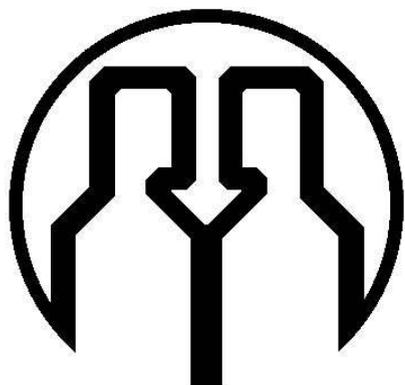
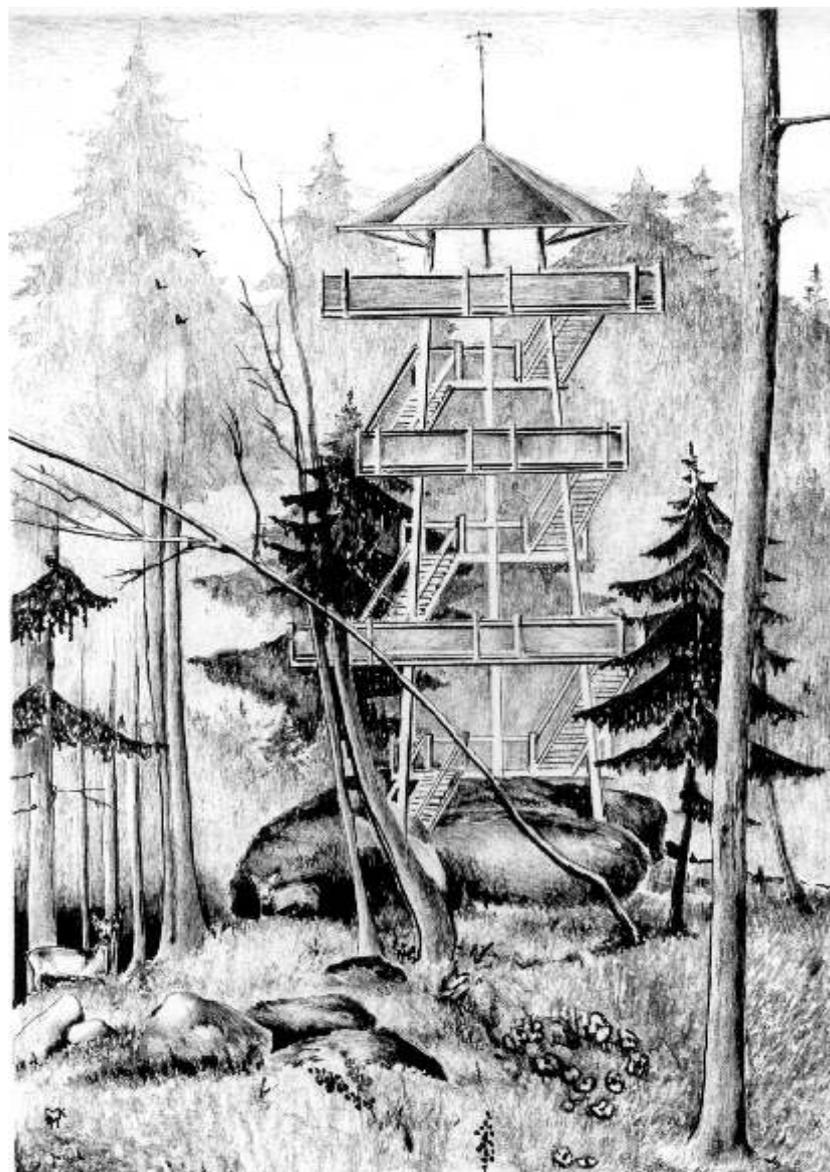


Aubergzeitung



*Eine Information
des
BHW NÖ
Großgöttfritz*



Inhaltsangabe:

- Seite 1: Titelseite
Seite 2: Inhaltsangabe, Impressum
Seite 3: Verabschiedung
Seite 4: Waren Sie auch dabei
Seite 5: Fortsetzung von Seite 4
Seite 6: Gedicht und Lebkuchenrezept
Seite 7: Lied
Seite 8: Rückblick Aubergwarte
Seite 9: Fortsetzung von Seite 8
Seite 10: Rezepte
Seite 11: Zum Schmunzeln
Seite 12: Bevölkerungsspiegel (Geburten, Heirat,)
Seite 13: Fortsetzung: Bevölkerungsspiegel, Wer, wo, was
Seite 14: Rückblick Erntedankfest und 40 Jahr Jubiläum BHW
Seite 15: Fortsetzung von Seite 14
Seite 16: Fortsetzung von Seite 15
Seite 17: Kinderbastelseite
Seite 18: Tennis in Großgöttfritz
Seite 19: Vorschau Veranstaltungen des BHW-NÖ Großgöttfritz, Werbung
Seite 20: Werbung

Herausgeber und Redaktion:

Bildungs- und Heimatwerk Niederösterreich
Tel: 02875 88107

<http://bhw.grossgoettfritz.at>

email: bhw-grossgoettfritz@gmx.at

Sandra Fichtinger
3910 Frankenreith

Martina Jeitler
3913 Großgöttfritz

Regina Kolm
3913 Engelbrechts

Karl Rauch
3913 Großgöttfritz

Hermine Wernhart
3910 Reichers

Offenlegung: Die Aubergzeitung ist eine Information über Kultur und Erwachsenenbildung im Bereich der Marktgemeinde 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.

Vervielfältigung: Fa. Janetschek, Zwettl.

Titelbild: Karl Moser

Erscheinungsort: 3913 Gr.Göttfritz. Höhe der Auflage: 280 (2 mal jährl. - Mai/November)

Zeitungspreis: €1,50 ~~— Anzeigen: €1,00/Halbzeile — Werbung: €12,00/Achtelseite~~

Anzeigenschluss für die nächste Ausgabe: 10. April 2018

Liebe Leser und Leserinnen!

Mit unserer 50. Ausgabe der Aubergzeitung wollen wir uns bei Ihnen, liebe Leser und Leserinnen, für ihre Treue und Interesse bedanken und uns vorerst von ihnen verabschieden.

Die 1. Ausgabe der Aubergzeitung erschien vor 25 Jahren, im Mai 1993 und wurde mit vielen tollen und interessanten Themen wie zum Beispiel: "So war es früher! - Gespräche mit alten Dorfbewohnern", Gedichte, Lieder, Reiseberichte, Interviews mit Persönlichkeiten aus der Gemeinde, Traditions- und Brauchtumpflege und vielem mehr, vom Gründungsteam Gudrun Löschenbrand, Hermine Kolm, Karl Rauch und Hermine (Susi) Wernhart "befüllt". Im Laufe der Jahre wechselte das Redaktionsteam: Martina Jeitler, Sandra Fichtinger und Regina Kolm brachten gemeinsam mit Susi und Karl neue Ideen in die Aubergzeitung ein.

Anlässlich des 25-jährigen Jubiläums vom BHW, 2002, kam auch eine Sonderausgabe der Aubergzeitung heraus und 1996 wurde sogar eine Faschingszeitung gedruckt.

Ganz herzlich bedanken wir uns bei allen, die uns mit Informationen und Erzählungen von früher wertvolles Material geliefert haben. Es ist wichtig, dass dieses Wissen nicht verloren geht, denn es ist ein Teil unserer Kultur.

Auch allen "Gastautoren", die mit Reiseberichten und anderen Beiträgen unsere Zeitung bereichert haben, sowie den Personen, über die wir hier berichten durften, sind wir sehr dankbar.

Besonders danken wir aber Ihnen, liebe Leserinnen und Leser für Ihr langjähriges Interesse. Es hat uns Freude gemacht, für Sie zu schreiben!



***Auch bei uns hat der Fehlerteufel hin und wieder zugeschlagen.
Wer einen Fehler findet, darf ihn behalten. Finderlohn gibt es keinen!***

Ihr Redaktionsteam!

*PS: Sämtliche Aubergzeitungen sind auch auf unserer Homepage
<http://bhw.grossgoettfritz.at>
zu lesen!*

Waren Sie auch dabei?

Ein Rückblick auf die Veranstaltungen des BHW Großgöttfritz



"Impulsströmen"- darunter kann sich kaum jemand was vorstellen, der das noch nie erlebt hat. Das ist kein neuer Wellnessstrend, sondern eine alte japanische Heilkunst, die davon ausgeht, dass Beschwerden und Krankheiten durch blockierte Energie entstehen. Mittels Auflegen der Hände, dem Strömen, an gewissen Energiepunkten sollen die Blockaden aufgelöst werden, sodass die Energie wieder fließen kann. Monika Schiller hat bei dem Themenabend, der am 12. Mai 2017 stattgefunden hat, dieses Thema genau erläutert. Speziell wurde dabei das Thema Keuschmerzen behandelt. Für die neun Teilnehmer gab es genaue Anleitung zu verschiedenen Griffen, die dann von jedem Einzelnen und in Dreier-Gruppen untereinander angewendet wurden. Zum Strömen braucht man keine Vorkenntnisse, nur seine Hände. Strömen können Sie sich selbst oder jeden anderen auch. Man kann nichts falsch machen und es kann niemals schaden. Eine Möglichkeit um das Wohlbefinden zu steigern oder als Unterstützung medizinischer Maßnahmen im Krankheitsfall.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben: am 16. November wird wieder ein Vortrag zu diesem Thema stattfinden, diesmal geht es um Kopfschmerzen.

Bei perfektem Wetter fand am Pfingstmontag, den 5. Juni 2017 unser alljährlicher **Familienwandertag** statt. Alois Redl wählte eine angenehme, nicht zu lange, kinderwagentaugliche Strecke aus. Für 140 Teilnehmer war um 14 Uhr Abmarsch beim Feuerwehrhaus Großweißbach. Die Freiwillige Feuerwehr Großweißbach war sowohl bei der Labstelle als auch beim gemütlichen Ausklang im Feuerwehrhaus für den großen Ansturm gerüstet und kümmerte sich bestens um das leibliche Wohl der Wanderer.

Am Samstag, den 17. Juni 2017 machten sich die **Fußwallfahrer** wieder auf den Weg zur Bründlkirche nach Zwettl. Es ist bereits die 6. Fußwallfahrt, die vom BHW veranstaltet wurde; wie immer vorbereitet und geführt von Franz Hofbauer. Abmarsch war um 8.45 Uhr in Kleinweißbach. Über Engelbrechts ging es dann nach Großgöttfritz, weiter nach Reichers und Zwettl. Laufend schlossen sich der Gruppe unterwegs Leute an und einige kamen auch mit dem Auto nach. Pfarrer Thomas Tomski konnte in der Bründlkirche mit knapp 50 Pilgern die Wallfahrermesse feiern. Das ist die höchste Teilnehmerzahl seit Beginn. Zum gemütlichen Abschluss ging es danach ins Gasthaus Hacker.

Seit 19. September 2017 heißt es jeden Dienstag wieder "**Wer rastet, der rostet**" und die eifrigen Turnerinnen haben den Konditionsverlust durch die Sommerpause schon wieder aufgeholt. Trainer Roland Schulmeister kennt die richtige Methode: aufwärmen, kräftigen, dehnen (und schwitzen). Erfreulicherweise sind einige sehr motivierte junge Damen dazu gekommen, leider findet sich nur ein Herr in unserer Gruppe. Männer, was ist los?



Am Mittwoch, 20. September 2017 hielt Frau DI Sabina Achtig einen Vortrag über "**Nützlinge Fleißige Helfer im Naturgarten**". Da ging es um Marienkäfer, Florfliegen, Schlupfwespen & Co. in allen ihren Entwicklungsstadien. Frau Achtig erklärte die erforderlichen Lebensbedingungen und gab Tipps wie man diese so wertvollen kleinen und kleinsten Lebewesen fördern kann. Dazwischen stellte sie immer wieder Fragen zum Thema und vergab für richtige Antworten Bücher. Sie hatte auch Nützlingshotels mitgebracht und gab Anleitung zum Selberbauen und zur richtigen Bestückung. Jeder Besucher konnte sich kostenloses Informationsmaterial mitnehmen und das Gehörte noch einmal nachlesen.

Am 26. September 2017 hat **Zumba** wieder gestartet. Zumba ist das Fitness-Programm, bei dem man tanzend abnehmen kann, sich fit halten und noch eine Menge Spaß dabei hat. Herr Filip trainiert mit 12 Teilnehmerinnen an 10 Abenden - immer dienstags um 20:30 eine Stunde lang im Turnsaal der Volksschule.

Wir möchten Sie zu unserem wöchentlichen **Nordic-Walking-Marsch** einladen.
Treffpunkt: Jeden Mittwoch um 15:00 vor dem Gemeindeamt.
Auskunft 02875/8254 oder 88092



Gedicht und Lebkuchenrezept

HERBST

Hermine Kolm

Da Herbst is für mi de schenste Zeit im Joahr.
Des Obst is reif, de Bam san bunt, da Streß loßt noch, nau, is net wohr?
De frische, noch Erdn riachate Luft dazua,
durchn Herbstwoid gehen, do kriagat ma goa net gmua.

De Blattln foin still und leise auf d´ Erdn nieda,
da Bam reckt seine Äst: „Nächsts Joahr kriag i viel schenere wieder.“
Afd Nocht wird´s zeitli finsta und da Nebl legt se ins Tol,
da Bauer hot a scho seine Stodln und Schupfan voll.

De Viecha bereiten se a scho am Winterschlof vor,
se fressn se voll und kemman erst wieda viera im nächstem Joahr.
Wie lang wird´s denn no dauern und da Winter is do
De Natur wü a amoi a Ruah von uns, no is net so?

Und so draht se des Radl Joahr für Joahr weida,
mia kloan Menschlein drauf, mia san jo nur ihre Schicksalsreiter.
Und da Herbst kimmt sicha a auf uns no zua.
Dann miaß ma so lang genießen, bis da Hergott sogt:
„So, und hiatzt gibst Du endlü a amoi a Ruah!“

Anfang Dezember werden wir unter Anleitung von Gudrun Löschenbrand Lebkuchen verzieren (Einladung folgt). Die Lebkuchen müssen wir natürlich selbst mitbringen. Dafür hat sie uns freundlicherweise ihr bewährtes Rezept verraten:



Lebkuchen

Zutaten:

40 dag Zucker

40 dag Honig

1/8 l Wasser

10 dag Butter

1 kg Mehl (40 dag Roggen-Vollmehl, 60 dag Weizenmehl)

2 dag Natron

2 P. Lebkuchengewürz

abgeriebene Orangen und Zitronenschale

2 ganze Eier



Zubereitung:

Butter schmelzen, Zucker, Honig und Wasser dazugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.
Überkühlen.

Die restlichen Zutaten beimengen und gut durchkneten.

Mehrere Tage stehen lassen und dann verarbeiten.

Auf ca. 5 mm ausrollen, ausstechen, mit Dottermilch bestreichen
und bei 190° C Ober- und Unterhitze ca. 14 min. backen.

Wahre Freundschaft soll nicht wanken

1. Wah - re Freund - schaft soll nicht wan - ken, wenn sie
gleich ent - fer - net ist; le - bet fort noch in Ge -
dan - ken, und der Treu - e nicht ver - gißt.

The image shows a musical score for the song 'Wahre Freundschaft soll nicht wanken'. It consists of three staves of music in a 4/4 time signature, with a key signature of one flat (B-flat). The lyrics are written below the notes. The first staff begins with '1. Wah - re Freund - schaft soll nicht wan - ken, wenn sie'. The second staff continues with 'gleich ent - fer - net ist; le - bet fort noch in Ge -'. The third staff concludes with 'dan - ken, und der Treu - e nicht ver - gißt.' The music features a mix of eighth and sixteenth notes, often beamed together, and rests.

Keine Ader soll mir schlagen,
da ich nicht an dich gedacht.
Ich will für dich Sorge tragen
bis zur späten Mitternacht.
Ich will für dich Sorge tragen
bis zur späten Mitternacht.

Wenn der Mühlstein traget Reben
Und daraus fließt süßer Wein,
Wenn der Tod mir nimmt das Leben
Hör ich auf dein Freund zu sein.
Wenn der Tod mir nimmt das Leben
Hör ich auf dein Freund zu sein.

Wirklich gute Freunde sind Menschen,
die uns ganz genau kennen
und trotzdem zu uns halten.

(Marie von Ebner Eschenbach)

25 Jahre Aubergwarte

Am Sonntag, den 24. September fand am Auberg die alljährliche Bergmesse und anschließend der Drachenabtrieb statt. Die Wortgottesfeier wurde von BHW Leiterin Martina Lamberg gehalten und von der Gemeindeblasmusik musikalisch gestaltet. Im Zuge dieser Messe wurde auch das 25jährige Jubiläum der Aubergwarte begangen.



Im Jahr 1988, hundert Jahre nach Eröffnung des ersten Aussichtsturmes, wurde vom Bildungs- und Heimatwerk Großgöttfritz unter der Leitung von VD Gudrun Löschenbrand der mutige Entschluss gefasst, auf dem Auberg wieder eine Aussichtswarte zu errichten. Der Gemeinderat von Großgöttfritz unter Bgm. Johann Hofbauer stimmte diesem Vorhaben zu und übernahm die Bauherrschaft.

Der tatsächliche Baubeginn war am 29. Juni 1992. Am 31. Juli wurde die wohl schwierigste und spektakulärste Aufgabe im Baugeschehen bewältigt. Mit Hilfe von zwei großen Baggern und Seilen wurden die drei gewaltigen Lärchenstämme aufgerichtet.

Am 25. September 1992 wurde unsere Aubergwarte feierlich eröffnet. Mit ihrer Fertigstellung wurde ein Werk vollendet, das nur durch den Einsatz und die Unterstützung vieler Leute,

besonders der spendenfreudigen Bevölkerung, zustande kommen konnte und auf das alle, die in irgendeiner Weise zum Gelingen beigetragen haben, stolz sein dürfen. Oft wurde nach dem "Weshalb" und "Wozu" gefragt. Da war einerseits die Absicht, Gewesenes wieder zu erneuern, die Schönheit unserer Landschaft hervorzuheben und das Blickfeld über unsere engere

Heimat hinaus zu öffnen. Das Bauwerk wurde mit der "Goldenen Kelle" ausgezeichnet.

Für die Instandhaltung der Warte ist das BHW Großgöttfritz verantwortlich, wobei hier hauptsächlich eine Person aktiv ist: Karl Rauch, der "Vater der Aubergwarte". Er verrichtet nicht nur die laufenden Wartungsarbeiten,

er hat bereits zweimal die ganze Konstruktion nachimprägniert und hält auch den Weg instand. Mehrmals wöchentlich (in 25 Jahren sind das geschätzte 3500 ! mal) macht er einen Kontrollgang auf die Warte um nach dem Rechten zu sehen, Müll zu entsorgen usw. - und das alles freiwillig und unentgeltlich. Ein großes Dankeschön!

Die originellen Drachenfiguren, die den Weg zur Warte säumen, finden unter den großen und



kleinen Besuchern Bewunderer. Einige von ihnen müssen ins Winterquartier, deshalb findet jeweils am letzten Sonntag im September eine Bergmesse und anschließend der "Drachenauftrieb" statt. Beim "Drachenauftrieb" im Mai gab es immer Wettbewerbe und Unterhaltung für Jung und Alt. Auch hier ist Karl Rauch mit seiner "Aubergbahn" aktiv.



Im Jahr 2007 wurde das Keltische Baumhoroskop errichtet. Waldjugendspiele, Begegnung



mit Behinderten, Auberglauf, Aubergspektakel, Brieftauben- und Luftballonstart sind nur einige, der größeren Veranstaltungen, zu denen viele Teilnehmer auf den Auberg kamen. Zu Silvester ist die Warte ein beliebter Aussichtspunkt. Aber auch ein ganz gewöhnlicher Spaziergang auf die Warte, mit Familie oder alleine, ist zu jeder Jahreszeit ein schönes Erlebnis. Das findet man im Gipfelbuch bestätigt. Die Besucher kommen nicht nur aus der näheren Umgebung. Es gibt Einträge von Leuten aus aller Herren Länder, geschrieben zu jeder Tages- und Nachtzeit, sie loben sowohl die beeindruckende Schönheit unserer Landschaft, als auch die Ruhe und die besondere Stimmung.

Bereits im August 2007 konnten wir die 100.000ste Besucherin auf der Warte begrüßen. Insgesamt waren bis Ende 2016 über 170.000 Gäste auf dem Aussichtsturm.

Die Aubergwarte ist inzwischen zum Wahrzeichen unserer Gemeinde geworden.

Wir wünschen ihr zum Jubiläum, dass sie noch sehr lange bestehen bleibt und vielen Besuchern den Blick über unsere Heimat ermöglicht und Freude bringt!

Nach gelanger Arbeit kannst du ruhen,
oder hier hinauf die nötigen Schritte tun.
Immer wieder eine Belohnung!

Und wenn ich denk', es geht mal wieder,
komm' ich zur Aubergwarte her! 28.01.09 R.

3.10.06 Bin heute an meinen
79. Geburtstag zum 1. Mal
ganz nach oben gekommen

Gutvolles Wetter herrliche
Aussicht, wunderschöne
Natur, schönes Waldviertel
möge es noch lange, lange
so erhalten bleiben!

Rezepte

Jubiläumsmenü - Für 4 Personen

Klare Suppe mit Kräuternockerln

Zutaten:

ca. 60 g Butter /Thea
2 Dotter, 2 Eiklar
Muskatnuss, Salz
110 g griffiges Mehl
2 EL Kräuter nach Belieben, z.B. Petersilie,
Schnittlauch, Dille, Maggikraut..

Zubereitung:

Eiklar zu Schnee schlagen; Butter, Dotter, Prise Salz und Muskat cremig rühren, dann den Schnee abwechselnd mit dem Mehl in die Dottermasse rühren und Kräuter untermengen. Mit kleinem Löffel Nockerl formen und in kochendes Salzwasser einlegen, ca. 10 Min. ziehen lassen, die fertigen Nockerl in klarer Suppe servieren.

TIPP: Die Nockerl passen auch gut in eine Knoblauchcreme-Suppe anstatt der Croutons.

Filet Wellington

Zutaten:

60 dag Rindslungenbraten (geht auch mit Schweinslungenbraten)
Salz, Pfeffer, Rosmarin Thymian, Paprika
1 mittlere Zwiebel feingehackt
20 dag Champignons, feingehackt
Saft u. Schale einer Zitrone
1 Bund Petersilie feingehackt
1 Stamperl Cognac oder Whisky
2 Packg. Blätterteig
4 Blatt Schinken
Etwas Butter zum Braten,
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Filet würzen (Salz, Pfeffer.....) in etwas zerlassener Butter scharf anbraten und ca. 15 Min. weiterbraten, danach herausnehmen u. auskühlen lassen. In der selben Pfanne Zwiebel goldgelb anrösten, die gehackten Champignons dazu, würzen, mit Zitronensaft ablöschen, weichdünsten bis die Flüssigkeit verdunstet ist, danach mit Cognac oder Whisky und Petersilie abschmecken und auch auskühlen lassen. Nun den Blätterteig ausbreiten, mit Schinken

belegen, mit der Champignonmasse bestreichen, das Filet drauflegen und in den Teig einpacken. Mit Ei bestreichen und mit event. Teigresten eine Verzierung machen, Teig ein wenig mit der Gabel einstechen. Nun ca. 30 Min. bei 180° Heißluft backen.

Dazu passt gedünstetes Gemüse, Schnittlauch- oder Eiersoße machen das Gericht noch perfekt.

Amarettini-Schnitten

Zutaten Spezial-Sandmasse:

5 Eier
250 g Staubzucker
1 Packg. Vanillezucker
½ Fl. Aroma Bittermandel
1/8 l Speiseöl
1/8 l Wasser (warm)
250 g glattes Mehl
1 Packg. Backpulver
200 g Amarettini (=1 Packg.) zum Belegen

Kirschfülle:

Ca. 390 g gut abgetropfte, entsteinte Weichseln (1 Glas)
2 EL Amaretto (Mandellikör)
600 ml geschlagenes Obers
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Eier, Staubzucker, Vanillezucker und Aroma mit Mixer sehr schaumig rühren, Öl und Wasser langsam unterrühren, Mehl mit Backpulver mischen, darübersieben und unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech streichen, die Amarettini darauf verteilen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 180° Heißluft 20 Min. backen.

Den ausgekühlten Kuchen der Breite nach halbieren, für die Fülle Weichseln mit Amaretto verrühren. Auf eine Kuchenhälfte die Hälfte des geschlagenen Obers streichen, die Weichseln darauf verteilen, das übrige Obers draufstreichen und die zweite Kuchenhälfte draufsetzen, mit Staubzucker bestreuen!

GUTES GELINGEN!

Zum Schmunzeln



"Na dann, schönen Urlaub!"

Frau Huber hat Drillinge bekommen. Der 5-jährige Bruder wird gefragt, wie denn die drei heißen sollen.

Unsicher sagt er: "Wenn ich Papa am Telefon richtig verstanden habe, heißen sie so ähnlich wie Himmel-Arsch und Wolkenbruch!"

Beim Hausarzt: "Herr Schwab, sie haben aber ganz schön Übergewicht bekommen. Das wird ja immer schlimmer!" "Stimmt. Für mein Gewicht müsste ich 2m 10cm groß sein. Aber ich kann essen, was ich will, ich werde einfach nicht größer!"



"Paulchen, hast du Lust, mit dem Elektroelefanten zu spielen?"

"Mama, ich bin kein Kleinkind mehr, kannst du mir nicht ganz normal sagen, dass ich staubsaugen soll?"

Trifft ein Schüler seine alte Lehrerin und fragt: "Kennen Sie mir nicht? Bei Sie habe ich doch deutsch gelernt!"

Bevölkerungsspiegel

Von April 2017 bis September 2017

Geburten	50
Hochzeiten	
	60
Sterbefälle	
	65
Jubiläen	

Im Internet nicht veröffentlicht!

Erntedankfest und 40 Jahre BHW

Am Sonntag, den 8. Oktober 2017 feierte das BHW Großgöttfritz mit der Erntedankmesse und einem anschließenden Festakt sein 40jähriges Bestehen.

Zum Auftakt spielte die Blasmusik Heimatklänge unter Kapellmeisterin Regina Kolm am Platz vor dem Kaufhaus. Nach der Segnung wurden die Erntekrone und die schmucken Körbe mit den Erntegaben von den Mitarbeitern vor den Altar gebracht. Pfarrer Thomasz Tomski und GR Roman Sinnhuber zelebrierten gemeinsam den Festgottesdienst, der musikalisch vom Kirchenchor gestaltet wurde.



Nach der Messe zogen die Gäste begleitet von der Blasmusik in das Festzelt. Die Bevölkerung war der Einladung gerne gefolgt und so war das Zelt bis auf den letzten Platz gefüllt. Nach der Begrüßung durch die Ortsstellenleiterin Martina Lamberg sorgte ein buntes Programm mit der Blasmusik, dem Bäuerinnenchor Gföhl, der Schuhplattlergruppe aus Rappottenstein und Mundartgedichten von Erika Gutmann und Hermine Kolm für Unterhaltung.

In den Festreden von Bürgermeister Hofbauer und Abgeordnete zum NR Angela Fichtinger



wurde die Wichtigkeit aktiver Vereine in einer Gemeinde betont und Dank an Martina Lamberg und alle Mitarbeiter ausgesprochen. Besonderer Dank und Lob wurde verdienstvollerweise OSR Gudrun Löchenbrand zuteil, die die Ortsstelle aufgebaut und 35 Jahre lang erfolgreich geleitet und zu einer Institution mit einem breiten Angebot an Kultur, Bildung, Traditionspflege und Unterhaltung für die Gemeindebevölkerung gemacht hat. Man kann kaum ermessen wie viel Zeit und Herzblut sie in diese Aufgabe investiert hat. Vor 5 Jahren hat sie "ihr Kind" in die Hände von Martina Lamberg gelegt.



Die Erntedankfeier war auch im Jahr 1977, nach Gründung der Ortsstelle, die erste von Gudrun Löschenbrand organisierte Veranstaltung.



Dr. Hans Jeitler als Stellvertreter brachte beim Festakt einen Überblick über die Aktivitäten des BHW Großgöttfritz in den vergangenen 40 Jahren.



Es gab einige hundert Vorträge, besonders während der herbstlichen Kulturwochen, über nahezu alle Themen - von Reisen, medizinischen Belangen bis hin zu Modetipps und Rechtsangelegenheiten, Historisches und Aktuelles und vieles mehr.

Im Kreativbereich wurden Kurse in Malerei,



Zeichnen, Schnitzen, Töpfern bis hin zu Dirndlnähen, Stoffdrucktechniken, Dekorarbeiten mit den verschiedensten Materialien von Metall und Glas bis zu Pflanzen angeboten.



Und Kochkurse für Männer! Ein Fixum ist die jährliche Blumenbörse Ende April.

Gerne besucht werden alle Turnveranstaltungen, Gesundheitsgymnastik, Kinderturnen,



Yoga, Zumba, und Nordic Walking. Vor vielen Jahren gab es auch einen Schwimmkurs und Volkstanzen. Nicht zu vergessen die Familienwandertage, Fußwallfahrten, die Weihnachtliche Stunde, seit Jahren verbunden mit dem Christkindleck und der Sternmarsch zur Mette. Bei den Großveranstaltungen in den Katastralgemeinden, wie Erdäpfelfest, Annakirtag, Dorftanzfest usw. war nahezu die gesamte Gemeindebevölkerung auf den Beinen und auch viele Besucher von auswärts. Besondere Höhepunkte waren die großen Erntedankzüge zu den Jubiläen 1987, 97 und 2007 an denen Dorfgemeinschaften und Vereine aus der ganzen Gemeinde mit ihren geschmückten Wagen teilnahmen. Bei allen diesen Veranstaltungen wurden insgesamt 109.000 Besucher gezählt!



Besonders beliebt sind die Theateraufführungen des BHW, mit denen im Jahre 1981 begonnen wurde. Bisher wurden im Zweijahresrhythmus 19 Stücke im Gasthaus Schrammel zur Aufführung gebracht. Mitwirkende sind stets ehemalige oder aktuelle Bewohner unserer



Gemeinde. Es waren bisher mehr als 130 Personen, die zumindest einmal eine Rolle besetzt hatten. Die meisten Schauspieler waren mehrmals dabei. Neben Bühnenstücken wurden auch "Bunte Abende" mit Musik und schauspielerischen Darbietungen gestaltet. Die Besucherzahlen, die manchmal die Zweitausendergrenze überschritten, sprechen für die Beliebtheit des Theaterspiels in der Bevölkerung. Insgesamt wurden bei den Aufführungen 33.000 Besucher gezählt. Und so ganz nebenbei: die Theatereinnahmen sind schlechthin das finanzielle Standbein des BHW - denn auch hier gilt: "ohne Geld ka Musi". Ein nicht unbedeutender Teil der Einnahmen wurde für gemeinnützige Zwecke gespendet.

Viel Geld und Engagement waren auch für die Errichtung der Aubergwarte nötig, die heuer 25 Jahre alt ist. Aufgebracht wurde der nötige Betrag von 1,7 Mio. Schilling teils von öffentlicher Seite, teilweise durch Spenden aus der Bevölkerung im Rahmen einer Bausteinaktion und durch vom BHW veranstaltete Flohmärkte. (Mehr über die Aubergwarte erfahren sie auf den Seiten 8 und 9.)

Dass all diese Aktivitäten nicht von einer Person allein bewältigt werden können, ist klar. Aktuell wird Martina Lamberg von 30 Mitarbeitern unterstützt, die sich je nach verfügbarer Zeit und Talent engagieren. Mitarbeiter im BHW Großgöttfritz zu sein bedeutet aber nicht nur Arbeit. Bei allen unseren Vorhaben kommen Geselligkeit und Spaß nicht zu kurz, und die Freude über gelungene Veranstaltungen und den Zuspruch aus der Bevölkerung bringt wieder neue Motivation.

Etliche der langjährigen Mitarbeiter wollen allmählich leiser treten und wünschen sich, dass das von ihnen Aufgebaute nicht wieder zerfällt. Daher unser Wunsch an die jüngere Generation: Bringt eure Ideen und eure Schaffenskraft ein und helft mit, dass das BHW Großgöttfritz weiterhin zum Wohle der Gemeindebewohner ein aktiver und erfolgreicher Verein bleibt !

BhW Bildung hat Wert.
KULTUR . REGION . NIEDERÖSTERREICH

Für viel "Besuch" im eigenen Garten: VOGELFUTTER SELBST GEMACHT!

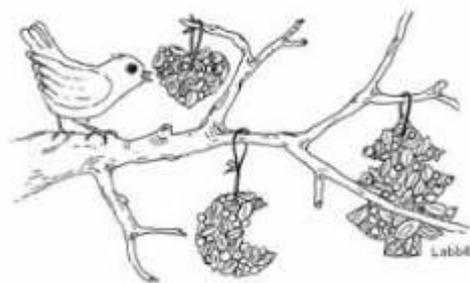
Hallo liebe Kinder und Eltern!

Wo der Boden gefroren ist und / oder eine geschlossene Schneedecke liegt, freuen sich Vögel, die im Winter nicht in den Süden ziehen, über eine Portion leicht erreichbares Zusatzfutter.

Das solltet ihr beachten, wenn ihr Vogelfutter selbst machen wollt:

Du brauchst dazu:

- * 1 Topf und Löffel
- * 200 g Kokosfett oder Schmalz
- * Etwa die anderthalbfache bis doppelte Menge (also mindestens 300 g) Vogelfutter aus Sonnenblumenkernen, Haferflocken etc. nichts verkehrt machen kann man mit den Fertigmischungen für Vögel
- * dicke Wollfäden
- * Silikonbackformen, Ausstechformen,...
- * Stricknadel



Zubereitung:

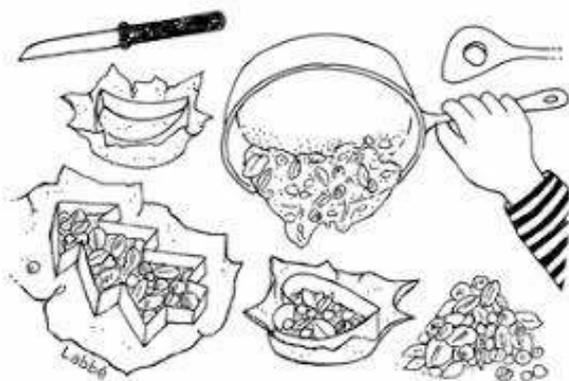
Das Fett wird in einem Topf auf dem Herd geschmolzen und mit Hilfe eines Löffels mit dem Vogelfutter vermischt.

Anschließend wird die so entstandene Mischung in Form gebracht: entweder mit bloßen Händen zu kleinen Knödeln geformt oder mit Hilfe von (Silikon) Backformen:

Wenn ihr Ausstechformen nehmt, wickelt diese an einer Seite mit Alufolie ein, damit die Masse nicht auslaufen kann. Nachdem die Masse abgekühlt ist, kannst du mit Hilfe einer Stricknadel ein Loch in die Form stechen und mit einem Faden aufhängen.

Zur Zubereitung in einer Backform wird die Vertiefung etwa bis zur Hälfte mit der Masse gefüllt und der Faden über die gesamte Länge doppelt hinein gelegt, so dass am oberen Ende eine Schlaufe zum Aufhängen bleibt.

Wenn die Masse abgekühlt ist (zum Beschleunigen die Form nach draußen in die Kälte stellen oder einige Zeit ins Eisfach legen), wird das fertige Futter z. B. in Ringform vorsichtig aus der Form gelöst und kann aufgehängt werden.



Ohne Form muss man sich ein wenig länger gedulden: sobald die Masse abgekühlt, aber noch nicht hart ist, lassen sich um einen Wollfaden herum mit den Händen Meisenknödel formen.

Natürlich sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt, was die Form angeht: sicher finden Kinder und Vögel genauso viel Gefallen an Futter in Herz-, Bären- oder Blumenform!



Tennis in Großgöttfritz

SUTC Großgöttfritz

2017 war ein intensives Jahr für die Mitglieder des Großgöttfritzer Tennisclubs. Es wurde gestrichen, geschliffen, geschnitten, gemalt und natürlich auch Tennis gespielt!



Die Kampfmannschaft der Herren spielte heuer in der Kreisliga D2 und konnte nach Startschwierigkeiten schließlich im Endspurt doch noch den 4. Platz erzielen.

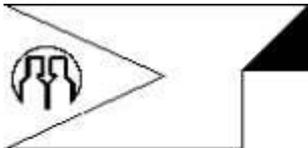
Bei den Klubmeisterschaften konnte sich Dominik Ecker im Finale gegen seinen Bruder Mario durchsetzen und holte sich zum 4. Mal in Folge den Marktmeistertitel. Gemeinsam mit Doppelpartner Alexander Schiller blieben sie außerdem im Doppelbewerb unbesiegt.

Erwähnenswert heuer auch die Einführung der "Vereinsliga". Die Idee von Manuel Waglechner wurde begeistert angenommen. Gleich 10 Mitglieder meldeten sich in der Premierensaison an. Auch hier konnte sich Dominik Ecker als ungeschlagener Sieger nach den 9 Runden von Mitte Mai bis Ende September durchsetzen.

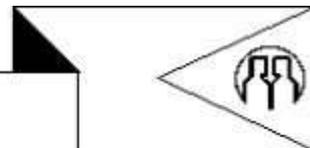
Überaus erfreulich war auch der heurige Kindertenniskurs, bei dem 22 motivierte Nachwuchstalente teilnahmen. Aufgrund der hohen Nachfrage wurde in weiterer Folge den ganzen Sommer über ein wöchentliches Nachwuchsstraining durchgeführt.

Wir freuen uns natürlich euch auch im nächsten Jahr wieder regelmäßig am Tennisplatz begrüßen zu dürfen!





Veranstaltungen



des BHW-NÖ Großgöttfritz

Nordic-Walking

Wir möchten Sie zu unserem wöchentlichen Nordic-Walking-Marsch einladen.
Treffpunkt: Mittwoch vor dem Gemeindeamt.
Auskunft 02875/8254 oder 88092

Wer rastet der rostet

Jeden Dienstag 19:00 Uhr,
Einstieg jederzeit möglich
Info für den jeweiligen Tag unter
0664/5620676 bei Hermine Wernhart

Ölmalkurs

4. November 2017, mit Herlinde Lindner

Körper spüren - Körper trainieren

ab 8. November 2017, VS Großgöttfritz
Trainerin: leitende Physiotherapeutin
Gabriele Widhalm

Impulsströmen

Themenabend Kopfschmerzen

16. November 2017
Achtung in Waldhausen 93 !!!!

Reisevortrag

17. November 2017
Iran - wie bitte? Reise von Dr. Hans Jeitler

Lebkuchen verzieren

1. Dezember 2017, mit Gudrun Löschenbrand

Weihnachtliche Stunde und s'Christkindl-Eck

10. Dezember 2017 um 15:00 Uhr

Sternmarsch zur Mette

24. Dezember 2017

Anmeldung zu den Kursen
bei Martina Lamberg unter 0680 1422640 bzw.
bhw-grossgoettfritz@gmx.at

*Weitere, sowie nähere Informationen zu
Veranstaltungen finden Sie immer auf
unseren Einladungen bzw. der Homepage.*

<http://bhw.grossgoettfritz.at>



WANTED !!!



Wer hat Lust bei der "**Linedance-Gruppe Wanted**" Großgöttfritz mitzutanzten?
Auskunft: Erna Rauch, Tel.: 02875/8300 <http://wanted.grossgoettfritz.at>

Kulinarischer Herbst

SONNENTOR[®]
**leib
spis**

12. & 19. NOV
LAUNE GUT, ALLES GUT BRUNCH

18. NOV & 30. DEZ
CANDLE LIGHT DINNER

BIS 11. NOV
GANSLWOCHE



www.sonnentor.com/kulinarik

Werbung Werbung Werbung

*Aubergwirt
Gasthaus*

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

*Aubergwirt
Kolm
Engelbrecht
02875 8371*



Qualitätsweine
Spirituosen

Albert Meneder
3913 Gr. Göttfritz 86
0664/3768580

Café-Restaurant Pension Kegelbahnen



Schrammel
Frankenreith

3910 Zwettl - Tel.Nr.: 02875/8271
<http://www.schrammelwirt.at>

Internationale Transporte



3913 Gr. Göttfritz 35, Tel 02875 7282-0
3910 Gr. Weißenbach, Tel 02875 7281-0



Massage
Fachbetrieb

*Maria
Goldnagl*

Fußreflexzonenmassage
Wirbelsäulentherapie
Reiki - Energiebehandlung

3913 Gr. Göttfritz 92
Tel. 0 28 75/73 79



HACKGUT & SÄGESPÄNE, ERDBAU, DEICHGRÄBEREI,
SONDERTRANSPORTE, ABBRUCH, STEINSCHLICHTUNG

Fa. Doppler Helmut, Großweißenbach 102, 3910 Zwettl
Tel.: 02822 / 20710 | Fax: 02822 / 20710-4
e-Mail: buero@doppler-erdbau.at
doppler@holzschnitzel.at
Disposition: Mobil: 0664 / 263 67 53
www.doppler-erdbau.at www.holzschnitzel.at

Thaler Ernst

KFZ-Werkstatt & Spenglerei e.U.

Großweißenbach 127
3910 Zwettl

Tel.: 0664 / 185 26 36
info@kfzwerkstatt-thaler.at



www.kfzwerkstatt-thaler.at



Spengler & Dachdecker

ZANKL Ges.m.b.H.
www.zankldach.at

e-mail: info@zankldach.at
3913 Engelbrechts 02875/8375
3920 Groß Gerungs 0664/5358049

Sämtliche Aubergzeitungen sind auch im Internet vorhanden !

<http://bhw.grossgoettfritz.at>