauerteigansatz dazugeben).

Am Backtag vom angesetzten Vorteig 2 - 3 EL abnehmen und im Kühlschrank aufbewahren; Zutaten vermischen und rasch den Teig kneten; aufgehen lassen (ca. 1 Stunde).

Nochmals durchkneten und ausformen; in gut bemehlten Teigsimperln nochmals 20 min. rasten lassen, dann backen bei hoher Temperatur.



Stefan Froschauer probiert ein Brot „einzuschießen“



Fertig gebacken! Das Herausholen der duftenden Brote ist ein besonderer Augenblick

Tipp:

Sauerteigansatz bekommt man im Reformladen, eventuell beim Bäcker oder man lässt sich von jemandem das Ansatzgut schenken. Hat man einmal einen Ansatz zu Hause, gibt man ihn jedes Mal zur Gänze zum Vorteig dazu.

Am nächsten Tag nimmt man von der gesäuerten Teigmasse dann wieder 2 - 3 EL weg und bewahrt diesen Ansatz in einem Schraubglas im Kühlschrank bis zum nächsten Backen auf. Er hält sich bis zu vier Wochen. (Lesen Sie dazu auch das Rezept auf dieser Seite.)

Liebe Heidi, lieber Erich,
danke für's Dabei-sein-Dürfen!

„Brot haben wir immer essen dürfen“

Erinnerungen an die Backtage im Elternhaus

Marianne Mülleder hat als Kind am Brandauer-Hof in Bernhardschlag/Vorderweißenbach noch miterlebt, wie viel Fingerspitzengefühl und Muskelkraft nötig ist, bis ein duftender Brotlaib knusprig den Backofen verlässt.

MAGDALENA FROSCHAUER-SCHWARZ

„Schnell heimgehen!“ Ging der Brotvorrat zu Neige, wurden die Kinder von der Mutter beauftragt, am Schulheimgeweg beim Bäcker Sauerteig zu holen. Sie hatten dazu die silberfarbene „Müllipitschn“ mit. Es konnte schon passieren, dass im Winter der Teig darin fror, wenn man etwas trödelte. Der Weg ins Dorf war schließlich 3 km lang.

Das „Dampf“ in der warmen Stube. Am Abend noch musste der Vorteig angerührt werden. Dazu wurde der Sauerteig mit warmem Wasser, ein bisschen Germ und etwas Mehl im hölzernen Backtrog vermischt und über Nacht sorgsam abgedeckt gehütet. Die Stubenfenster blieben zu, damit es nur ja nicht zog. Oft holte der Vater das Roggenmehl für die 15–20 Laibe aus dem Troadkasten herunter. In den besten Zeiten aßen die vier Kinder samt den Eltern täglich einen 2kg-Laib Brot. Dreimal im Jahr wurde das eigene Getreide zur Reifen-Mühle nach Piberschlag gebracht; das Mehl wurde dann in Papiersäcken im ersten Stock aufbewahrt. Hier waren auch die Lagerbedingungen für das am Boden aufgeschüttete Getreide am besten, weil es trocken und nicht zu heiß oder zu kalt war.

Das Ofenheizen war eine Kunst. Zeitig am nächsten Morgen wurde der Backofen in der schwarzen Kuchl neben der Stube beheizt. Das machte immer die Mutter. Das Einschichten der Holzscheite war eine eigene Wissenschaft. In diesem Arbeitsraum zog auch der Rauch des Kachelofens an der Decke entlang, hinein in den Rauchfang. Stellte man sich genau drunter, sah man ein Fleckchen vom Himmel. Bei Niederdruckwetter im Sommer konnte es auch

ab und zu passieren, dass die schwarze Kuchl im beißenden Rauch versank, weil der Kamin nicht richtig zog.

Kraftvolles Kneten. Der Vorteig wurde dann mit Anis, Kümmel, Salz und dem restlichen Mehl vermischt. Auch etwas weißes Weizenmehl kam dazu, damit das Brot luftiger wurde. Das brauchte Ausdauer und den ganzen Körpereinsatz. Zwei- bis dreimal — dazwischen rastete der Teig und ging auf — wurde die Masse mit den Händen bearbeitet. Für Marianne war das wie ein Wunder. „Lebt nicht und wächst!“, dachte sie sich immer. Natürlich lebte der Teig doch, Milchsäurebakterien und Hefepilze vermehren sich im Brotteig und sorgen für Lockerung und die feine Krume. Schließlich wurden die Brotlaibe geformt und zum letzten Aufgehen eine Stunde lang in mit Tücher ausgelegte Strohkörbe gegeben und wieder zugeeckt. Gebacken wurde, wenn möglich, immer bei zunehmendem Mond, nie bei Neumond. Der Teig ging besser auf.

Einschießen der Brotlaibe. Wenn das Holz verbrannt war, entfernte die Mutter Kohlenreste und Asche aus dem Ofen. An der Ziegelfarbe konnte sie erkennen, wie es um die Hitze bestellt war. Mit einem nassen Strohwischer regelte sie die Temperatur noch etwas nach und die Kinder mussten jetzt flink mithelfen und die Brotkörbe bringen, damit die Laibe mit Hilfe des runden Einschussbretts rasch in die Hitze kamen. Nach circa zwei Stunden wurde das duftende Brot herausgeholt und zum Auskühlen aufgelegt; am besten lagern konnte man es oben im Troadkasten auf einem luftigen Gestell. In der Resthitze des Ofens wurde dann



Marianne Mülleder

FRO

noch eine Rein voll Mehl fettfrei geröstet. Die Einbrennsuppe hatte dadurch viel Geschmack und weniger Kalorien.

Brot als Lebens-Mittel. Auf das frisch gebackene Roggenbrot freuten sich immer alle. Mit frischer Butter, Topfenkäse oder Schnittlauch war es besonders wohlschmeckend. Ein Brotlaib lag immer neben dem Brotmesser in einem Tuch eingewickelt in der Tischlade. Jeden Morgen gab es Brotschnitten in der Rahmsuppe oder Mehlsuppe. Vor der Stallarbeit wurde Brot zu Speck und Käse gejausnet. Und zum Tagesausklang kam noch einmal eine Schüssel voll heißer Milch auf den Tisch, wo sich jeder Brot einbrockte. „Ich kann mich nicht erinnern, dass wir jemals Brot weggeworfen hätten; eingewickelt in ein feuchtes Tuch, wurde es bei Bedarf wieder weich. Ab und zu verfütterten wir Reste an die Hennen und Schweine“, sagt Marianne.

Achtsamer Umgang war selbstverständlich. Jeder Brotlaib wurde vorm Anschneiden mit drei Kreuzen gesegnet. Das war ein vertrautes Ritual. An eine Episode erinnert sich Marianne besonders gut. Als kleines Mädchen saß sie einmal am Backtrog und zeichnete Männchen in den weichen Teig. Weil der Teig etwas „Heiliges“ war, durfte sie das eigentlich nicht, aber sie hatte solche Freude an diesem Spiel. Ihre ältere Schwester Greti beobachtete ihr Tun und wies sie zurecht. Die beleidigte Marianne griff daraufhin kurzerhand in die klebrige Masse und verabreichte ihrer Schwester eine „Teigtetschn“, der Teig klebte ihr überall im Haar und im Gesicht. Heute können beide darüber lachen. Brot mögen sie aber immer noch.

DINKELBROT

Rezept von Marianne Mülleider

Zutaten:

60 dag Dinkelvollkornmehl
 10 dag weißes Weizenmehl
 3/8 l lauwarmes Wasser
 1 TL Salz
 Brotgewürz
 1 1/2 P. Trockengerm
 Sesam, Leinsamen,
 Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Zutaten vermischen und 10 min. kneten; aufs Doppelte aufgehen lassen (ca. 45 min.).

Noch einmal aufschlagen, dann in Kastenform bei 50° im Rohr 20 min. ruhen lassen.

Temperatur auf 200° erhöhen, 45 min. backen; Hitze reduzieren auf 180°.

Nach weiteren 15 min. raus aus der Form und ohne Form im Rohr 5-10 min. nachbacken, damit die Kruste knusprig wird.

Tipp: Nur bei zunehmendem Mond backen; der Teig geht schöner auf!

Brot

Brot ist lebensnotwendig
 Brot ist all das, was uns am Leben hält
 Brot ist die Liebe, die wir einander schenken
 Brot ist die Zeit, die wir uns füreinander nehmen
 Brot ist die Freude, die wir miteinander teilen
 Brot ist die Träne, die wir gemeinsam weinen
 Brot ist das Lachen, das ansteckt
 Brot ist ein Blick, der mich liebevoll trifft
 Brot ist ein Wort, das mich ermutigt
 Brot ist eine Hand, die mich sanft berührt
 Brot ist der Trost, der mir zugesprochen wird
 Brot ist die Umarmung, die mir gut tut
 Brot ist der Sonnenstrahl, der meinen Rücken erwärmt
 Brot ist ein Lied, das mein Ohr erfreut
 Brot ist ein Gebet, das tief aus meinem Herzen kommt
 Brot ist die Ruhe, die ich genieße
 Brot ist die Stille, die mich zu mir selber führt
 Brot ist die Gemeinschaft, die ich erlebe

Brot

Brot bist du, Gott, für mich.
 Brot bist du, Gott, für uns.

(Christine Gruber-Reichinger)

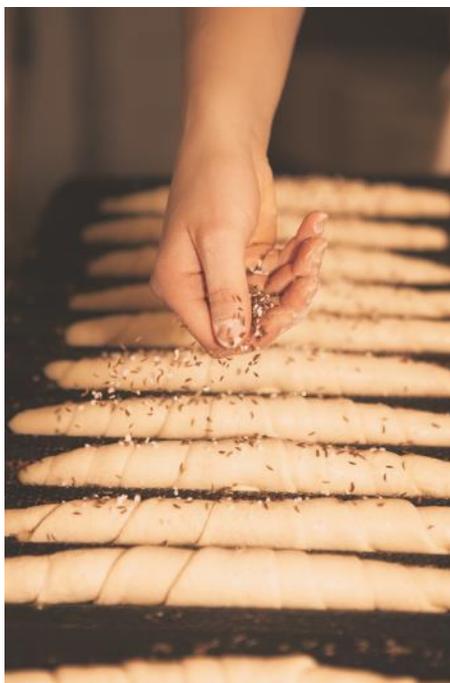


FOTOS: FROSCHAUER



„Brot ist noch immer

Ortsbäcker Roland Schwarz über Brot, Regionalität und



Ohne Anzug kommt man durch den Winter, ohne Sessel lässt es sich dennoch gut sitzen. Brot allerdings ist in unserer Tradition ein fast unverzichtbares Grundnahrungsmittel und ein Symbol dafür, dass unsere Grundbedürfnisse gestillt sind.

MAGDALENA FROSCHAUER-SCHWARZ

Bäcker sein — ist das für dich ein Beruf wie Schneider oder Tischler, oder kommt da noch eine spirituelle Dimension dazu?

Backen ist für mich ein bodenständiges und ehrliches Handwerk. Wie bedeutend Brot in Krisenzeiten sein kann, weiß man ja aus der Vergangenheit. Ich sehe Brot grundsätzlich schon als eines der wichtigsten Lebensmittel. Deshalb versuchen wir, nicht zu viel zu produzieren. Semmeln werden getrocknet und zu Bröseln und Knödelbrot weiterverarbeitet. Alle anderen Restbrote werden als Tierfutter von örtlichen Landwirten genutzt. Bei uns gelangt kein Stück in den Müll!

Brot — ist es in unserer Zeit immer noch DAS Lebensmittel oder verliert es an Bedeutung?

Brot ist immer noch DAS Lebensmittel. Egal wohin ich komme, egal mit wem ich rede, Brot ist immer noch in aller Munde. Jeder hat seine Vorlieben und seine feste Meinung. Ich habe sogar den Eindruck, dass gutes Brot immer noch wichtiger wird. Wenn wir auswärtige Freunde besuchen, müssen wir immer ganz viel mitnehmen. Bei unserem letzten Urlaub in Vorarlberg hatten wir den halben Kofferraum voll mit bestelltem Brot.

Wie viele Brot- und Gebäcksorten gibt es heute in der Bäckerei Schwarz; wie viele gab es vor 40 Jahren? Was hat sich da in den letzten Jahrzehnten verändert?

Die größte Auswahl haben wir natürlich am Wochenende. Da bieten wir rund zehn Brotsorten und ca. 15 Gebäcksorten an.

Daneben haben wir noch allerlei Süßes. In den letzten 20 Jahren hat sich unser Angebot ungefähr verdoppelt. Die Vollkornprodukte haben sehr stark zugenommen und alte Getreidesorten sind wieder im Trend (z.B. Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen). Das finde ich eine gute Entwicklung.

Grundsätzlich ist es besser, man hat ein kleineres Angebot und dafür ist es wirklich gut. Uns macht es aber schon sehr viel Spaß, Neues zu versuchen und zu entwickeln. Und ob spezielle neue Sorten dann fix im Sortiment bleiben, entscheide nicht ich, sondern die Kundschaft. So geschehen etwa beim



in aller Munde“

... Flesserl!

Wurzelbrot.

Das meist riesige Angebot der Supermärkte ist für mich nicht so wichtig, ich fühle mich dadurch nicht unter Druck gesetzt. Die interessanten Entwicklungen finden ohnehin in den kleinen Handwerksbetrieben statt.

Was isst eigentlich ein Bäcker in der Jausenpause? Brot oder Schokolade oder ganz was anderes??

Zwei knusprige Flesserl mit Butter.

Jeder Kaufmann lobt seine Ware. Isst der Bäcker auch gern einmal Brot, das andere gebacken haben?

Zuhause — ehrlich gesagt — nicht,

außer jemand empfiehlt mir etwas Spezielles. Aber im Urlaub suchen wir immer als erstes den örtlichen Bäcker und kosten uns durch. Auf das freuen wir uns immer besonders, egal ob in Österreich oder im Ausland. Richtig gut schmeckt es mir in Tirol und Italien.

Was sagst du zum Trend, dass da und dort in den Familien wieder selber Brot gebacken wird?

Daran zeigt sich der hohe Stellenwert des Brotes. Manche kommen auch und suchen meinen Rat. Ich gebe auch immer wieder mal meinen Sauerteig mit, aber eigentlich kommen alle gerne wieder zurück zu uns.

Wir gratulieren!

Beim diesjährigen 17. Internationalen Brotwettbewerb wurden mehrere Brotsorten der Bäckerei Roland Schwarz mit drei Gold- und einer Silbermedaille ausgezeichnet!

Kurt Gußner sagte einmal:
"Ganz wurscht, welches Brot man in Zwettl isst ... auch das Weißbrot ist ein Schwarzbrot!"

Und welches von deinen Brotsorten ist dein Lieblingsbrot?

Beim Gebäck ganz eindeutig das Flesserl, beim Schwarzbrot der doppelt gebackene Krustenlaib und bei den Spezialbrotten das Wurzelbrot.

Woher kommt das Mehl für die Backwaren? Gibt's da eine Philosophie?

Unser Mehl kommt aus der letzten Mühlviertler Mühle in St. Georgen an der Gusen. Ich könnte beim Einkauf der Rohstoffe einiges sparen, aber mir ist die Regionalität unserer Zutaten sehr wichtig. Den Mohn beziehe ich beispielsweise aus Sarleinsbach. Da weiß ich, dass ich gute Qualität bekomme. Und ich bin auch wirklich froh, dass es dieses Angebot in unserer Region noch gibt. Für echtes Mühlviertler Brot braucht man auch Mühlviertler Zutaten.

Wie ist das mit dem besonderen Tagesrhythmus eines Bäckers? — Man arbeitet, wenn andere schlafen.

Manchmal ist es natürlich etwas schwierig. Aber grundsätzlich gewöhnt man sich relativ schnell an die Arbeitszeiten. Größere Bäckereien beginnen um einiges früher. Bei uns kommt der erste Bäcker um 2.15 Uhr. Wir sind bemüht, so spät wie möglich zu beginnen, aber um 6 Uhr muss alles in bester Qualität fertig sein. Der spätere Arbeitsbeginn bringt den zusätzlichen Vorteil, dass das Brot noch frischer ist.



„Die Natur ist weiblich und nährend“, meint die Langzwettler Bio-Bäuerin Bettina Höfer. Die dreifache Mutter und gelernte Kindergartenpädagogin hat ein intensives Nahe-Verhältnis zur Erde und zum Boden, der die Lebensgrundlage eines jeden bäuerlichen Betriebs ist.

MAGDA FROSCHAUER-SCHWARZ

Erdverbunden. Bettina beobachtet den Prozess des Wachsens jedes Jahr neu im Krautland. Da wird z. B. im Frühjahr ein Saatbeet vorbereitet, winziger Karottensamen in die Erde gestreut und im Herbst liegen dann wirklich die ausgewachsenen Möhren leuchtend orange am Tisch. „Das Leben an sich passiert einfach — dieses Werden ist ein Wunder! Vielleicht sind Frauen besonders eng mit der Erde verbunden, weil sie das Weitergeben und Weitertragen des Lebens ja am eigenen Leib erleben. Sie bekommen Kinder, stillen, und sind so selber Nährboden.“



Achtsam leben im Rhythmu

Sensibel. Ganz in ihre Arbeit vertieft, nimmt Bettina „Mutter Erde“ manchmal fast personifiziert wahr. Dann verursacht die Vorstellung, dass z. B. Pestizide die gleiche Erde verwunden mit der sie sich so eng in Kontakt fühlt, fast körperlichen Schmerz. Ein gesunder Boden mit lebendigen Bodenlebewesen und Mikroorganismen ist das Um und Auf in der Landwirtschaft, ist sie überzeugt. Dennoch wird die Natur immer mehr ausgebeutet, werden die Böden oft rücksichtslos ausgelaugt — dagegen will sie aufstehen. Dazu gehört für sie auch der Kampf gegen die geplanten Handelsabkommen CETA und TTIP, durch die sie die heimische Landwirtschaft mit ihren hohen Qualitätsstandards stark gefährdet sieht.

Herausfordernd. Sorgen bereitet, dass der Arbeitsinsatz immer größer werden muss, damit am Ende etwas zum Leben übrig bleibt. Wer etwa keine schädlichen Spritzmittel verwendet, hat erhöhten Arbeitsaufwand, außerdem brauchen auch Bio-Betriebe immer wieder neue Maschinen, um am Puls der Zeit zu bleiben. Der Verdienst wird weniger, die Abgaben und der Aufwand werden mehr.

Geschätzt. In Zwettl gibt es viele Menschen, die sich bedanken, dass sie „bio-kostbares“ Fleisch kaufen können und dass die Tiere umsichtig aufgezogen werden. Das Bewusstsein wächst, dass sich der Wert einer achtsamen Umweltpflege auch im Preis der Grundnahrungsmittel spiegeln darf. „Diese dankbaren Kunden sind der Lohn für viel Mühe, und auch wir selber freuen uns zu wissen, was wir essen.“

Befreit. „Ich genieße als Bäuerin, dass ich die Freiheit habe, mir den Tag zu gestalten, wie ich will. Natürlich gibt die Natur den Grundrhythmus vor. Wichtig ist mir auch der Winter als Regenerationszeit geworden. Da muss ich nicht gegen meinen Biorhythmus arbeiten. In der Hauptarbeitszeit im Sommer dagegen geht es rund. Wenn andere im Freibad sind, heißt es anpacken. Dafür kann ich aber diese Jahreszeit hautnah draußen in der Natur erleben.“

Gemeinsam. Sie ist nicht nur Bäuerin, Bettina hat auch Familie, ist verheiratet und hat drei Kinder. In diesem Beruf ist es möglich, als Paar und Familie miteinander zu arbeiten. Das ist für sie schön.



us der Natur

Die Kinder wachsen ganz selbstverständlich in die anfallenden Aufgaben hinein und schätzen ihr Eingebundensein, und dass ihre Hilfe gefragt ist.

Das Zusammenleben von mehreren Generationen im gleichen Haus erlebt Bettina als Herausforderung. Die Erlebenswelten zwischen Alt und Jung sind oft sehr unterschiedlich und das Brückenbauen braucht Zeit und gegenseitiges Einfühlungsvermögen.

Morgenfrühe und Feierabend. Eine besondere Zeitqualität liegt für Bettina Höfer in der klaren Ruhe des Morgens. „Alles ist frisch und geordnet, die Zeit geht langsamer.“ Sie liebt aber auch die Abende: „Wenn die Arbeit zu bewältigen war und noch genug Kraft da ist, um sich über den vergangenen Tag und alles Geleistete zu freuen ... da bin ich gerne Bäuerin!“

Ab und zu zieht sie sich in ihre kleine Hütte ohne Strom und Wasser in den Wald zurück. Das sind Augenblicke der Muße, wo sie auftankt für einen dankbaren und verantwortungsvollen Umgang mit Mutter Erde. „Macht euch die Erde untertan“, schreibt die Bibel. Das sollte niemals in Ausbeutung münden, sondern setzt unseren Respekt vor der Schöpfung voraus.

Bettina am „Krautland“

bei der Ernte FOTO: HÖFER

Passend zu diesem Artikel (Spalte 1, ganz links) eine kritische Stimme zu TTIP vom 71-jährigen Bischof Vera Lopez von Saltillo (Mexiko) kürzlich bei einem Wienbesuch:

Europa sollte nach seiner Ansicht von den Fehlern lernen, die Mexiko durch den Abschluss des NAFTA-Freihandelsvertrages mit USA und Kanada begangen hat. Abgesehen von Kriegsländern wie Syrien sei Mexiko heute "das zerstörteste Land der Welt". Längst arbeite die Regierung nicht mehr im Auftrag der mexikanischen Bevölkerung, sondern allein für die multinationalen Unternehmen, die großen Banken und Finanzakteure.

Sommer

Sanft spielt der Wind
mit den Ähren der Getreidefelder,
die mit lilablauen Kornblumentupfen
verziert vor mir liegen —
als würde ein zärtlicher Liebhaber
die Haut seiner Angebeteten liebosen.

Dabei wandern Muster
von Hell- und Dunkelgrüntönen
durchs Feld wie weiche Wellen
auf einem friedlichen Meer.
Begleitet ist das Schauspiel
von einem leisen Rauschen.

Vögel und Grillen singen ihr Lied dazu.
Der Duft von frischen Heu
liegt in der Luft.
Es ist Sommer, mein Schatz,
und ich bin mitten drin.

(Bettina Höfer schrieb
das Gedicht während der Heuernte in einer kleinen
Arbeitspause)

Bettina Höfer

Bio-Bäuerin
und Kindergartenpädagogin
verheiratet, 3 Kinder



Mit Photovoltaik zum „Sonnen“-Kindergarten

Der Kindergarten Zwettl/R. bringt dem Nachwuchs Klimaschutz bei

Ein Landesförderprogramm für Photovoltaikanlagen zur Stromerzeugung in oberösterreichischen Kindergärten bringt auch Zwettls Kindern die Nutzung erneuerbarer Energien nahe.

Früh übt sich. Von klein auf können Kinder einen nachhaltigen Umgang mit den Gütern unserer Erde lernen. Im Zwettler Kindergarten wird Wert darauf gelegt. Die neue Stromerzeugungsanlage wird noch dieses Jahr installiert und eine Pädagogin wird geschult, um den Kindern in verständlicher Sprache zu erklären, wie es denn geht, Strom zu sparen und die Sonnenkraft zu nützen.

Erdäpfelklauben. Auch das Mitleben im Jahreskreis ist immer ein Anliegen. So

hatten auch heuer die Kleinen wieder großen Spaß daran, in der Erde zu graben und die Kartoffeln einzusammeln.

Neue Köchin. Für einen gedeckten Mittagstisch sorgt seit Anfang September Magda Froschauer-Schwarz. Es wird gekocht, was bei uns wächst. Kochen und essen ist immer spannend für Kochende und Bekochte, weil die Natur eine so große Vielfalt an Essbarem herschenkt. Möglichst regional und gesund wird im Kindergarten gegessen und gut schmecken soll es auch allen!

Herzlichen Dank an Michaela Maurer, die letztes Jahr nach den Richtlinien der „gesunden Küche“ die Kinder liebevoll und aufmerksam mit köstlichen Menüs verwöhnt hat. DANKE!



Bild oben:
Beim Erdäpfelklauben FOTO: KIGA

Bild Mitte: **Salat einmal anders** FOTO: FRO

Bild links: Die **neue Köchin** Magda Froschauer-Schwarz mit hungrigen Mittagstagskindern FOTO: JUNGWIRTH



Caritas-Treffpunkt für pflegende Angehörige in Zwettl/R.

Austausch. Stütze. Kontakt.

Pflegende Angehörige gelangen mit der übernommenen Betreuungsaufgabe oft bis an die Grenzen ihrer Kraft. Es ist daher wichtig, auch auf sich selbst zu achten. Dazu gibt es ein hilfreiches Angebot.

In den Treffpunkten geben GruppenleiterInnen Informationen und Tipps, die im Betreuungsalltag entlasten und unterstützen. Wichtig wird auch der Erfahrungsaustausch der Angehörigen untereinander erlebt, sowie das Zusammengehörigkeitsgefühl und die gegenseitige Ermutigung. Unter der Leitung von Brigitte Gaisbauer findet in Zwettl monatlich ein Treffpunkt für pflegende Angehörige statt. **Zeit und Ort: Jeweils am 1. Mittwoch im Monat um 20 Uhr im Pfarrheim Zwettl/R. (Kontakt: Frau Gaisbauer, Tel. 0664 - 731 868 68)**

Servicestelle
Pflegende Angehörige
Caritas

Termine:
5. Oktober
2. November
7. Dezember
4. Jänner
1. Februar
1. März
5. April
3. Mai
7. Juni

Servicestelle pflegende Angehörige Rohrbach

Mag. Ute Maria Winkler
Gerberweg 6, 4150 Rohrbach
0676 / 8776 24 43
ute.maria.winkler@caritas-linz.at

Servicestelle pflegende Angehörige Linz

Bethlehemstraße 56 – 58, 4020 Linz
0676 / 8776 24 40
pflegende.angehoerige@caritas-linz.at

Taufen

NOAH

Armin und Helga Posch
16. April 2016

VALERIE

Reinhard und Sabine Fragner
17. April 2016

SOPHIA

Dr. Dominik Josef und
Mag. Silvia Permanschlager
24. April 2016

VIKTOR

Vinzenz Pöchinger und
Carolin Tumfart
30. April 2016

LORIS

Oliver Rakos und Erika Niedermayr
8. Mai 2016

ELLIOT JOSEF

Simon Thomas und Cornelia Stanford
14. Mai 2016

THEO

Gerald Nimmervoll und
Verena Weißenböck
15. Mai 2016

ALEXANDER

Mag. Gerhard und Anna Riener
22. Mai 2016

LEYLA

Reinhard und Eva Ollmann
29. Mai 2016

HEIDI

DI Benjamin und Dr. Doris Thaler
4. Juni 2016

CHARLOTTE

Mag. Christian Stumptner und
Mag. Katharina Schraml
19. Juni 2016

VALENTIN

Jürgen und Astrid Putschögl
2. Juli 2016

MAGDALENA

Franz Jachs und Marianne Huber
3. Juli 2016

SARA ELENA

Mario Brandstetter und
Elisabeth Maria Seyff
30. Juli 2016

BENETT RUDOLF

Rudolf Dorotka und Andrea Kofler
7. August 2016

KONRAD

Matthias Wernicke und
DI Annemarie Schraml
20. August 2016

ALINA

Manfred Leopold Enzenhofer und
Ines Christina Dirlinger
4. September 2016

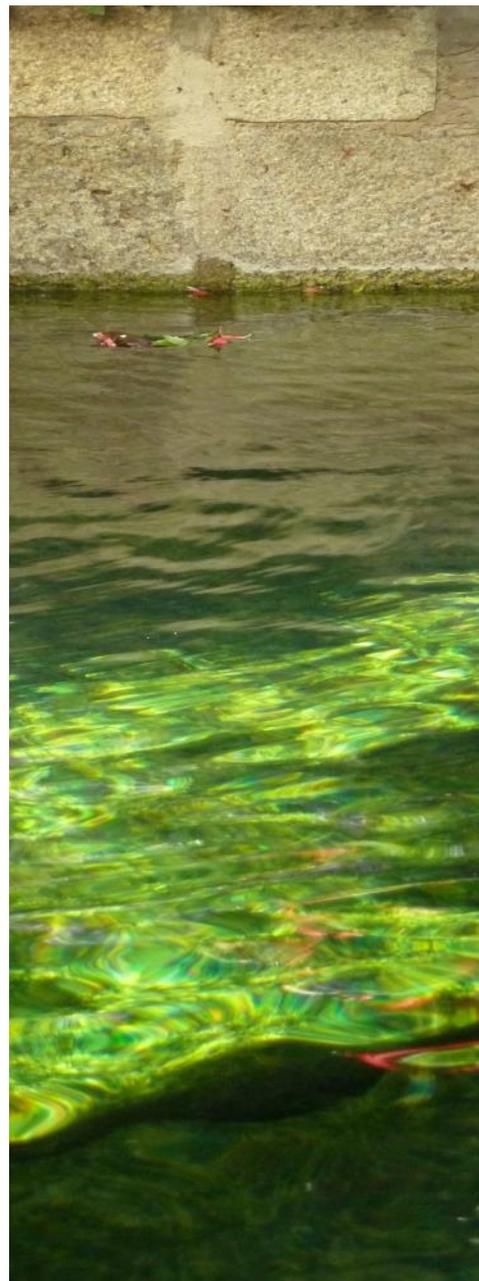


FOTO: FRO

Trauungen

Stefan und Melanie Hamberger,
geborene Mitterhofer, gaben sich
am 21. Mai 2016 das Ja-Wort.

Wir gratulieren!



PIXABAY



Gesucht: Verstärkung für „Kost‘ nix Basar“

Wer hat Lust und Zeit, jeden zweiten Samstag
von 15—16 Uhr Kleiderspenden entgegenzunehmen,
einzuräumen und die in den Basar kommenden
AsylwerberInnen bei der Kleidersuche zu unterstützen?

Bitte melden bei: Sarah Seidl (0650 2905815) oder
Melanie Lenzenweger (07212/6592 oder 06811 347163)
Außerdem sind Toiletteartikel-Spenden und

Rollkoffer in allen Größen willkommen!

Wir gedenken unserer Verstorbenen

Herr, gib ihnen die ewige Ruhe!



Maria Schoissengeier, geb. Grasböck

4180 Zwettl, Langzwettl 17

09.03.1932 — 01.6.2016

Pensionistin, verh. mit Anton Schoissengeier

8 Kinder: Anton, Bernhard, Karl, Agnes

Ferdinand, Helmut, Maria, Eva



Josef Huemer

4180 Zwettl, Langzwettl 34

28.06.1941 — 09.06.2016

verheiratet mit Katharina, geb. Mülleder

Pensionist

3 Kinder: Josef, Erwin, Ulrike



Elisabeth Aigner, geb. Rammerstorfer

4180 Zwettl, Ringstraße 3

01.10.1965 — 14.06.2016

Büroangestellte

verheiratet mit Roland Aigner

2 Kinder: Lukas, Jakob



Silvia Lepschi

4180 Zwettl, Lobensteinerweg 10

21.11.1975 — 16.06.2016

Sozialpädagogin

1 Kind: Aimee



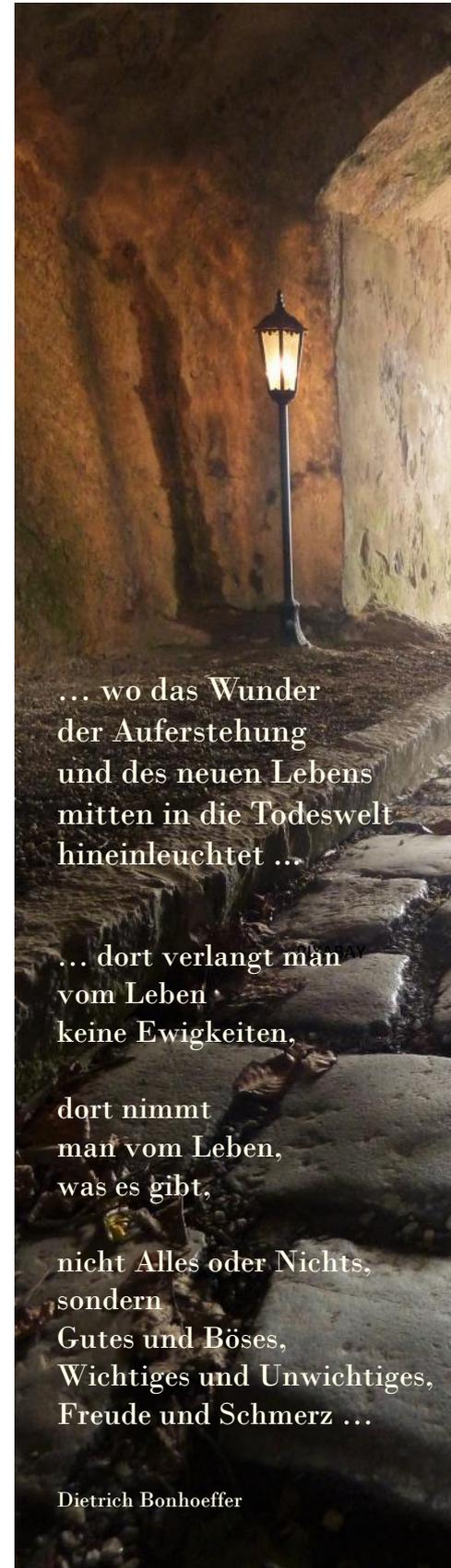
Maria Dobusch

4180 Zwettl, Linzerstraße 1

21.01.1925 — 17.06.2016

Pensionistin

ledig



... wo das Wunder
der Auferstehung
und des neuen Lebens
mitten in die Todeswelt
hineinleuchtet ...

... dort verlangt man
vom Leben
keine Ewigkeiten,

dort nimmt
man vom Leben,
was es gibt,

nicht Alles oder Nichts,
sondern
Gutes und Böses,
Wichtiges und Unwichtiges,
Freude und Schmerz ...

Dietrich Bonhoeffer



FOTO: FROSCHAUER

Maria Breuer, geb. Stiftinger

4180 Sonnberg, Dreiegg 30

23.02.1927 — 30.06.2016

Pensionistin

verwitwet

2 Kinder: Traudi, Maria



Gottfried Brandstetter

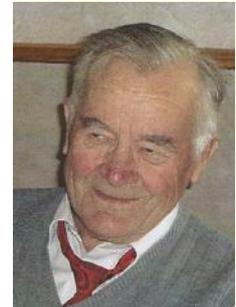
4180 Zwettl, Langzwettl 10

27.04.1937 — 13.07.2016

Pensionist, verh. mit Stefanie, geb. Höfer

7 Kinder: Maria, Stefan, Aloisia, Gottfried

Josef, Leopold, Herbert



Maria Grillnberger, geb. Stadlbauer

4180 Zwettl, Schauerleithen 35

05.06.1925 — 13.07.2016

Pensionistin, verwitwet

5 Kinder: Hans, Franz, Rosi

Elisabeth, Rudolf



Johann Kogseder

4180 Zwettl, Distltal 10

08.02.1936 — 16.07.2016

Pensionist

ledig



Maria Magerl, geb. Erlinger

4180 Zwettl, Schmiedfeld 41

20.06.1928 — 17.08.2016

Pensionistin

verwitwet

4 Kinder: Johann, Franz, Maria, Ingrid



„Weil's gerecht ist, FAIRÄNDERN wir die Welt!“

Die Katholische Frauenbewegung lädt ein,
mutig für ein gutes Leben für alle einzutreten

Mit unserem täglichen Denken, Reden und Tun gestalten und bauen wir diese Welt mit, FAIRÄNDERN WIR DIE WELT! Um die Welt und auch unser nahes Umfeld tatsächlich zu FAIRändern, braucht es etwas Entscheidendes: Mut! Das Wunderbare ist: Mut ist ansteckend und erlernbar.

GUSTI RATZENBÖCK
STEFFI SCHENKENFELDER

Das religiöse Fundament der katholischen Frauenbewegung ist von sieben Säulen getragen:

- ◆ von Werten geleitet
- ◆ dem Leben dienend
- ◆ den Frauen gerecht
- ◆ in Gemeinschaft getragen
- ◆ in Traditionen gewachsen
- ◆ das Wort Gottes hörend
- ◆ zum Handeln bewegt

Diese „Säulen“ sollen uns in der Verantwortung, die wir aus dem Evangelium haben, ermutigen und stärken, es soll selbstverständlich sein, dass wir uns aktiv in Kirche, Gesellschaft und Politik dafür einsetzen, dass sich die Lebensbedingungen und Perspektiven von Frauen weltweit entscheidend verbessern. Um dies zu verstärken und uns immer wieder daran zu erinnern, begleitet uns dieses Arbeitsjahr das Jahresthema: **Weil's gerecht ist, FAIRÄNDERN wir die Welt.**

Einige Impulse und Anregungen, wie und wo ich aktiv werden kann:

- ◆ Woran erkennen andere, dass mir FAIR-Änderung ein Anliegen ist?
- ◆ Wo kann ich mich (gesellschafts-) politisch einmischen für eine FAIR-Änderung?
- ◆ Wen kann ich für eine FAIR-Änderung motivieren?
- ◆ Was muss sich bewegen, damit FAIR-Änderung sichtbar wird?

Dass FAIR-Änderung möglich ist, zeigen viele kleine Beispiele und Schritte, die wir und andere bereits gegangen sind.

Denn:
„Weil's gerecht ist:
FAIR-ändern wir
die Welt!“

kfb-Termine

FREITAG, 7. OKTOBER

Frauenmesse

mit anschließendem Frühstück
8 Uhr, Pfarrkirche Zwettl/R.

DONNERSTAG, 13. OKTOBER

kfb- Dekanatsimpulstag

19 Uhr, St. Peter/Wbg.

DONNERSTAG, 17. NOVEMBER

Strickrunde

14 Uhr, Pfarrheim

DONNERSTAG, 24. NOVEMBER

Adventkranzbinden

14 Uhr, Pfarrheim



Jahresthema der kfb



Die kfb Zwettl startete ihr Arbeitsjahr mit dem monatlichen „Helferinnenkreis“ und einer besinnlichen Andacht in der Waldkapelle „MARIA RAST“ in Helfenberg.
FOTO: PRIVAT



FOTO: Diözese, Wakolbinger

Grußwort von Bischof Manfred Scheuer aus Linz:

Liebe Männer der KMB!

Wir Menschen tragen eine große Sehnsucht in uns, dass unser Leben gelingen, dass es sinnvoll und erfüllt sein möge. Nach Martin Buber ist alles wirkliche Leben Beziehung. Demzufolge haben auch wir Männer uns dem Leben in den unterschiedlichen Beziehungen zu stellen.

In den menschlichen Begegnungen kommt uns Gott selbst entgegen. Er erscheint aber nicht nur auf übersichtlichen und vertrauten Wegen, oft sind es Wegkreuzungen, Orte, die uns nicht

Alles wirkliche Leben ist Beziehung

vertraut sind, an denen wir uns nicht auf Sicherheiten stützen können.

Was ist zu tun angesichts dieser Situation? So fragt Papst Franziskus. Es braucht eine Kirche (mit Männern!), die keine Angst hat, in die Nacht der Menschen hinein zu gehen. Es braucht eine Kirche (mit Männern!), die es versteht, mit den Jungen ins Gespräch zu kommen, eine Kirche (mit Männern!), die ein Christentum vorlebt, das Sinn zu zeugen vermag. Es braucht eine Kirche

(mit Männern!), die den Menschen in ihrem Leben die Hand reicht – vom Beginn bis zum Ende.

Liebe katholische Männer, arbeiten wir an guten Beziehungen, an Beziehungen, die von Respekt und Vertrauen zeugen. Arbeiten wir an guten Beziehungen in unserem Lebensalltag sowie an guten Beziehungen, die sich fürsorgend für jene Mitmenschen erweisen, die unserer christlichen und menschlichen Begleitung besonders bedürfen.



FOTO: FROSCHAUER



DIÖZESANTAG



SAMSTAG, 29. OKTOBER

Diözsesantag der KMB

Bildungshaus Schloss Puchberg
9 –13 Uhr, Festvortrag: „Beginn
und Ende männlichen Lebens“
von Dr. August Höglinger

Jahresthema der KMB:

LEBENSWert — sich als Mann dem Leben stellen

Ein gutes Leben ...

- ... bejaht seine Endlichkeit
- ... ist praktisch Alternative zur Weltverherrlichung
- ... ist nachhaltig; strebt nicht nur nach dem eigenen Vorteil — es gibt nicht nur *mein* gutes Leben, sondern ein gutes Leben *aller*
- ... ist nicht nur in Angst um sich selbst, kann Liebe und Zuwendung geben und empfangen, kann mitleiden und sich mitfreuen
- ... wird sich in tiefer Dankbarkeit bewusst, dass es ein Geschenk/eine Gabe ist

DDr. Robert Deinhammer (Jesuit, IBK, Jurist, Philosoph)

Für das KMB-Team Hans Enzenhofer



Lesung in der Weltsparwoche — Buchausstellung zu Allerheiligen

Wir haben Joschi Anzinger und Toni Pichler für die jährliche Lesung in der Raiffeisenbank gewinnen können und auch heuer können Sie bei der Buchausstellung bequem und direkt im Ort Geschenke für Weihnachten bestellen.

MARGIT RATZENBÖCK

„Windfuadan“. Am 25. Oktober wird Joschi Anzinger herzhaft Mundartgedichte aus dem Mühlviertel lesen. Toni Pichler übernimmt den musikalischen Part. Vorverkaufskarten gibt es in der Bibliothek und der Raiffeisenbank Zwettl zu den Öffnungszeiten um € 4,-- (Abendkassa € 5,--)

Toni Pichler lebt in Bad Leonfelden. Er ist pensionierter Musikschullehrer und ein umtriebiger Geist. Ob Offenes Singen, ob Wirtshausmusi oder die Musik-

kapelle Bad Leonfelden. Ob als Volkstanzmusikant oder als Mitautor des Liederbuches „Lieder aus dem Mühlviertel“ und des Textbuches „Frohes Singen“ oder gemeinsam mit Joschi Anzinger beim Projekt „Mundart macht Schule“: Toni Pichler lebt für die Musik und diese Freude ist seine Gabe, die Menschen zu begeistern.

Joschi Anzinger hat das Herz auf der Zunge und er trifft mit seinen ironischen und teils philosophischen Mundartgedichten den Puls der Zeit. Sein literarisches Tun ist immer der Versuch, seine Erinnerung anzubohren, um neugierig zu beobachten, was da herausickert, heraustropft und manchmal sogar herausrinnt, um flugs daraus seine Gedichte zu verdichten. Seine Texte werden von Ironie und Spontaneität zusammengehalten und er verbindet das Gestern mit dem Jetzt. Sein Schaffen ist die Gabe, das Leben so zu begreifen, wie es ist.

Lesung

DIENSTAG, 25. OKTOBER
„windfuadan“, Raiba, 19.30 Uhr
mit Joschi Anzinger und Toni Pichler

Einladung zur Buchausstellung im Pfarrheim

SONNTAG, 30. OKTOBER

8 — 11.30 Uhr
14.30 — 17.00 Uhr

DIENSTAG, 1. NOVEMBER

9.30 — 11.30 Uhr
14.30 — 17.00 Uhr

Öffnungszeiten Bücherei:

So: 8.15 — 8.45 / 9.30 — 11.30 Uhr

Mo + Mi: 18 — 19.30 Uhr

Sa: 18.30 — 19.30 Uhr

Pfarrheim (ebenerdig)
Marktplatz 1
Ecke Ringstraße
4180 Zwettl an der Rodl
07212/20054

E-Mail:

mail@bibliozwettl.at

www.bibliozwettl.at



Am **Ferienprogramm** „Der Piratenschatz im Geister-turm“ nahmen 14 Kinder teil. Bei einer Schnitzeljagd wurden Bücher gesucht, eine Geschichte erfunden und dann an der Rodl gegrillt. In der Bibliothek mussten Rätsel beantwortet werden und mit diesem Lö-



sungswort ging es auf zur Mutprobe auf den Geister-turm zum Piraten Drei-Finger-Jack. Alle Kinder lösten diese Aufgabe mit Bravour. Anschließend wurde gelesen und getobt bis zum Umfallen. Nach dem Frühstück wurden die Kinder von den Eltern abgeholt.



Rasierschaumschlacht am Jungcharlager 2016 in St. Oswald

FOTO: PRIVAT

„Ein ganzes Jahr in einer Woche“

Im Jungcharlager und bei den Jungcharstunden
vergeht die Zeit in Windeseile

Jungcharlager 2016. Diesen Sommer waren wir gemeinsam mit der Jungchar Bad Leonfelden auf Jungcharlager in St. Oswald in Niederösterreich.

Unser Thema lautete: Ein ganzes Jahr in einer Woche. So begannen wir die spannende Reise mit Fasching, feierten Ostern, bastelten eigene Maibäume, genossen unseren Urlaub inklusive Freibadbesuch, machten eine Herbstwanderung und feierten Weihnachten mit einer Weihnachtsmesse, welche von Pater Johannes aus Bad Leonfelden gehalten wurde. Das letzte große Fest unserer Woche war Silvester, welches wir mit einem kleinen Feuerwerk und anschließender Disco gestalteten, bei der bis in die Nacht hinein gefeiert und getanzt wurde.

Das Highlight der Woche war wohl auch dieses Jahr wieder die Rasierschaumschlacht bei der wir alle sehr viel Spaß hatten.

Jungcharstunden. Die Schule hat schon begonnen und damit wird es auch Zeit mit den Jungcharstunden zu starten.

Die erste JS-Stunde findet am Samstag, 1. Oktober 2016 von 9.30 — 11.30 Uhr statt. Wie letztes Jahr werden wir versuchen, vor einer JS-Stunde Zettel auszuteilen, damit ihr keine verpasst.

Voraussichtlich werden die JS-Stunden im ersten Semester an Samstagen jeweils von 9.30 — 11.30 Uhr sein. (Termine: siehe rechts im Kasten). Wir freuen uns schon auf bereits bekannte, aber auch neue Kindergesichter.

Das JS-Team Zwettl/Rodl

INFO:
Laura Ratzenböck: 0660/473 10 80



Jungcharstunden

1. OKTOBER 2016
15. OKTOBER
29. OKTOBER
12. NOVEMBER
26. NOVEMBER
17. DEZEMBER
14. JÄNNER 2017
28. JÄNNER
11. FEBRUAR

jeweils samstags von
9.30 — 11.30 Uhr im Pfarrheim

Wohin, was tun?

Bet(t)weiber — „alltagszertifiziert!“

Volkskabarett

FR 21.10.2016

JAUSENHOF ETZLBERGER
GRAMASTETTEN, 20.00 UHR
EINTRITT: 13.– VVK/ 15.– AK
(KARTENRESERVIERUNG IM GAST-
HAUS UNTER: 0680 325 8555)

Alltagsgeschichten, wie sie das Leben schreibt. Die drei alltagszertifizierten Bet(t)weiber stellen fest: Das Neue ist eh schon wieder alt! Leute auszurichten und gleichzeitig anzulächeln, gab's auch anno dazumal schon am Kirchenplatz. Der Alltag ist genial kompliziert. Ein musikalischer Abend gespickt mit Lebensfreude pur.



Griechisches Tanzen

Gemeinsam statt alleine

MI 2.11.2016

PFARRSAAL ZWETTL/R.
20.00 UHR
EINTRITT: 4,-

Dr. Hanni Schneitler zeigt und erklärt, wie man in Griechenland tanzt. Es sind keine Vorkenntnisse nötig. Bitte lockere Kleidung anziehen.



Tanzen macht Freude

FRO

Lichtklänge

AN ALLEN
NOVEMBERSONNTAGEN

PFARRKIRCHE ZWETTL/R.
JEWEILS 18.30 UHR

VA: FACHAUSSCHUSS SPIRITUALITÄT

In der stimmungsvoll beleuchteten Pfarrkirche musizieren verschiedene Gruppen und Einzelpersonen aus unserer Pfarre jeweils am Sonntag für eine halbe Stunde, um Sie in der dunklen Jahreszeit in die Stille zu begleiten. Genießen sie Musik und den Kirchenraum! Eintritt frei.



Pfarrkirche Zwettl/R.

FRO

„Weniger ist oft mehr“

Vortrag von KonsR. Ernst Bräuer

MI 23.11.2016

PFARRSAAL ZWETTL/R.
19.30 UHR
EINTRITT: 4,-



Die meisten Menschen in unseren Breiten können sich ihre Wünsche nach materiellen Dingen und Unterhaltung erfüllen. Hunger ist großteils unbekannt. Wir leiden nicht am Mangel, sondern am Überfluss, der uns den Blick auf das wirklich Wichtige im Leben verstellt. Worauf können wir achten und wie können wir da menschlich gut bestehen?



KonsR. Ernst Bräuer

SONNTAG, 9. OKTOBER

Erntedank, Pfarrkirche, 10 Uhr
 Begegnungscafé, Pfarrheim, 14.30 Uhr

DONNERSTAG, 13. OKTOBER

PGR-Sitzung, Pfarrheim, 19.30 Uhr

SONNTAG, 16. OKTOBER

Eröffnung des neuen Musikheims
 Festgottesdienst mit Segnung um
 10 Uhr beim Musikheim, Bewirtung und
 Frührschoppen

FREITAG, 21. OKTOBER

Volkskabarett, Zwettler Bet(t)weiber
 Jausenhof Etzlsberger/Gramastetten
 20 Uhr, (siehe S 22)

SONNTAG, 23. OKTOBER

Familiengottesdienst, gestaltet
 von der Volksschule, 10 Uhr
 Pfarrkirche

**DIENSTAG, 1. NOVEMBER**

Buchausstellung, Pfarrheim
 9.30—11.30 Uhr und 14.30—17 Uhr

MITTWOCH, 2. NOVEMBER

Griechisches Tanzen mit Dr. Hanni
 Schneitler, Pfarrheim, 20 Uhr (S 22)

SONNTAG, 6. NOVEMBER

KIKI, Kinderwortgottesfeier 
 Pfarrheim, 9.55 Uhr
 Begegnungscafé, Pfarrheim, 14.30 Uhr
 Lichtklänge, Pfarrkirche, 18.30 Uhr

SONNTAG, 13. NOVEMBER

Lichtklänge, Pfarrkirche, 18.30 Uhr

DONNERSTAG, 17. NOVEMBER

Strickrunde, Pfarrheim, 14 Uhr

SONNTAG, 20. NOVEMBER

Lichtklänge, Pfarrkirche, 18.30 Uhr

SONNTAG, 27. NOVEMBER

Lichtklänge, Pfarrkirche, 18.30 Uhr

SONNTAG, 4. DEZEMBER

KIKI, Kinderwortgottesfeier 
 Pfarrheim, 9.55 Uhr

MITTWOCH, 7. DEZEMBER

Griechisches Tanzen mit Dr. Hanni
 Schneitler, Pfarrheim, 20 Uhr (S 22)

DONNERSTAG, 8. DEZEMBER

Ruhige Stunde im Advent, „Is scho stü“
 16 Uhr, auf der Sunnseit'n in Sonnberg
 mit Helmut Außerwöger
 und den Bet(t)-weibern

Angebote mit diesem Zeichen:
 auch für Kleinkinder geeignet



Allerheiligen Allerseelen

DIENSTAG, 1. NOVEMBER

Gottesdienste, 7.30 und 10 Uhr in
 der Pfarrkirche

Gräbersegnung, 14 Uhr
 Andacht in der Pfarrkirche
 anschließend Gang zum Friedhof

MITTWOCH, 2. NOVEMBER

Allerseelenmesse für alle Verstor-
 benen, 8 Uhr, Pfarrkirche



FOTO: FROSCHAUER

DIENSTAG, 25. OKTOBER

Lesung „windfuadan“, Joschi Anzinger
 Raiba Zwettl/R., 19.30 Uhr, (siehe S 20)

FREITAG, 28. OKTOBER

Kasperltheater 
 in der Raiba Zwettl/R., 15 Uhr

SONNTAG, 30. OKTOBER

Buchausstellung, Pfarrheim
 8—11.30 Uhr und 14.30—17 Uhr
 Taizégebet, Pfarrheim, 19.30 Uhr

MITTWOCH, 23. NOVEMBER

Vortrag: „Weniger ist oft mehr“
 KonsR. Ernst Bräuer
 Pfarrheim 19.30 Uhr, (siehe S 22)

DONNERSTAG, 24. NOVEMBER

Adventkranzbinden, Pfarrheim, 14 Uhr

SAMSTAG, 26. NOVEMBER

Adventkranzweihe 
 Pfarrkirche, 16.30 Uhr

IMPRESSUM:

Alleinhaber, Herausgeber, Verleger:
 FA Öffentlichkeitsarbeit Pfarre Zwettl/R.
 Marktplatz 1, 4180 Zwettl/R.
 Tel.: 07212/6543-0

E-MAIL: PFARRE.ZWETTL.RODL@DIOEZESE-LINZ.AT
 HTTP://PFARRE-ZWETTL-RODL.DIOEZESE-LINZ.AT

Redaktionsteam:
 Magdalena Froschauer-Schwarz, Christine
 Dumfart
 Titelbild: Froschauer

Redaktionsschluss: 15.11.2016

Lichtklänge

an allen Novembersonntagen

Eintritt frei!

30 Minuten aufhellende Musik gegen die Novembernebel

Ort: Pfarrkirche Zwettl/R., Beginn: jeweils 18:30h



FACHAUSSCHUSS
SPIRITUALITÄT

