



Kalender Zeitung

Januar



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Notizen:

Februar



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29						

Notizen:

März



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Notizen:

April



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Notizen:

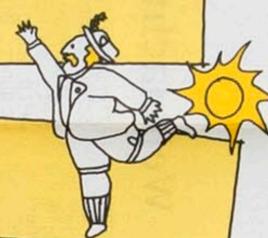
Mai



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Notizen:

Juni



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Notizen:

Juli



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Notizen:

August



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Notizen:

September



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Notizen:

Oktober



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Notizen:

November



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Notizen:

Dezember



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Notizen:



Toast mit Ketchup für Weihnachtsengel

Der Weihnachtsengel betrat das Z6 am 22. Dezember um Punkt 20.30 h. Ich weiß das so genau, weil er mich beim Hereingehen um die Zeit fragte.

Er fiel mir weiter nicht auf, er war mittelgroß und hatte lange, schwarze Haare.

Da er - naturgemäß - keinen Jahresausweis hatte, erlegte er beim Journaldienst 5 Schilling. Dem Christof fielen die zahlreichen ausländischen Münzen in seiner Geldbörse auf, sonst nichts. Der Weihnachtsengel betrachtete nachdenklich die Palme in der Eingangshalle und schlenderte dann weiter in den Aufenthaltsraum. Niemand beachtete ihn.

In seinem Herzen trug er eine Botschaft und er hatte den Auftrag, sie auszurichten. Da ihn niemand um sein Begehren fragte, ging er zu Artur ins Büro und erbat ein Packpapier und einen Plakatschreiber. Auf das Papier schrieb er mit großen, ungelassenen Buchstaben: Der Herr kommt! und heftete es an die Tür zur Diskothek.

Doch niemand beachtete es und schließlich riß einer das Papier herunter und zerfetzte es.

Ratlos ging der Engel an die Bar und bestellte einen Toast. Angela bediente ihn freundlich, aber sie fragte nicht weiter nach. Langsam und bedächtig aß er und starrte dabei wie abwesend vor sich hin. Schließlich schob er den Plattenteller zurück und wandte sich an das hübsche Mädchen, das rechts von ihm

saß: Ob sie das heutige Datum wisse? - Ja, zwei Tage vor Weihnachten! Ob sie wisse, daß nun der Advent bald zu Ende sei? - Schon möglich, aber das interessiere sie nicht.

Der Weihnachtsengel drehte seinen Barhocker bis er seinem rechten Nachbarn ins Gesicht sehen konnte. Ganz direkt sagte er jetzt seine Botschaft: Ich verkünde Dir eine große Freude! Der Herr kommt! -

Prägend schaute ihn der Angesprochene an, dann lachte er kurz auf und sagte: Erzähl das doch Deinem Friseur! - Daraufhin wandte er sich wieder seinem Cola zu.

Traurig ging der Engel zum Flipper, doch der war wieder einmal außer Betrieb. Auch der Springbrunnen gab kein Wasser. Leute saßen herum oder spielten Tischtennis oder Billard oder sonstwas ... einmal raste einer brüllend durch den Raum, dann war es wieder ruhig.

Der Engel aber stand da mit seiner Botschaft und wußte nicht, was anfangen. Da - plötzlich - erinnerte er sich an die Farben und den Pinsel in seiner Tasche und bat um ein Glas Wasser. Er hatte die Gabe, mit wenigen Pinselstrichen ein Portrait zu malen, das tief in die Seele Totete. So begann er zu malen, immer ergriffener, immer schneller. Jeder wollte gern portraitiert werden, war auch bereit, ein paar Minuten still zu sitzen.

Schließlich räumte der Engel seine Gerätschaften zusammen, holte ein

Tixoband und begann, die Bilder in der Vorhalle an die Wand zu heften. Alle waren um ihn versammelt und sahen schweigend zu. Da sah sich nun plötzlich jeder selbst; nicht mit dem Alltagsgesicht, dem aufgesetzten, aufgeschminkten, aufgezwungenen.

Alle sahen sich ganz tief mit ihren Freuden, Sorgen, enttäuschten Sehnsüchten, geheimen Erwartungen, Ängsten und Erinnerungen. Ein jeder war betroffen. Der Künstler aber nahm einen Filzstift und schrieb auf jedes Blatt: Der Herr kommt zu Dir! Dann verließ er schweigend das Z6.

Da merkten alle, daß es ein Weihnachtsengel gewesen war und gingen betroffen heim.

Meinrad Schuhmacher



ENGELE
WASSER GAS HEIZUNG
INSTALLATEUR
6020 Innsbruck, Müllerstr. 9, Tel. 23 8 98



In 3 Std. eine neue Badewanne

Weihnachten, höchste Zeit

Ziehungen vom schleichenden, seelischen (Schnobyl) befallen sind.

Der Humus des Waldes ist vergiftet, der Humus unserer Beziehungen wird ständig ausgebeutet und wenig gedüngt. Die lautlose Konsequenz ist verheerend. Kinder, mit denen nicht mehr geredet wurde, werden Jugendliche, die nicht reden können. Droge statt Gruppe oder Disco statt Tanz und Spiel sind die Zeichen auch im "76".

Orzeichnet, zu negativ, höre ich.

Ich geh' meilenweit für eine Tanne!



Vielleicht, sage ich, vielleicht können wir aber nur die Wahrheit nicht ertragen. Eine harte Analyse ist Voraussetzung zur Umkehr. Wir alle spüren schon lange: So wollen wir nicht leben. Viele versuchen gegenzusteuern, bewußt anders zu leben. Die Zeit der langen Abende könnte eine Gelegenheit sein, über unser persönliches Leben nachzudenken, hineinzuhorchen wie es uns geht, was wir fühlen, eigentlich

möchten. Vertrauen, Wärme, Geborgenheit, Zärtlichkeit sind nicht nur Zufall. Wir können dafür Voraussetzungen schaffen. Zum Beispiel Zeit nehmen mit Freunden und nahen Menschen Gefühle und Gedanken auszutauschen, von sich zu reden und zuzuhören. Was wäre eine Familie, die sich nur einen Abend nehmen würde, um ausschließlich über sich und ihre Beziehungen offen zu reden.

Sich Zeit schenken, Ehrlichkeit schenken, Zärtlichkeit schenken. Das wäre es: Eine stille Zeit, eine heilige Zeit, eine Zeit der Besinnung und Umkehr. Alle Worte mit neuer, tiefer Bedeutung. Nichts täte uns besser.

Höchste Zeit!

Fröhliche Weihnacht, überall

Gustl Flucher



Philippines

Austernpilze in Knoblauchbutter mit blauen Trauben auf gemischtem Blattsalat

1000 g Austernpilze
80 g Butter
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
1/32 l herber Weißwein
250 g blaue Trauben

1/16 l kaltgepresstes Olivenöl
1/32 l roter Weinessig
1 EL Aceto Balsamico

gemischte Blattsalate: Endivien, Lollo Rosso, Eichblattsalat, Raddicchio

Pilze putzen, Trauben halbieren und entkernen, Blattsalate ebenfalls putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Olivenöl, Essig, Salz und frischgemahlener Pfeffer verrühren.

Knoblauch in der zerlassenen Butter anschwitzen, Pilze zugeben, würzen und ca. 5 min braten, umdrehen und weitere 5 min braten, mit Weißwein aufgießen, Trauben zugeben und das Ganze kurz durchziehen lassen.

Blattsalate mit der Essig-Öl-Marina anmachen, auf 4 Tellern verteilen und die Pilze darauf servieren.

Artischocken à la Barigoule mit Gnocchi alla Romana und Knoblauchsauc

4 schöne, frische Artischocken
100 g Zwiebel
200 g Karotten
2 Knoblauchzehen
1/8 l Olivenöl
100 g Feuchel
3/8 l Milch
180 g Vollwertgrieß
120 g Parmesan
50 g Butter
3 Eier

2 Dotter
6 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
150 ccm Olivenöl
1 B. Sauerrahm
1 Zitrone

Artischocken: Stiele am Blütenboden abschneiden, soweit sie nicht holzig sind mitverwenden; Artischocken der Länge nach halbieren, mit einem spitzen Messer das Heu am Artischockenboden herauslösen. Zwiebel, Karotten und Fenchel in Scheiben schneiden, Artischocken in einen breiten Topf legen, Gemüse darauf garnieren, würzen, mit Öl beträufeln, kurz anbraten, dann mit 3/4 l Wasser aufgießen, gut zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 45 min garen (je nach Größe der Artischocken).

Sauce: Dotter mit Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unter ständigem Rühren in dünnem Strahl einarbeiten bis eine Mayonnaise entsteht, zum Schluß Sauerrahm und nach Belieben Zitronensaft zugeben.

Gnocchi: Milch und Gewürze aufkochen, Hitze reduzieren, Grieß einrühren bis die Masse dick wird. Etwas abkühlen lassen, dann die Hälfte des Parmesan und die Eier einrühren. Die Masse auf ein befettetes Blech gleichmäßig aufstreichen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen, mit Butterflocken belegen, bei 180 Grad im Backrohr ca. 15 min backen. Zum Servieren in kleine Rechtecke oder Quadrate schneiden.

Mohnparfait mit Schwarzeersauce:

30 g frisch gemahlener Mohn
1/2 l Sahne
3 Dotter
75 g Honig
1/2 EL Orangenschale fein gerieben von einer unbehandelten Frucht
150 g Schwarzeers
1/4 l Birnendicksaft
30 g ungeschälte Mandeln

Den Mohn in 1/8 l Sahne einmal aufkochen und zum Abkühlen beiseite stellen. Inzwischen Dotter und Honig über einem mäßig heißen Wasserbad 10 min mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe dick aufschlagen. Die Orangenschale und die Mohnsauce unterrühren, dann die Masse im Eiswasserbad kalt schlagen. Die restliche Sahne sehr steif schlagen und mit dem Schneebesen unterziehen. Die Parfaitmasse in eine Kastenform von 1 l Inhalt füllen und mindestens 4 Stunden

durchfrieren lassen.

Für die Sauce ca. 15 min vor dem Servieren die Schwarzeers mit dem Birnendicksaft verrühren, die Mandeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in eine Pflanze legen, ohne Fett hellbraun rösten. Sauce und Mandeln auf Dessertteller verteilen. Das Parfait ca. 45 min vor dem Servieren zum Auftauen in den Kühlschrank geben, dann das Parfait stürzen und in Scheiben schneiden.



Frohe Weihnacht wünscht Humus das Z6-Team!

Mit Body Mind-fit durch den Winter und fit ins neue Jahr. Schi, Aerobic, Stretching, Gerätetraining, Sauna und Solarium. **Body Mind** Fitness Center. **Body Mind-Fitness School**. **Unsere Geschenkkidee**. **Andreas Hofer Str. 13 - Innsbruck** **39 29 85**

A. GOTTARDI
Feine Flaschenweine
6021 Innsbruck, Heiligegeiststraße 10, Tel.: (05222) 27132

Umsteigen zur Hypo
SCHLÜSSEL + SCHLOSS
SCHLISSANLAGEN
HAUSBRIEFACHANLAGE
MAGNETIC CODE-SYSTEM
DER SPEZIALIST LEOPOLDSTRASSE 48
21014
Aussiedler

P. B. B. Ercheinungsort & Verlagsspostamt 6020 Innsbruck