

# Z6 Zeitung



SAG DU NOCH EINMAL ROTKÄPPCHEN ZUMIR, DANN SEHLE ICH DIR EINE REIM!

## Frohe Weihnacht wünscht das Z6-Team



HALLO, KIDS! HABT IHR DENN AUCH IMMER NUß PROBLEME GEMACHT? NUR DANN KOMMEN NÄMLICH DIE TOTAL ABGEDREHTEN GESCHENKE RÜBER! CLARO!

Montag	9-11 Uhr Eltern-Kind- Musikgruppe	ab 18 Uhr Tischtennis Musikgruppe	19-20.30 Uhr Körpererfahrung von Yoga bis Feldenkrais
Dienstag	9-11 Uhr Eltern-Kind- Musikgruppe	17.30-19.30 Wing Tsun	20-21 Fitneß Beweg. Basis- m.Musik gegen d.gemeinde Krieg
Mittwoch		18.30-19.30 Meditation	20-22 Bauchtanz für Frauen
Donnerstag	12-15 Uhr Ausdrucks- tanz	15-18 Uhr Kinderspiel- gruppe	17.30 - 19.30 Wing Tsun
	ab Ende Jänner 19.30-20.30 Musikgymnastik	20.30-22 Uhr Percussion	20-22 Uhr Volleyball
Freitag	18.45-20.00 Jazz-Dance f. Fort- geschrittene		20-22 Uhr Afro-Bras.Tanz
Samstag	19.00-23.30 Disco		
Sonntag	18.00 Basisgemeinde		20.00-22.00 Afro-Dance Übungsgruppe

Impressum:  
Z6, Dreiecksgasse 9, 6020 Innsbruck  
Barbara Heisig, Michael Klingseis,  
Ralf Seel, Angelika Pfeiffer, Peter  
Knapp

### VERZEIHEN SIE, VATER GUTSOHN!

Vorweihnachtliches Innsbruck - erlebt vom Z6-Pfarrer.

Überall in unserer Stadt sprießen die Weihnachtskrippen. Ein Textilgeschäft schmückt seine Auslage mit dem Göttlichen Kind umgeben von modischem Krimskrans. Buchhandlungen klemmen Maria und Josef zwischen ihr überquellendes Angebot. Ochs und Esel blicken freundlich aus dem Schaufenster eines Reisebüros.

Das Kind im Mittelpunkt. Freundlich lächelnd im lockigen Haar, mit den Schwurffingern segnend wie Seine Heiligkeit, von Englein umgeben.

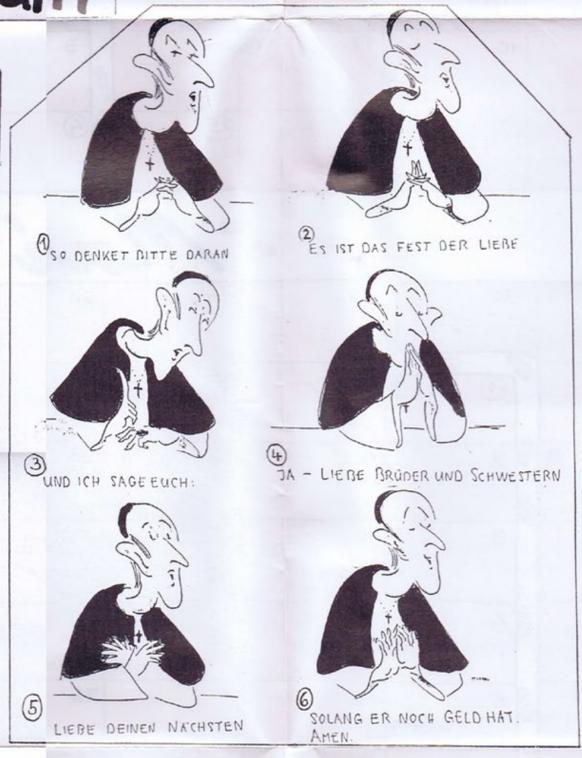
Mittelalterliche Darstellungen und Ikonen meiden das allzu Putzige und zeigen oft einen ernsthaften Kleinen König.

Selbst seit 20 Monden mit dem Glück der Vaterschaft beschenkt, beobachte ich unseren Kleinen Johannes. Wie er im Waldboden unter dem Altstadt-Weihnachtsbaum mit gewichtiger Miene (Sch) "wammerln" sucht und jauchzend vor dem Goldenen Dachl Tauben zu erschauen strebt. Oder gar in der Servitenkirche alle Opferkerzen auf einmal anzünden möchte. Nur mein nachdrücklicher Hinweis, sie gehen dem Pater Bonifilius, kann ihn davon abhalten. (Selbiger - zu deutsch Vater Gutschn - möge mir die Kleine Ungenauigkeit verzeihen)

Kurz und gut: Ich sehe heuer Weihnachten mit andern Augen. Das Christkind ändert sein Aussehen. Es ist nicht mehr so sanft und unbeweglich. Es sprüht vor Phantasie, der Schalk sitzt ihm in den Augenwinkeln. Es liegt auch nicht in der Krippe, sondern hockt dahinter und schreit "tutu!" (Tiroler Weihnachtskrippen stellen das Kind selten als Säugling dar, es soll ja am 6. Januar auch die heiligen Drei Könige freundlich begrüßen).

Ganz neu erfahre ich: Menschenwerdung Gottes. Denn das - und das allein - ist die Weihnachtsbotschaft: DAS WORT IST FLEISCH GEWORDEN UND HAT UNTER UNS GEWOHNT. (Joh.1,14) Gott - eingesenkt in die Menschenwelt, in unsere verschlungenen Schicksalswege, in die Freude und in das Leid. Ich wünsche allen Lesern einen herzhaften Blick auf das Kind in der Krippe.

Meinrad Schumacher



### REZEPT AUS DER PHILIPPINE für 4 Personen

#### Schwarzwurzelsüppchen

1 kg Schwarzwurzeln  
2 Eßl. Zitronensaft  
1 l Gemüsebouillon  
50 g Kresse  
2 Eßl. Schalotten oder Zwiebeln, fein gehackt  
1 Eßl. Butter  
1/8 l Rahm  
2 Eigelb  
1 Eßl. Petersilie, gehackt  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
evtl. Salz

Kartoffel schälen, waschen, abtrocknen, in feuerfeste Form geben, salzen, pfeffern, Knoblauch, Rosmarin darüber verteilen, mit Olivenöl beträufeln; im vorgeheizten Rohr auf 2. Einschubleiste 30 - 45 Minuten/200 Grad backen. Oliven halbieren, entsteinen, Form auf Herdplatte stellen, Oliven unter Kartoffel mischen, mit Wein ablöschen, einmal aufkochen, sofort servieren.

Die Schwarzwurzeln mit dem Kartoffelmesser schälen (Gummihandschuhe anziehen). Die geschälten Wurzeln sofort in Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Schwarzwurzeln abgießen und in kleine Stücke schneiden. In der Bouillon 20 bis 25 Minuten weich kochen (im Schnellkochtopf nur 7 bis 8 Minuten). Die Wurzeln mit 1 Tasse Kochflüssigkeit im Mixer pürieren. Die Kresse fein hacken. Schalotten oder Zwiebeln in Butter anziehen lassen. Die pürierten Schwarzwurzeln mit der Kochflüssigkeit zugeben und aufkochen. Rahm mit Eigelb verquirlen. Etwas Suppe dazurühren. Die Eimischung zur Suppe geben. Auf kleinem Feuer unter Rühren bis knapp vors Kochen bringen. Die kleingeschnittene Schwarzwurzeln ebenfalls zufügen und in der Suppe erwärmen. Mit Petersilie, Pfeffer und, wenn nötig, mit etwas Salz abschmecken. Die frischgehackte Kresse in Teller oder Suppentassen verteilen. Die heiße Suppe darübergießen.

Tip: Wahrhafter wird diese Suppe noch, wenn man kleine, in Butter geröstete Brotwürfelchen dazu serviert.

Variation: Festlich wird dieses Süppchen, wenn man es in Suppentassen verteilt, mit Rahmtupfern garniert und bei starker Oberhitze oder unter dem Grill in Ofen kurz gratiniert. Wirklich nur Oberhitze verwenden, sonst gerinnt das Eigelb.

#### Seitangeschnitzeltes in Lauch-Kapernsauce:

480 g Seitan (aus dem Glas)  
180 g Lauch  
Prise Salz, Pfeffer  
1 Löffel Kapern  
1/16 l Weißwein  
1/8 l Rahm  
50 g Butter

Seitan in Streifen schneiden, Poree putzen, waschen, feinstwürfelig schneiden; Poree in Butter anschwitzen, Seitanstreifen zugeben, etwas würzen, mit Wein und Sahne aufgießen, ca. 5 Minuten dünsten, bis Sauce sämig wird, Kapern zugeben. Abschmecken und sofort servieren.

#### Apfel mit Mascarpone-Creme:

4 Äpfel  
4 dl Apfelsaft naturtrüb  
1 Teelöffel Butter  
100 g Rohrzucker  
5 Eßl. geriebene Mandeln  
2 Dotter  
100 g Mascarpone  
1 abgeriebene Zitronenschale  
2 Eiweiß  
16 Stück Honigbiskotten

Apfel schälen, entkernen, würfelig schneiden, Apfelsaft mit 1 Eßlöffel Zucker aufkochen, Apfel darin knapp weichkochen. Herausnehmen, Flüssigkeit auf ca. 2 dl einkochen. 5 Eßlöffel Zucker und geriebene Mandeln mischen. Backform mit den halben Biskotten auslegen (Biskotten in die 2 dl Apfelsaft kurz eintauchen), Dotter und restlichen Zucker zu weißlicher Creme schlagen, Mascarpone unterrühren, abgeriebene Zitronenschale ebenfalls; Eismischung sorgfältig unterheben. Die Hälfte der Apfel auf die Hälfte der Biskotten verteilen, mit halber Creme bedecken - restliche Biskotten - Apfel - Creme. Oberfläche mit Mandeln und Zucker bestreuen.

### Kartoffel auf sardische Art:

1 kg kleine Kartoffel  
1/16 bis 1/8 l Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
Prise Salz, Pfeffer  
100 g schwarze Oliven  
3 Zehen Knoblauch  
10 ccm Weißwein

### FREIZEIT GESTALTEN - ENGAGIEREN, GENIESSEN, PHANTASIEREN!

#### Impressionen von der Lehrlingsmesse

Donnerstag, 7.12.'89: Hektisches Treiben vor dem Jugendzentrum Z6: Kochtöpfe werden eingepackt, ein Fernsehgerät verladen, ganze Stapel von Broschüren und Flugzetteln verschwinden im Inneren eines Klein-Transporters; schließlich wird auch noch ein Tischfußballspiel keuchend zum Wagen geschleppt. Der Grund für die Lebendigkeit zur ungewöhnlich frühen Stunde: Das Jugendzentrum bereitet seinen "Auftritt" bei der diesjährigen Lehrlingsmesse vor.

in Führung gegangen. Ein Stück Jugendzentrumsatmosphäre mitten auf einer Lehrlingsmesse, das weckt die Neugier und das Interesse vieler Besucher/innen quer durch alle Altersgruppen. Am Broschürentisch hat Informationsmaterial zu den Themen "Drogen" und "Verhütung" Hochkonjunktur, aber auch unsere Handzettel über verschiedene (Gruppen-)Angebote sind gefragt (Zivildienst, Info-Abend zum Thema Schulden, Bewegungsprogramm...).

Szenenwechsel (zwei Stunden später): Etwas uniform reiht sich in den Innsbrucker Stadtgassen, dem Veranstaltungsort der Lehrlingsmesse, ein Ständchen an das andere. Uniform tragen auch die zwei Herrn, die in der Koje neben uns für ihre Organisation werben. Zufall oder höhere Fügung - direkt anschließend an den Stand des Z6 (sozusagen "Schulter an Schulter") hat sich das Bundesheer niedergelassen. Ihm zu "Ehren" spielen wir dann auch einen kleinen Sketch (Titel: "Die Musterung"), den die Männer in Grün aber leider gar nicht lustig finden. Vielleicht war es der sinnige Schlußsatz unseres Stückes, der ihnen nicht gefiel: "Bundesheer, das kostet viel - ich dien' lieber in Zivil!"

Etwas neidvoll sind die Blicke und Kommentare von Eltern und Jugendlichen, die aus anderen Bezirken Tirols zur Messe angereist sind: Rhythm & Body, Beratungsstellen, ein großer Spielbereich ohne Konsumzwang usw. ... "das sollt's halt bei uns auch geben!" bekommen wir von einigen zu hören.

Messe - Alltag: Mittels Videobändern werden die Möglichkeiten und Aktivitäten im Jugendzentrum anschaulich gemacht, ein alter Hit von Jimi Hendrix mischt sich mit Gesprächsfetzen und am mitgebrachten Tischfußballspiel sind die "Roten" gegen die "Blauen" eben 3:1

Aktiv und kreativ seine Freizeit zu gestalten - diese Devise wird bei uns in konkrete Initiativen und Angebote umgesetzt. Der Erfolg unserer Arbeit hängt u.a. davon ab, inwieweit es uns gelingt, unsere Vorstellungen von sinnvoller Freizeitgestaltung im öffentlichen Bewußtsein zu verankern. Hierfür war die Präsenz des Jugendzentrums Z6 auf der Lehrlingsmesse '89 ein wichtiger Schritt, dem weitere folgen werden.

Michael Klingseis



WIE DU DEINEN **Körper** BEHANDELST, IST DEINE **ENTSCHEIDUNG**. WIR VON **GLEA** BIETEN DIR DIE GESUNDEN ALTERNATIVEN ZUM RICHTIGEN

**Gehen** - Schuhe für den gesamten Körper  
**Sitzen** - große Auswahl  
**Liegen** - große Auswahl

**FLITONS** - japanische Massage

**GLEA** - Mariahilfstr. 21, Innsbruck, 6060

**STEIGER** - Was Ihr Herz begehrt...  
Mit über 100 Schriften  
Promo Preiswert! Laserschrift!



**Rega** - Klingt einfach.  
Denn Rega ist auf Klarheit reduziert. Und das heißt für einen Schallplatten-Spieler...? - genau das widerzugeben, was auf der Platte ist. Punkt.  
Kommen Sie zu uns. Hören Sie mit uns. Erleben wir Musik.  
Rhombeg Passage 1  
Inntal-Audio / 1. Stock phone: 56 32 58  
Martin Skorjanc

**A. GOTTARDI** - Feine Flaschenweine  
6021 Innsbruck, Heiliggeiststraße 10, Tel.: (05222) 27132

**Umsteigen zur Hypo**  
**HYPOTHEK**  
Die Bank des Landes Tirol  
**Das Hypo-Konto**  
Ein guter Einstieg in den finanziellen Aufstieg!  
Denn mit jedem HYPOTHEK-Konto nutzen Sie die Leistungskraft der Landesbank.  
**Die HYPOTHEK** - in allen Bezirken Tirols

**GRAF & CIRESA OHG**  
6020 INNSBRUCK, MARIA-THERESIEN-STRASSE 53 (HOF)  
TELEFON (05 12) 58 31 68  
WERKSTÄTTE FÜR TAPEZIERARBEITEN UND MODERNE BODENBELÄGE



# GEBURTSTAGSKALENDER

## Jänner

## Feber

## März

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

1990

## April

## Mai

## Juni

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

## Juli

## August

## September

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

## Oktober

## November

## Dezember

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

