



P.b.b. Erscheinungsort & Verlagspostamt 6020 Innsbruck



Zeitung

Weihnachten '86



WEIHNACHTEN 1986



Gedanken des Zb-Pfarrers

IN FROMMEN BÜCHERN kann man lesen, daß der Emanuel (= Gott mit uns) nicht nur einmal zur Welt kam, vor nahezu 2000 Jahren, in Betlehem. Nein! Er muß immer wieder geboren werden, neu ankommen, bei uns. Das sagt auch der Prediger im Fernsehen. Und es steht auf manchem Adventkalender. Und ich meine, es stimmt.

Allerdings hat mir die Hebamme verraten, daß bei der Neugeburt 1986 mit Komplikationen zu rechnen sei. Diese liegen nicht an der Mama und am Poppele, sondern an den äußeren Umständen, die da sind:

WO IST DER STALL?
Er ist der Zufluchtsort der Armen. Und die findet man so schwer, weil sie sich verstecken müssen. Sie hören so oft:

Pfui, ein Arbeitsloser,
der will nicht arbeiten!
Pfui, eine Sandlerin,
die ist schon wieder besoffen!
Pfui, ein Krüppel im Schwimmbad,
der stört!
Pfui, eine Verzweifelte,
die verdirbt uns die Laune!
Pfui, ein Türke,
der nimmt uns die Jobs weg!
Pfui, eine Gefolterte,
die paßt nicht zur Weihnachtsstimmung!
So irren Maria und Josef durch die Stadt
und suchen den Stall!

WO IST DIE KRIPPE?

Sie ist ein kleiner Fleck, worauf man einen Säugling legen kann. Und man kann ihn wickeln. Und er kann Lulu machen. Aber da liegt so viel anderes herum! Und keiner hat Zeit!
Und keine will sich öffnen!
Und keiner weint!
Und keine lacht!
Und niemand betet!
Oder doch?
Vielleicht ganz im Stillen!
Wo denn?



Als der Axi und ich dem Krampus Wasser auf den Kopf schüttelten

Als ich sechs Jahre alt war, war ich am Kramperltag, dem Vorabend zum Nikolaustag, alleine zu Hause. Manche Kinder sind manchmal gerne alleine zu Hause, aber am Kramperltag sollten sie es jedenfalls gewiß nicht sein. Zum Glück war ich nicht ganz und gar alleine, sondern mein jüngerer Freund, der Axi Magg, war bei mir.

Am Kramperltag wimmelte es nur so von Krampussen. Jedenfalls war das so, als ich noch ein kleines Mädchen war. Krampusse sollten nur dazu da sein, dem heiligen Nikolaus den schweren Sack zu tragen, aber da es nur einen Nikolaus mit einem schweren Sack gibt und ich an jenem Tag neun Kramperl zählte - wie gut, wenn man schon sechs Jahre ist und bis zehn zählen kann - hatten zumindest acht davon Zeit, Unfug zu machen - und das taten sie auch.

Sie rasselten mit ihren Ketten, schüttelten ihre Ruten, rannten wild und laut durch die Straßen und guckten in alle Ecken, ob sie nicht irgendwo ein Kind sehen würden, das sie erschrecken könnten.

Da sahen sie zwei Kinder, die schauten beim ersten Stock zum Fenster hinaus - und die fürchteten sich sehr, denn sie waren alleine.

Es waren Axi und ich. Aber auf keinen Fall wollten wir zeigen, wie sehr wir uns fürchteten. Wir taten sehr mutig, schnitten Grimassen, zeigten die Zunge und tipten mit dem Zeigefinger an die Stirn - dann rannten wir schnell vom Fenster weg. Doch da nichts passierte, denn die Tür war gut versperrt, wurden wir immer frecher. Wir öffneten das Fenster einen kleinen Spalt und riefen hinaus:

Kramperl, Kramperl, Besenstüh,
betn kon i eh net fü,
und des, wos i betn kon,
geht den Kramperl gor nix on

Huch, wie sich die ärgerten. Sie standen unter dem Fenster, schüttelten die Fäuste mit ihren Ruten und Ketten und grunzten und brüllten ganz fürchterlich. Aber uns war es noch nicht genug. Wer hatte die Idee und wer tat es dann? Ich weiß es nicht mehr. Jedenfalls ist es ganz sicher, daß einer von uns beiden ein Glas voller Wasser nahm und es hinunter schüttelte.

WO SIND DIE HIRTEN?

Der Hirten-Boss kommt nicht bis zum Stall. Das Hirtomobil bleibt im Dreck stecken. Und er will sich das weiße Kleid nicht schmutzig machen und seine weißen Prinzipien. Und die anderen Hirten sind zu alt und zu müde und überarbeitet. Sie haben keine Zeit, den Emanuel zu suchen. Und junge Hirten gibt es fast keine mehr. Sie können den strengen Berufseignungstest aus dem 16. Jahrhundert nicht bestehen. Und die Hirtenmädchen und die Hirtenfrauen dürfen nur putzen und Schafwolle spinnen.

WO SIND DIE ENGEL?

Man hat sie gleichmäßig verteilt. Siebentausend schmücken die Auslagen der Geschäfte. Viertausend lungern ganzjährig in den Kirchen herum. Zehntausend machen Dienst auf den - ach so süßen - Weihnachtskarten. Da vergißt man leicht auf die anderen, stillen, die mit den Schmetterlingsflügeln, von denen uns die Weihnachtsbotschaft gesagt wird.

DIE ENTBINDUNG geht trotzdem vonstatten. Das Kind liegt im Futtertrog und die Eltern sind voller Freude. Und es kommen Menschen, sie haben lange gesucht. Sie schenken und werden beschenkt. Auch im Z6.

Meinrad Schumacher

Nachtrag: Vielleicht vermißt jemand den Ochsen und den Esel? Sie kommen im Weihnachtsevangelium nicht vor - außerdem sind sie schon längst zu Hamburgern und Salami verarbeitet.

Und die himmlischen Heerscharen? - Sie sind der Friedensbewegung zum Opfer gefallen.

Aber das war zu frech gewesen. Der Krampus, der am nassesten geworden war, schaute sich wild um und entdeckte eine Klettermöglichkeit, wie er auf unseren Balkon und über diesen in unsere Wohnung zu kommen gedachte. Da fiel uns beiden das Herz in die Hosen. Kein Schlüssel steckte in der Balkontür.

Axi und ich schoben und rückten gemeinsam eine schwere Komode vor. Daß wir so viel Kraft hatten! Dann versteckten wir uns unter den Betten. Da hörten wir die Eingangstür. Es war meine Mutter! Wir waren in Sicherheit.

Seit dem weiß ich, daß man sich vor jemanden, der zu frech ist, herumbrüllt und sich aufspielt, nicht fürchten muß. Jemand, der sich so benimmt, fürchtet sich meist selber.

Ana

Weihnachtsmenü aus der Philippine (4 Personen)

GEFÜLLTE AVOKADOS:

- 4 Avokados
- 1/2 Zitrone
- grüner Pfeffer, Salz
- 150 g Stangensellerie
- 100 g Dolcelatte Gorgonzola

Die Avokados halbieren, mit einem Löffel aushöhlen, dabei einen ca. 1/2 cm dicken Rand lassen. Das Avokadofleisch mit Zitronensaft, etwas Salz und frischgemahlenem Pfeffer und dem Gorgonzola aufmixen, den feingehackten Stangensellerie zugeben, die Masse mit dem Dressiersack in die Avokadhälften spritzen.

KLARE JAPANISCHE GEMÜSESUPPE:

- 1 l Gemüsebouillon
- 1/16 l trockener Sherry
- 1 KL Sojasauce
- 20 g Algen
- 250 g in feinste Streifen geschnittenes Gemüse: Lauch, Chinakohl, Karotten, Sellerie
- 1/2 KL Miso
- Petersil

Gemüsebouillon herstellen (entweder Gemüse-kochwasser aufbehalten oder mit Genovis-Suppenwürfeln zubereiten), Miso in etwas heißer Suppe auflösen, nicht kochen, Algen feinschneiden, ca. 20 min in der Suppe mitkochen, mit Sojasauce und Sherry abschmecken, Gemüse und Petersil dazugeben, einmal aufkochen lassen - Gemüse soll fast noch roh sein, Miso einrühren, abschmecken.

CHICOREE-TORTE MIT PEPERONATA:

- Mürbteig:
- 200 g Steinmetzmehl blau oder ausgesiebertes, frischgemahlenes Mehl
 - 1 Ei
 - 1 Prise Salz
 - 100 g kalte Butter

- Belag:
- 6 BrüSSLER Spitzen
 - 4 Eier
 - 1/4 l Milch
 - 1/4 l Rahm
 - 125 g geriebener Käse (mittelalter Gouda oder Cheddar)
 - Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Knoblauch

Teig: Mehl auf Arbeitsfläche schütten, in der Mitte eine Mulde bilden, in die man Ei und Salz gibt, die Butter in kleinen Flocken drübergeben, mit kühlen Händen rasch zusammenkneten, mindestens 30 min. im Kühlschrank rasten lassen

Belag: Chicoree putzen, den harten Strunk keilförmig herauschneiden, dann das Gemüse in 1 cm breite Ringe schneiden, 2 - 3 min. blanchieren, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen.

Den Teig auf bemehlter Fläche 1 cm dick ausrollen, in Springform geben, den Rand etwas hochziehen. Eier, Mehl, Rahm, Käse und Gewürze aufschlagen, abschmecken; den Teigboden mit Gemüse belegen, mit Rahmguß übergießen. Bei 200 Grad ca. 30 min. backen.



Peperonata:

- 3 rote und
- 3 gelbe Paprika
- 3 Zehen Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Zimt
- 1/8 - 1/4 l Olivenöl
- 150 g in Olivenöl eingelegte kleine Kapern

Paprika putzen, halbieren, weiße Rippen entfernen, in breite Streifen schneiden; Knoblauch in Olivenöl glasig werden lassen, Paprika zugeben, würzen, zugedeckt weich dünsten, eventuell etwas Wasser beifügen. Zum Schluß die Kapern zugeben, ca. 10 min. durchziehen lassen.

Kann warm oder kalt gegessen werden!

KAKIFRÜCHTE MIT RUM:

- 4 Kakifrüchte (schön reif)
- 6 EL weißer Rum oder dunkler Jamaica-Rum
- 60 g flüssiger Honig
- 8 EL Sauerrahm

Kaki entstielen, der Länge nach halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf flache Dessertschalen legen, jede Hälfte reichlich mit Rum begießen, mit Honig und Sauerrahm verziert servieren.

Wir wünschen viel Freude bei der Zubereitung und guten Appetit!



in diesem Sinne ...

friedvoll-erregende Weihnachten

Ihr Redaktionsteam

Impressum: F. d. I. v.: Christof Gstrein, Ana Eichler, Angelika Preßlauer
alle: Templstraße 2, 6020 Innsbruck

Dance Impuls - Widerspiegelungen

tanzend sich erleben
tanzend sich fühlen
tanzend sich stinken
tanzend sich erheben
tanzend sich finden
tanzend sich sehen
tanzend sich öffnen...

meine Seele hört meinen Geist
mein Körper erfüllt meinen Seelenwunsch
ich tanze glücklich

S. M.

Ausdruckstanz - Körpertheater - Bewegungs-
therapie - Tanz Meditation - Kreativen
Tanz für Kinder

Neuer Seminarbeginn ab 20. Februar 1987

DANCE IMPULS, Amraserstr.25
Innsbruck, Tel. 47 9 43



WOLLZENTRUM

im Ursulinenhof

Innrain 11 a

Tel. 39 19 73

