

St. Michael *aktuell*



Die Zeitung der ÖVP St. Michael



**Bei uns in St. Michael:
Kleines Handbuch für die
Advent- und Weihnachtszeit**



Eine gesegnete Zeit

Liebe St. Michaelerinnen und St. Michaeler!

Ein außergewöhnliches Jahr schließt langsam seinen Kreis und wir können auf viele Projekte zurückblicken, die in dieser wirtschaftlich nicht einfachen Zeit realisiert wurden. Jeder, der offenen Auges durch unseren Ort geht, wird viele - oft auch kleine - Verbesserungen erkennen. Ohne politischen Fanatismus bemühen wir uns, sachlich mit allen Fraktionen zusammenzuarbeiten und St. Michael weiterzuentwickeln. Die ÖVP hat Gemeindevertreter aus allen Ortsteilen, vielen Berufsgruppen und aus jeder Generation. Durch diesen guten und freundschaftlichen „Mix“, wird unsere Tätigkeit in der Gemeindestube erst interessant und sinnvoll.

Mit unseren „Rezepten, Geschichten, Bastelanleitungen und Liedern zur Weihnachtszeit“ möchten wir uns bei allen GemeindegängerInnen für die treue Wegbegleitung bedanken. Ein herzliches Vergelt's Gott sei auf diesem Wege auch allen uneigennütigen Helfern, Veranstaltern und Organisatoren ausgesprochen, die so vieles in unserem Ort ermöglichen. Ebenso sind die Freiwillige Feuerwehr und das Rote Kreuz sowie unsere Gesangs-, Trachten- und Musikvereine hervorzuheben. Nicht zu vergessen unsere Sportler, alle Mitglieder in Nachwuchs- und Jugendvereinen sowie viele helfende Persönlichkeiten im sozialen Bereich. Erst durch den Zusammenhalt all dieser fleißigen Hände ist St. Michael lebens- und liebenswert.

Mit dieser Lektüre und ein paar Körnern feinen Weihrauch wünschen wir für den bevorstehenden Advent Geborgenheit in der Familie, Kraft und innere Ruhe. Möge uns die Vorweihnachtszeit viele hoffnungsspendende Augenblicke und Zuversicht schenken.

Alles Gute und eine erfüllte Zeit - bitte bleibt gesund!

Bürgermeister Manfred Sampl und
das Team der ÖVP St. Michael



Der Duft der Rauhnacht

Richtiges Räuchern

Räuchern mit Holzglut oder Kohle

Dazu braucht man ein feuerfestes Gefäß und Holzglut oder geruchsarme Kohle. Die Kohle wird angezündet und in das Gefäß gelegt. Darauf wird vorsichtig der Weihrauch verteilt und mit heimischen Kräutern verglüht. Mit dieser Räuchermethode erzielt man einen intensiven Geruch, aber auch viel Rauch. Man kann den Weihrauch als Ganzes auflegen oder ihn vorher in einem Mörser etwas zerkleinern.

Räuchern mit dem Stövchen

Eine einfachere Methode ist das Räuchern mit einem Stövchen. Hierzu legt man den Weihrauch auf die Schale und zündet das Teelicht darunter an.





Traditioneller Lebkuchen

Einfach, haltbar, herrlich würzig und zuckersüß - der Klassiker Lebkuchen. Gesüßt wird meistens mit Honig oder einem anderen dickflüssigen Süßungsmittel. Zu den typischen Lebkuchengewürzen zählen Anis, Fenchel, Ingwer, Kardamom, Koriander, Muskat, Nelken, Piment und Zimt. Daher kommt also dieser unvergessliche Lebkuchengeruch! Außerdem ist im Lebkuchenteig wenig bis gar kein Fett. Das erklärt auch, warum Lebkuchen schon seit so langer Zeit gebacken wird. Die süßen Zutaten und das wenige Fett machen ihn sehr lange haltbar und spenden Energie.

Zutaten:

500 g Roggenmehl · 100 g Zucker · 2 EL Lebkuchengewürz [Zimt, Nelkenpulver, Ingwer, Kardamom, Piment] · 1 TL Natron · 50 g Butter · 200 – 250 g Honig · 2 Eier etwas Wasser (rund 2 Esslöffel) · 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Für das Lebkuchenrezept die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Natron, Gewürze) vermischen und mit der Butter abbröseln. Den Honig und die Eier mit etwas Wasser glattrühren. Ist der Honig zu zäh, kann man ihn leicht erwärmen.

Ein Grübchen im Mehl machen und das Honiggemisch langsam mit dem Mehl vermengen, sodass ein mittelfester Teig entsteht. Nach Bedarf etwas Wasser oder Mehl hinzufügen.

Ist der Lebkuchenteig zu fest, lässt er sich gar nicht gut ausrollen, ist er dagegen zu weich, entstehen Sprünge.

Den Lebkuchenteig am besten über Nacht an einem kühlen Ort rasten lassen. Am nächsten Tag den Teig mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche, nicht zu dünn, auswalken und mit Formen ausstechen.

Den Lebkuchen mit einem versprudelten Ei bestreichen und im Backrohr bei ca. 180° Ober- und Unterhitze etwa 10 bis 12 Minuten hell backen.

Gerne kann der Lebkuchen vor dem Backen noch mit mit Nüssen, abgezogenen und halbierten Mandeln oder kandierten Kirschen verziert werden.

Gutes Gelingen beim Nachbacken!

Knusper, knusper, knäuschen Lebkuchenhaus



Knusper, knusper, knäuschen: Das perfekte Lebkuchenhaus

Ein wunderschön verziertes Lebkuchenhaus gehört bei uns zum Advent dazu. Das Zusammenbauen ist auch gar nicht so schwer, denn mit einem Grundteig wird der Lebkuchen stabil und kann immer noch sehr gut geschnitten werden.



Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und mit Hilfe von Schablonen, welche leicht im Internet zu finden sind, alle Teile für das Lebkuchenhaus mit einem spitzen Messer oder einem Pizzaschneider aus dem Teig ausschneiden und auf die Backbleche legen. Aus dem übrigen Teig kann ein etwa quadratisches Fundament für das Lebkuchenhaus geformt werden. Die ausgeschnittenen Formen vor dem Backen nochmals 15 Minuten an einem kühlen Ort rasten lassen. Backofen auf 180°C vorheizen (Umluft). Backbleche im vorgeheizten Ofen 20 – 30 Minuten backen, bis die Lebkuchenteile in der Mitte fest sind. Für die Zuckerglasur Eiklar und Staubzucker zu einer dicken Masse vermischen, in ein Frischhalte-sackerl füllen und eine sehr kleine Spitze vorne abschneiden. Die Zuckerglasur an den Kanten der Lebkuchenteile auftragen und die Teile zusammensetzen. Anschließend das Haus mit der Zuckerglasur verzieren.

Zuckerfenster wie bei Hänsel und Gretel:

Wenn man 10 Minuten vor Ablauf der Backzeit zerstoßene Zuckerbonbons in die Fensterausschnitte füllt, schmelzen diese zu wunderschön durchsichtigen Fenstern.





Einfache Wurzelkrippe

Eine Wurzelkrippe gehört für viele Familien zu einem traditionellen Weihnachtsfest. Erwachsene und Kinder können die Weihnachtsgeschichte so miterleben und das Gefühl einer besinnlichen Zeit aufkommen lassen. Oft wird die Wurzelkrippe schon mit Beginn der Adventszeit aufgebaut und die Geschichte nachgespielt. So sind Maria und Josef noch auf dem Weg zum Stall, der von Wurzeln umrahmt auf die Ankunft der Heiligen Familie wartet. Ausgestattet mit Moos und Baumrinde ist der Stall bereit für die Geburt des Jesuskindes.

Man geht den Sommer über in den Wald und sucht Wurzeln, und zwar solche, die ein bisschen die Form von Muscheln oder Hirschgeweihen haben (bei intensiver Suche findet man auch welche). Bitte deshalb die Wurzeln schon im Sommer suchen, damit man sie gut säubern und sie noch bis zum Herbst richtig abtrocknen lassen kann.

Für kleine Krippen reicht als Untergrund eine große Baumscheibe. Für größere Krippen nimmt man sich eine Holz- oder Spanplatte und rundet die Ecken vorsichtig etwas ab. Die Wurzel wird so auf die Platte gesetzt, dass sie einen Unterstand bildet. Befestigt wird sie entweder mit Heißkleber oder von unten her mit Schrauben.

Der Boden wird mit Holzleim bestrichen. Darauf wird entweder Streu, klein geschnittenes Stroh, kleine Steine, Sand, Moos oder ähnliches aufgestreut.

Aus Stöckchen kann man Zäune bauen und getrocknete Tannenzapfen sehen schön als Bäumchen aus.

Das Ganze dekorieren und Krippenfiguren einsetzen, einen Engel oder einen Stern auf's Dach, fertig!

**Jede Krippe ist
ein einzigartiges
Kunstwerk.
Viel Freude
beim Basteln!**



Das etwas andere Adventgespräch



Das Knistern und Knacken im Wohnzimmerofen verbreitet wohlige Wärme. Die Kerze auf dem Tisch warf gespenstische Schatten an die Wand. Mit Getöse kam aus einer Ecke der Fernseher gestolpert und machte es sich auf der weichen Sitzgarnitur bequem. Seine Antenne glitzerte im Kerzenschein, mit Ächzen und Stöhnen holte er die Spielkarten aus seiner Displaybox hervor.

Während Herr Fernseher die Karten mischte, gesellte sich Frau Handy zu ihm. „Na, Herr Medienkollege, sind Sie heute arbeitslos? Wo ist denn der Herr des Hauses?“, spöttelte sie und legte sich mit einem Seufzer in den tiefen Lehnstuhl.

„Nur weil die Tochter des Hauses dich vergessen hat, brauchst du nicht so vorlaut zu sein. Wie wäre es mit einen Viererschnapser?“, brummte das TV-Gerät zurück. „He, darf ich auch mitspielen?“ Aha, Freund Computer meldete sich also auch noch zu Wort und wollte dabei sein. „Herzlich willkommen in der warmen Stube, wo bleibt denn dein Kollege, der Gameboy?“ Fernseher und Handy schauten neugierig den Computer an, der ein freies Plätzchen zum Sitzen suchte. „Ach der, der klettert soeben aus seiner Ladestation und holt uns allen noch etwas zum Knabbern“, antwortete er, sobald er es sich richtig bequem gemacht und noch einen Sessel zum Tisch geschoben hatte. Schließlich war auch der Gameboy mit den Knabbereien zur Stelle und das Kartenspiel konnte beginnen.

„Meine Herren! Schwindeln ist doch verboten!“, nörgelte Frau Mobiltelefon und hielt sich beleidigt die Karten vors Gesicht. „Nur weil du nicht verlieren kannst, brauchst du uns aber nicht das Spiel zu verderben“, entgegneten die Männer.

„So ein gemütlicher Abend. Wir können uns einmal in Ruhe unterhalten, ohne dass uns jemand stört“, freut sich Gameboy, Fernseher, Computer und auch Frau Mobiltelefon. In diesem gemütlichen Wohnzimmer bei Kerzenschein riefen die vier ihren Weihnachtswunsch in die Welt hinaus: „Hoffentlich macht unsere Familie noch oft einen Adventspaziergang, damit auch wir diese stille Zeit genießen können.“



Diese kurze Geschichte entstammt dem Buch
„Winterspuren - Geschichten zu Advent und Weihnachten
aus der Lungauer Schreibwerkstatt“.

Herausgeber: Annemarie Indinger und Christina Repolust, 2015
Verlag: Wolfgang Pfeifenberger
ISBN: 978-3-901496-35-6

Maria Eisenhut



Orangen-Vanille Glühwein

Weißer Orangen-Vanille Glühwein selber machen ist ganz einfach und dauert nur wenige Minuten. Der Orangen-Vanille Glühwein schmeckt hervorragend, wärmt einen an kalten Wintertagen so richtig auf und ist gleichzeitig auch ein tolles Geschenk aus der Küche. Das selbstgemachte Rezept besteht aus Wein, Orangensaft, vielen Gewürzen, wenig Zucker und schmeckt sehr aromatisch. Der Orangen-Vanille Glühwein eignet sich auch gut als Mitbringsel. Geschenke aus der Küche sind immer eine besonders schöne Idee. Sie zeigen dem Beschenkten, dass man sich für sie oder ihn Zeit genommen hat und auf den Geschmack eingeht. Und der Weiße Glühwein bereitet gleich doppelt Freude: Einmal beim Schenken und einmal beim Trinken.

Achtung: Für Kinder ist der Glühwein nicht geeignet, da er Alkohol enthält!

Zutaten:

750 ml Weißwein trocken oder fruchtig · 500 ml Orangensaft · 1 Zimtstange · 1 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker · 1 Sternanis · 4 Gewürznelken · 2 EL brauner Kandiszucker oder Rohrzucker · 1 Bio-Orange

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf den Wein, in einen Topf geben. Das Vanillemark aus der Vanilleschote kratzen und den Topf auf dem Herd erhitzen. Die Hitze beim Herd auf sehr klein schalten und alles für 10 Minuten ziehen lassen bis sich der Kandiszucker aufgelöst hat. Wenn man Ingwer mag, legt man nun ein geschältes Stück Ingwer dazu. Jetzt den Weißwein hinzugeben. Alles noch einmal heiß werden lassen und dann gleich servieren oder in eine vorbereitete Flasche abfüllen. Als Dekoration kann man eine Orange in Spalten schneiden und in das Glas geben.

**Viel Freude
bei der Zubereitung,
beim Verschenken
und beim Genießen!**



Romantik in der Lungauer Winterlandschaft



Eine Fahrt mit dem Pferdeschlitten ist den ganzen Winter lang etwas Besonderes. Mit 2 PS durch den Lungau ist nicht die schnellste Fortbewegungsmöglichkeit aber umso romantischer. Besonders stimmungsvoll ist eine Kutschenfahrt auch nach den derzeitigen Einschränkungen, wenn der Schnee unter den Rädern knirscht.

Schon lange hört man das Klingeln der kleinen Glöckchen durch den Wald, bevor man die dampfenden Rösser erspät. Manchmal wird auf den Pferdekutschen auch noch musiziert, oftmals begleiten einen die schönsten Haflinger aus dem Stall und immer ist eine Fahrt mit der Kutsche ein einzigartiges Erlebnis. Eingehüllt in eine warme Decke gleitet man durch die verschneite Winterlandschaft und sammelt so unvergessliche Augenblicke.



Angebote Pferdeschlittenfahrten in St. Michael:

Neuhauser-Stadl Oberweißburg

Anmeldung: T +43(0)676 97 39 530

Alpines Pferdezentrum

Familie Neuschitzer

Pferdekutschenfahrt zur Pritzhütte am Katschberg

Anmeldung: T +43 (0)660 3709890

Katschberger Adventweg

Der wunderschön angelegte Adventweg lädt auch ohne Rahmenprogramm zum Spazieren im engsten Familienkreis ein. Der Wichtelweg vom Gasthof Bacher bis zur Pritzhütte (derzeit geschlossen) führt rund 2,5 km lang durch den Wald in das oft tiefverschneite Gontal. Die idyllische Pritzhütte am Ende des Wichtelwegs bildet den Startpunkt des Adventwegs. Da man sich ausschließlich im Freien aufhält, ist der Adventweg in dieser besonders sensiblen Zeit eine gute Gelegenheit, sich durch Bewegung an der frischen Luft auf Weihnachten einzustimmen.





Hll. Nikolaus 06. Dezember

Der heilige Nikolaus war Bischof von Myra in Kleinasien und gilt heute als Patron der Seefahrer, Händler und Ministranten. Er wirkte im 4. Jahrhundert nach Christus, ist unter den Teilnehmern des ersten Konzils von Nicäa angeführt und war der Christenverfolgung ausgesetzt.

Rund um den Heiligen ranken sich viele Legenden. Er soll beispielsweise der hungernden Bevölkerung der Stadt Myra Getreide geschenkt haben. Das abgezweigte Korn stammte aus einer Lieferung für die Stadt Rom.

Am Vorabend des 6. Dezember, dem Festtag des heiligen Nikolaus, sollen Kinder ihre Schuhe und Stiefel vor die Türe stellen, damit sie der Heilige auf seinem Weg von Haus zu Haus mit Leckereien wie Nüssen, Schokolade, Mandarinen oder Lebkuchen füllen kann. Heutzutage finden auch viele andere kleinere Geschenke den Weg zu den Kindern, meist in Jute oder Papiersäckchen verpackt.

Nikolaus und Krampus in St. Michael

Dieser Brauch geht zurück auf den gütigen Bischof Nikolaus, der am Abend des 5. und 6. Dezember mit Hirtenstab, Bischofsmütze und prächtigem Gewand durch die Gassen zieht. Sein Gehilfe ist der furchteinflößende Krampus als Abgesandter des Bösen. Während der Nikolaus die braven Kinder mit Süßigkeiten belohnt, bestraft der Krampus die Unartigen.

Die holzgeschnitzte Maske des Krampus zeigt ein verzerrtes, böses Gesicht und spitze Zähne, eine knorrige Nase und nach allen Seiten gedrehte Hörner. In ein zottiges Fell gehüllt, mit großen Kuhshellen und einer dicken Rute in der Hand, ähnelt der Krampus einem furchterregenden Unhold.





Leise rieselt der Schnee

F C F Bb F

Lei - se rie - selt der Schnee_ Still und starr ruht der See__

5 C Dm Gm C F

Weih - nacht - lich glän - zet der Wald_ Freu - e dich, Christ - kind kommt bald__

2. In den Herzen ist's warm,
still schweigt Kummer und Harm.
Sorge des Lebens verhallt,
Freue dich, Christkind kommt bald

3. Bald ist die heilige Nacht,
Chor der Engel erwacht.
Hört nur wie lieblich es schallt,
Freue dich, Christkind kommt bald.



Für unsere
Kinder
zum
Ausmalen



**Zum Gelingen dieses Heftes haben wir unser Wissen,
unsere Erfahrung und Leidenschaft eingebracht.
Genauso arbeiten wir auch für St. Michael.**

**Bitte übernehmen wir in dieser schwierigen Zeit
gemeinsam Verantwortung.
Wir meistern diese herausfordernde Situation nur
durch Zusammenhalt, Respekt vor dem Nächsten und
verantwortungsvolles Handeln jedes Einzelnen.**

**Einen gesegneten Advent wünschen
Manfred Sampl und das Team der ÖVP St. Michael!**

