

HART BEI GRAZ



feiert



# Weihnachten



## WEIHNACHTSREZEPT

Man nehme eine große Portion liebevolle Gelassenheit, Freude, Humor, und Dankbarkeit.

Zu gleichen Teilen, eine kräftige Prise Toleranz. Dann mische man alles sorgfältig, bis es sich gut verbindet.

Je nach Geschmack mit etwas milder Güte abschmecken.

**Gemeinsam genießen!**



**HART**  
bei Graz

# Inhalt

## INFO

Öffnungszeiten Gemeindeamt (2),  
Was ist im Sackerl? (3), Buchtipps (16),  
Turmblasen, Friedenslicht, Pfarren (24)

## BASTELIDEEN

Salzteig (3), bunte Kerzen (7), einfache  
Weihnatskrippe (10), Wachsanhänger (11),  
Hexentreppenkerze (13), bunte Fensterbilder (14),  
Schneemann-Wäscheklammern (17), Weihnachts-  
stern häkeln, Eisstäbchen-Weihnatsbäume (20),  
Weihnatskarte (21), Lebkuchenhaus (22),  
Vogelfutterkette (23)

## REZEPTE

Apfelkuchen, Bratapfel (4), Apfel-Tiramisu,  
Apfelringe (5), Eierlikörkuglerl, Fruchtwürfel (6),  
gebrannte Mandeln (7), Weihnachtsmenü Vegan  
und Truthahn (8-9), Eierlikör (11), Schoko-  
schnitten (13), Husarenkräpfen (14), Lebkuchen  
von der Oma (16), „Schneckendreck“ (23)

## GESCHICHTEN

Weihnatsstipp (6), Advent in Hart und  
Anderswo (7), Der Adpfent (12), Der süße Brei (15),  
Weihnatsen, wie es früher einmal war (17),  
Weihnatsgeschichte (18), Ich hab das  
Christkind gesehen (21)

## GEDICHTE UND LIEDER

O du Fröhliche (10), Knecht Ruprecht (11),  
„Weihnatsen“ Gedicht (13), Warten auf  
Weihnatsen (14), Advent (21),  
Maria durch ein Dornwald ging (23)

## SPIELE

Mandala zum Ausmalen (14), Wichtelspiele (15),  
Ausmalbild (17), Schneestern zum Ausmalen (19)

## Gemeindeamt

### Öffnungszeiten zu Weihnachten und Neujahr

Das Gemeindeamt ist in der Zeit von 24. De-  
zember 2020 bis 06. Jänner 2021 grundsätz-  
lich geschlossen. Das Bürgerservice wird  
aber an folgenden Tagen zwischen 08:00  
und 10:00 Uhr für Sie geöffnet haben:

- **Dienstag, 29. Dezember 2020**
- **Dienstag, 5. Jänner 2021**

In der Zeit von 24. Dezember 2020 bis  
6. Jänner 2021 ist das Standesamt unter  
0699 15 25 70 06 erreichbar.



## Liebe Harterin, lieber Harter,

während ich diese Zeilen schreibe, fallen gerade die  
ersten Schneeflocken auf unsere Gemeinde herab und  
sorgen für Adventstimmung. In dieser Zeit kommen  
wir normalerweise zusammen und feiern in Vorfreude,  
besuchen Harter Kulturveranstaltungen, das Konzert  
der Musikschule, die Seniorenweihnatsfeier,  
das Kinderweihnatsprogramm oder unseren  
Adventmarkt. Aber: physische Distanz heißt nicht  
soziale Distanz. Durch kleine Gesten können  
wir trotzdem das Gemeinsame herzeigen und  
„zusammenrücken.“

Lesen wir gemeinsam Harter Adventgeschichten,  
basteln wir gemeinsam mit unseren Kindern Harter  
Bastelideen nach, genießen wir gemeinsam Harter  
Rezepte mit lokalen Zutaten wie den Äpfeln im  
Geschenksackerl.

Sie suchen noch Geschenke: Ich kann Ihnen die Bücher-  
tipps der Bibliothek, die Harter Rezeptideen und unsere  
Harter Gemeindegutscheine wärmstens empfehlen.

Mein großer Dank gilt den ehrenamtlichen Helfer\*innen  
und Helfern, die diese kleine Aufmerksamkeit möglich  
machen: Über das Beisteuern von Rezept-, Geschenk-,  
Bastelideen bis zum „einsackeln“ und verteilen an  
alle Harter Haushalte. Das ist ein großes Zeichen von  
Gemeinschaft: Danke dafür.

Ich wünsche Ihnen allen eine besinnliche Adventzeit,  
frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!

Bleiben Sie gesund!

*Ihr Bürgermeister*

*Jakob Frey*



# Sackerl: Was ist drin?



Keine großen Weihnachtsfeiern, kein Adventmarkt, kein Adventkonzert. Trotzdem: Wir feiern dieses schöne Winterfest auf spezielle Art und Weise und schenken jedem Harter Haushalt ein kleines „Dankeschön!“. Vieles, was Sie in dem Sackerl finden, ist von Harter\*innen für Harter gemacht. Auch ohne uns zu treffen, können wir so miteinander feiern, sei es indem wir Rezept- und Bastelideen austauschen, und an Bastelgeschenken der Mitarbeiter\*innen und Kinder erfreuen oder regionale Äpfel genießen.

## Unsere Kinder basteln ein Geschenk für alle!

Als die Anfrage kam staunten wir nicht schlecht - 2500 Weihnachtsanhänger!

Natürlich wollten auch wir unseren Beitrag leisten und uns dieser Herausforderung stellen.

Schnell war klar, dass es ein gemeinsames Projekt aller Kinder werden soll - also ein Anhänger, an dem sowohl die ganz jungen Kinder, die Kindergartenkinder und auch die Schulkinder mitarbeiten konnten.



1. Teil: Kinderkrippe



2. Teil: Kinderkrippe



3. Teil: Kindergarten



4. Teil: Kindergarten



Für Weihnachtsstimmung sorgt der Tannenzweig, den unsere Mitarbeiterinnen zusammengestellt haben.



## Unsere „Produktionsstrecke“ begann...

Die Kinder aus der Kinderkrippe stanzen fleißig Kärtchen aus und bedruckten diese mit einem Weihnachtsgruß.

Die Kindergartenkinder kneteten eifrig einen Salzteig (Rezept im Kästchen) und stachen unzählige weihnachtliche Figuren aus. Um den Anhängern den nötigen Glanz zu verleihen, wurden die getrockneten Plätzchen anschließend mit goldenem Lack veredelt.

Nun waren die Schulkinder an der Reihe, um den Anhänger fertigzustellen. Sie fädelten ein Band durch das gestempelte Kärtchen und den Salzteiganhänger, damit er nun das Geschenksackerl verziert!

Wir wünschen allen Familien ein gemütliches und besinnliches Weihnachtsfest!

*Die Kinder und das Team der Kinderbetreuung Hart bei Graz*



5. und 6. Teil: Ganztageschule

## Salzteig

2 Teile Mehl  
1 Teil Salz  
1 Teil Wasser

Verkneten, ausstechen und anschließend an der Luft trocknen lassen.

Tipp: Sollten die Figuren später aufgehängt werden, vor dem Trocknen ein kleines Loch vorsehen an dem das Band durchgezogen werden kann.

Der Salzteig kann vor dem Trocknen auch mit Gewürzen wie Nelken oder Sternanis verziert werden.

Gutes Gelingen!



# Gutes aus Äpfeln

## Apfelkuchen

VON PHILIPP KRENN (15 JAHRE)



### ZUTATEN

15 dag Mehl +  
1 TI Backpulver  
10 dag Butter  
12 g Zucker +  
1 Pkg Vanillezucker  
65 ml Milch

15 dag geriebene Nüsse  
15 dag Staubzucker  
4 Eigelb  
3 - 5 Äpfel  
4 Eiweiß

Mit Butter, Zucker und Eigelb einen Rührteig bereiten.  
Mehl und Backpulver mit 65 ml Milch einrühren. Masse auf Backblech streichen, grob geraspelte Äpfel darüber geben, Eiweiß schlagen, Staubzucker dazugeben, Nüsse unterheben. Eiweißmasse über Äpfel streichen, bei 175° 25 min backen.



## Bratapfel

### 4 -6 PORTIONEN

10 dag Butter  
30 dag Haferflocken  
7 dag Mandelblättchen  
12 dag Honig  
5 dag Marzipan  
Zimt, Orangensaft

Backrohr auf 180° vorheizen. Backpapier auf ein Backblech legen. Haferflocken, Mandeln, Zimt, Honig und Butter vermengen. Wenn die Masse zu trocken ist, gibt man noch etwas Honig dazu. Alles auf dem Backblech verteilen und langsam bräunen. Bei 180° backen, bis die Masse

gleichmäßig braun ist. Abkühlen lassen. Im kühlen Zustand wird die Masse dann knusprig. Bratapfelhut abschneiden. Mit Esslöffel aushöhlen, bis der Apfel noch ca. 1 cm dick ist. Die Bratäpfel mit Orangensaft bestreichen damit sie nicht braun werden. Die Bratäpfel in eine Auflaufform geben und mit Apfel-Marzipanstückchen und der knusprigen Fülle füllen. 30 min im Ofen lassen. Wenn die Fülle zu braun wird mit Alufolie abdecken. Bratapfel mit Vanillesauce anrichten.



# Weihnachtliches Apfel-Tiramisu

IM GLAS

Rezepte

## ZUTATEN (FÜR 4 GLÄSER)

2 Äpfel  
3 El Kristallzucker  
1 El Butter  
100 ml Apfelsaft  
1/2 Tl Lebkuchengewürz  
3 dag gehackte Mandeln  
Saft einer halben Zitrone  
4 Biskotten  
Kakao zum Bestäuben

## FÜR DIE CREME:

12 dag Mascarpone  
12 dag Joghurt  
2 El Honig

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Butter schmelzen und 3 El Kristallzucker darin karamellisieren (Achtung: geht ziemlich schnell, also unbedingt ein Auge darauf haben), mit

Zitronensaft und Apfelsaft ablöschen. Das Lebkuchengewürz zufügen und kurz weiter köcheln lassen. Nun die gewürfelten Äpfel zufügen und weich dünsten (ca. 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze). Wichtig ist, dass die Apfelmasse abgekühlt ist, bevor es schichtenweise in die Gläser gefüllt wird.

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne (ohne Fett) anrösten und unter die Äpfel mischen.

Für die Creme Mascarpone, Joghurt und Honig vermischen und zu einer glatten Creme verrühren. Biskotten in kleine Stücke schneiden. Nun Biskotten als Boden in die Gläser legen, die Äpfel gleichmäßig einfüllen, noch einmal ein paar Biskotten darauflegen (kein Muss) und mit der Honig-Creme auffüllen. Zum Schluss mit Kakao bestäuben und bis zum Genießen kühl stellen.

Guten Appetit!



## Apfelringe

MIT VANILLESAUCE

30 dag Mehl mit 220 ml Milch, 2 Eiern, einer Prise Salz in einer Schüssel vermengen, bis es ein dickflüssiger Teig wird.

3 große Äpfel werden geschält und in Scheiben geschnitten. Diese werden in den Teig getaucht und im heißen Fett heraus gebacken. Wenn sie goldgelb sind herausnehmen, auf einer Küchenrolle abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren!



## Die Festtafel ist schon gedeckt. Weshalb so früh?

EIN KLEINER WEIHNACHTSTIPP  
VON GREGOR FELDRILL

Diese kleine Geschichte ist gleichzeitig mein Weihnachtstipp: Zum einen habe ich den Tisch adventlich für unseren Haushalt gedeckt und sodann mit dem Rest meiner Familie, die auf verschiedene Bundesländer verteilt ist, einen Videoanruf gestartet. So waren wir zumindest virtuell beisammen und der Tisch war festlich eingedeckt, was gleich die Laune gehoben und die Kekse noch einmal besser schmecken lassen hat.

Mein Tipp also: Wenn man sich Termine mit Freunden oder Familie ausmacht, so den Kaffeetisch zu decken, als wären sie wahrlich gerade zu Besuch. Macht aus einem Termin ein Beisammensein.

Darüber hinaus ist das eine wunderbare Möglichkeit, die Tafel für Weihnachten sozusagen auf Probe einzudecken. Wenn am Weihnachtstag hoffentlich wieder alle beisammen sein können, spart man sich die Gedanken, wo was steht.

Von meiner Seite aus jetzt schon an alle Harterinnen und Harter sowie das ganze Team der Gemeinde einen gesunden, gesegneten und besinnlichen Advent 2020.

PS: Als Geschenkidee hat sich über die letzten Jahre bewährt, Zeit zu schenken. Gutscheine für Theater, Oper, Kino, Kegeln, Kletterpark, Badespaß, Kurztrip, gemeinsames Essen ... und natürlich unsere Hart bei Graz Gutscheine für das ideale Geschenk letzter Minute.

Liebe Grüße,

von Gregor Feldgrill



## Eierlikörkuglerl

### ZUTATEN

125 ml Eierlikör  
2 Tafeln weiße Schokolade  
50 g Kokosfett  
125 g Kokosfett

Kokosfett und die weiße Schokolade über Wasserdampf langsam schmelzen lassen, Eierlikör und Kokosfett einrühren, kaltstellen, Kuglerl formen und in Kokosfett drehen. Danach wieder kühl aufbewahren.

## Fruchtwürfel

### ZUTATEN

15 dag geriebene Mandeln (Nüsse)  
6 dag Staubzucker  
je 2 El fein gehackte Rosinen, Aranzini, Zitronat  
1 El gehackte Haselnüsse  
1 Eiklar  
etwas Rum

Alle Zutaten vermengen, kleine Würfel formen, über Nacht trocknen lassen, mit Zitronenglasur bestreichen und mit Nüssen etc. dekorieren.

von Gudrun Gowayed



## Weihnachten

Liebeläutend zieht durch Kerzenhelle,  
mild, wie Wälderduft, die Weihnachtszeit  
und ein schlichtes Glück streut auf die Schwelle  
schöne Blumen der Vergangenheit.

Hand schmiegt sich an Hand im engen Kreise  
und das alte Lied von Gott und Christ  
bebt durch Seelen und verkündet leise,  
dass die kleinste Welt die größte ist.

von Joachim Ringelnatz, 1910

# Advent in Hart und Anderswo ...

Es ist Ende November. Die Tage werden kürzer – es wird früh dunkel. Draußen ist es kalt und nass. Wir kuscheln uns auf die warme Ofenbank, wickeln uns in eine flauschige Decke und lesen Weihnachtsgeschichten. Die Vorfreude steigt: „Wie oft müssen wir noch schlafen?“ Mit Kindern ist diese Zeit besonders magisch.

**Es ist Zeit zum Sammeln** – Tannenzweige, Efeu, Zapfen und Äste mit Beeren, für Kränze, Schmuck und mehr.

**Es ist Zeit zum Dekorieren** – glitzernde Kugeln, Engerln und Schneeflocken aus Holz im Haus, leuchtende Sterne in den Fenstern. Es duftet nach Orangen und Nelken.

**Es ist Zeit für Besinnlichkeit** – jeden Sonntag strahlende Kinderaugen, Kerzenflackern und weihnachtliche Musik.

**Es ist Zeit für den Adventkalender** – Morgen für Morgen tapsen die Jungs leise über die Stiegen ins Wohnzimmer hinunter und öffnen ein Säcklein. Auch eine Geschichte liegt beim Frühstück bereit – ein Gedicht, ein Lied oder eine kurze Erzählung. Was wird es heute sein?

**Es ist Zeit für Traditionen** – Fondue oder kalte Platte? Forelle oder doch Würstel mit Kartoffelsalat an Heiligabend?

**Es ist Zeit zum Kekse backen** – Kokosbusserln, Zimtsterne, Butterkekse mit viel Glasur und bunten Sternchen, Vanille-kipferl und Nussecken. Kindheitserinnerungen werden wach...

**... und Lebkuchenduft liegt in der Luft.**

von Sabine Mair



## Bunte Kerzen selbst gestaltet:

### DU BENÖTIGST

1 Unterlage  
eine große weiße Kerze  
bunte Wachsplatten  
kleine Keksusstecher  
Buttermesser

### SO FUNKTIONIERTS:

Du kannst mit dem Messer verschiedene Formen aus den Wachsplatten ausschneiden oder Keksusstecher verwenden und die Kerze so weihnachtlich gestalten (z.B. Bäume, Weihnachtspackerl, Kerzen, ...)

Drücke deine Motive anschließend vorsichtig auf die Kerze.

Die fertigen Kerzen kannst du z.B. auf den Adventkranz geben oder Oma und Opa zu

Weihnachten eine Freude machen :) Viel Spaß beim Gestalten!

Verena Pichlhofer



Rezept

## GESCHENKIDEE Gebrannte Mandeln

### ZUTATEN

12 dag Zucker  
20 dag Mandeln  
1/2 TL Zimt  
100 ml Wasser

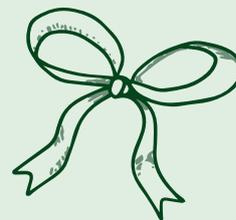
Zucker in Wasser auflösen. Mandeln hineingeben und mit etwas Zimt würzen. 15 min köcheln lassen, bis der Zucker karamellisiert ist. Wenn der Zucker sich um die Mandeln legt, weiter rühren. Achtung: Zucker verbrennt leicht! Sobald die Flüssigkeit zähflüssig wird Herd zurückschalten. Das Umrühren ist sehr wichtig! Vor dem Abkühlen Mandeln auf ein Backpapier geben und mit Zimt bestreuen.



Idee von Julia Zettinig

# Festlicher Kürbis

EIN WEIHNACHTSMENÜ  
FÜR EIN VEGANES FEST



## Gefüllter Butternutkürbis mit Pilzsauce und Wildreis

### 4 PORTIONEN

2 Butternutkürbis mittel  
2 Zucchini  
2 Zwiebel  
20 dag Pilze  
2 Zehen Knoblauch, Nüsse,  
Petersil, Salz und Pfeffer  
Tomatenmark, Ei Essig  
1/8 l Weißwein  
250 ml Kokossahne  
50 dag Wildreis

Kürbis waschen teilen und entkernen. Das Fruchtfleisch bis auf 2 cm aushöhlen.

Zwiebel und Knoblauch in Öl anrösten. Fruchtfleisch, Zucchini würfelig schneiden und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Mit dem Tomatenmark und Essig vermengen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Kürbis mit der Masse füllen. Auf ein Blech legen und mit dem veganen Käse belegen und für 30-40 min im Ofen bei 180° garen.

Für die Sauce Zwiebel anrösten Pilze dazugeben und anbraten. Mit Salz Pfeffer und Petersil abschmecken. Zum Schluss die Kokossahne dazugeben und 10 min einkochen lassen.

## Karotten- Selleriesuppe

### 4 PORTIONEN

Olivenöl  
2 Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
5 Karotten  
2 Sellerie  
2 Äpfel  
Petersil, Liebstöckl  
Wasser  
Mandelmilch  
Salz Pfeffer  
Chili

Zwiebel und Knoblauch schneiden und in Olivenöl anbraten. Karotten, Sellerie und Äpfel ebenso schneiden und dazugeben. Mit Petersil, Liebstöckl, Salz und Pfeffer abschmecken. Wasser dazugeben und bis das Gemüse gar ist kochen lassen. Beim Pürieren nach und nach die Mandelmilch dazugeben. Je nach Konsistenz mehr oder weniger Mandelmilch. Zum Garnieren empfehlen wir gehackte Kernen oder Nüsse. Wenn man etwas Schärfe haben möchte eine Prise Chili dazugeben.

## Limetten Granite

4 Bio-Limetten  
500 ml Prosecco  
80 g Zucker

Limetten abreiben und auspressen. 100 ml Limettensaft mit Prosecco und Zucker verrühren und in einem Topf aufkochen und ca. 4 Minuten köcheln lassen.

Flüssigkeit in einen Behälter füllen und 6 Stunden einfrieren, allerdings nach jeder Stunde kurz umrühren.

20 min vor dem Anrichten etwas antauen lassen und dann mit einem Löffel abkratzen und in ein Glas füllen. Verziehen sie das Dessert mit einem Blatt Minze.

# Truthahn zu Weihnachten

EIN WEIHNACHTSMENÜ  
FÜR DIE GESAMTE FAMILIE

Rezepte



## Zucchini- suppe

### ZUTATEN

50 dag Zucchini  
3 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
450 ml Wasser  
50 ml Schlagobers  
Salz, Pfeffer

Kleingeschnittenen Zwiebel und Knoblauch glasig anbraten, dann die kleinen Zucchinistücke dazugeben. Alles kurz dünsten. Zum Schluss mit Wasser aufgießen. Schlagobers, Salz und Pfeffer dazugeben und 15 min köcheln lassen.

Dann alles pürieren, abschmecken und mit frischen Kräutern garnieren.

## Gefüllter Truthahn

### ZUTATEN

6 kg Truthahn  
20 dag Speck  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
Majoran  
Rosmarin  
2 El Olivenöl  
Stangensellerie  
Wurzelwerk

### FÜLLE

1/8 Butter  
2 Eier  
Leber  
5 dag Selchspeck  
2 Zwiebel  
30 dag Semmelbrösel  
10 dag Kastanien  
Hühnerbrühe

Den Truthahn mit Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl, Rosmarin und Majoran einreiben und im vorgeheizten Backrohr bei 180° von allen Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten. Zwiebel in Butter mit dem Selchspeck und der Leber anrösten. Die vorgekochten Kastanien dazugeben. Alle Zutaten mit Semmelbrösel und 2 Eiern zu einem Teig mischen und den Truthahn füllen. Mit einem Faden zubinden. Dann den Truthahn mit Speck umwickeln. In eine Pfanne etwas Hühnerbrühe geben und den geschnittenen Sellerie und das Wurzelwerk unter den Truthahn legen. Bei 170° 30 min braten. Danach auf 130° zurückschalten, für ca. 2,5 Stunden. Danach mit einer Bier-Honig-Zitronenmarinade bepinseln und halbe Stunde bei 180° bräunen lassen und eventuell mit Alufolie abdecken.

Dazu serviert man Reis, Rotkraut und Kohlsprossen. Sehr gut ist auch ein Chutney dazu.

## Apfel- parfait

### ZUTATEN

7 kleinere Äpfel  
4 dag Zucker  
1 Vanillezucker  
25 dag Mascarpone  
Zitrone, Zimt  
Apfelbrand  
Apfelscheibe und  
Mandelsplitter

Aus den Äpfeln, Zucker und Zimt Apfelmus machen und mit Zitrone und Apfelbrand marinieren. Dann die Mascarpone unter die Masse rühren, in Gläser füllen und für 2-3 Stunden kalt stellen. Zum Servieren mit einer Apfelscheibe und Mandelsplitter garnieren.

von Bärbl Frey

# O du fröhliche

Singen

Text: Johannes Daniel Falk (1816)

Melodie: altes italienisches Fischerlied (18. Jhd.)

$\text{♩} = 110$

D G D D G D D G

1. O du fröhliche, o du selige, gnadenbringende

A E<sup>7</sup> A A D

Weihnachtszeit! Welt ging verloren. Christ ist ge-

12 D D G D G H<sup>7</sup> Em D A<sup>7</sup> D

bo-ren: Freue, freue dich, o Christenheit!

2. O du fröhliche, o du selige,  
gnadenbringende Weihnachtszeit!  
Christ ist erschienen,  
uns zu verstehen,  
freue, freue dich,  
o Christenheit!

3. O du fröhliche, o du selige,  
gnadenbringende Weihnachtszeit!  
Himmliche Heere  
jauchsen dir Ehre,  
freue, freue dich,  
o Christenheit!

## Einfache Weihnachtskrippe

Basteln

### DU BENÖTIGST

- Holzplatte
- Rindenstücke aus dem Wald
- Steine, Moos, Äste
- Engelshaar
- Jutesack
- Stern
- Heißklebepistole

### BASTELANLEITUNG:

Auf die Platte klebt man mit der Heißklebepistole die Rindenstücke und bildet ein dreieckiges Dach. Mit den gesammelten Steinen, Moos, Zapfen und kleinen Hölzern gestaltet man die Krippe. Am Giebel des Daches befestigt man einen Stern. Wenn man eine kleine Lichterkette hat kann man diese an der Rückwand befestigen. Damit die Lichter gut sichtbar werden, kann man eine Stück Jute an der Rückseite befestigen.

von Maximilian Zettinig  
(4 Jahre) mit seiner Oma





## Knecht Ruprecht

Von drauß' vom Walde komm ich her;  
ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr!  
Allüberall auf den Tannenspitzen  
sah ich goldene Lichtlein sitzen.  
Und droben aus dem Himmelstor  
sah mit großen Augen das Christkind hervor.  
Und wie ich so strolcht' durch den finstern Tann,  
da rief's mich mit heller Stimme an:  
„Knecht Ruprecht“, rief es, „alter Gesell,  
hebe die Beine und spute dich schnell!  
Die Kerzen fangen zu brennen an,  
das Himmelstor ist aufgetan.  
Alt' und Junge sollen nun  
von der Jagd des Lebens einmal ruh'n.  
Und morgen flieg' ich hinab zur Erden,  
denn es soll wieder Weihnachten werden!“  
Ich sprach: „O lieber Herre Christ,  
meine Reise fast zu Ende ist.  
Ich soll nur noch in diese Stadt,  
wo's eitel gute Kinder hat.“  
„Hast denn das Säcklein auch bei dir?“  
Ich sprach: „Das Säcklein das ist hier,  
denn Äpfel, Nuss und Mandelkern  
essen fromme Kinder gern.“  
„Hast denn die Rute auch bei dir?“  
Ich sprach: „Die Rute, die ist hier.  
Doch für die Kinder nur, die schlechten,  
die trifft sie auf den Teil den rechten.“  
Christkindlein sprach: „So ist es recht.  
So geh mit Gott, mein treuer Knecht!“

Von drauß' vom Walde komm ich her;  
ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr!  
Nun sprecht, wie ich's hierinnen find'!  
Sind's gute Kind', sind's böse Kind'?

von Theodor Storm, 1862

Der Knecht Ruprecht ist der Gehilfe des heiligen Nikolaus, der im Brauchtum des nördlichen und mittleren deutschen Sprachraums am Vorabend des 6. Dezembers zusammen mit dem Nikolaus Kinder zu Hause besucht.

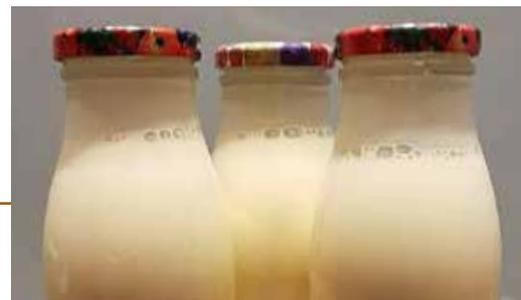
## Eierlikör

5 **Eigelb** von glücklichen Hühnern,  
20 **dag Zucker** und **Vanille** nach Geschmack über Wasserdampf sehr schaumig schlagen. 125-250 **ml Schlagobers** und 250 **ml Rum** unterrühren.

Je mehr Schlag umso milder wird der Eierlikör, weniger Schlag macht den Eierlikör stärker.

Gekühlt lagern - zum baldigen Verzehr gedacht.

von Eva Hiebaum



## Wachsanhänger

**DU BENÖTIGST**  
bunte Kerzen  
Keksausstecher  
1 Teller  
Wasser  
Nadel  
Wolle

### SO FUNKTIONIERTS:

Du gibst ein wenig Wasser in den Teller und legst den Keksausstecher hinein. Dann zündest du mit deiner Mama die Kerze an und tröpfelst das Wachs langsam in den Ausstecher. Wenn du verschiedene Farben bei den Kerzen nimmst, wird dein Anhänger schön bunt. Achte darauf, dass es eine dickere Schicht Wachs ist und dass die Ränder gut gefüllt sind. Warte bis das Wachs trocken ist und nimm den Anhänger vorsichtig aus dem Ausstecher heraus. Zum Schluss kannst du mit der Nadel ein Loch durch den Anhänger machen und mit der Wolle ein Band zum Aufhängen durchziehen.

von Verena Pichlhofer



# Der Adpfent

## AUS EINEM SCHÜLERAUFSATZ



Der Adpfent ist die schönste Zeit im Jahr. Die meist'n Leut haben im Winter eine Grippe. Die ist mit Fieber. Wir haben auch eine, aber die ist mit Beleuchtung und mit K.

Drei Wochen vor dem Christkindl, stellt Papa die Krippe im Wohnzimmer auf und meine kleine Schwester und ich dürfen dabei helfen.

Viele Krippen sind langweilig, aber die unsere nicht, weil wir haben mords tolle Figuren drinnen.

Ich habe einmal den Josef und das Christkindl aufn Ofen gestellt, damit sie es schön warm haben und es war ihnen zu heiß. Das Christkindl ist schwarz wordn und den Josef hat es zrisen. Ein Haxn von ihm ist bis in den Keksteig geflogen und es war kein schöner Anblick. Meine Mama hat ma a Fotzn gegeben und hat gsagt, dass net amol de Heiligen vor meiner Blödheit sicher san.

Wenn Maria ohne Mann und ohne Kind herumsteht, schaut es gar net guat aus. Aber ich hab gottseidank viele Figuren und deshalb is jetzt der Josef der Donald Duck.

Als Christkindl wollt ich den Asterix nehmen, weil der als einziger so klan is, dass er in den Futtertrog einpaßt. Da hat aber mei Mama gsagt, der Asterix is ka Christkindl, dawär des verbrennte Christkindl noch gscheiter. Es ist zwar verbrennt, aber immerhin a Christkindl.



Hinterm Christkindl stehen zwei Ox'n, ein Esel, ein Nilpferd und ein Brontosaurier. Das Nilpferd und den Saurier hab ich hingestellt, weil daß die Oxen und der Esel net so allan san.

Links neben dem Stall kommen grad die heiligen drei Könige daher. Ein König is dem Papa im letzten Adpfent beim Putzen obigfalln und er war dodal hin. Jetzt haben wir nur mehr zwei heilige drei Könige und einen heiligen Batman als Ersatz.

Normal haben die heiligen Könige einen Haufen Zeug fürs Christkindl dabei, nämlich Gold, Weihrauch und Pürree oder so ähnlich. Einer von unsere Könige hat stattn Gold ein Kaugummipapierl dabei, das glänzt aa so schön. Der andere hat a Marlboro in der Hand, weil wir keinen Weihrauch haben. Aber die Marlboro raucht ja a so schön, wenn man sie anzündet.

Der heilige Batmann hat a Pistoln dabei. Das is zwar ka Geschenk fürs Christkindel, aber er kann es vorm Saurier beschützen.

Hinter den drei Heiligen sind ein paar rothäutige Indianer und a kaasiger Engel. Dem Engel fehlt a Fuß, drum haben wir ihn auf ein Motorradl gsetzt, damit er sich leichter tut. Mit dem Motorrad kann er fahren, wenn er nicht gerade herumfliegen muß.

Rechts neben dem Stall haben wir ein Rotkäppchen hingestellt. Sie hat eine Pizza und drei Flaschen Gösser für die Oma dabei. Einen Wolf haben wir nicht, deshalb lurgt hinterm Baum als Ersatz-Wolf eine Sau hervor.

Mehr steht nicht in unserer Krippe, aber des reicht voll. Am Abend schalten wir die Lampe ein und dann ist unsere Krippe erst so richtig schön, weil ich noch viele Lichterketten um unsere Krippe gwickelt hab.

Wir sitzen so herum und singen Lieder vom Adpfent. Manche gfallen mir, aber die meisten sind mir zu fad. Mein Opa hat mir ein Lied vom Adpfent gelernt, das geht so:

„Adpfent, Adpfent, da Obstler brennt.  
Erst trinkst oan, dann zwoa, dann drei, dann vier,  
dann hauts di mit der Birn gegen die Tür!“

Obwohl dieses Gedicht recht schön ist, hat mei Mama g'sagt, dass i's mir net merken darf (Da Papa sings aber immer)

Und wennst net aufpasst, is der Adpfent vorbei und Weihnachten a und so geht das Jahr dahin. Die Geschenke sind auspackt und man kriegt vor Ostern nix mehr, höchstens wenn man vorher Geburtstag hat.

Aber eins ist g'wiss: Der Adpfent kommt bestimmt.



# Hexentreppen- Kerze

## DU BENÖTIGST

buntes Tonpapier  
(am besten gelb  
und rot)  
Schere  
Kleber

## SO FUNKTIONIERTS:

Schneide aus dem gelben Tonpapier einen Stern, eine kleine Flamme und aus dem roten Tonpapier zwei Streifen (ca. 2 cm breit und 50 cm lang) aus. Klebe die beiden Streifen am Ende im rechten Winkel übereinander und schlage den unteren Streifen über den anderen, solange bis sie verbraucht sind.

Klebe die Flamme auf die Hexentreppe und diese zum Schluss auf den ausgeschnittenen Stern.

von Verena Pichlhofer



Lilli (8) hat aus Hexentreppen schöne Kerzen gebastelt.“

Basteln

# Schoko- schnitten

## ZUTATEN

10 dag Thea  
10 dag Butter  
35 dag Mehl  
1 Ei  
1 dag frische Germ  
Vanillezucker  
etwas Milch und Zucker

## FÜLLE

25 dag geriebene  
Nüsse  
10 dag Staubzucker  
Marillenmarmelade  
Schokoglasur

Rezept



Die Germ wird mit etwas Milch und Zucker langsam erwärmt. Dann wird Thea, Butter, Mehl und Ei verknetet. Die Germmasse dazugeben. Ca 1 Stunde rasten lassen.

Nüsse mit Staubzucker vermengen.

Dann den Teig dritteln und ganz dünn ausrollen und auf ein Backblech legen. Man streicht Marmelade drauf, streut die Zucker/Nussmasse darüber. Dann kommt wieder eine Lage Teig- Marmelade-Nussmasse-Teig. Zum Schluss kommt unter die Schokoglasur eine feine Schicht Marmelade. Dann wird die Masse in kleine Stücke geschnitten.

von Ridi Mitteregger

# Weihnachten

VON THEOBALD TIGER\*

Nikolaus der Gute  
kommt mit einer Rute,  
greift in seinen vollen Sack –  
dir ein Päckchen – mir ein Pack.  
Ruth Maria kriegt ein Buch  
und ein Baumwolltaschentuch,  
Noske einen Ehrensäbel  
und ein Buch vom alten Bebel,  
sozusagen zur Erheiterung,  
zur Gelehrsamkeitserweiterung ...  
Marloh kriegt ein Kaiserbild  
und 'nen blanken Ehrenschild.  
Oberst Reinhard kriegt zum Hohn  
die gesetzliche Pension ...  
Tante Lo, die wie ihr wisst,  
immer, immer müde ist,  
kriegt von mir ein dickes Kissen. –  
Und auch hinter die Kulissen  
kommt der gute Weihnachtsmann:

Nimmt sich mancher Leute an,  
schenkt da einen ganzen Sack  
guten alten Kunstgeschmack.  
Schenkt der Orska alle Rollen,  
Wedekinder kesse Bollen –  
(Hosenrollen mag sie nicht:  
dabei sieht man nur Gesicht ... ).  
Der kriegt eine Bauernruhe,  
Fräulein Hippel neue Schuhe,  
jener hält die liebste Hand –  
und das Land? Und das Land?  
Bitt ich dich, so sehr ich kann:

Schenk' ihm Ruhe –  
lieber Weihnachtsmann!

25. Dezember 1919

\*Theobald Tiger ist eines  
der Synonyme von Kurt Tucholsky,  
der zu den bedeutendsten Publizisten  
der Weimarer Republik zählt.

Gedicht

## Warten auf Weihnachten

Mariechen horcht leis vor der Tür,  
was macht denn bloß die Mutter hier?

Sie wird doch nicht etwa Kekse backen  
oder strickt sie für uns warme Sachen?

Oder näht sie gar für mich ein Kleid?  
Das von der Schwester ist mir ja viel zu weit!

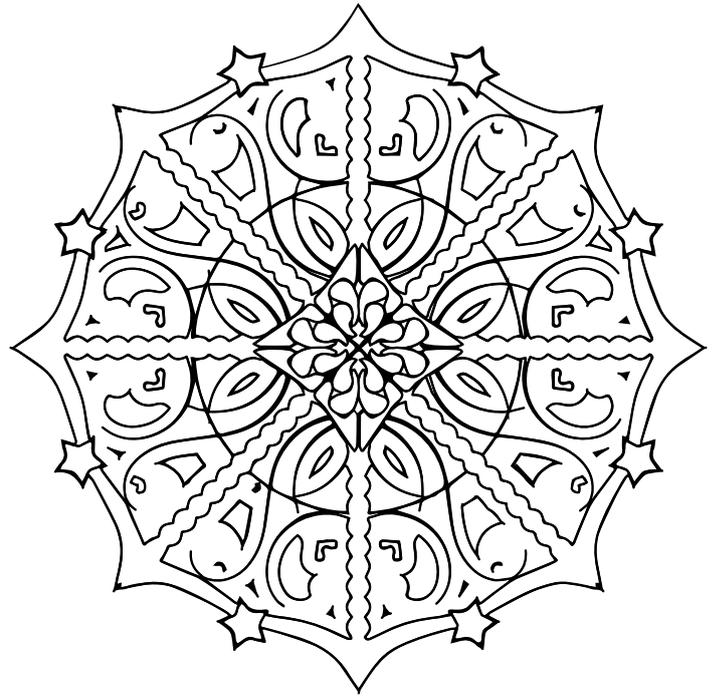
Für mich ist alles jetzt so streng geheim,  
aber bald schon wird es Weihnacht sein!

Und steh'n wir dann vor dem Lichterbaum  
erscheint uns alles wie ein Traum!

Gar feierlich der Vater spricht,  
die Kinder sagen ein Gedicht

und alle singen leis' und sacht  
das Lied von der stillen, heil'gen Nacht!

von Aloisia Zlöbl



Mandala zum Ausmalen

## Bunte Fensterbilder

### DU BENÖTIGST

Fingerfarben  
Kreppband  
Zusatz: Lichterkette, Tixo

### SO FUNKTIONIERTS:

Wenn du die Kerzen oder den Christbaum machen möchtest, kannst du mit dem Kreppband vorher schon die Form abkleben - dann musst du sie nur noch anmalen. Mit den Fingern zu malen, macht Spaß und diese Farben lassen sich auch leicht wieder abwaschen. Wenn du möchtest, kannst du auch einen Pinsel verwenden. Besonders schön ist es, wenn du den Christbaum mit einer kleinen Lichterkette schmückst.

von Verena Pichlhofer



## Husarenkrapfen

### ZUTATEN

21 dag Mehl  
14 dag Butter  
7 dag Zucker  
2 Dotter  
Prise Salz

Eiklar zum Bestreichen

Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Dann kleine Kugeln formen. In Eiklar tunken, mit Hagelzucker und Mandelstiften verzieren. Auf das Backblech legen, mit dem Finger eine Vertiefung machen, hellbraun backen und in die Vertiefung nicht zu flüssige Marmelade füllen.

von Bärbl Frey





# Der süße Brei

VON DEN GEBRÜDERN GRIMM

Es war einmal ein armes, frommes Mädchen, das lebte mit seiner Mutter allein, und sie hatten nichts mehr zu essen. Da ging das Kind hinaus in den Wald, und begegnete ihm da eine alte Frau, die wusste seinen Jammer schon und schenkte ihm ein Töpfchen, zu dem sollt es sagen „Töpfchen, koche,“ so kochte es guten süßen Hirsebrei, und wenn es sagte „Töpfchen, steh,“ so hörte es wieder auf zu kochen.

Das Mädchen brachte den Topf seiner Mutter heim, und nun waren sie ihrer Armut und ihres Hungers ledig und aßen süßen Brei so oft sie wollten. Auf eine Zeit war das Mädchen ausgegangen, da sprach die Mutter „Töpfchen, koche,“ da kocht es, und sie isst sich satt; nun will sie dass das Töpfchen wieder aufhören soll, aber sie weiß das Wort nicht.

Also kocht es fort, und der Brei steigt über den Rand hinaus und kocht immer zu, die Küche und das ganze Haus voll, und das zweite Haus und dann die Straße, als wollte es die ganze Welt satt machen, und ist die größte Not, und kein Mensch weiß sich da zu helfen. Endlich,

wie nur noch ein einziges Haus übrig ist, da kommt das Kind heim, und spricht nur „Töpfchen, steh,“ da steht es und hört auf zu kochen; und wer wieder in die Stadt wollte, der musste sich durchessen.

Das Märchen wurde 1815 erstmals ausgegeben und hier in neue deutsche Rechtschreibung übersetzt. Die Gebrüder Grimm gaben an, dass das Märchen aus Hessen stammt.



Otto Ubbelohde illustrierte 1907 die Märchensammlung der Gebrüder Grimm

## Wichteln mit Gedichten

(AUCH PERFEKT FÜR  
ONLINE-WEIHNACHTEN)  
SPIELANLEITUNG

Dieses Spiel kann man schon vor Weihnachten beginnen. Man lost aus wer wen beschenkt, darf aber nicht bekannt geben wen man gezogen hat. Dann überlegt man sich ein Gedicht, das den\*die Mitspieler\*in beschreiben soll, den man gezogen hat. Wenn die Geschenke übergeben werden sollen, kommen alle Spieler\*innen zusammen und legen ihre Geschenke auf einen Tisch. Jede\*r Spieler\*in verliert das mitgebrachte Gedicht und die Anderen müssen erraten, wer damit gemeint ist. Wenn alle Spieler\*innen ihr Geschenk erhalten haben ist das Spiel zu Ende.

**ONLINE-TIPP:** auf [www.elfster.com](http://www.elfster.com) kann das „klassische Wichteln“ einfach organisiert werden.



## Würfel-Wichteln

SPIELANLEITUNG

Jede\*r Spieler\*in bringt ein Geschenk mit. Man stellt den Wecker auf die gewünschte Dauer des Spieles. Dann wird gewürfelt. Man darf sich ein Geschenk aussuchen, wenn man einen Sechser gewürfelt hat und setzt dann aus, bis alle Spieler\*innen ein Geschenk haben. Dann beginnt man wieder zu würfeln. Nun gelten folgende Regeln:

- Wenn man eine 1 würfelt tauscht man das Geschenk mit einem\*einer der Spieler\*innen.
- Wenn man eine 2 würfelt muss man das Geschenk mit dem\*der Spieler\*in zur rechten Hand tauschen.
- Wenn man eine 3 würfelt muss man das Geschenk mit dem\*der Spieler\*in zur linken Hand tauschen
- Wenn man eine 4 würfelt müssen alle Geschenke mit dem\*der Spieler\*in zur rechten Hand getauscht werden.

Wenn die Zeit um ist, kann man endlich das Geschenk auspacken.

**TIPP:** Auch in Videokonferenzen kann „online gewürfelt“ werden. Mit dem Suchstichwort „Würfelgenerator“ finden sich viele Angebote.

# Buchtipps aus der Bibliothek

ZUSAMMENGESTELLT VON HELGA FELLNER

Auf und davon, in eine neue Welt, eine andere Zeit, in ein packendes Gefühl. Ganz ohne Reisepass, Quarantäne und Schnelltest, bequem von der warmen Wohnzimmerecouch. Das alles können Geschichten, und die besten Geschichten stehen in Büchern. Unsere Bibliothek stellt ein paar Empfehlungen für Jung und Alt vor.

## Weihnachten neu erleben

Was macht man, wenn einem Corona alle Pläne gnadenlos durchkreuzt?

Weihnachten neu erleben. Das Herz der Aktion ist das Buch 24 x Weihnachten neu erleben mit Impulsen, die wie ein Adventskalender gelesen werden können.



## Commissario Pavarotti:

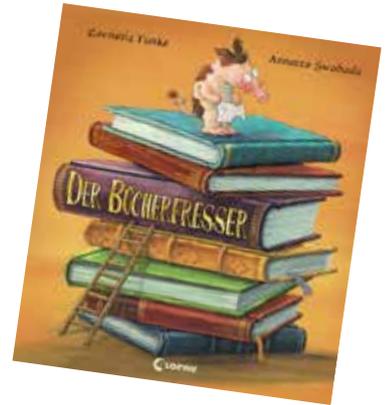
Nervenkitzel trifft auf Zeitgeschichte: ein packender Kriminalroman aus der Welt der italienischen Geheimdienste.

## ABENTEUER FÜR KINDER

### Der Bücherfresser:

Bilderbuch ab 4 Jahren, von Cornelia Funke, Ausgabe 2020

Perfekt zum Vorlesen. Eine fantastische Geschichte über den Zauber von Büchern, mit farbigen, detailreichen und liebevollen Illustrationen.



### Vincent flattert ins Abenteuer:

Kinderbuch ab 7 Jahren, von Sonja Kaiblinger, Ausgabe 2020

Eine rührende Geschichte über das Anderssein, Freundschaft und Akzeptanz. Lebendig, kreativ und charmant mit frechen, spannenden Traumgeschichten.



## Lebkuchen-Rezept meiner Oma

### ZUTATEN

- 60 dag Weizenmehl
- 50 dag Rohrzucker
- 15 dag Honig
- 4 Eier
- 1 Kaffeelöffel Natron
- 1 Kaffeelöffel Zimt
- etwas Nelkenpulver
- Abrieb von Zitronenschale
- ganze Mandeln
- zum Verzieren



### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten. Teig über Nacht im Kühlschrank rasten lassen!

Backrohr auf 180°C vorheizen.

Teig ca. 3 mm dick auswalken, gewünschte Formen ausstechen und ggf. mit Mandeln verzieren.

Bei 180°C (Umluft) für ca. 10 min backen.

Tipp meiner Oma: Immer einen halben Apfel in die Keksdose legen, dann bleiben die Lebkuchen schön weich!

von Sabine Mair



# Weihnachten, wie es früher einmal war

EINE HARTER BÜRGERIN/OMA ERZÄHLT...

Ich stamme aus einer sehr großen Familie und war das elfte von dreizehn Kindern. Meine Kindheit fiel in die Kriegszeit. Die Eltern besaßen eine kleines Bauerngüt in einem abgeschiedenen Gebirgstal und um so viele Kinder zu ernähren, war Schmalhans bei uns oft Küchenmeister. Auch hatten wir viel zu wenig warme Kleidung. Meine Brüder mussten auch bei dreißig Minusgraden mit einer kurzen Lederhose und Wollstrümpfen den kilometerweiten Schulweg gehen, auch ich hatte nur ein Lodenkittelchen und eine Strickweste an.

Trotz dieses kargen Lebens war Weihnachten für uns immer ein schönes Fest. Wir Kinder warteten die ganze Adventzeit gespannt auf den Heiligen Abend, denn da kam das Christkind. An Geschenken gab es allerdings wenig. Selbstgestrickte Strümpfe, Handschuhe, Hauben und Pullover - alles aus selbstgesponnener Schafwolle - lagen unterm Christbaum. Wie viele Nächte musste Mutter nach harter Hofarbeit wohl durchgearbeitet haben?

Durch den Krieg bekam man nur schwer etwas zu kaufen. Ein paar Hefte, Löschblätter oder Farbstifte konnte man unter den Geschenken finden. Spielzeug gab es nie, höchstens dann, wenn die größeren Geschwister etwas gebastelt hatten. Um den Christbaum zu schmücken, wickelten die Eltern halbierte Zuckerwürfel und Holzstäbchen in Papier.

Das Essen am Heiligen Abend war ebenfalls sehr bescheiden. Tagsüber wurde streng gefastet und erst wenn es finster war, gab es eine kleine Mahlzeit. Danach wurde um den Tisch versammelt der Freudenreiche Rosenkranz gebetet - auch die Kleinsten mussten fast eine Stunde ausharren. Nach der Christbaumfeier kochte Mutter Tee aus gesammelten Kräutern, dazu gab es selbstgebackenes Kletzenbrot und einige einfache Kekse.

Die größeren Geschwister machten sich dann auf den weiten und eiskalten Weg in die

Mitternachtsmette im Nachbarort. Damals besaßen die wenigsten Leute ein Auto und wir mussten eine volle Stunde zu Fuß gehen. Der Gottesdienst war aber besonders schön gestaltet, mit Engelseinzug, allen voran das Christkind, und schöner Musik. Manches Mal passierte es, dass mir die Augen dabei zufielen, es war ja schon weit nach Mitternacht! Wenn wir von der Kirche endlich wieder daheim waren, war es nicht mehr weit bis zum Morgen und es gab vielleicht noch eine kleine Jause.

Wenn ich heute zurückdenke, wo es allen so gut geht, muss ich sagen: es war trotzdem eine schöne Zeit! Wir Kinder haben gelernt, alle Gaben mit inniger Freude anzunehmen und sorgfältig damit umzugehen!

von Aloisia Zlöbl



Zum Ausmalen

## Schneemann- Wäscheklammern:

### DU BENÖTIGST:

- Wäscheklammern
- Pinself
- Acrylfarbe weiß und schwarz
- Pompon
- Wollfäden

### SO FUNKTIONIERTS:

Male die Wäscheklammern mit der weißen Acrylfarbe an und lass sie trocknen.

Mit Bastelkleber kannst du die Nase (Pompon) ankleben. Danach malst du mit dem Pinsel und der schwarzen Farbe die Knopflöcher, Mund und Augen. Zum Schluss bindest du mit den Wollresten, auf der Höhe der Metallklammer, einen kleinen Schal um den Hals.



Schneemannklammern von Clara (6 Jahre)

von Verena Pichlhofer

# Eine Weihnachtsgeschichte

VON ANGELIKA PREMM

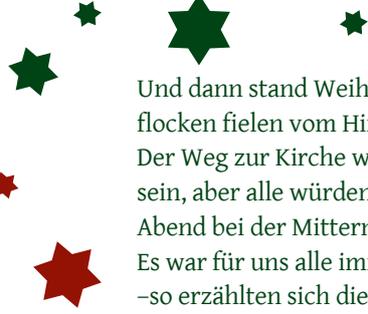
Es war einmal – so beginnen sie, die Märchen, die so viel erzählen. Es war einmal – so beginnt auch die Geschichte eines alten Mannes, der auf sein Leben zurückblickt, auf ein Leben, in dem es so viele traurige und schwierige Zeiten gab. Es war einmal, begann er zu erzählen und sein Enkelsohn auf seinem Schoß hörte gespannt zu, wie der Großvater begann, seine Geschichte – seine Lebensgeschichte – zu erzählen. Draußen war es schon dunkel geworden, die Schneeflocken tanzten vom Himmel. Bitterkalt war es.

„Bitterkalt war es damals, als ich als junger Mann nach dem Krieg mit zwei Kumpels den langen Heimweg antrat. Lange schon war der Krieg zu Ende, aber wir waren noch immer in russischer Gefangenschaft. Viel später haben wir erst erfahren, dass auf uns Drei vergessen wurde – einfach vergessen. Es dauerte so unglaublich lange, es war ein so mühsamer, weiter Weg und oft – sehr oft – dachte einer von uns dreien daran, aufzugeben. Sich einfach irgendwo in einen Graben zu legen, einzuschlafen, und nicht mehr aufzuwachen. Aber immer wieder war einer von uns zuversichtlich, und so stärkten wir uns über all die Jahre wieder aufs Neue. Das ständige Hungergefühl und die immer anwesende Kälte waren das Schlimmste in all der Zeit. Den weiten Weg, den wir vor uns hatten, konnten wir nur gehen, weil wir an das dachten, was uns zu Hause erwartete. Davon wurden wir getragen – an den Glauben an unser Leben, das wieder beginnen wird, sobald wir unsere Heimat erreichen. Und irgendwann war der Tag gekommen, als ich an der Türe stand und klopfte. Ich weiß heute nicht mehr, was lauter zu hören war, das Klopfen an der Tür, oder das Klopfen meines Herzens. Gleich, dachte ich, gleich würde sie aufmachen, meine Verlobte. Unsere Hochzeit stand schon vor der Tür, aber da bekam ich meinen Einrückungsbefehl und so wurde nichts daraus. „Ich werde auf dich warten“, hat sie gesagt, als sie mich zum Abschied küsste. „Ganz bestimmt werde ich auf dich warten“. Auch in ihren Briefen, die in den ersten Monaten kamen, stand das geschrieben. Irgendwann aber blieben sie aus, die Briefe. Aber ich hielt daran fest. Und das war mein Überlebenswille – heimzukommen, zu meiner Verlobten, sie in den Arm zu nehmen und sie endlich zu meiner Frau zu machen. Jede Nacht träumte ich davon. Jede Nacht sah ich ihr Bild vor mir. Dieses fröhliche sorglose Gesicht und die langen Haare, die so wundervoll in der Sonne glänzten. Und jede Nacht schlief ich mit einem Lächeln auf den Lippen ein, weil ich wusste, dass es irgendwann einmal so sein würde. Irgendwann einmal würden wir nicht nur in meinen Träumen miteinander verbunden sein. Da stand ich nun vor der Tür, die sie gleich öffnen würde. Um den Hals wird sie mir fallen und all die Last wird von mir abfallen, ich würde lernen, die Kriegsjahre zu vergessen. Eine schöne

Zukunft lag vor uns. Meine Hände begannen zu zittern, als ich sah, wie sich die Türklinke bewegte, die Tür sich öffnete, und eine Frau vor mir stand. Es war meine Lisa. Sie hatte sich zwar verändert, hatte nicht mehr diesen sorglosen mädchenhaften Blick, sie trug ihre Haare streng zurück, hatte auch nicht mehr diese zierliche Figur. All das störte mich nicht, ich war ja auch nicht mehr der junge Mann, der ich einst war, bevor ich weggehen musste, ich war abgemagert bis auf die Knochen, meine Haare waren nicht mehr so dicht wie einst, und erste Fältchen zierten mein Gesicht. Was mich aber erschreckte, war der Ausdruck ihrer Augen. Er hatte etwas Fremdes, Kaltes, das ich nicht kannte. „Ich bins, der Hans“, sagte ich. Und was dann kam, war das Schrecklichste, was ich je erlebt hatte. Die Kriegsjahre und die Jahre der Gefangenschaft waren nicht so schlimm für mich, wie das, was noch vor mir lag. Sie fragte mich, was ich nach all den Jahren hier mache. Da erinnerte ich sie, dass ich ihr versprochen hatte, wiederzukommen, sie zu heiraten, da sei ich nun. Ich wollte sie in den Arm nehmen, doch sie wich vor mir zurück. Wie durch einen dichten Nebel hindurch hörte ich ihre Stimme, die mir sagte, dass sie verheiratet sei und auch ein Kind hätte. „Aber du wolltest doch auf mich warten. Du hast es mir doch gesagt, du hast es mir doch geschrieben.“ flehte ich sie an.

Da stand ich nun – einsam und allein und wusste nicht, was ich mit meinem Leben anfangen sollte. Die ersten Tage schlief ich in einem Heuschöber. Bei einem Bauern verdiente ich mir als Erntehelfer ein bisschen Geld. Über den Winter bot mir der Pfarrer die Stelle als Mesner an. Körperlich gings mit mir wieder bergauf, ich nahm rasch wieder zu und war beinahe wieder der fesche junge Mann von einst. Mein gebrochenes Herz jedoch konnte nicht heilen. Vielleicht lag es auch daran, dass ich meine Lisa immer wieder sah – sonntags in der Kirche. Da kam sie immer in Begleitung ihres Mannes, und jedes Mal war es ein bisschen wie sterben, sie so zu sehen. Und ganz besonders schlimm war es, wenn sie sich umarmten. Manchmal dachte ich, der ganze Ort müsste den Schrei meines Herzens hören. Nie mehr wieder haben wir miteinander gesprochen. Manchmal trafen sich unsere Blicke, und diese Blicke veränderten sich. Anfangs dachte ich, ich bilde mir das nur ein, weil ich mir nichts sehnlicher wünschte, aber ich empfand sie immer freundlicher, zärtlicher, gefühlvoller.

Die Zeit verging. Nach dem Winter blieb ich beim Pfarrer in Diensten und hatte noch jede Menge Nebenjobs angenommen. Ich arbeitete vom Morgengrauen bis spät in die Nacht. Ich gönnte mir keine ruhige Minute, um nicht nachdenken zu müssen. Ich lebte nur mehr für meine Arbeit. So ging es – vom Frühjahr, über den Sommer bis hinein in den Herbst.



Und dann stand Weihnachten vor der Tür. Dicke Schneeflocken fielen vom Himmel. Tagelang schneite es schon. Der Weg zur Kirche würde für viele sehr beschwerlich sein, aber alle würden ihn auf sich nehmen, um an diesem Abend bei der Mitternachtsmette dabei sein zu können. Es war für uns alle immer etwas ganz besonders. Und oft –so erzählten sich die alten Leute –wurde das, was man sich in dieser Stillen Nacht wünschte, wahr. Ich wünschte mir nichts sehnlicher als meine Lisa.

Ich machte mich gerade fertig, um von meiner Stube aus hinüber in die Kirche zu gehen –ich musste noch alle Kerzen anzünden, alles für den Gottesdienst vorbereiten, da klopfte es plötzlich an der Tür meiner kargen Behausung. Der Pfarrer, dachte ich mir, der Pfarrer wird schon nach mir schicken. Ich ging hin zur Tür, öffnete sie –und da stand sie. Eingehüllt in einen dicken grauen Mantel, eine Haube auf dem Kopf, einen gestrickten Schal um den Hals, und an der Hand hielt sie ihren Jungen, der mich ganz verschreckt anschaute. Beide waren voller Schnee und schienen ziemlich durchgefroren zu sein.

Ich hielt die Tür noch immer geöffnet, den Mund weit offen, und war nicht fähig, auch nur ein Wort herauszubringen. Sie schaute mich an, dann senkte sie ihren Blick. Leise, aber klar verständlich, sagte sie: „Hans, ich habe mich von meinem Mann getrennt. Er hat mich gehen lassen. Ich habe nie aufgehört dich zu lieben, aber damals, nach deinem Fronturlaub, als ich merkte, dass ich ein Kind von dir erwartete, da hat mich der Schorsch geheiratet. Ich brauchte einfach einen Vater für mein Kind. Du weißt doch, wie sie sind, die Leute vom Dorf. Ich hab‘ so viele Jahre versucht, dich aus meinen Gedanken zu verbannen, ich hab‘ versucht, meinem Mann eine gute Frau zu sein. All die Fröhlichkeit, die ich einst in mir trug, war mit dem Tag meiner Hochzeit Vergangenheit. Und dann –nach all der langen Zeit –standst du da. Wie aus dem Nichts bist du plötzlich aufgetaucht. Jeden Tag ein Stückchen mehr kam von den Gefühlen zurück, die ich einst für dich hatte, bis ich sie nicht mehr länger verdrängen konnte. Bitte Hans, wenn du mich noch willst, wenn du deinen Sohn und mich noch willst –hier sind wir.“

Ich hatte es inzwischen geschafft, meinen Mund wieder zu schließen. Ich nahm die beiden an der Hand und führte sie in meine kleine Kammer, ließ sie neben dem Ofen Platz nehmen, gab ihnen heißen Tee zu trinken und sagte, dass es für mich nichts Selbstverständlicheres und nichts Schöneres auf der Welt geben kann, als meine –MEINE –Familie zu mir zu nehmen.

Gemeinsam, Hand in Hand, verließen wir die Stube, gingen durch den tiefen Schnee auf die Kirche zu. Der letzte Weg zur Kirche war mit Fackeln ausgesteckt. Viele Dorfbewohner waren schon am Kirchplatz versammelt. Hand in Hand schritten Lisa, der Junge und ich den ausgetretenen Weg entlang den Fackeln, entlang der Menschen, die plötzlich alle verstummten und uns nachschauten, dem Kirchentor entgegen. Der Pfarrer stand schon vor dem Altar, als er uns reinkommen sah, er lächelte und nickte. Ich habe nie wieder in meinem

ganzen Leben eine schönere Predigt wie zu dieser Weihnacht gehört. Er sprach von der Hoffnung, vom Vergeben und Verzeihen und von der Liebe. Von dem Glauben an unseren Herrgott, dass es immer wieder Prüfungen für uns Menschen geben wird und wir, so schlimm, so schwer und so lang sie auch dauern mögen, niemals den Glauben verlieren sollen. Er sprach davon, unsere Herzen zu öffnen, aufeinander zuzugehen, einander zu verstehen, einander die Hände zu reichen. Er sprach auch von Josef, der seine Maria nicht im Stich gelassen hatte, obwohl er glaubte, dass sie von einem anderen ein Kind erwartete. Still und heimlich wollte er sich davon machen und dennoch ist er geblieben, hat ihr die Hand gereicht, hat ihr Problem zu dem seinen gemacht und hat trotzdem nicht aufgehört sie zu lieben. Solange die Liebe im Herzen lebt, solange werden wir sehen wie wundervoll die Blumen blühen, wie herrlich die Sonne scheint, wie farbenfroh ein Regenbogen ist, wie kristallklar das Wasser talwärts rinnt, wie fröhlich ein Kinderlachen ist, wie majestätisch der Adler seine Kreise zieht, wie herrlich es ist, auf dieser Welt zu sein. Menschen, die verbittert sind, die, die Liebe nicht mehr spüren, die haben auch den Blick zur Schönheit, die Gefühle für die Liebe und die Wärme in ihren Herzen verloren.

Gemeinsam gingen Lisa –deine Großmutter, der Junge, der dein Vater ist –und ich nach Hause. Das Geläute der Glocken hörte man bis ans Talende –wie jedes Jahr. Und jedes Jahr danke ich Gott dafür, welch schönes Leben er noch für mich bereitgehalten hat. Mein größter Wunsch ging in dieser Heiligen Nacht in Erfüllung. Nie habe ich aufgehört deine Großmutter zu lieben, bis heute nicht und nie hab‘ ich aufgehört, die Schönheiten, die uns der liebe Gott geschenkt hat, zu genießen und zu schätzen. Ich habe nie aufgehört, etwas als selbstverständlich anzunehmen, ich habe immer dafür dem Herrgott gedankt.

Mein ganzes Leben lang“



Schneeflocke zum Ausmalen

# Weihnachtsstern häkeln

## GRUNDKENNTNISSE IM HÄKELN VORAUSGESETZT

Basteln

### START:

6 Luftmaschen zum Ring schließen

### 1. REIHE:

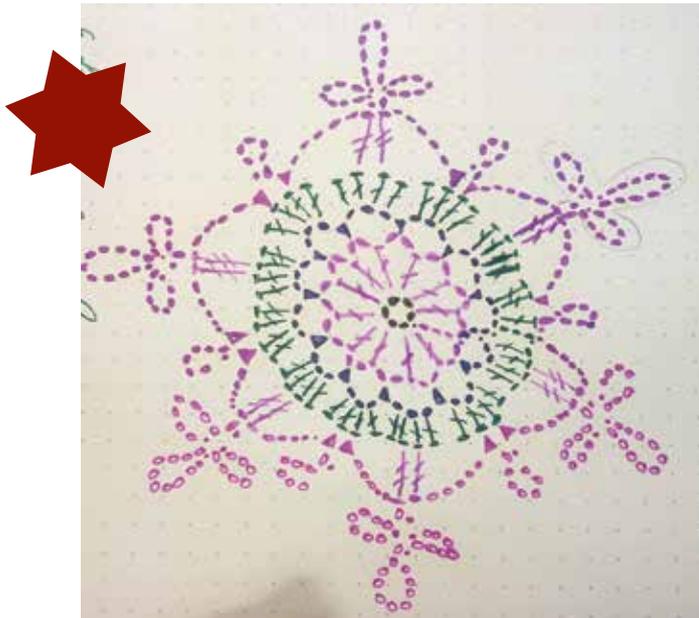
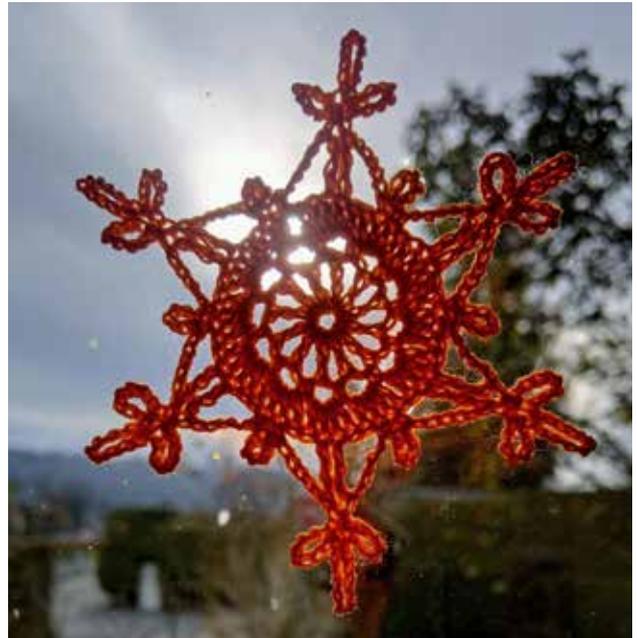
5 Luftmaschen, \*1 Stäbchen und 2 Luftmaschen\*, von \*bis\* 11 mal wiederholen, mit Kettmasche in die 3. Luftmasche des Reihenbeginns schließen

### 2. REIHE:

mit einer Kettmasche weiter in die nächste Luftmasche, 4 Luftmaschen, \*1 feste Masche und 3 Luftmaschen\*, von \*bis\* 11 mal wiederholen, in erste Luftmasche des Reihenbeginns schließen

### 3. REIHE:

mit Kettmasche in die zweite Luftmasche, 3 Luftmaschen und 3 Stäbchen in den ersten Luftmaschenbogen, \*4 Stäbchen in den Luftmaschenbogen\*, von \*bis\* 11 mal wiederholen, mit Kettmasche schließen



### 4. REIHE

mit Kettmasche in das 1. Stäbchen. 7 Luftmaschen mit Kettmasche in 1. Luftmasche, A\*\* Feste Masche in das nächste Stäbchen, 5 Luftmaschen, zwei Stäbchen überspringen, 1 Doppelstäbchen, 8 Luftmaschen mit Kettmasche in die 2. Luftmasche, 10 Luftmaschen mit Kettmasche in 1. Luftmasche, 7 Luftmaschen mit Kettmasche in erste Luftmasche, Kettmasche in die erste Luftmasche der ersten Luftmaschenschleufe, Doppelstäbchen in nächstes Stäbchen, 5 Luftmaschen, 2 Stäbchen überspringen, Feste Masche, 7 Luftmaschen mit Kettmasche in erste Luftmasche... Ab A\*\* noch 11 mal wiederholen. Mit Kettmasche schließen.

Den Weihnachtsstern mit Stecknadeln auf eine weiche Unterlage (z.B. Styropor) spannen und mit Textilhärter einstreichen. Nach dem Trocknen als Fensterdeko oder Christbaumschmuck verwendbar.

von Eva Hiebaum



## Eisstäbchen Weihnachtsbäume

### DU BENÖTIGST

Eisstäbchen  
grüne Acrylfarbe  
Glitzersterne  
Pompons  
Kleber  
Bastelkleber  
braunes Tonpapier

### SO FUNKTIONIERTS:

Bemale die Eisstäbchen mit grüner Acrylfarbe und lasse sie trocknen. Danach klebe diese zu einem Dreieck zusammen und verziere deinen Baum mit Sternen oder Pompons.

Aus dem braunen Tonpapier kannst du einen Baumstamm ausschneiden und auf die untere lange Seite kleben.

von Verena Pichlhofer



Die Christbäume hat Marie (4) selbst gemacht.

# Ich hab das Christkind gesehen!

EINE HARTER BÜRGERIN/OMA ERZÄHLT...

Geschichte

Ich stamme aus einer sehr großen Familie und war das elfte von dreizehn Kindern, meine Eltern besaßen ein kleines Bauerngütli in einem abgeschiedenen Gebirgstal. Meine Kindheit fiel in die Kriegezeit und wir mussten äußerst bescheiden leben. Selbst zu Weihnachten gab es kaum Geschenke. Und die Winter waren damals meist schneereich und eisig.

Ich mochte neun Jahre alt gewesen sein, als ich das erste Mal mit zwei älteren Schwestern die Christmette im Nachbarort besuchen durfte. Damals besaßen die wenigsten Leute ein Auto und so mussten wir den weiten Weg zu Fuß zurücklegen. Eine volle Stunde marschierten wir durch Schnee und eisige Kälte.

Die Mette begann um Mitternacht und dauerte mehr als eine Stunde. Der Gottesdienst wurde besonders feierlich gestaltet: mit Engeleinzug, allen voran das Christkind, und stimmungsvoller Musik. Manchmal fielen mir aber doch die Augen zu und ich sehnte mich trotzdem schon danach, wieder nachhause gehen zu können. Am Kirchenvorplatz wünschten sich die Kirchenbesucher gegenseitig noch "Frohe Weihnachten!", als ich plötzlich in dem Getümmel meine Schwestern nicht mehr finden konnte! Diese hatten sich schon ohne mich auf den Heimweg gemacht in der Meinung, ich sei mit jemand Anderen mitgegangen.

Nach einer Weile des Wartens blieb mir nichts anderes übrig, als allein aufzubrechen. Durch den vielen Schnee erschien die Nacht nicht gar so dunkel und zudem

war es ja mein Schulweg, den ich beinahe täglich zurücklegte. Ich konnte mich nicht verirren, auch sonst hatte ich keine Angst, denn was sollte mir schon in der Heiligen Nacht passieren?

Ich schritt halbwegs eilig voran und betrachtete zwischen durch die klare Sternenpracht am Himmel. Da - auf einmal schossen mehrere Lichtstreifen über das Firmament! Ich war zunächst sehr erschrocken, aber gleich fiel mir ein: das muss das Christkind sein, das den Weg wieder zurück in den Himmel angetreten hat! Fasziniert und voller Ehrfurcht stand ich da und starrte hinauf zu den Sternen, die in dieser Nacht besonders hell zu strahlen schienen.

Beinahe vergaß ich auf das Weitergehen, ehe mich die bittere Kälte mahnte, meinen

Heimweg fortzusetzen. Zuhause angekommen brannte bereits das Licht in der Küche. Meine Mutter musste ja vor dem Frühstück noch das Vieh versorgen, um danach rechtzeitig in die Kirche zum Heiligen Hochamt zu kommen. Wie war sie erschrocken, als sie mich allein mit roten Wangen zur Tür hereinkommen sah! Die ganze Familie währte mich schon längst schlafend im Bett!

Aber jetzt musste ich Mutter noch schnell erzählen, dass ich das Christkind auf seinem Weg zurück in den Himmel gesehen hatte! Mit einem Lächeln im Gesicht legte sie mich dann ins Bett und ich träumte vom Christkind....

von Aloisia Zlöbl

Gedicht

## Advent.

RAINER MARIA RILKE

Es treibt der Wind im Winterwalde  
die Flockenherde wie ein Hirt,  
und manche Tanne ahnt, wie balde  
sie fromm und lichterheilig wird,  
und lauscht hinaus.  
Den weißen Wegen  
streckt sie die Zweige hin – bereit,  
und wehrt dem Wind  
und wächst entgegen  
der einen Nacht der Herrlichkeit.

Schmargendorf, im Dezember 1897.  
Fassung von 1913



Basteln

Gebastelt von Maximilian (4) mit seiner Oma.

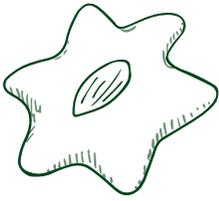
## Winterliche Weihnachtskarte

### DU BENÖTIGST

Blauer 10x15 cm und grüner 10x15 cm Karton  
Krepppapier grün und hellgrün  
Uhu  
Glitzer  
weißes Krepppapier

### SO FUNKTIONIERTS:

Aus dem grünen Karton ein Dreieck ausschneiden und auf den blauen Karton kleben. Aus dem Krepppapier kleine Kugeln formen und ganz eng auf das Dreieck kleben. Die Kugeln müssen sehr fest gerollt werden. Zum Schluss noch weiße Schneeflocken aus Krepppapier formen und aufkleben. Fertig ist eine winterliche Weihnachtskarte!



# Lebkuchenhaus

**KANN NATÜRLICH AUCH EINFACH  
ALS LEBKUCHEN GENOSSEN WERDEN**

## TEIG

25 dag Honig  
18 dag Butter  
20 dag Zucker  
60 dag Mehl  
15 g Zimt  
40 ml Wasser  
1 Ei  
1 Prise Nelken,  
Muskat, Kardamon

## ZUCKERGUSS

3 Eiweiß  
70 dag Staubzucker  
bunter Streusel und  
bunte Smarties oder  
Gummibären zum  
Verzieren

Honig, Butter, Zucker und Wasser verrühren und langsam erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist. Abkühlen lassen. Ei, Mehl und Gewürze vermengen und mit der Honig-Buttermischung verkneten. Über Nacht im Kühlschrank rasten lassen und zuerst in Frischhaltefolie einwickeln. 60 Minuten vor dem Ausstechen aus dem Kühlschrank nehmen und kneten. Dann ausrollen, Schablonen auflegen und ausschneiden, in den Backofen geben und bei 180° 15 Minuten backen.

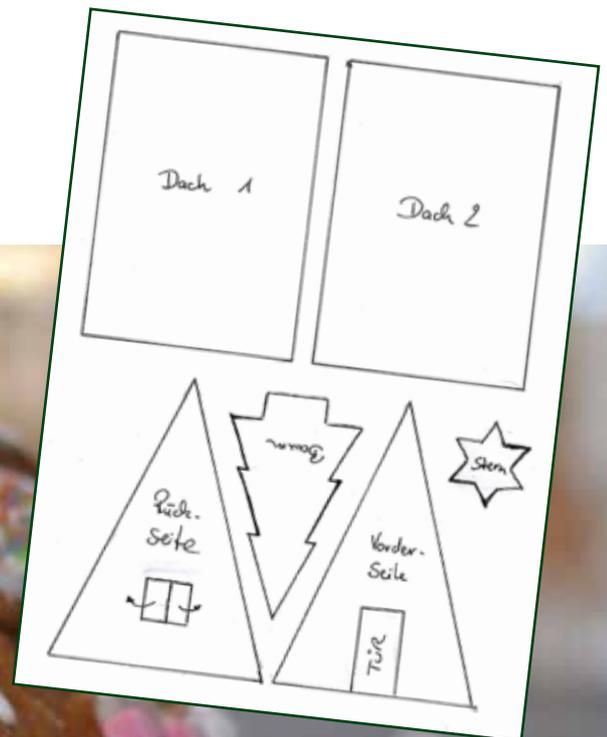
Zuckerguss vorbereiten, dafür den Schnee mit Zucker ganz lange schlagen bis die Masse recht fest ist. Zuckerguss in einen Spritzbeutel geben. Die Seitenteile mit einem dicken Streifen Zuckerguss an den Rändern bespritzen. Die Wand in die Zuckergusslinien drücken und kurze Zeit warten und antrocknen lassen. Alle Ränder der Teile



mit Zuckerguss bespritzen damit man sie zusammenkleben kann. Zum Schluss kommt das Dach darauf. Ebenso mit dem Zuckerguss bestreichen und vorsichtig auf die Wände drücken.

Jetzt kann man mit den Verzierungen beginnen.

von Julia Zettinig



**IDEEN:** Smarties mit dem Zuckerguss aufkleben. Schnee kann man mit dem Zuckerguss im Beutel aufspritzen. Das Dach könnte man mit kleinen Leibniz-Butterkeksen bekleben. Schaut aus wie Dachziegeln.





## Maria durch ein Dornwald ging

altes Volkslied

$\text{♩} = 110$  Am G F E Dm E Am Dm

1. Ma - ri - a durch ein' Dorn - wald ging. Ky - rie e - lei -

4 E Am C Dm G

son. Ma - ri - a durch ein' Dorn - wald ging, der

7 F Am G E F G Am Em Am

hat in sie-ben Jahr kein Laub ge-trag'n. Je - sus und Ma - ri - a!

Singen

2. Was trug Maria unter ihrem Herzen?  
Kyrieleison!  
Ein kleines Kindlein ohne Schmerzen,  
das trug Maria unter ihrem Herzen!  
Jesus und Maria.
3. Da hab'n die Dornen Rosen getragen.  
Kyrieleison!  
Als das Kindlein durch den Wald getragen,  
da haben die Dornen Rosen getragen!  
Jesus und Maria.
4. Wie soll dem Kind sein Name sein?  
Kyrieleison!  
Der Name, der soll Christus sein,  
das war von Anfang der Name sein!  
Jesus und Maria.
5. Wer soll dem Kind sein Täufer sein?  
Kyrieleison!  
Das soll der Sankt Johannes sein,  
der soll dem Kind sein Täufer sein!  
Jesus und Maria.
6. Was kriegt das Kind zum Patengeld?  
Kyrieleison!  
Den Himmel und die ganze Welt,  
das kriegt das Kind zum Patengeld!  
Jesus und Maria.
7. Wer hat erlöst die Welt allein?  
Kyrieleison!  
Das hat getan das Christkindlein,  
das hat erlöst die Welt allein!  
Jesus und Maria.

## Schnepfen-dreck

Rezept

### ZUTATEN

- 2 Eier
- 10 dag Staubzucker
- 15 dag Schokolade
- 15 dag Kokosfett
- 12 dag Rosinen mit einem  
Esslöffel Rum befeuchten
- 5 dag Zitronat
- 3 dag Aranzini
- große Backblaten (Heft-  
größe)

Eier mit Staubzucker schaumig rühren, Kokosfett und Schokolade über Dampf flüssig werden lassen und mit den zerbröselten Keksen und den restlichen kleingeschnittenen Zutaten vermengen. Wenn die Masse zu weich ist und zerfließt, kann man sie mit noch mehr zerkleinerten Keksen stabilisieren.

Circa 1 cm hoch auf eine Oblate streichen und mit einer 2. Oblate abdecken. Mit etwas Schwerem beschweren und über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag kleine Würfel schneiden.

von Gudrun Gowayed

## Vogelfutterkette

Wir bitten Sie, während der kalten Jahreszeit auch auf unsere heimischen Singvögel nicht zu vergessen. Falls kein Futterhäuschen vorhanden ist, oder auch zusätzlich, bietet sich eine Futterkette an, die ganz leicht selbst herzustellen ist.

### SIE BRAUCHEN DAZU:

- Äpfel
- Fichtenzapfen
- Futterknödel
- kleine Äste
- Hölzer
- Schnur

Basteln

### SO GEHT ES:

Schnur in gewünschter Länge abschneiden, Apfel bis zur Mitte einschneiden, ein kleines Aststück festknoten, die Schnur in den Apfelschnitt drücken und dicht an das Aststück schieben.

Fichtenzapfen, Aststücke, Äpfel, Äste und Futterknödel abwechselnd auffädeln oder festknoten. Auf einen Baum oder am Balkon aufhängen.

*Viel Freude beim Beobachten der Vögel wünscht Ihnen die Berg- und Naturwacht Hart bei Graz!*



# Turmblasen am 23. Und 24. Dezember

Leider müssen das gratis Eislaufen und die Modellbahnausstellung aus heutiger Sicht abgesagt werden (aktuelle Infos auf [www.hartbeigraz.at](http://www.hartbeigraz.at)). Das traditionelle Turmblasen kann aber stattfinden. Dieses Jahr verteilt auf zwei Tage, schicken die Bläser\*innen ihre Weihnachtsgrüße über Hart bei Graz verteilt. Eine Bitte: Kommen Sie nicht zu den Standorten, sondern lauschen Sie vom Garten, dem Balkon oder dem offenen Fenster aus.



Die Turmbläser\*innen schicken ihre Weihnachtsgrüße auch dieses Jahr. Bitte lauschen Sie vom Garten, dem Balkon oder dem offenen Fenster aus.

## MITTWOCH, 23.12.2020

- 16:30 Johann Kamper- Ring im Innenhof
- 17:00 Hans Resel-Gasse/Am Pichlergrund
- 18:00 Alois Fleck-Gasse/Wiesenweg
- 18:30 Holzerhofstraße Höhe 129
- 19:00 Fasangasse 16
- 19:30 Am Steinergrund
- 20:00 Haberwaldgasse/Dominikanergasse

## DONNERSTAG, 24.12.2020

- 16:00 Kirche Aotal oder Bergwirtstraße-Lärchenhof\*
- 16:30 Kirche Hohenrain
- 17:00 Ringsteinersiedlung
- 17:30 Alte Macholdsiedlung 49



\*Falls aufgrund von Covid-19 Beschränkungen keine Messen abgehalten werden können, findet das Turmblasen in der Bergwirtstraße statt.

## Friedenslicht 2020

Durch Covid-19 2020 ist vieles anders geworden und auch die Feuerwehr Hart bei Graz hat diesem Umstand in vielen Bereichen bereits Rechnung tragen müssen. Aus Tradition werden wir aber auch heuer das Friedenslicht, das bereits am 16.11.2020 in Österreich angekommen ist, an die Bevölkerung verteilen.

Auf welche Weise dies geschehen wird, werden wir nach Übernahme des Friedenslichtes aufgrund der Vorgaben des Landesfeuerwehrverbandes Steiermark bzw. aufgrund gesetzlicher Vorgaben kurzfristig entscheiden müssen.

Informationen werden Sie dazu auf Facebook Feuerwehr Hart bei Graz finden.



Der Beauftragte Öffentlichkeitsarbeit  
Oberbrandinspektor a.D. Franz Preuss

## Pfarrtermine

	<b>Aotal</b>	<b>Graz-Ragnitz</b>	<b>Messendorf</b>	<b>St. Rupert/Hohenrain</b>
<b>Rorate</b>	-	Dienstags, 6:00 Uhr	16.12. 6:00 Uhr	23.12. 06:30 Uhr
<b>Kinder 24.12.</b>	16:00 Uhr Mette/ - Krippenspiel	-	16:00 Uhr Krippenfeier	16:00 Uhr Krippen- wanderung
<b>Christmette 24.12.</b>	22:00 Uhr	19:00 Uhr Basilika Mariatrost	22:00 Uhr	22:00 Uhr
<b>Christtag 25.12.</b>	9:00 Uhr	19:00 Uhr Pfarrkirche Ragnitz	10:00 Uhr	9:00 Uhr
<b>Stefanitag 26.12.</b>	9:00 Uhr	19:00 Uhr Pfarrkirche Ragnitz	10:00 Uhr	9:00 Uhr mit Pferdesegnung
<b>27.12.</b>		10:30 Uhr Gemeindemesse Ragnitz	10:00 Uhr	9:00 Uhr mit Weinsegnung
<b>Silvester 31.12.</b>	18:00 Uhr	19:00 Uhr Basilika Mariatrost	17:00 Uhr	18:00 Uhr
<b>Neujahr 1.1.</b>	17:00 Uhr	19:00 Uhr Pfarrkirche Ragnitz	10:00 Uhr	10:00 Uhr

Beachten Sie bitte covid-19 bedingte Auflagen: Maskenpflicht während der Messen, genügend Abstand halten. Je nach Wetterbedingungen wird versucht, Feiern im Freien abzuhalten. Aufgrund der derzeitigen Lage können sich die Zeiten zu den einzelnen Feiern ändern, die Messen verschieben oder abgesagt werden. Daher ist dies nur ein kleiner Überblick und nicht vollständig. Bitte informieren Sie sich vorab bei den Pfarren.