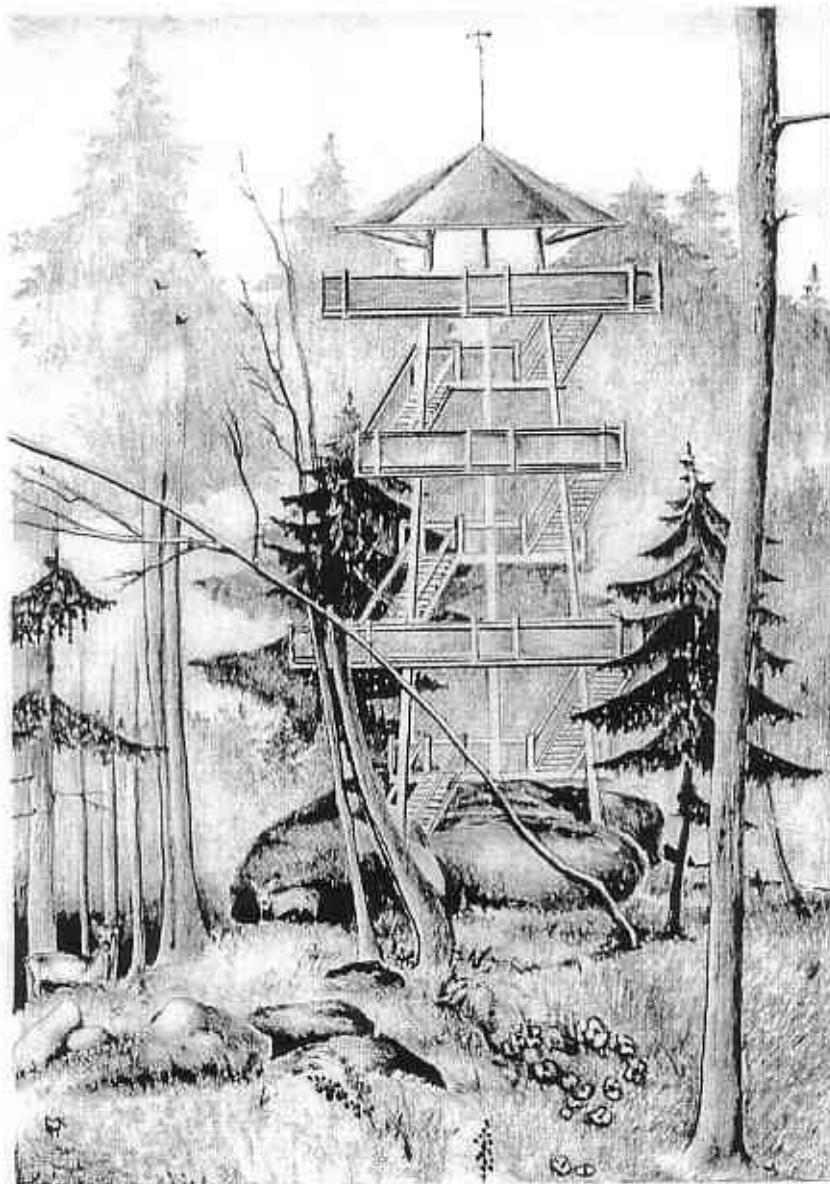


Aubergzeitung



*Eine Information
des
BHW NÖ
Großgöttfritz*



Inhaltsangabe:

- Seite 1: Titelseite
- Seite 2: Inhaltsangabe, Impressum
- Seite 3: Runde Geburtstage
- Seite 4: Fortsetzung von Seite 3
- Seite 5: Bauernbefreiung
- Seite 6: Betriebe in der Gemeinde stellen sich vor
- Seite 7: Lied und Bastelanleitung
- Seite 8: Bevölkerungsspiegel (Geburten, Heirat,)
- Seite 9: Fortsetzung: Bevölkerungsspiegel und Ratespiel
- Seite 10: Bastelanleitung und Werbung
- Seite 11: Waren Sie auch dabei (Rückblick)
- Seite 12: Fortsetzung von Seite 11 und Kurzgedicht
- Seite 13: Rezepte
- Seite 14: Vorschau und "Der Imker"
- Seite 15: Honig
- Seite 16: Witze
- Seite 17: Geschichte
- Seite 18: Das Jahr 2000 - Ein Jubeljahr der kath. Kirche
- Seite 19: Gesellschaftsspiele
- Seite 20: Werbung

Herausgeber und Redaktion:

Bildungs- und Heimatwerk Niederösterreich
3913 Großgöttfritz, Tel: 02875 8254

Gudrun Löschenbrand
3913 Gr.Göttfritz

Hermine Kolm
3632 Aschen

Hermine Wernhart
3910 Reichers

Karl Rauch
3913 Gr.Göttfritz

Offenlegung: Die Abergzeitung ist eine Information über Kultur und Erwachsenenbildung im Bereich der Gemeinde Großgöttfritz.

Leserbriefe und nichtredaktionelle Beiträge müssen nicht mit der Meinung der Redaktion und des Herausgebers übereinstimmen.

Für unverlangt zugesandte Beiträge, Fotos, usw. übernimmt die Redaktion keine Haftung.

Druck: Eigendruck ; Vervielfältigung (Kopypoint Kastner Zwettl).

Titelbild: Karl Moser

Erscheinungsort: 3913 Gr.Göttfritz. Höhe der Auflage: 250 (2 mal jährl. - Mai/November)

Zeitungspreis: S 20,- Anzeigen: S 10,- / Halbzeile Werbung: S150,- / Achtelseite

Anzeigenschluß für die 12. Ausgabe: 10. April 1999

Runde Geburtstage

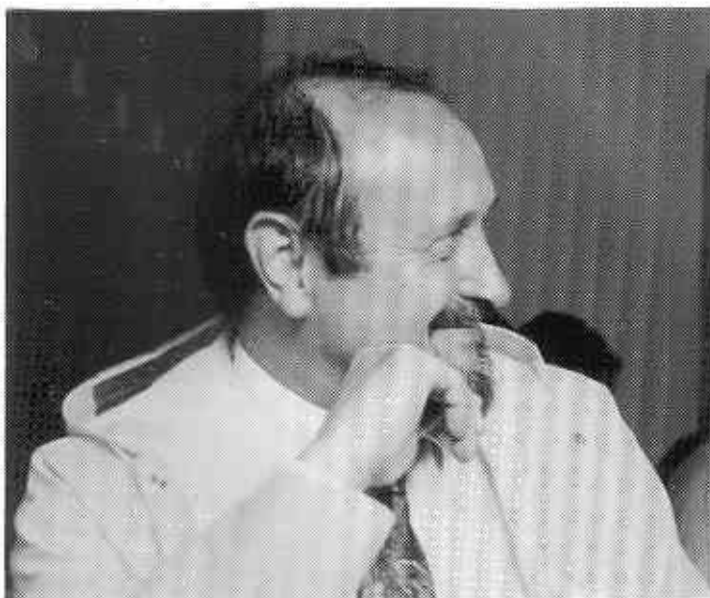
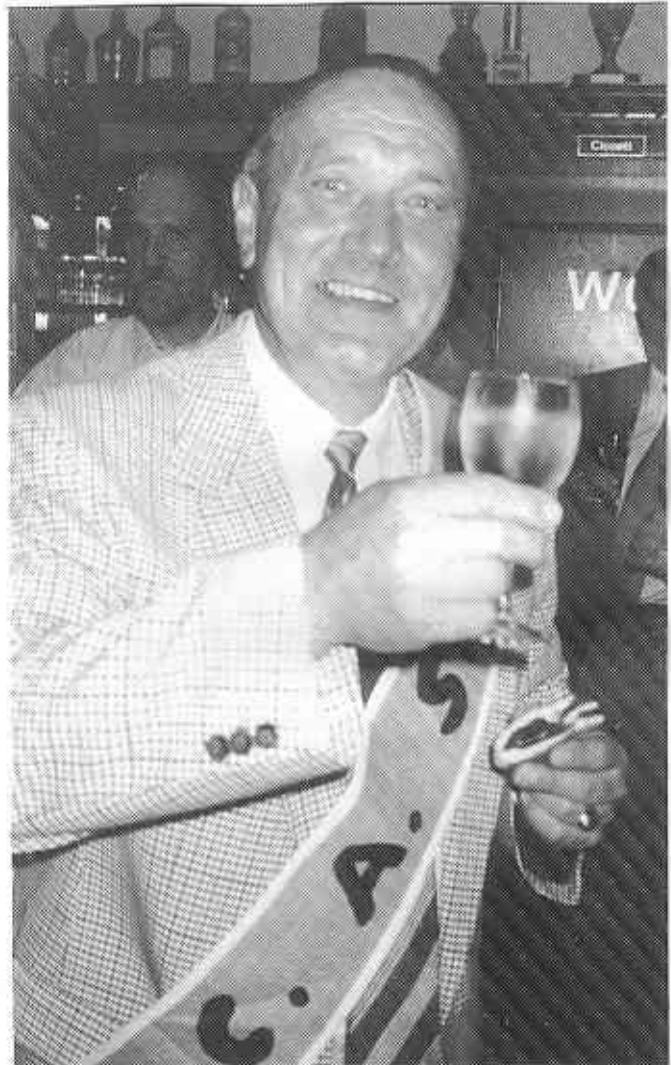
Man soll die Feste feiern, wie sie fallen!

Unter dieses Motto könnte man die unlängst im Gasthaus Jagawirt in Aschen stattgefundene gemütliche Geburtstagsfeier stellen.

Im BHW NÖ Großgöttfritz arbeiten 28 Leute zusammen. Obwohl immer wieder junge Mitarbeiter aufgenommen werden, bleiben doch die übrigen nicht ewig jung. Und so gab es im heurigen Jahr besonders viele runde Geburtstage zu feiern.

Die Erste in der Runde der Geburtstagskinder mit einem Achter an der letzten Stelle des Geburtsjahres war REGINA KOLM. Sie feierte Ende Mai ihren 30. Geburtstag. Neben Wirtshaus, Blasmusik, Kinderkirchenchor, Gesangsverein u.v.m. nimmt sie sich auch immer wieder Zeit um im BHW mitzuarbeiten.

Der Nächste der Jubilare war Dr. HANS JOACHIM JEITLER im Juli mit dem 50. Geburtstag. Er ist nicht nur Mitarbeiter im BHW, sondern auch schon über Jahre erster Stellvertreter. Außerdem übernimmt er alle zwei Jahre beim Theater spielen die wichtigste Aufgabe, nämlich die des Regisseurs. Aber auch sonst kann



man mit seiner Mitarbeit stets rechnen. Sehr gefragt sind auch seine Vorträge über verschiedene Gesundheitsthemen.

Mit KARL RAUCH, der ebenfalls im Vorstand des BHW steht, geht der Reigen weiter. Auch er feierte heuer seinen 50. Geburtstag und zwar im September. Als "Aubergwart" legt er die Strecke Großgöttfritz - Aubergwarte mehrmals wöchentlich zurück, um auf der Aussichtswarte für Ordnung zu sorgen. Aber auch bei der Aubergzeitung arbeitet er mit und ist auch bei allen übrigen Aktivitäten des BHW stets aktiv beteiligt.

Runde Geburtstage

Der älteste Mitarbeiter - aber trotzdem immer mit Begeisterung dabei - ist JOHANN HACKL mit 80 Jahren. Er feierte am 17. Oktober seinen Ehrentag. Er ist eines der Glieder in der Kette der Mitarbeiter, wo einer verloren wäre, wird mit allen gemeinsam aber wertvolle Arbeit im Sinne der Erwachsenenbildung geleistet.

Im Kalender sind im November gleich zwei runde Geburtstage:

Zuerst MARIA SCHIESSWALD, die heuer ihren 30er feiert, und ein paar Tage später

BRIGITTE JEITLER, die bei den Jeitlers den Hunderter heuer voll macht. Sie übt im BHW die wichtige Rolle des Kassiers aus.

Allen wollen wir auf diesem Weg noch einmal alles Gute zum Geburtstag wünschen!



Ich möchte bei dieser Gelegenheit als Leiterin des örtlichen Bildungswerkes allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern herzlich danken. Danken für die gute Zusammenarbeit im BHW Großgöttfritz.

Ein besonderes Dankeschön geht aber heute an HERMINE KOLM, die seit nun 20 Jahren als Mitarbeiterin tätig ist und trotz "Wohnort Aschen" weiterhin der Ortsstelle Großgöttfritz treu geblieben ist. Und ich kann offen sagen: Wir sind stolz auf das, was aus der belächelten 2 - Frauen - BHW - Ortsstelle geworden ist - eine Erwachsenenbildungsinstitution, die wohl aus unserer Marktgemeinde nicht mehr wegzudenken wäre.

Die Bauernbefreiung 1848

In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts waren die Bauern bereits völlig verarmt. Seit vielen Generationen waren sie als Leibeigene den Grundherren zu Leistung von Zehent und Robot verpflichtet und ihnen hilflos ausgeliefert. Sie wurden oft derart ausgebeutet, daß sie nicht nur den zehnten Teil ihres Besitzes an den Grundherren abliefern mußten, sondern ein Viertel oder ein Drittel. Sie hatten auch keine Möglichkeit um ihr Recht zu kämpfen, denn die Gerichtsbarkeit lag ebenfalls in den Händen der Herrschaft und die beugte das Recht, so wie es ihr gefiel.

1770 schrieb Maria Theresia, daß "der Bauernstand die größte Stärke des Staates ausmacht" und daß er im Stande sein solle, "sich und seine Familie zu ernähren und daneben in Friedens- und Kriegszeiten die allgemeinen Landesumlagen zu bestreiten." Die Habsburgermonarchie benötigte die Steuern der Bauernschaft. Außerdem war es von großer Wichtigkeit, der aufstrebenden Industrie genügend Arbeitskräfte zu sichern. Das war nur möglich indem die Rechte der Grundherrschaft eingeschränkt wurden. Die Bauernbefreiung begann mit der Errichtung von Kreisämtern als Überwachungsorgan und Beschwerdestelle der Bauern.

Joseph II. erließ 1781 das Untertans- und Strafpapent, wodurch "Untertansadvokaten" die Bauern gegenüber den Grundherren vertreten und schützen. Im gleichen Jahr wurde die Leibeigenschaft aufgehoben. Über eigenen Grund konnten die Bauern aber immer noch nicht verfügen und Robot und Zehent blieben weiterhin bestehen.

1848 zog der Bauernsohn und Student Hans Kudlich (1823-1917) in den Reichstag ein und setzte einen mutigen Schritt. Er forderte die Aufhebung von Untertänigkeit, Robot und Zehent. Erst jetzt wurden die Bauern wirklich frei. Es gab eine Drittelbestimmung bei der Übernahme von Gründen: 1/3 zahlte der Bauer, 1/3 der Staat und 1/3 steuerte der Grundherr bei. Vielen Bauern fehlte jedoch dazu das nötige Betriebskapital und so herrschten weiterhin Armut und Not.

Der Zinswucher brachte viele Bauernhöfe an den Ruin. Da richtete Friedrich Wilhelm Raiffeisen die Selbsthilfekassen ein und sorgte für gerechten Zins.

1906 wurde in Rohrendorf bei Krems der Niederösterreichische Bauernbund gegründet.

Nach und nach begann sich der Bauernstand zu erholen. Genossenschaften, Raiffeisenkassen, Molkereien, Bauernkammern und Landwirtschaftliche Schulen entstanden.

Am Sonntag, den 25. Nov. 1998, 150 Jahre nach der Bauernbefreiung und rund 175 Jahre nach

dem Geburtstag von Hans Kudlich wurde am sogenannten Robotweg von Großweißbach nach Stift Zwettl an der Kreuzung mit der Landesstraße nach Reichers ein Gedenkstein enthüllt.

Der Robotstein ist ein großer Restling aus dem Kamptal, der vom Bild-



hauer Willi Engelmayr bearbeitet wurde. Er soll daran erinnern, daß auf diesem Weg viele Jahre lang die unfreien Bauern aus Großweißbach zur Grundherrschaft ins Stift Zwettl gingen, um ihren Zehent abzuliefern und Robot zu leisten. Der Stein soll uns aber auch in der Zukunft ein Mahner sein, daß wir Mut und Einigkeit zeigen, wann immer es nötig ist, für eine gerechte Sache zu kämpfen. Nach der Segnung des Robotsteines wurde von Mitarbeitern des BHW NÖ Großgöttfritz ein Auszug aus einem Festspiel vorgetragen, das der Weinviertler Mundartdichter Lois Schieferl zum 100jährigen Jubiläum der Bauernbefreiung verfasst hat und das die Situation der unfreien Bauern eindringlich schildert.

Die Schlußworte dieses Stückes bringen uns in die Gegenwart und sind besonders allen verantwortlichen Bauernvertretern und Politikern ans Herz gelegt: "Heute ist Österreich Mitgliedsland der EU. Besonders die Bauern machen einen Schritt in das Ungewisse. Möge uns der tapfere Geist Hans Kudlichs und all der anderen Bauernstreiter mahnen und begleiten!"

Die Hopfenbauern in Reichers

Hopfen ist eine dem Hanf verwandte Kletter- bzw. Schlingpflanze, die entlang von Hopfendrähten bis zu 7 m in die Höhe wächst. Die Dolden werden für die Biererzeugung verwendet. Die kleinen Lupulin Körner enthalten Hopfenöl, Bitterstoffe und Gerbstoffe. Die bitteren Substanzen machen das Bier haltbar und verleihen ihm Aroma.

Im Frühjahr 1994 begannen in Reichers die drei Familien Fröschl, Jank und Paukner auf etwa 6 ha Ackerland mit dem Auspflanzen der Hopfenaromasorte "Perle".

Anspruchsvoll ist diese Pflanze: "Der Hopfen will jeden Tag seinen Herren sehen", so lautet eine Bauernweisheit, welche auch wo immer möglich, berücksichtigt wird.

In den ersten Monaten jeden Jahres treiben die Hopfenstöcke die ersten Sprossen. Zu diesem Zeitpunkt beginnt auch die Arbeit der Hopfenbauern, das Zurückschneiden und anschließend das händische Bedecken der Schnittflächen mit Erde. Das alljährliche Aufhängen des Kletterdrahtes erledigen zwei Personen in sieben Meter Höhe auf der Hopfenkanzel, die am Traktor montiert ist. Bald danach werden bei jedem Stock je zwei der lose herunterhängenden Drähte händisch zu einer Schlaufe zusammengefaßt und mit einem Stecher in den Boden getreten. Im Mai müssen dann je 6 Triebe pro Stock von Hand angeleitet werden, damit sie im Uhrzeigersinn die hohen Drähte erklimmen. Anfangs ist ständiges Nachleiten und Kontrollieren notwendig damit die Triebe ihr Ziel erreichen. Danach ist zweifaches Anackern sowie die händische Entlaubung des unteren Abschnittes der Rebe erforderlich.

Im August, wenn die Reben bis nach oben geklettert sind, bilden sich die Dolden aus, die den Ertrag bringen. Erntezeit ist im September. Die optimale Einbringung der Ernte ist nur durch die Zusammenarbeit aller drei Familien von früh bis spät über eine Dauer von ca. 10 - 12 Tagen möglich.

Die erforderlichen Spezialgeräte (Pflückmaschine, Abreißgerät, Erntewagen, Seitengerät und Hopfenkanzel) wurden gemeinsam angeschafft. Für die

Verarbeitung des Hopfens wurde eine Gemeinschaftsanlage einschließlich Trocknung auf dem Grundstück der Familie Fröschl errichtet. Mit dem Abreißgerät auf dem Traktor werden die Reben samt den Drähten abgerissen und auf dem Erntewagen in die Hopfenscheune gebracht. Jeweils eine Rebe wird in die Pflückmaschine gehängt und



durchgezogen. Die metallenen Pflückfinger schlagen Dolden, Blätter und kleine Äste herunter. Luft und verschiedene Laufbänder helfen die Pflanzenteile zu sortieren und das Leichte vom Schweren zu trennen. Blätter und Stiele werden gehäckselt, die Dolden schiebt ein Förderband in eine Kiste, diese wird in den Trocknungsturm hochgezogen und dort in verschiedenen Etappen getrocknet. Etwa drei Wochen nach der Ernte werden ca. 90 kg getrockneter Hopfen zu einem Ballen gepreßt und nach Deutschland gebracht, wo er zu Pellets verarbeitet und dann direkt an die abnehmenden Brauereien ausgeliefert wird.

Hopfen und Malz, Gott erhalt's!

(Gertraud Jank)

Das Laub fällt von den Bäumen

1. Das Laub fällt von den Bäu - men, das
zar - te Som - mer - laub; das Le - ben mit sei - nen
Träu - men zer - fällt in Asch' und Staub.

Das Laub fällt von den Bäumen,
das zarte Sommerlaub;
das Leben mit seinen Träumen
zerfällt in Asch' und Staub.

Die Vöglein im Walde sangen,
wie schweigt der Wald jetzt still!
die Leib ist fortgegangen,
kein Vögel singen will.

Die Liebe kehrt wohl wieder
im künftigen lieben Jahr,
und alles tönt dann wieder,
was hier verklungen war.

Der Winter sei willkommen,
sein Kleid ist rein und neu!
den Schmuck hat er genommen,
den Keim bewahrt er treu.

Apfelpyramide

Material:

4 rote Äpfel (gleich groß), 6 Holzstäbchen (Länge und Stärke wie ein Bleistift), 4 Christbaumkerzen, ca. 1,5 m Band zu den Kerzen passend (1,5 cm breit), Tannen- oder Fichtenasterl, Draht zum Befestigen der Kerzen.

Arbeitsweise:

- 1) 3 Äpfel in gleichseitiger Dreiecksform mit Holzstäbchen verankern.
- 2) Die drei übrigen Stäbchen schräg nach oben einstecken.
- 3) Den vierten Apfel auf die drei Stäbchen draufsetzen.
- 4) Die Kerzen mit Draht befestigen.
- 5) Reisigasterl und Schleifen zu den Kerzen dazu anordnen.



Bevölkerungsspiegel

von April 1998 bis September 1998

Geburten

Sterbefälle

Im Internet nicht veröffentlicht.

Hochzeiten

Für die erwiesene Anteilnahme,
die Teilnahme am Begräbnis
sowie für die Kranz- und Blumen-
spenden anlässlich des Todes von
Herrn **Alois Löschenbrand**,
möchten wir uns herzlich bedanken.



Pauline Löschenbrand
und Familie

Bevölkerungsspiegel

Jubiläen

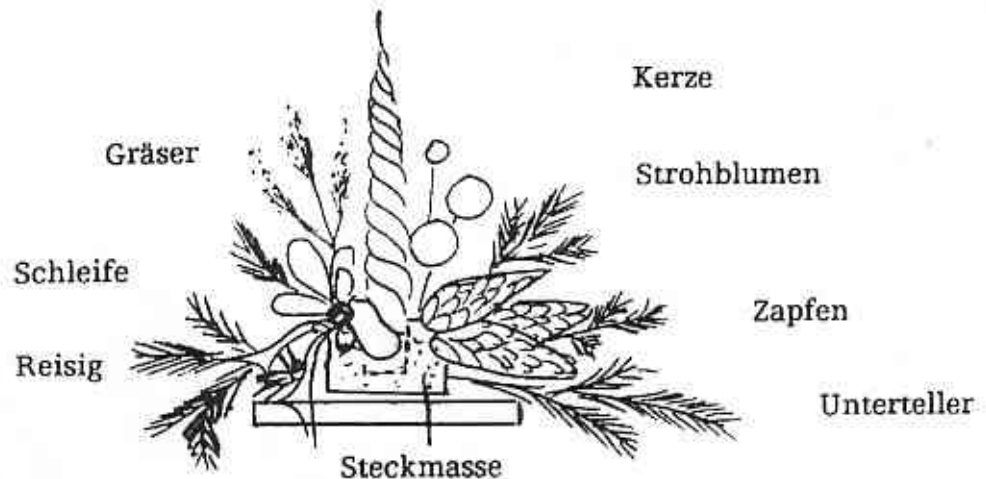
Im Internet nicht veröffentlicht.

Kerzenständer als Tischschmuck

Material:

½ Styroporkugel 10 cm Durchmesser, 1 Bast-, Stroh- oder Peddigrohruntersetzer, 1 konische Kerze 20 - 30 cm lang, 1 Bund Ruskus (grün), 10 Kieferzapferl, 10 Lärchenzapferl, 10 Bucheckerl bzw. Eicherl, 10 Nüsse, evt.

Kopferl von Strohlumen, 10 - 15 cm Draht (0,7 mm Durchmesser), Goldspray, Klebstoff (PVH-Leim, Uhupor).



Arbeitsweise:

- 1) Styroporhalbkugel auf Unterteller aufkleben.
- 2) Zapferl, Samen, Früchte und Ruskus (in Büscherl) andrahten.
- 3) Nüsse und Zapferl nach Geschmack vergolden.
- 4) Kerze anspitzen und in der Mitte der Halbkugel eindrücken, evt. anleimen.
- 5) Ruskusbüscherl gleichmäßig verteilt in die Kugel einstecken.
- 6) Zapfen, Früchte, Samen oder Strohlumen rund um die Kerze anordnen.



Kutschfahrten: Franz Doppler jun., 3910 Rohrenreith 35, Telefon: 02875 6834

Waren Sie auch dabei?

Beim traditionellen **Familienwandertag am Pfingstmontag** wurde der Regenschirm zum Glück nicht gebraucht. Franz Hofbauer führte von Kleinweißbach durch Ritschgraben, zur Brettnagel-Mühle wo wir von der Feuerwehr gelobt wurden. Die gemütliche Runde durch die schöne Landschaft brachte uns schließlich wieder zurück Richtung Kleinweißbach. Bei der Schrabauer-Säge wurden wir von den Besitzern mit einem Willkommenstrunk freundlich empfangen und konnten das Sägewerk besichtigen. Abschließend ging es ins Feuerwehrhaus zu einer gemütlichen Jause.

Drei Handarbeitskurse unter Leitung von FL Christa Traxler wurden im Mai angeboten. Die **Gerstenkornstickerei** bildete den Auftakt. In dieser gefälligen Sticktechnik entstanden in kurzer Zeit ansprechende Läufer, Decken usw.

Gleichzeitig erlernten etliche Damen das **Makramè-Knüpfen** und fertigten mit Flach-, Wellen- und Schiffchenknoten sowie geknüpften Perlen und Holzkugeln sehr dekorative Blumenampeln.

Etwas komplizierter zu erlernen war die **Hardanger-Stickerei**. An drei Abenden wurden Grundstiche, Füllstiche und Umrandungen erarbeitet und zu schönen Mustern umgesetzt.

Aufgeschoben ist nicht aufgehoben! Und so fand der bereits im Vorjahr angebotene **Patchwork-Kurs** im Juli doch noch statt. In der traditionellen Blockhaustechnik wurden unter Anleitung von Hermine Wernhart je nach Eifer und Bedarf Polster, Wandbehang, Kuscheldecken und ein großer Bettüberwurf genäht. Die schönen, ganz individuell gestalteten Stücke sind Ergebnis einer genauen und aufwendigen Arbeit.



Am 2. August wurde beim Dorffest in Rohrenreith wieder ein **Auberg-Flohmarkt** veranstaltet. Die zahlreichen und vielfältigen Dinge, die wir im Hause Schießwald anbieten konnten, fanden größtenteils neue Besitzer. Die Einnahmen kommen der Erhaltung der Aubergwarte zugute. Außerdem wurde der Dorfgemeinschaft Rohrenreith ein Beitrag zur Renovierung der Kapelle überreicht. Es ist schön, daß wir mit etwas Arbeitseinsatz und mit Ihrer Hilfe vieles zustande bringen.

Das BHWNÖ Großgöttfritz war heuer wieder mit der Vorbereitung der Gaben für den **Erntedank** an der Reihe. Da die schöne große Erntekrone vom vorjährigen Jubiläumsumzug noch sehr gut erhalten war, wurde sie wieder verwendet, was angesichts des großen Arbeitsaufwandes und der Menge an Getreide und anderem Material sicherlich sinnvoll war. Ein schön geschmücktes Kreuz und mehrere Körbe mit prächtig arrangierten Erntegaben sowie Brot und Wein wurden nach der Segnung in feierlichem Zug in die Kirche gebracht.

Waren Sie auch dabei?



Die **21. Großgöttfritzer Kulturwochen** begannen am 15. Oktober 1998 mit einem Vortrag von Ing. Sepp Weidmann. Er sprach über **Heimische Hecken für Feldrain und Garten**

und stellte die geeigneten Sträucher vor. Daß solche Hecken nicht nur ein wichtiger Lebensraum für viele Vögel, Insekten und andere Kleintiere sind, sondern auch durch ihre Vielfalt eine Zierde für jeden Garten darstellen, wurde durch die mitgebrachten Zweige deutlich. Mit ihren herbstlich gefärbten Blättern und den verschiedenen roten, blauen und weißen Beeren waren sie eine Augenweide.

Einer der beliebten Diavorträge von OSR Franz Exenberger stand am Don., 22. Oktober, auf dem Programm: **Island - ein Land aus Feuer und Eis**. Eindrucksvolle Landschaftsbilder und das profunde Wissen von OSR Exenberger über dieses ungewöhnliche Land im Norden begeisterten die Zuschauer.

HW.

Sternenhimmel

*Heut' ist eine kühle Novembernaut.
Ich steh am offenen fenster und halte Wacht.
Ich weiß nicht warum, für wen und wozu?
Mir fallen einfach die Augen nicht zu.
Der Himmel ist übersät mit tausenden Sternen,
sie leuchten hinüber in unendliche Ferne.
Der eine ein wenig, der andere mehr,
der Himmel sieht aus, wie ein glühendes Lichtermeer.
Nun zieht ein kühler Luftzug über die Bäume.
Mich fröstelt's im Nachthemd, vorbei sind die Träume.
Ich gehe doch zu Bett und versuche zu ruh'n,
denn morgen ist ja wieder viel zu tun.
Ihr lieben Sterne "Gute Nacht!"
Kommt morgen wieder mit eurer nächtlichen Pracht!*

Hermine Kolm

Waldviertler Eierschwammerlauflauf mit Käse überbacken

1kg Eierschwammerl sauber putzen, waschen, kurz in Salzwasser kochen, abtropfen lassen.

Mit etwas Butter, gehackter Zwiebel und viel Petersilie rasch gardünsten. In eine kleine feuerfeste, bebutterte Form geben, mit viel geriebenen Käse (Gouda oder Emmentaler) und Schnittlauch bestreuen, und im Rohr kurz überbacken. Dazu frisches Schwarzbrot und grünen Salat reichen.



Steinpilzrostbraten

4 Rostbraten (Beiried) leicht klopfen, an den Rändern einschneiden und würzen (Salz, Pfeffer, evtl. Grillgewürz). In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Rostbraten beidseitig in Mehl wenden und auf beiden Seiten rasch anbraten.

Herausnehmen und warm stellen.

Im Bratenrückstand 1 große feingehackte Zwiebel goldgelb rösten, mit 2 dag Mehl stauben, 1 Eßl. Paradeismark dazugeben, mit 1/8 l Weißwein aufgießen, 1/8 l Rindsuppe dazu, etwas geriebene Zitronenschale und 2-3 Eßl. Zitronensaft. Die Rostbraten einlegen und zugedeckt ca. 20min. dünsten.

40 dag blättrig geschnittener Steinpilze oder Herrenpilze drauflegen und bei kleinem Feuer langsam fertigdünsten.

Dazu Serviettenknödel oder Teigwaren servieren.



Erdäpfel - Eierschwammerlaibchen

10 dag große mehlig Erdäpfel waschen, kochen, schälen und noch heiß durchpressen.

Mittlerweile die gereinigten Eierschwammerl (ca. 70 dag) mit Zwiebel und Petersilie solange in etwas Butter rösten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen.

Schwammerlmasse in die ausgekühlten Erdäpfel geben, dazu 2-3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Eßl. Mehl und 20 dag kleinstwürfelige Salami dazu. Alles gut abmischen, mit den Händen kleine, flache Laibchen formen. In Mehl, Ei und Brösel panieren und in heißem Fett goldgelb herausbacken.

Dazu gemischte Blattsalate servieren.

Paßt ohne Salami auch als Beilage zu jeder Art Wild.



Schwammerltoast

1 Scheibe Weißbrot mit Kräuterbutter bestreichen, darauf ca. 1cm dicke, kurz überbrühte Pilzscheibe (Steinpilz, Herrenpilz Täubling, Parasol, Butterpilze oder Champignon), Petersilie, Salz, Pfeffer und 1 Scheibe Käse. Kurz im Rohr überbacken und ein Spiegelei drauflegen.

Eine herzhafte Zwischenmahlzeit.



Ich wünsche Ihnen einen herzhaften Appetit!

HK



Veranstaltungen



des BHW-NÖ Großgöttfritz

Turnen für Erwachsene - vielseitiges Grundlagentraining

Ab 2. November, jeweils Montag 19,30 - 21.00 Uhr, findet das Turnen (für alle die fit bleiben bzw. werden wollen) statt. Die Teilnahme ist auf eigene Gefahr.

Leitung: Stefan Löschenbrand

Volkstanzen

Haben Sie Lust mitzumachen? Der nächste Volkstanzabend findet am Sonntag, 8. November 1998, Beginn 20 Uhr, im Gasthaus Schrammel, Frankenreith statt. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Kulturwochen 1998

Vortrag: "Alles rund um das Telefon", am Donnerstag 19. November um 20 Uhr.

Vortrag: "Herz - Kreislauf - Schlaganfall", am Donnerstag 26. November um 20 Uhr.

Kleine Handarbeitsausstellung,

am 19. 11. 19-20 Uhr, 22. 11. 10-11 Uhr und 26. 11. 19-20 Uhr

Das **Adventkonzert** wird am Sonntag, 13. Dezember 1998 gemeinsam mit der Musikschule gestaltet.

Wie üblich findet auch wieder der **Sternmarsch** zur Mette statt.

Bunter Abend

In allen ungeraden Jahren, in denen kein Theater gespielt wird, wollen wir auch weiterhin einen bunten Abend veranstalten. Dieser wird im Frühling 1999 stattfinden.

Der Imker

von Alois Redl, Großweißbach

Es gibt einen Unterschied zwischen den meisten meiner Mitmenschen und mir: Ich bin Imker! In meinem Ort nennt man mich den Bienenvater. Das empfinde ich beileibe nicht als abfällig sondern eher als Auszeichnung. Der Umgang mit den Bienen macht mir Freude, von ihnen verstehe ich etwas. Ich weiß, daß ich als Jünger der Bienenzucht in guter Gesellschaft bin - geistig, handwerklich und künstlerisch veranlagte Menschen werden gleichermaßen von den Bienen angesprochen. Früher standen auf jedem Bauernhof Bienen, heute sind die imkernden Landwirte selten geworden. Auch unter den Pfarrern waren viele Imker und manches, was wir an praktischen Kniffen kennen, haben gerade sie ausgeknobelt.

Heute gibt es ganz wenige, die sich die Imkerei zum Hauptberuf gemacht haben, bei den meisten ist sie eine Nebenbeschäftigung,

ein anspruchsvolles, naturverbundenes Hobby.

Für mich persönlich bedeutet die Imkerei einen Ausgleich zu meiner beruflichen Tätigkeit, eine Herausforderung, einen direkten Kontakt mit den faszinierenden Vorgängen in der Natur.

Wenn ich alles gut mache und mir das Glück etwas zur Seite steht winken mir wohlgefüllte Honigtöpfe. Daraus darf meine Familie schlecken und es bleibt auch noch etwas für meine Freunde übrig. Zuletzt kann ich auch noch auf den Markt gehen, kann meinen Honig verkaufen und auch Propolis anbieten. Denn diese Gaben sind hochwertige Naturprodukte.

Weit größer als mein persönlicher Nutzen ist aber der Dienst, den die Bienen für die Landwirtschaft und schließlich für alle Menschen leisten.

Ich bin glücklich und stolz ein Imker zu sein!

Der Honig

Honig wird von den Bienen aus Blütennektar und anderen Pflanzensäften sowie aus körpereigenen Säften und Fermenten bereitet. Für 1 kg Honig müssen die Bienen 20 Millionen Blüten besuchen und ca. 150.000 Flugkilometer zurücklegen. Der Honig enthält Frucht- und Traubenzucker in einer Form, die ohne weitere Verdauung vom Körper sofort aufgenommen werden kann und ist daher ein guter Energiespender. Im Gegensatz zum Raffineriezucker, der vom Körper erst umgewandelt werden muß und ein leerer Kalorienträger ist, finden sich im Honig außerdem Vitamine, Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium, Phosphor, Eisen, Mangan usw., Fermente, Aminosäuren, Aromastoffe und antibakterielle Substanzen. Damit diese Stoffe nicht verlorengehen, soll der Honig nicht über 40° erhitzt und dunkel gelagert werden. Honig kann zwar keinen Arzt ersetzen aber vielerlei Beschwerden lindern und die Heilung unterstützen. Er wirkt schleimlösend bei Atemwegserkrankungen, entgiftend bei Erkrankungen der Leber, unterstützt den Verdauungsprozeß, regt die Darmdrüsen an, wirkt energiesteigernd bei Infekten und entspannend auf das Nervensystem. Abends 1 TL Honig in einem Glas Wasser hilft gegen Schlaflosigkeit.

Blütenhonig: von verschiedenen, gleichzeitig blühenden Pflanzen, hellgelb, mild im Geschmack, durch die Vielzahl verschiedener Inhaltsstoffe besonders wertvoll. Wirkt gegen Vitamin- und Mineralstoffmangel, da er die Aufnahme dieser Stoffe aus der Nahrung fördert.

Sehr pollenreich ist der Honig von Frühlingsblühern wie Weide, Ahorn, Kirsche, Weichsel, Apfel, Birne, Löwenzahn, Raps usw.

Wenn den Bienen große Flächen mit nur einer Pflanzenart als Nahrungsquelle dienen, entstehen auch ganz spezifische Honigarten: Raps-

blütenhonig, Löwenzahnhonig, Linden- und Akazienblüten- oder Sonnenblumenhonig. Jede dieser Sorten hat ganz charakteristische Merkmale, wie Farbe, Geschmack und Inhaltsstoffe.

Waldhonig: Tauhonig von Nadel- oder Laubbäumen, entsteht dadurch, daß Blatt- bzw. Schildläuse den Saft "Phloem" von den jungen Trieben gewinnen. Den Überschuß geben sie an die Bienen ab, der Imker sagt, "sie werden gemolken". Waldhonig hat wenig Pollenanteil, dunkle Farbe, schmeckt würzig und bleibt lange flüssig. Er hilft bei Erkältung, Bronchitis, Nervosität und als Stärkungsmittel.

Cremehonig: ist völlig naturbelassener echter Bienenhonig, der vor der Kristallisation gerührt wird und dadurch seine cremige Konsistenz erhält. Er tropft nicht, ist streichfähig und kristallisiert nicht mehr.

Met bzw. Honigwein: Süßer Met wird aus Honig, Pollen und Wasser durch einfaches Versetzen mit verschiedenen Gewürzen erzeugt.

Starker Met oder Honigwein entsteht durch die alkoholische Gärung des süßen Mets. Der Alkoholgehalt beträgt ca. 12-14 Vol.%. Gekühlt als Aperitif, zu Lebkuchen oder Kletzenbrot getrunken schmeckt er vorzüglich. Er kann auch warm serviert werden.

Propolis: ist eine harzartige Substanz aus verschiedenen Pflanzenteilen und Körpersäften der Bienen, die sie als Desinfektionsmittel zum Schutz der Waben erzeugen und damit den Bienenstock keimfrei halten. Die Imker stellen aus Propolis eine Tinktur her, die sowohl äußerlich bei unreiner Haut, Fieberblasen, Akne usw. wie auch innerlich bei verschiedensten Beschwerden als wertvolles Naturheilmittel angewendet wird.

Die heimischen Imker geben Ihnen gerne nähere Informationen und Honigrezepte.



„Alles gestreut! Sicher war es ein sehr kalter Winter!“

Eines Tages sagt das Kind zur Mutter: „Zu Oma und Opa gehe ich nie wieder!“ „Aber warum denn nicht, mein Schatz?“

„Ach, die sitzen den ganzen Tag auf dem Sofa und haben nichts an.“ „Was, Oma und Opa haben nichts an?“

„Nein, kein Radio, kein Fernsehen.....“

Die Mutter überrascht ihre Tochter auf dem Schoß eines jungen Mannes: „Claudia, steh sofort auf!“ „Nein Mami, ich war zuerst da.“



„Mama, wußtest du, dass Papa ein Junge ist?“

„Papa, was macht man, wenn man von einer Klapperschlange gebissen wurde?“ „Du nimmst ein Messer, schneidest die Bißstelle auf und saugst das Gift aus.“ „Und wenn man hinten gebissen wurde, Papa?“ „Dann kannst du feststellen, ob du einen wirklichen Freund hast!“

Zwei Frauen unterhalten sich. „Wie geht's deiner Tochter?“ Die hat das Fledermaus-Syndrom.“ „Was ist denn das?“ „Nachts flattert sie durch die Gegend und tagsüber hängt sie müde rum.“

HK

Das kann doch nicht so schwer sein!

In monatelanger Feierabend-Arbeit hatte ich einen Patchwork-Wandbehang hergestellt, der dazu bestimmt war, über der ehelichen Liegestatt zu prangen. Farben und Muster hatte ich sorgfältig abgestimmt, um mit den Möbeln und Vorhängen im Schlafzimmer zu harmonisieren, was mir sichtlich gelungen war. Ich war mit meiner Arbeit äußerst zufrieden und konnte es nicht mehr erwarten, das Werk an dem ihm zugedachten Platz zu sehen. Dazu hatte ich im Bastelgeschäft eine Aufhängevorrichtung besorgt, die an die Wand geschraubt werden mußte. Das heißt, ich war darauf angewiesen, daß mein Ehegatte handwerklich aktiv wurde. Bei der ersten vorsichtigen Anfrage wurde ich auf das übernächste Wochenende verwiesen. Doch es verging dieses und auch noch das folgende, ohne daß mein Mann zum Werkzeug griff. Bei meinem dritten Bittgesuch fiel bereits das Wort "lästig" und ich wurde immer ungeduldiger.

Also begab ich mich nochmals ins Bastelgeschäft und erkundigte mich, ob man die Leiste eventuell auch mit Klebehaken befestigen könne. Den viel-sagenden Blick des Verkäufers deutete ich in Richtung "blödes Weibsbild". Trotzdem nahm ich meinen ganzen Mut zusammen und fragte ob er jemanden kenne, der mir im Schlafzimmer diese besagte Leiste montieren könne. Das dürfte er etwas miß-verstanden haben, denn er brummte: "Schaun's gnä' Frau, i bin verheirat'. Sie wer'n ihna ja do' sonst irgendwem finden?"

Nach dieser peinlichen Abfuhr und einer weiteren Woche vergeblichen Wartens machte ich mich daran, wenigstens die beiden alten Bilder zu entfernen, die der Wandbehang ersetzen sollte. Zurück blieben zwei schiefe Nägel und zwei helle Flecken an der vergilbten Wand. Nun, das war nicht weiter schlimm, mein neuer Quilt würde diese Schand-flecken ja wieder verdecken. Aber wann?

Hergott, dachte ich, das kann doch nicht so schwer sein! Ich mach das einfach selber!

Ich hatte zwar noch nie selbst mit der Bohrmaschine gearbeitet, hatte aber dem "Meister" schon oft genug assistiert. Dübel und Schrauben zuge-reicht usw. Also war ich nicht ganz ahnungslos. Ich wollte ganz professionell vorgehen, wie ich es in einer bestimmten Fernsehwerbung gesehen hatte.

Zuerst deckte ich das Doppelbett mit einer Baufo-lie ab und entfernte die alten Nägel. Das ging wirklich problemlos. Nun mußte ich ausmessen, wo die Löcher zu bohren waren. Das gestaltete sich einigermaßen umständlich, denn wenn ich mit Maßstab und Wasserwaage hantierte, mußte ich den Bleistift zum Anzeichnen im Mund halten.

Schließlich kam der große Moment: ich konnte den Bohrer ansetzen. Zu meiner eigenen Überraschung brachte ich zwei ganz passable Löcher zustande. Leider war meine Freude darüber nur von kurzer Dauer, denn es stellte sich sogleich heraus, daß sie zu groß waren. Die Dübel verschwanden darin auf Nimmerwiederssehen. Schließlich gelang es mir doch, die widerspenstigen Plastikdinger mit einer Spitzzange herauszuziehen, dadurch wurden aber die Löcher noch größer. Also beschloß ich, zwei Zentimeter darüber mit einem kleineren Bohrer neue Löcher zu machen. Dabei rutschte ich irgendwie ab und erweiterte die bereits vorhande Öffnung zu einem kleinen Krater. Da fiel mir der Gips ein. Ich hatte schon beobachtet: bevor man ein Loch zugipst, muß man es anfeuchten. Das tat ich ausgiebig. Das verspritzte Wasser und die Mörtelteilchen bildeten inzwischen auf der Baufo-lie einen grauen Matsch, der sich durch einige kleine Löcher bereits auf das Bettzeug ausdehnte. Gerade als ich mich mit dem Mut der Verzweiflung wieder ans Werkmachen wollte, kam mein Mann nachhause.

Um den Überraschungsmoment auszunützen bat ich ihn mit unschuldigem Lächeln ins Schlafzim-mer. Seine offensichtlich freudige Erwartung schlug abrupt in blankes Entsetzen um. Das dar-auffolgende Bettgeflüster fiel etwas lautstark und nicht sehr zärtlich aus.

Doch noch am selben Abend hing mein neuer Quilt an der Wand - unter verächtlichem Schweigen von Männerhand montiert!

Hatte ich dem Wandbehang ursprünglich den ro-mantischen Namen "Morgenlicht" gegeben, so nennt ihn mein Mann jetzt "Frau mit Bohrma-schine" und immer wenn er ihn anschaut bemerke ich in seinen Augen so einen gewissen spöttischen Glanz.

hw

Das Jahr 2000 - Ein Jubeljahr der katholischen Kirche

2. Teil (1. Teil - Nov. 1997)

“1998 - Das Jahr des Hl. Geistes”

Wer ist der Heilige Geist?

Was bewirkt er?

Wie empfangen wir ihn?

Der Hl. Geist ist für viele unter uns ein Unbekannter, mit dem wir wenig anfangen können. Im apostolischen Glaubensbekenntnis heißt es: “Ich glaube an den Heiligen Geist” und im großen: “Wir glauben an den Hl. Geist, der Herr ist und lebendig macht, der vom Vater und Sohn hervorgeht, der mit dem Vater und dem Sohn angebetet und verherrlicht wird, der gesprochen hat durch die Propheten.”

In Gott sind drei Personen: der Vater, der Sohn und der Heilige Geist. Aus dem Vater und dem Sohn geht der Heilige Geist hervor. Er ist in vollkommener Einheit mit dem Vater und dem Sohn.

“Maria empfing vom Hl. Geist”, so beten wir beim Gebetläuten. Sie hat den Sohn Gottes empfangen und zur Welt gebracht.

Der Hl. Geist wird der ganzen Kirche als Beistand zuteil, jedem einzelnen Menschen besonders im Sakrament der Firmung.

Christus hat den Aposteln versprochen: “Ich werde den Vater bitten, und er wird euch den Beistand geben, der immer bei euch bleiben wird” (Joh. 14,16). “Dieser Beistand - der Hl. Geist - wird euch alles lehren und euch an alles erinnern, was ich euch gesagt habe” (Joh. 14,26).

Der Hl. Geist bewirkt, dass Jesu Wort und Werk bei uns gegenwärtig bleibt. Nach seiner Auferstehung hat Jesus zu seinen Jüngern gesagt: “Wie mich der Vater gesandt hat, so sende ich euch” und “Empfanget den Heiligen Geist” (Joh. 20,21f).

Der Hl. Geist wirkt bei allen Sakramenten, die die Kirche im Namen Jesu vollzieht.

Er kommt mit sieben Gaben.

Er erleuchtet unseren Verstand, damit wir in den verschiedenen Situationen des Lebens erkennen, was wir tun und lassen sollen, was richtig und falsch ist.



Er schenkt Eingebungen, er vermittelt Einsichten. In der Pfingstsequenz beten wir: “Ohne dein lebendig Wehn - kann im

Menschen nichts bestehn, - kann nichts heil sein und gesund”. Der Hl. Geist führt uns in das Verständnis des Hl. Schrift und in die Lehre der Kirche ein - Gabe der Frömmigkeit. Er schenkt Ehrfurcht vor Gott und den Menschen - Gabe der Gottesfurcht. Zu den Früchten des Hl. Geistes gehören “Liebe, Freude, Friede, Güte und Treue” (Gal, 5,22).

Das folgende - Gebet zum Hl. Geist wird dem Bischof Augustinus (+ 430) zugeschrieben:

“Atme in mir du Hl. Geist,
dass ich Heiliges denke.
Triebe mich du Hl. Geist,
dass ich Heiliges tue.
Locke mich du Hl. Geist,
dass ich Heiliges liebe.
Stärke mich du Hl. Geist,
dass ich Heiliges hüte.
Hüte mich du Hl. Geist,
dass ich das Heilige nimmer verliere.”

Enden will ich mit einem Gebet unseres Papstes in Kurzform:

“Geist des Lebens mach uns gelehrig für das, was uns die Liebe eingibt.

Komm Geist der Liebe, sei Lob, Ehre und Herrlichkeit in alle Ewigkeit. Amen”

Pfarrer (Ottenschlag)

Spiele für die Familie

Mau-Mau

Mau-Mau wird von 2 bis 5 Spielern mit 32 Karten gespielt. Der Kartengeber teilt reihum insgesamt fünf Karten an jeden Spieler aus. Der restliche Kartenstapel wird verdeckt auf den Tisch gelegt, die oberste Karte umgedreht und neben den Stoß gelegt.

Der Spieler links vom Geber beginnt. Er legt eine Karte auf die offenliegende Karte neben dem Stapel. Es muß eine Karte der gleichen Farbe oder des gleichen Ranges sein. Auf den Herzkönig kann z.B. entweder eine beliebige Herzkarte oder ein beliebiger König gelegt werden. Kann ein Spieler keine der beiden Möglichkeiten nutzen, darf er einen beliebigen Buben auslegen und gleichzeitig eine neue Farbe für den nächsten Spieler bestimmen. Er legt z.B. den Karobuben darauf und bestimmt Kreuz zur neuen Farbe. Hat der Spieler keinen Buben, oder will er ihn nicht ausspielen, muß er eine Karte vom Talon ziehen. Paßt die Karte, darf er sie anlegen; ansonsten muß er sie behalten. Dann kommt der nächste Spieler an die Reihe.

Wer zuerst alle Karten abgelegt hat, ruft „Mau“ und hat gewonnen. Die übrigen zählen die Werte der ihnen verbliebenen Karten zusammen (As = 11, König = 4, Dame = 3, Bube = 2, Zehn = 10, Neun = 9, Acht = 8, Sieben = 7) und notieren sie. War die letzte Karte des Gewinners ein Bube, so ruft er „Mau-Mau“ und die anderen Spieler müssen den doppelten Wert ihrer Karten notieren. Die Partie ist zu Ende, wenn ein Spieler 100 Punkte erreicht hat.

11 - 24

11 - 24 wird von beliebig vielen Spielern mit fünf Würfeln gespielt. Im ersten Durchgang ermittelt jeder Spieler seine Trumpfzahl. Die Aufgabe besteht darin, eine Zahl zu erreichen, die entweder kleiner als 11 oder größer als 24 ist. Jeder Spieler, der an der Reihe ist, wirft



alle fünf Würfel. Der Spieler kann geeignete Würfel stehen lassen und mit den anderen weiterwürfeln - bis zu fünf Würfe sind erlaubt. Die Trumpfzahl errechnet sich aus der Differenz der gewürfelten Augen zur nächsten der beiden Zahlen 11 oder 24. Hat ein Spieler auch nach dem fünften Wurf keine Zahl unter 11 oder über 24 erreicht, so wird die Differenz mit einem Minuszeichen notiert. Wer genau 11 oder 24 erreicht hat, erhält 5 Minuspunkte und muß in dieser Runde aussetzen.

Im zweiten Durchgang gilt es, diese Trumpfzahl so oft als möglich zu würfeln. Der Startspieler beginnt und wirft alle fünf Würfel. Er läßt jene stehen, die seine Trumpfzahl zeigen und wirft jeweils mit den übrigen weiter, bis er schließlich keine Trumpfzahl mehr schafft. Erreicht ein Spieler auf allen Würfeln seine Trumpfzahl, darf er wieder mit fünf Würfeln weiterwürfeln. Er hört erst auf, wenn er keine Trumpfzahl mehr würfelt.

Die Anzahl der gewürfelten Trumpfzahlen wird dem Spieler gutgeschrieben. War die Trumpfzahl negativ, erhält der Spieler Minus- statt Pluspunkte. Gewonnen hat der Spieler, der als erster eine vorgegebene Endpunktezah (z.B. 100) erreicht.

Zusammengestellt von Stefan Löschenbrand

„Der Mensch spielt nur,
wo er in voller Bedeutung
des Wortes Mensch ist,
und er ist nur da ganz Mensch,
wo er spielt.“

Friedrich Schiller

Werbung Werbung Werbung

*Auberqwirt
Gasthaus*

*Johann u. Regina Kolm
Engelbrechts 16
Tel: 02875 8371*

*Auberqwirt
Kolm
Engelbrecht
02875 8371*



Fahr' nicht fort -
kauf im Ort!

**Sparmarkt
Zant**

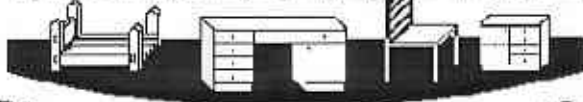


Internationale Transporte



3913 Gr. Göttfritz 35. Tel. 02875 7281-0

TISCHLEREI LUTZ



MASSIVHOLZVERARBEITUNG

3910 ZWETTL - Frankenreith 28 02875 8331

FÜR EIN UMWELTFREUNDLICHES ZUKUNFTSICHERES HEIZEN

Helmut
Doppler

HACKSCHNITZEL - SÄGESPÄNE - BRENNHOLZ, AUCH OFENFERTIG
BAGGER u. LADERARBEITEN

3910 Zwettl, Rohrenreith 20, Tel. 02875 / 8247 - 0664/4123545

GESUNDHEITSMASSAGE



IN GR. GÖTTFRITZ

**Maria Goldnagl
3913 Großgöttfritz 92
Tel: 02875 / 7379**



ERWIN ZANKL
SPENGLEREI, DACHDECKEREI
& ZIMMEREI
3913 Engelbrechts 19
Tel: 02875 / 8375

Werbeeinschaltung: S 150,- pro Achtelseite (Annahme: Karl Rauch, 3913 Gr. Göttfritz, Tel: 02875 / 8300)