



Breitenfeld

**Pfarrblatt
Nr. 4/2014**

**Warum Weihnachten
ungemütlich ist**

Seite 2

**Geheimtipps für die
Weihnachtstafel**

Seiten 3-4

**Evangelium zum
Lesen und Spielen**

Seite 5-6

Weihnachtslieder

Seite 7-8

Termine bis Ostern

Seiten 9-10

**Willkommen
Daniel Vychytil**

Seite 11



www.breitenfeld.info

pfarre@breitenfeld.info

So gelingt Weihnachten

Rezeptideen für die Weihnachtstafel

Das Weihnachtsevangelium zum Vorlesen

Die schönsten Weihnachtslieder zum Mitsingen

10 Tipps für Weihnachten mit Kindern



Meine Schwierigkeiten mit dem Weihnachtsfest

ICH HABE – zugegeben – so meine Schwierigkeiten mit Weihnachten. Also nicht mit dem Fest an sich, aber mit dem Evangelium der heiligen Nacht – der häufig so genannten „Weihnachtsgeschichte“.

Schon als Jugendlicher hat mich das Weihnachtsevangelium mit seiner Stallromantik irgendwie nicht sehr angesprochen. Wohl auch, weil mir der persönliche Zugang zur Hirtenrealität fehlt – wie übrigens vermutlich den meisten, die es heute hören: Die Hirten waren ja nicht bei ihren Herden, weil das so romantisch war, sondern auch deshalb, weil sie in der damaligen Gesellschaft

als „Outlaws“ und lichtscheues Gesindel gegolten haben. Vielleicht habe ich daher auch gewisse Vorbehalte, wenn in der Christmette feierlich ein hölzernes Jesuskind in die Krippe gelegt wird.

Gottes Wort lebt unter uns

Umso mehr ist das Evangelium des Christtags – der Beginn des Johannes-evangeliums – für mich der prägende und starke Weihnachtstext (siehe Seite 4): „Im Anfang war das Wort ... und das Wort ist Fleisch geworden und hat unter uns Wohnung genommen“. Viel stimmiger ist für mich daher die Symbolik, wenn das Lektionar bzw. eine Bibel in die Krippe gelegt wird: Gottes Wort wird konkret, um unter uns zu leben.

Wie es in einem Text von Monika Liedler heißt:

Und das Wort ist Fleisch geworden – und hat unter uns gewohnt.

Und das Wort ist nicht Wort geblieben, sondern Fleisch geworden.

Und das Evangelium ist nicht Theorie geblieben, sondern Praxis geworden.

Und der Glaube ist nicht Utopie geblieben, sondern gelebt worden.

Und die Hoffnung ist nicht Phantasie geblieben, sondern Wirklichkeit geworden.

Und Gott ist nicht abstrakt geblieben, sondern Mensch geworden.

Doch was ist dieses Wort, das im Anfang war, das Gott ist und das Fleisch wurde? Für mich ist es das Schöpfungswort, von dem in den ersten Zeilen des Buches Genesis die Rede ist: „Im Anfang ... und Gott sprach: Es werde“ – in Jesus Christus wurde dieses Wort, das alles ins Leben gesetzt und gerufen hat, Mensch. Im Mensch Jesus spricht

Gott sein Ja zur Schöpfung, zu uns, zu mir. Mit ihm kommen die Sprachlosen, die von sich aus nicht mehr mit Gott zu sprechen wagen oder denen von Menschen das Wort entzogen wurde, wieder zu Wort, bekommen eine Stimme. Er „spricht mit den Sprachlosen ein Wort“, wie es in einem Lied von Peter Janssens heißt. Die wichtigste Botschaft des Weihnachtsfestes lautet also auch für mich: „Werde! – Entwickle dich, bringe das zum Vorschein, was Gott für dich erträumt – Werde Mensch!“ in all seinen Dimensionen.

Weihnachten ist ungemütlich

Darin kommt für mich die unfassbare Dynamik von Weihnachten zum Ausdruck – die so oft verborgen ist unter dem immergleichen (Zucker-)Guss des Gewohntens. Es kann nicht sein, dass wir Jahr für Jahr Weihnachten – die Menschwerdung Gottes – feiern, und alles bleibt so, wie es ist.

Im Gegenteil: Wenn ich mich auf die Dynamik des Fests der Menschwerdung einlasse, bleibt nichts, wie es ist! Nichts weniger ist der Anspruch des Weihnachtsfestes. Und hier liegt das Problem: Bin ich bereit dazu, mich auf das „Werden“ einzulassen – oder habe ich's mir im „Bleiben“ gerade gemütlich gemacht? Lasse ich mich auf das Unbekannte ein, das sich Zukunft nennt, oder wiederhole ich lieber die vertraute Vergangenheit? Bin ich bereit, an einer künftigen, noch unklaren Gestalt der Kirche mitzubauen, oder verweigere ich die Zumutung der Reform?

Gesegnete Weihnachten – und frohes Werden!

Euer Pfarrmoderator Gregor Jansen



Eine Bibel in der Krippe: Gott macht sich ganz klein, um uns nahe zu kommen. Gottes Wort wird konkret, um unter uns zu leben.

Unsere Geheimtipps für die Weihnachtstafel

Friederike Kraincuk

ist pensionierte Lehrerin und engagiert sich im Karwanhaus und im YouCat-Seniorenkreis in Breitenfeld



Privat

Fencheloberssuppe

In einem Topf 50 g Butter und Öl erhitzen. Lauch, Schalotten und etwas Salz hinzufügen und 5 Minuten anschwitzen.

Mit der Suppe ablöschen, Fenchel hinzufügen und bei niedriger Hitze 30 Minuten kochen lassen. Suppe pürieren, mit Obers erhitzen, pfeffern, Speck knusprig ausbraten, Salbeiblätter und restliche Butter hinzufügen und braten, bis die Butter nussbraun und der Salbei knusprig sind.

Suppe mit Speck und Salbei bestreut servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

120 g Butter, 2 EL Olivenöl
2 Lauchstangen
(ohne grün, gehackt)
4 Schalotten (fein gehackt)
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 l Hühnersuppe
500 g Fenchel
(1 cm große Würfel)
120 ml Obers
2 Scheiben Schinkenspeck
(gehackt)
8 Salbeiblätter

Rehschnitzel mit Bandnudeln

Rehschnitzel in 4 EL Butter kurz beidseitig anbraten, pfeffern, Fleisch herausheben und zum Rasten in Alufolie wickeln.

Ingwer, Zitronengras, Knoblauch und die Karotte in den Bratenfond geben und einige Minuten köcheln lassen. Dann das Paradeismark einrühren, salzen, Wacholder und Chili dazu, mit Wein ablöschen.

Erneut aufkochen lassen, mit einem Pürierstab mixen, durch ein Sieb streichen.

Das Fleisch in diese Sauce legen und darin kurz ziehen lassen. Butter und Crème fraîche einrühren, nachsalzen, abschmecken.

Dazu bieten sich dicke Bandnudeln an.

Zutaten für 4 Portionen:

4 Rehschnitzel (zu je 140 g)
5 EL Butter
1 EL Ingwer (frisch gerieben)
1 St. Zitronengras (klein gehackt)
2 Knoblauchzehen (gehackt)
1 mittelgroße Karotte (geraspelt)
2 EL Paradeismark
Salz, Pfeffer
3 Wacholderbeeren (zerdrückt)
1 rote Chilischote (entkernt, gehackt)
2 EL Crème fraîche
1/4 l Blaufränkischer

Blätterteiglachs mit Spinat

1. Aus Papier eine Fischschablone schneiden: Länge 17 cm, Bauch- und Schwanzbreite je 12 cm. Blätterteig entrollen. Schablone auflegen und 8 Fische aus dem Teig schneiden. 4 Teigfische auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, übrige Fische auf Backpapier legen.

2. Ei mit 4 EL kaltem Wasser verrühren, Dillspitzen abzupfen, fein schneiden. Lachs trocken tupfen, rundum mit wenig Salz, Pfeffer und Dill würzen, andrücken. Lachs auf die Teigfische auf dem Blech legen, Teig rundum dünn mit der Eigelbmischung bestreichen. Jeweils einen weiteren Teigfisch auf den Lachs legen, Teig dabei etwas größer ziehen. Teigländer mit einer Gabel zusammendrücken.

3. Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Oberseite der Teigfische mit Eigelbmischung bestreichen. Teig mit der Küchenschere fischschuppenartig einschneiden.

Bratäpfel

Zuerst sticht man das Kernhaus aus dem Apfel und stellt ihn in die Auflaufform. Nun kommen ein Löffel Marmelade und Nüsse in das Loch. Oben drauf Butterflocken und Zimt.

Bei 200 Grad so lange im Rohr backen, bis sie zischen und goldbraun sind.

Zutaten für 4 Portionen:

2 Rollen gekühlter Blätterteig
2 Eier
3 Stiele Dill
4 Lachsfilets (à 110 g, ohne Haut)
Salz, Pfeffer
1 Schalotte
125 ml Schlagobers
600 g portionierter Tiefkühl-Blattspinat
6 TL Tafelmeerrettich

So entweicht Wasserdampf und der Teig weicht nicht so stark durch. Im heißen Ofen im unteren Drittel 25 min. goldbraun backen.

4. Schalotte fein würfeln. Mit Schlagobers in einem Topf aufkochen, Spinat dazugeben, bei mittlerer Hitze 8-10 min. darin zugedeckt auftauen lassen. Meerrettich und etwas Salz unterrühren. Fische mit Spinat anrichten.

Äpfel
Nüsse
Marmelade
Etwas Zimt
Butterflocken
Evt. Vanilleeis

Christoph Urbanitsch

arbeitet bei der Erste Group Immorent und ist stv. PGR-Vorsitzender in Breitenfeld



Privat

Simone Kragora

arbeitet als Juristin in der Verwaltung und ist Leiterin des Jugendausschusses in Breitenfeld



Privat

Mandelforelle mit Petersilerdäpfeln

Die Forellen unter fließend kaltem Wasser abspülen, dabei die Bauchhöhlen gut säubern. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Eier in einer flachen Schale verquirlen. Mehl und Mandeln auf je eine längliche Platte schütten. Die Forellen nacheinander im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl gut abklopfen.

Dann die Forellen unter Wenden durch die Eier ziehen. Zum Schluss in den Mandeln wälzen und diese leicht andrücken. Butterschmalz in zwei großen Pfannen erhitzen. Fische darin bei mittlerer Hitze pro Seite 5-6 Minuten braten. Die

Zutaten für 4 Portionen:

4 Forellen
2 Eier
Ca. 4 EL Mehl
150-200 g Mandelblättchen
3-4 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Brattemperatur darf nicht zu niedrig sein, sonst klebt der Fisch am Boden fest. Bei zu hoher Hitze verbrennen die Mandeln, bevor der Fisch gar ist.

Dazu passen sehr gut Petersilerdäpfel oder auch ein grüner Salat.

Räucherlachstartar

Lachs klein würfelig schneiden, mit dem Sauerrahm und der Dille vermischen, nach Bedarf mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben anrichten, eventuell mit Löffel kleine Nockerl formen und auf Cracker o.ä. anrichten.

Zutaten für 6 Portionen:

1 Pkg Räucherlachs
1 Becher Sauerrahm (oder Crème fraîche)
Dille (geht auch tiefgekühlt)
Etwas Zitronensaft

Schokokuchen mit flüssigem Kern



Eier, Dotter und Zucker schaumig rühren. Schokolade schmelzen, dann die Butter (in kleine Stücke geschnitten) zu Schokolade dazu und unter Rühren schmelzen. Die Masse zum Ei-Zucker-Gemisch geben. Zum Schluss Mehl unterheben.

Kleine Förmchen mit Butter austreichen und mit Mehl ausstäuben. Masse zu 2/3 einfüllen und mindestens 12 Stunden tiefkühlen.

Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen, Förmchen stürzen.

Zutaten für 6 Portionen:

2 Eier
2 Dotter
8 dag Staubzucker
8 dag Mehl (griffig)
9 dag zartbittere Schokolade (70%)
10 dag Butter

Vanillekipferl

Alle Zutaten miteinander vermischen, bis ein fester Teig entstanden ist. Kipferl formen und bei mittlerer Hitze (180 Grad Ober-Unterhitze) ca. 8 Minuten (je nach Größe der Kipferl) backen, bis die Kipferl leicht braun sind. Vor dem Auskühlen in Staubzucker wälzen.

25 dag Mehl
21 dag Butter
10 dag Nüsse
7 dag Zucker

Beerenpunsch

Malventee kochen, Rotwein, Kristallzucker, Nelke und Zimtstange dazugeben. Alles ca. 3 Minuten schwach köcheln lassen. Danach Beeren untermischen und servieren.

150 ml Malventee
500 ml Rotwein
100 g Kristallzucker
1 Nelke, 1 Zimtstange
250 g Beeren

Das Weihnachtsevangelium unter dem Christbaum

Der klassische Text (Lk 2, 1–14)



IN DIESER ZEIT befahl Kaiser Augustus, alle Bewohner des römischen Reiches in Listen einzutragen. Eine solche Volkszählung hatte es noch nie gegeben. Sie wurde durchgeführt, als Quirinius Statthalter in Syrien war.

Jeder musste in seine Heimatstadt gehen, um sich dort eintragen zu lassen. So reiste Josef von Nazareth in Galiläa nach Bethlehem in Judäa. Denn er war ein Nachkomme Davids und in Bethlehem geboren. Josef musste sich dort einschreiben lassen, zusammen mit seiner Verlobten Maria, die ein Kind erwartete.

In Bethlehem kam für Maria die Stunde der Geburt. Sie brachte ihr erstes Kind, einen Sohn, zur Welt. Sie wickelte ihn in Windeln und legte ihn in eine Futterkrippe im Stall, denn im Gasthaus hatten sie keinen Platz bekommen.

In dieser Nacht bewachten draußen auf dem Feld einige Hirten ihre Herden. Plötzlich trat ein Engel Gottes zu ihnen, und Gottes Licht umstrahlte sie.

Die Hirten erschrecken sehr, aber der Engel sagte: „Fürchtet euch nicht! Ich verkünde euch eine Botschaft, die das ganze Volk mit großer Freude erfüllt: Heute ist für euch in der Stadt, in der schon David geboren wurde, der lang ersehnte Retter zur Welt gekommen. Es ist Christus, der Herr. Und daran werdet ihr ihn erkennen: Das Kind liegt, in Windeln gewickelt, in einer Futterkrippe!“

Auf einmal waren sie von unzähligen Engeln umgeben, die Gott lobten: „Ehre sei Gott im Himmel! Denn er bringt der Welt Frieden und wendet sich den Menschen in Liebe zu.“ ■

Alternativer Text (Joh 1, 1–18)

IM ANFANG war das Wort, und das Wort war bei Gott, und das Wort war Gott. Im Anfang war es bei Gott.

Alles ist durch das Wort geworden, und ohne das Wort wurde nichts, was geworden ist. In ihm war das Leben, und das Leben war das Licht der Menschen. Und das Licht leuchtet in der Finsternis, und die Finsternis hat es nicht erfasst.

Es trat ein Mensch auf, der von Gott gesandt war; sein Name war Johannes. Er kam als Zeuge, um Zeugnis abzulegen für das Licht, damit alle durch ihn zum Glauben kommen. Er war nicht selbst das Licht, er sollte nur Zeugnis ablegen für das Licht.

Das wahre Licht, das jeden Menschen erleuchtet, kam in die Welt. Er war in der Welt, und die Welt ist durch ihn geworden, aber die Welt erkannte ihn nicht. Er kam in sein Eigentum, aber die Seinen nahmen ihn nicht auf.

Allen aber, die ihn aufnahmen, gab er Macht, Kinder Gottes zu werden, allen, die an seinen Namen glauben, die nicht aus dem Blut, nicht aus dem Willen des Fleisches, nicht aus dem Willen des Mannes, sondern aus Gott geboren sind.

Und das Wort ist Fleisch geworden und hat unter uns gewohnt, und wir haben seine Herrlichkeit gesehen, die Herrlichkeit des einzigen Sohnes vom Vater, voll Gnade und Wahrheit.

Johannes legte Zeugnis für ihn ab und rief: Dieser war es, über den ich gesagt habe: Er, der nach mir kommt, ist mir voraus, weil er vor mir war. Aus seiner Fülle haben wir alle empfangen, Gnade über Gnade.

Denn das Gesetz wurde durch Mose gegeben, die Gnade und die Wahrheit kamen durch Jesus Christus. Niemand hat Gott je gesehen. Der Einzige, der Gott ist und am Herzen des Vaters ruht – er hat Kunde gebracht. ■

[Auf diesen Text bezieht sich das Vorwort von Pfarrmoderator Gregor Jansen auf Seite 2.]



Florian Unterberger

Mitspielen: Die Weihnachtsgeschichte für Kinder

WENN IHRE KINDER noch nicht lesen können, bietet es sich an, die Weihnachtsgeschichte gemeinsam vorzuspielen. Nutzen Sie dafür die Figuren Ihrer Krippe, im Kinderzimmer finden sich sicherlich weitere nützliche Hilfsmittel.

IN EINEM LAND, das wir heute Israel nennen, regierte vor langer Zeit ein Kaiser namens Augustus. Eines Tages sagte er: „Ich will wissen, wieviele Menschen in meinem Land leben!“ Und so befahl er, alle Leute zu zählen.

Dafür mussten alle Bewohner des Landes in die Stadt gehen, aus der ihre Familie stammte. Auch ein junger Mann namens Josef musste sich auf den Weg machen. Er seufzte: „Ausgerechnet jetzt! Meine Frau Maria bekommt in wenigen Tagen ein Kind, und wir müssen uns auf die lange Reise nach Betlehem machen!“ So machten sich beiden auf den Weg von Nazareth nach Betlehem. Weil Maria schwanger

war, durfte sie auf einem Esel reiten.

Als sie nach einer langen Reise in Betlehem ankamen, klopfen sie an alle Türen und baten um ein Zimmer. „Bei uns ist alles voll!“, bekamen sie überall zu hören. Schließlich zeigte ihnen ein Wirt seinen Stall. Dort, zwischen den Kühen, konnten sie schlafen.

In diesem Stall brachte Maria ihr Kind auf die Welt. Es war ein Bub, sie gab ihm den Namen „Jesus“. Sie wickelte ihn in Windeln und legte ihn in die Futterkrippe.

In der Nähe des Stalles befanden sich Hirten. Sie hielten Wache bei ihren Schafen auf dem Feld.

Da erschien ihnen plötzlich ein Engel und sie fürchteten sich sehr. Aber der Engel sagte zu ihnen: „Habt keine Angst! Ich bringe euch eine wundervolle Nachricht: Heute ist in Betlehem der Retter geboren worden! In einem Stall werdet ihr ein neugeborenes Kind finden, es liegt in Windeln gewickelt in einer Futterkrippe.“

Und plötzlich war der Engel umgeben von lauter Engeln – sie lobten Gott und riefen: „Ehre sei Gott im Himmel! Denn er bringt der Welt Frieden und schenkt den Menschen seine Liebe.“

Da machten sich die Hirten auf den Weg zum Stall, um ihren Retter zu begrüßen. ■

Die schönsten Weihnachtslieder für das gemeinsame Singen



Stille Nacht, heilige Nacht

1. Stille Nacht, heilige Nacht!
Alles schläft, einsam wacht
nur das traute, hochheilige Paar.
Holder Knabe im lockigen Haar,
schlaf in himmlischer Ruh,
schlaf in himmlischer Ruh.
2. Stille Nacht, heilige Nacht!
Gottes Sohn, o wie lacht
lieb aus deinem göttlichen Mund,
da uns schlägt die rettende Stund,
Christ, in deiner Geburt,
Christ, in deiner Geburt.
3. Stille Nacht, Heilige Nacht!
Hirten erst kundgemacht,
durch der Engel Halleluja
tönt es laut von fern und nah:
Christ, der Retter ist da,
Christ, der Retter ist da!

Still, still, still

1. Still, still, still,
weil's Kindlein schlafen will.
Maria tut es niedersingen,
ihre ganze Lieb' darbringen.
Still, still, still,
weil's Kindlein schlafen will.
2. Schlaf, schlaf, schlaf,
mein liebes Kindlein, schlaf!
Die Englein tun schön musizieren,
vor dem Krippllein jubilieren.
Schlaf, schlaf, schlaf,
mein liebes Kindlein, schlaf!
3. Groß, groß, groß,
die Lieb' ist übergroß.
Gott hat den Himmelsthron
verlassen
und muss reisen auf den Straßen.
Groß, groß, groß,
die Lieb' ist übergroß.
4. Auf, auf, auf, ihr Adamskinder auf!
Fallet Jesum all' zu Füßen,
weil er für uns d'Sünd tut büßen!
Auf, auf, auf, ihr Adamskinder auf!
5. Wir, wir, wir, wir rufen all' zu dir:
Tu uns des Himmels Reich
aufschließen,
wenn wir einmal sterben müssen.
Wir, wir, wir, wir rufen all' zu dir.

O du fröhliche

1. O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Welt ging verloren,
Christ ward geboren:
Freue, freue dich, o Christenheit!
2. O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Christ ist erschienen,
uns zu versöhnen:
Freue, freue dich, o Christenheit!
3. O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Himmlische Heere
jauchzen dir Ehre:
Freue, freue dich, o Christenheit!

O Tannenbaum

1. O Tannenbaum, o Tannenbaum,
wie treu sind deine Blätter!
Du grünst nicht nur
zur Sommerzeit,
nein, auch im Winter,
wenn es schneit.
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
wie treu sind deine Blätter!
2. O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen.
Wie oft hat nicht
zur Weihnachtszeit
ein Baum von Dir
mich hoch erfreut!
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen!
3. O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren:
Die Hoffnung und Beständigkeit
gibt Kraft und Trost zu jeder Zeit.
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren.

Leise rieselt der Schnee

1. Leise rieselt der Schnee,
still und starr ruht der See
weihnachtlich glänzet der Wald:
Freue dich, Christkind 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 heilige Nacht,
Chor der Engel erwacht,
hört nur, wie lieblich es schallt:
Freue dich, Christkind kommt bald!

Ihr Kinderlein kommet

1. Ihr Kinderlein kommet,
o kommet doch all'!
Zur Krippe her kommet
in Bethlehems Stall.
Und seht, was in dieser
hochheiligen Nacht
der Vater im Himmel
für Freude uns macht.
2. O seht in der Krippe
im nächtlichen Stall,
seht hier bei des Lichtleins
hellglänzendem Strahl
in reinlichen Windeln
das himmlische Kind,
viel schöner und holder
als Englein es sind.
3. Da liegt es, das Kindlein,
auf Heu und auf Stroh;
Maria und Joseph
betrachten es froh.
Die redlichen Hirten
knien betend davor,
hoch oben schwebt jubelnd
der himmlische Chor.
4. O beugt wie die Hirten
anbetend die Knie,
erhebet die Händlein
und danket wie sie.
Stimmt freudig, ihr Kinder –
wer sollt' sich nicht freu'n? –
stimmt freudig zum Jubel
der Engel mit ein!
5. Was geben wir Kinder,
was schenken wir dir,
du bestes und liebstes
der Kinder, dafür?
Nichts willst du von Schätzen
und Reichtum der Welt,
ein Herz nur voll Demut
allein dir gefällt.
6. So nimm uns're Herzen
zum Opfer denn hin;
wir geben sie gerne
mit fröhlichem Sinn;
und mache sie heilig
und selig wie deins,
und mach' sie auf ewig
mit deinem in eins.

Alle Jahre wieder

1. Alle Jahre wieder
kommt das Christuskind
auf die Erde nieder,
wo wir Menschen sind.
2. Kehrt mit seinem Segen
ein in jedes Haus,
geht auf allen Wegen
mit uns ein und aus.
3. Steht auch mir zur Seite
still und unerkannt,
dass es treu mich leite
an der lieben Hand.
4. Sagt den Menschen allen,
dass ein Vater ist,
dem sie wohlgefallen,
der sie nicht vergisst.

Kling Glöckchen klingeling

1. Kling, Glöckchen, klingelingeling,
kling, Glöckchen, kling!
Lasst mich ein, ihr Kinder,
ist so kalt der Winter,
öffnet mir die Türen,
lasst mich nicht erfrieren.
Kling, Glöckchen, klingelingeling,
kling, Glöckchen, kling!
2. Kling Glöckchen ...
Mädchen hört und Bübchen,
macht mir auf das Stübchen,
bring' euch milde Gaben,
sollt' euch daran laben.
Kling Glöckchen ...
3. Kling Glöckchen ...
Hell erglühn die Kerzen,
öffnet mir die Herzen,
will drin wohnen fröhlich,
frommes Kind, wie selig.
Kling Glöckchen ...

Es wird scho glei dumpa

1. Es wird scho glei dumpa,
es wird scho glei Nacht,
Drum kim i zu dir her,
mei Heiland auf d'Wacht.
Will singa a Liadl,
dem Liabbling dem kloan,
Du magst ja net schlafn,
i hör die nur woan.
Hei, hei, hei, hei!
Schlaf siaß, herziabes Kind!
2. Vergiss hiaz, o Kinderl,
dein Kummer, dei Load,
dass d'doda muaßt leidn
im Stall auf da Hoad.
Es ziern ja die Engerl
dei Liegerstatt aus.
Möcht schöna nit sein
drin an König sei Haus.
Hei, hei, hei, hei!
Schlaf siaß, herziabes Kind!
3. Ja Kinderl, du bist halt
im Kripperl so schein,
mi ziemt, i kann nimmer
da weg von dir gehn.
I wünsch dir von Herzen
die süaßte Ruah,
die Engerl vom Himmel,
die deckn di zua.
Hei, hei, hei, hei!
Schlaf siaß, herziabes Kind!
4. Mach zua deine Äugal
in Ruah und in Fried
und gib mir zum Abschied
dein Segn no grad mit!
Aft werd ja mei Schlaferl
a sorgenlos sein,
aft kann i mi ruahli
aufs Niederlegn gfrein.
Hei, hei, hei, hei!
Schlaf siaß, herziabes Kind!

Maria durch ein Dornwald ging

1. Maria durch ein Dornwald ging,
Kyrie eleison.
Maria durch ein Dornwald ging,
der hat in sieben Jahr'n kein
Laub getragen.
Jesus und Maria.
2. Was trug Maria unter ihrem Herzen?
Kyrie eleison.
Ein kleines Kindlein ohne
Schmerzen,
das trug Maria unter ihrem Herzen.
Jesus und Maria.
3. Da haben die Dornen Rosen
getragen,
Kyrie eleison.
Als das Kindlein durch den Wald
getragen,
da haben die Dornen Rosen
getragen.
Jesus und Maria.

Süßer die Glocken nie klingen

1. Süßer die Glocken nie klingen
als zu der Weihnachtszeit:
S'ist, als ob Engelein singen
wieder von Frieden und Freud'.
|: Wie sie gesungen
in seliger Nacht. :|
Glocken mit heiligem Klang,
klinget die Erde entlang!
2. Oh, wenn die Glocken erklingen,
schnell sie das Christkindlein hört;
tut sich vom Himmel dann
schwingen
eilig hernieder zur Erd'.
|: Segnet den Vater, die Mutter,
das Kind. :|
Glocken mit heiligem Klang ...
3. Klinget mit lieblichem Schalle
über die Meere noch weit,
dass sich erfreuen doch alle
seliger Weihnachtszeit.
|: Alle aufjauchzen
mit herrlichem Sang. :|
Glocken mit heiligem Klang ...



Das gemeinsame Singen unter dem Christbaum gehört zu den Höhepunkten des Heiligen Abends. Drucken Sie sich diese Seiten aus und legen Sie sie beim Christbaum bereit.



10 Tipps für ein gelungenes Weihnachtsfest mit Kindern

1. **BEZIEHEN SIE DIE KINDER** in die Vorbereitungen mit ein: Stellen Sie gemeinsam die Krippe auf, schmücken Sie zusammen den Christbaum und basteln Sie eine Tischdekoration.
2. Weil es am Schluss doch immer hektisch wird: Ab 13:30 Uhr gibt es am Heiligen Abend in Breitenfeld einen Spielenachmittag für Kinder (siehe Box „Angebote zu Weihnachten“).
3. Starten Sie in den Heiligen Abend mit dem Besuch der „Kindermette“. Sie ist für die Kinder ein ganz besonderes Erlebnis.
4. Nehmen Sie die Geschenke aus dem Blickfeld! Wenn die Kinder beim Betreten des Christbaumzimmers schon den Berg an Geschenken sehen, ist es meist vorbei mit der Besinnlichkeit.
5. Lassen Sie Ihre Kinder das Weihnachtsevangelium vorlesen oder vorspielen (einen Textvorschlag finden Sie auf Seite 6). Dazu kann man auch die Figuren der Krippe verwenden.
6. Feiern Sie Weihnachten auch als Geburtstagsfest für Jesus! Basteln Sie ein kleines Geschenk, backen Sie eine Geburtstagsstorte und singen Sie Geburtstagslieder unter dem Christbaum.
7. Schenken Sie Erlebnisse! Oft sind Kinder mit der Vielzahl an Packerln überfordert. Das kann auch ein guter Anlass für Freunde und Verwandte sein, wieder mehr Kontakt zu suchen.
8. Laden Sie Oma und Opa oder Onkel und Tante ein, den Heiligen Abend mit Ihnen zu feiern. Während diese mit den Kindern die neuen Spiele ausprobieren, können Sie sich in Ruhe um das Essen kümmern. Und in den stressigen Weihnachtsfeiertagen fällt ein Besuchstermin aus.
9. Haben Sie die Texte der Weihnachtslieder griffbereit (siehe Seite 5). Üben Sie mit Ihren Kindern in den Tagen vor Weihnachten – YouTube hilft!
10. Machen Sie anderen Menschen eine Freude! Gehen Sie mit selbstgebastelten Geschenken zu den Nachbarn im Haus und wünschen ihnen frohe Weihnachten.

Zusammengestellt von den Kinderliturgieteams
in Breitenfeld und Maria Treu

Kommende Highlights



Sammelaktion

22. Dezember 2014,
11:00–14:00 Uhr

Foyer der Firma Interspar,
Jörgerstraße 24

ZWEI TAGE VOR Weihnachten stehen Mitarbeiter der Pfarre Breitenfeld im Foyer des Interspar-Marktes und verteilen an Kunden „Einkaufslisten“, auf denen um den Kauf verschiedener Artikel gebeten wird. Sie kommen dem „JOSI“-Tageszentrum für Obdachlose zugute.



Sternsingen

2.1.2015 Probe (18:00 Uhr)

3.–5.1 von Haus zu Haus
(9:00 bis ca. 17:00 Uhr)

6.1. Singen in den Messen

STERNSSINGEN bedeutet Einsatz für die gute Sache und vor allem viel Spaß. Verkleidet ziehen wir von Haus zu Haus, verkünden singend die frohe Botschaft und bitten um Spenden für Projekte in der Dritten Welt. Alle Jugendlichen und Kinder ab 5 Jahren sind herzlich eingeladen!



Pfarrfasching

24. Jänner, ab 19:00 Uhr

Pfarrsaal Beitenfeld,
Uhlplatz 6

EIN HÖHEPUNKT der närrischen Zeit ist das Pfarrfaschingskränzchen in Breitenfeld. Ob verkleidet oder unverkleidet, ob alt oder jung – es erwartet Sie ein unvergesslicher Abend mit Kostümwettbewerb, Showacts, Mitmachspielen und Tanzeinlagen.

Angebote zu Weihnachten

Mi, 24.12.	13:30-16	Spielenachmittag für Kinder – gemeinsames Warten auf das Christkind
	16:00	Kindermette
	18-21	Breitenfelder Weihnacht (Franziskuszimmer)
	23:30	Musikalische Einstimmung mit Pfarrchor
	24:00	Christmette (Musik Pfarrchor) mit anschließendem Punschstand
Do, 25.12.		Christtag – Hl. Messen wie an Sonntagen
Fr, 26.12.		Stephanitag – Hl. Messen wie an Sonntagen, Abendmesse entfällt!

Fotos: wieder wohnen GmbH, David Neuber, Florian Unterberger

Pfarrkalender Jänner bis April 2015

Jänner 2015

Do,	1.1.	10:00	Hl. Messe wie an Sonntagen, Messe um 8.30 Uhr entfällt
	3.-6.1.		Sternsingeraktion
So	4.1.		KiWoGo entfällt
Di	6.1.	10:00	Hl. Messe mit Sternsängern und KiWoGo
Fr	9.1.	8:00	Schulmesse der VS Pfeilgasse – Messe um 7:30 entfällt
So	11.1.	10:00	Hl. Messe mit KiWoGo
Mo	12.1.	19:30	Assisigebet (Marienkapelle)
Di	13.1.	9-11	Pfarrcaritas Sozialberatung (Pfarrkanzlei)
		15:00	Geburtstagsmesse (Franziskuszimmer)
		17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
Mi	14.1.	14:00	Youcat – Seniorenrunde 50+ (Franziskuszimmer)
Do	15.1.	19:00	2. Elternabend Erstkommunion
Sa	17.1.	9-12	Erstkommunionvorbereitung (Klarazimmer)
		18:00	„Entführung will gelernt sein“ – Theaterstück der T-AG Breitenfeld
So	18.1.	10:00	Hl. Messe mit KiWoGo
		15:00	„Entführung will gelernt sein“ (T-AG)
Mo	19.1.	19:00	Bibelrunde (Franziskuszimmer)
Di	20.1.	9-11	Pfarrcaritas Sozialberatung (Pfarrkanzlei)
		17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
Sa	24.1.	19:00	Pfarrfaschingskränzchen (Pfarrsaal)
So	25.1.	10:00	Hl. Messe mit KiWoGo
Di	27.1.	9-11	Pfarrcaritas Sozialberatung (Pfarrkanzlei)
		17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
Mi	28.1.	14:00	Youcat – Seniorenrunde 50+ (Franziskuszimmer)
Do	29.1.	19:00	Treffpunkt Breitenfeld (Franziskuszimmer)

Februar

So	1.2.	10:00	Hl. Messe, KiWoGo entfällt (Semesterferien)
Mo	2.2.	18:30	Maria Lichtmess – Hl. Messe mit Kerzensignung und Licherprozession
		19:30	Assisigebet (Marienkapelle)
Di	3.2.	17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
So	8.2.	10:00	Hl. Messe, KiWoGo entfällt (Semesterferien)
Mo	9.2.	19:00	Bibelrunde (Franziskuszimmer)
Di	10.2.	9-11	Pfarrcaritas Sozialberatung (Pfarrkanzlei)
		15:00	Geburtstagsmesse (Franziskuszimmer)
		17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
Mi	11.2.	14:00	Youcat – Seniorenrunde 50+ (Franziskuszimmer)
So	15.2.	10:00	Hl. Messe mit KiWoGo
Di	17.2.	9-11	Pfarrcaritas Sozialberatung (Pfarrkanzlei)
		17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
Mi	18.2.	18:30	Aschermittwoch – Hl. Messe
Do	19.2.	19:00	Treffpunkt Breitenfeld (Franziskuszimmer)
Sa	21.2.	9-12	Erstkommunionvorbereitung (Klarazimmer)
So	22.2.	10:00	Hl. Messe mit KiWoGo
Mo	23.2.	19:00	Bibelrunde (Franziskuszimmer)
Di	24.2.	9-11	Pfarrcaritas Sozialberatung (Pfarrkanzlei)
		17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
		19:00	Glaubenskurs (Franziskuszimmer)
Mi	25.2.	14:00	Youcat – Seniorenrunde 50+ (Franziskuszimmer)

März

So	1.3.	10:00	Vorstellungsmesse der Firmlinge mit KiWoGo – Musik: Spirit Beat
Di	3.3.	9-11	Pfarrcaritas Sozialberatung (Pfarrkanzlei)
		17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
So	8.3.	10:00	Hl. Messe mit KiWoGo
Mo	9.3.	19:00	Bibelrunde (Franziskuszimmer)
Di	10.3.	9-11	Pfarrcaritas Sozialberatung (Pfarrkanzlei)
		17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
		19:00	Freundeskreis (Franziskuszimmer)
Mi	11.3.	14:00	Youcat – Seniorenrunde 50+ (Franziskuszimmer)
Sa	14.3.	09-12	Erstkommunionvorbereitung
So	15.3.	10:00	Hl. Messe mit KiWoGo
		13:00	Familien-Wanderkreuzweg
Di	17.3.	9-11	Pfarrcaritas Sozialberatung (Pfarrkanzlei)
		17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
		19:00	Glaubenskurs (Franziskuszimmer)
Do	19.3.	19:00	Treffpunkt Breitenfeld (Franziskuszimmer)
Sa	21.3.	09-12	Erstkommunionvorbereitung
So	22.3.	10:00	Hl. Messe mit KiWoGo
Mo	23.3.	19:00	Bibelrunde (Franziskuszimmer)
Di	24.3.	9-11	Pfarrcaritas Sozialberatung (Pfarrkanzlei)
		17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
Mi	25.3.	14:00	Youcat – Seniorenrunde 50+ (Franziskuszimmer)
So	29.3.	9:30	Palmsonntag: Segnung der Palmzweige (Bennoplatz), Prozession – Hl. Messe mit KiWoGo
Di	31.3.	9-11	Pfarrcaritas Sozialberatung (Pfarrkanzlei)

April

Mi	1.4.	17:30	Friedensgebet (Marienkapelle)
Do	2.4.	18:30	Gründonnerstagsliturgie – Messe vom letzten Abendmahl
Fr	3.4.	14:15	Andacht der sieben letzten Worte Jesu am Kreuz
		15:00	Karfreitagliturgie
Sa	4.4.	20:30	Feier der Osternacht mit Speisensegnung
So	5.4.		Ostersonntag – Hl. Messen wie an Sonntagen mit Speisensegnung
Mo	6.4.	10:00	Ostermontag – Hl. Messe – alle anderen Messen entfallen

Messen in Breitenfeld

Sofern nicht im Kalender anders angegeben

- Montag: 18:30 Uhr (Marienkapelle)
- Dienstag: 7:30 Uhr (Marienkapelle)
- Mittwoch: 7:30 Uhr (Marienkapelle)
- Donnerstag: 18:30 Uhr (Marienkapelle)
- Freitag: 7:30 Uhr (Marienkapelle)
- Samstag: 18:30 Uhr (Kirche)
- Sonntag: 8:30, 10:00, 18:30 Uhr (Kirche)

Syro-malankarischer Ritus

Sonntag: 11:30 Uhr (Marienkapelle)



Pfarr Breitenfeld

Neuer Pastoralassistent für Breitenfeld

SCHWEREN HERZENS sagen wir Lebewohl: Nach fast zweieinhalb Jahren als Pastoralassistentin in unserer Pfarre hat sich Bettina Erl entschlossen, zur Caritas zu wechseln. Liebe Bettina, herzlichen Dank für Dein leidenschaftliches Engagement und Deine große Liebe zu den Breitenfeldern!

Wir sind glücklich, rasch einen hervorragenden Nachfolger gefunden zu

haben: Daniel Vychytil arbeitete nach seinem Theologiestudium im Karwanhaus in der Blindengasse. 2009 wechselte er in die Pfarre Schwechat, wo er das Sozialzentrum Zirkelweg leitete. Die letzten zwei Jahre verbrachte er im Noviziat der Jesuiten, das er Anfang Juli wieder verließ. Lieber Daniel, herzlich willkommen bei uns in Breitenfeld!

Pfarrmoderator Gregor Jansen

Pfarre Breitenfeld

Adresse: Wien 8, Florianigasse 70

Telefon: +43 1 405 14 95

Fax: +43 1 405 14 95-10

@ pfarre@breitenfeld.info

@ pfarrer@breitenfeld.info

@ pfarrblatt@breitenfeld.info

www.breitenfeld.info

facebook.com/PfarreBreitenfeld

facebook.com/Jugend.Breitenfeld

Pfarrkanzlei

Pfarrsekretärin Claudia Rupp freut sich auf Sie:



Montag,
16:00–18:00,
Mittwoch,
16:00–17:00,
Freitag,
9:00–12:30

oder nach telefonischer Vereinbarung

In den Weihnachtsferien bleibt die Pfarrkanzlei geschlossen.

Spendenkonten

Pfarrkonto (inkl. Pfarrcaritas, Pfarrblatt etc.): AT63 2011 1000 0960 2224

Renovierung:
AT35 2011 1000 0960 2631

Rumänienhilfe:
AT06 2011 1000 0423 7889

Bet-Ruf: AT74 2011 1403 1732 5600

BIC (bei allen Konten):
GIBAATWWXXX

Impressum

Verleger (Medieninhaber) und Herausgeber: Pfarramt Breitenfeld, (Florianigasse 70, 1080 Wien)

Redaktion: Pfarrmoderator Gregor Jansen, Bettina Erl, Florian Unterberger

Hersteller: druck.at (2544 Leobersdorf)

Offenlegung gem. §25 MedienG:
Pfarramt Breitenfeld

Erklärung gem. §25 (4) MedienG:
Das „Pfarrblatt Breitenfeld“ ist das Kommunikations- und Informationsblatt der Pfarrgemeinde Breitenfeld

DVR-Nr.: 00298741222



Öffentliche Notare Festl, Raeser & Partner

1160 Wien
Lerchenfelder Gürtel 55
www.notariat16.at

kanzlei@notariat16.at
Tel. 406 35 70