

KONTAKT

Ab sofort nur mehr eine Telefonnummer für alle Pfarren

WEIHNACHTEN

Anregungen für die Feier zu Hause oder in der Familie

REZEPTE

Die besten Keks-Rezepte für Sie gesammelt



JAHRFANG 26 | NUMMER 11 | DEZEMBER 2023 - JÄNNER 2024

UNTERWEGS

MITTEILUNGEN DER RÖMISCH-KATHOLISCHEN PFARRGEMEINDE SCHWADORF

Frohe
Weihnachten
und ein gesegnetes
Jahr 2024!





ÜBER UNS

Pfarre Schwadorf

Wallfahrtskirche „Mariä Himmelfahrt“
und Pfarrzentrum Schwadorf
2432 Schwadorf, Hauptplatz 4
+43 (2230) 2282
pfarre.schwadorf@katholischekirche.at
www.pfarre-schwadorf.at
www.fischatal.at

Gottesdienste

Mittwoch: 18.00 Uhr Rosenkranz
Freitag: 18.30 Uhr (ab 12.1.24: 18.00 Uhr)
Sonntag und Feiertag: 10.00 Uhr

Bankverbindungen

Pfarre: AT25 3282 3000 0380 0828
Caritas: AT34 3282 3095 0380 0828

Caritas

caritas@pfarre-schwadorf.at
(Sprechstunde nach Vereinbarung)

Windelhüpfers

Donnerstag, 08.30–11.30 Uhr
im Pfarrzentrum

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber, Redaktion: Pfarre Schwadorf, Hauptplatz 4, 2432 Schwadorf. Herstellung: printworld.com GmbH, Messering 5, 01067 Dresden.

Quellenangabe: Bilder: privat (wenn nicht anders angegeben)

Offenlegung nach § 25 Medieng.: Vertretungsbefugtes Organ des Medieninhabers: Pfarrer Helmut Klauninger MA, Hauptplatz 4, 2432 Schwadorf. Grundlegende Richtung des Mediums: Informationen über den katholischen Glauben und die Pfarre.

Auflage: 750 Stück
Verteilung durch die Pfarrgemeinde.

IMPULS

VOM KIRCHTURM AUS BETRACHTET

Durch deine Geburt

Durch deine Geburt, Gott,
hast du deine menschliche Seite gezeigt,
bist du für uns ein Bruder geworden,
für immer sichtbar als Kind in der Krippe.

Durch deine Geburt, Gott,
hast du einen neuen Anfang gesetzt,
bist du uns entgegengekommen,
soweit es geht,
für immer verwoben in unserer Geschichte.

Durch deine Geburt, Gott,
hast du Himmel und Erde verbunden,
bist du uns unendlich nahegekommen,
für immer abgebildet in jedem Menschen.

(Bruder Michael Ertl SVD)

SO ERREICHEN SIE UNS

Pfarrer: Helmut Klauninger, MA
+43 (2230) 2282-11
helmut.klauninger@katholischekirche.at

Kaplan: P. mag. Josip Stankovic OFM Cap
+43 (2230) 2282-12
josip.stankovic@katholischekirche.at

Kaplan: P. Dr. Saviour Menachery CMI
+43 (2230) 2282-13
saviour.menachery@katholischekirche.at

PAss: Magdalena Angel
+43 (2230) 2282-14
magdalena.angel@katholischekirche.at

Kanzlei: Melanie Moser (bis 31.12.23)
+43 (2230) 2282-10
pfarre.schwadorf@katholischekirche.at

Kanzleizeiten:
Dienstag: 09.00 bis 11.00 Uhr
sowie nach telefonischer Vereinbarung

Weihnachtsevangelium nach Lukas

Es geschah aber in jenen Tagen, dass Kaiser Augustus den Befehl erließ, den ganzen Erdkreis in Steuerlisten einzutragen. Diese Aufzeichnung war die erste; damals war Quirinius Statthalter von Syrien. Da ging jeder in seine Stadt, um sich eintragen zu lassen. So zog auch Josef von der Stadt Nazaret in Galiläa hinauf nach Judäa in die Stadt Davids, die Betlehem heißt; denn er war aus dem Haus und Geschlecht Davids. Er wollte sich eintragen lassen mit Maria, seiner Verlobten, die ein Kind erwartete. Es geschah, als sie dort waren, da erfüllten sich die Tage, dass sie gebären sollte, und sie gebar ihren Sohn, den Erstgeborenen. Sie wickelte ihn in Windeln und legte ihn in eine Krippe, weil in der Herberge kein Platz für sie war.

In dieser Gegend lagerten Hirten auf freiem Feld und hielten Nachtwache bei ihrer Herde. Da trat ein Engel des Herrn zu ihnen und die Herrlichkeit des Herrn umstrahlte sie und sie fürchteten sich sehr. Der Engel sagte zu ihnen: Fürchtet euch nicht, denn siehe, ich verkünde euch eine große Freude, die dem ganzen Volk zuteilwerden soll: **Heute ist euch in der Stadt Davids der Retter geboren; er ist der Christus, der Herr.** Und das soll euch als Zeichen dienen: Ihr werdet ein Kind finden, das, in Windeln gewickelt, in einer Krippe liegt.

Und plötzlich war bei dem Engel ein großes himmlisches Heer, das Gott lobte und sprach: Ehre sei Gott in der Höhe und Friede auf Erden den Menschen seines Wohlgefallens. Und es geschah, als die Engel von ihnen in den Himmel zurückgekehrt waren, sagten die Hirten zueinander: Lasst uns nach Betlehem gehen, um das Ereignis zu sehen, das uns der Herr kundgetan hat! So eilten sie hin und fanden Maria und Josef und das Kind, das in der Krippe lag. Als sie es sahen, erzählten sie von dem Wort, das ihnen über dieses Kind gesagt worden war.

Und alle, die es hörten, staunten über das, was ihnen von den Hirten erzählt wurde. Maria aber bewahrte alle diese Worte und erwog sie in ihrem Herzen. Die Hirten kehrten zurück, rühmten Gott und priesen ihn für alles, was sie gehört und gesehen hatten, so wie es ihnen gesagt worden war.

(Lukas 2, 1-20)



Weihnachtsgeschichte
für Kinder



Ideen für die Fei



Zur Einstimmung

Am Heiligen Abend erinnern wir uns, dass Weihnachten eigentlich ein Geburtstagsfest ist. Wir feiern den Geburtstag von Jesus. Warum nicht vor der Bescherung ein paar Weihnachtslieder singen, Worte aus der Bibel hören, Gebete sprechen und Impulse zum Fest bekommen?

Wir haben für Sie Ideen zusammengestellt, wie die Feier in der Familie zu einem besonderen Fest wird.

- ▶ Vereinbaren Sie vorher, wer die Worte aus der Bibel, die Gebete und die Impulse vorträgt und wer die Lieder anstimmt. Festlicher wird die Feier, wenn die Lieder mit Instrumenten begleitet werden.
- ▶ Legen Sie eine Bibel in die Mitte. Sie unterstreicht die Gegenwart von Gottes Wort in diesem Augenblick.
- ▶ Vielleicht stellen Sie das Friedenslicht aus Bethlehem zur Krippe. Dieses kann am 24. Dezember in der Pfarrkirche abgeholt werden.
- ▶ Überlegen Sie, wo Sie feiern: um den Christbaum versammelt, am Tisch oder vor der Krippe?
- ▶ Es bietet sich an, das Jesuskind erst nach dem ersten Textabschnitt des Evangeliums in die Krippe zu legen.
- ▶ Damit die Kinder aufmerksam bleiben, ist es hilfreich, die Geschenke erst nach der gemeinsamen Andacht unter den Baum zu legen.



Ihr Kündertein kommet

1. Ihr Kin - der - lein, kom - met, o kom - met doch
zur Krip - pe her kom - met in Bet - le - hems
all, und seht, was in die - ser hoch - hei - li - gen Nacht
Stall
der Va - ter im Him - mel für Freu - de uns macht.

2. Da liegt es, das Kindlein, auf Heu und auf Stroh,
Maria und Josef betrachten es froh.
Die redlichen Hirten knien betend davor,
hoch oben schwebt jubelnd der Engelein Chor.

3. O beugt wie die Hirten anbetend die Knie.
Erhebet die Hände und danket wie sie.
Stimmt freudig, ihr Kinder - wer sollt sich nicht freun? - ,
stimmt freudig zum Jubel der Engel mit ein.

4. O betet: Du liebes, du göttliches Kind,
was leidest du alles für unsere Sünd!
Ach hier in der Krippe schon Armut und Not,
am Kreuze dort gar noch den bitteren Tod!

Eröffnung

VorbeterIn:

Wir beginnen unsere gemeinsame Feier mit dem Kreuzzeichen. Im Namen des Vaters und des Sohnes und des Heiligen Geistes.

Alle: Amen.

er zu Hause...



Einführung

Gott ist selbst Kind geworden, in seinem Sohn Jesus. Er ist zur Welt gekommen, in Bethlehem. Heute wird Weihnachten auf der ganzen Welt gefeiert. An diesem Abend kann Bethlehem in jedem Dorf und in jeder Stadt sein. Wir sind eingeladen, Weihnachten tief in unserem Herzen lebendig zu machen. Die wahre Krippe steht nicht in Bethlehem, sondern im Herzen eines jeden Menschen. Wenn wir dem kleinen Kind Platz in unserer Krippe geben, dann kann dort die Liebe Gottes hinein geboren werden. Weihnachten geschieht in unserem Innersten. Bethlehem – das sind wir alle, die hier versammelt sind. Wenn wir unsere Herzen für Jesus öffnen, kann dieses Weihnachten stattfinden.

Weihnachtsevangelium

Das Weihnachtsevangelium, wie es der Evangelist Lukas verfasst hat, finden Sie auf Seite 3.

VorbeterIn:

Wir hören das Weihnachtsevangelium nach Lukas. Zunächst können Sie den ersten Abschnitt laut vorlesen bis zu dem Satz: „Sie wickelte ihn in Windeln und legte ihn in eine Krippe, weil in der Herberge kein Platz für sie war.“

Dann können Sie das Jesus-Kind in die Krippe legen und das Evangelium zu Ende verkünden.



Stille Nacht

1. Stil - le Nacht, Hei - li - ge Nacht! Al - les schläft,
ein - sam wacht nur das trau - te hoch -
hei - li - ge Paar. Hol - der Kna - be im
lo - cki - gen Haar, schlaf in himm - li - scher
Ruh, — schlaf in himm - li - scher Ruh!

2. 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!

3. Stille Nacht, Heilige Nacht!

Gottes Sohn, o wie lacht
Lieb aus deinem göttlichen Mund,
da uns schlägt uns die rettende Stund,
Christ, in deiner Geburt,
Christ, in deiner Geburt!

T: Josef Franz Mohr [1816] 1838/Johann Hinrich Wichern 1844,
M: Franz Xaver Gruber [1818] 1838/Johann Hinrich Wichern 1844



Fürbitten

VorbeterIn:

Lieber Gott! Wir danken dir, dass wir heute gemeinsam Weihnachten feiern können. Wir bitten dich für alle Menschen, die uns am Herzen liegen.

V: Lass dein Licht auch in unseren Herzen und in unserem Leben aufgehen. Mache uns innerlich frei, um für dich und andere da zu sein.

Alle: Wir bitten dich, erhöre uns.

V: Wir beten für alle Kinder, die heute geboren werden, dass sie eine gesegnete und friedliche Zukunft erleben dürfen.

Alle: Wir bitten dich, erhöre uns.

V: Schenke unseren Verwandten, Freunden und allen Menschen, deren Lebenszeit hier auf Erden zu Ende gegangen ist, das ewige, unvergängliche Leben bei dir im Himmel.

Alle: Wir bitten dich, erhöre uns.

V: Guter Vater: Gerade zum Weihnachtsfest tragen wir auch sehr persönliche Bitten im Herzen. Wir wollen sie dir anvertrauen und hoffen auf deine Hilfe.

Alle: Wir bitten dich, erhöre uns.

Vaterunser

VorbeterIn:

Als Kinder Gottes dürfen wir zu ihm kommen und mit den Worten zu ihm beten, die Jesus gelehrt hat:

Alle: Vater unser im Himmel, ...



O du fröhliche

1. O du fröh - li - che, o du se - li - ge, —
 gna - den - brin - gen - de Weih - nachts - zeit!
 1. Welt — ging ver - lo - ren,
 2. Christ — ist er - schie - nen,
 3. Himm - li - sche Hee - re
 Christ — ist ge - bo - ren:
 uns — zu ver - süh - nen:
 jauch - zen dir Eh - re:
 1.-3. Freu - e, — freu - e dich, o Chri - sten - heit!

Segen

VorbeterIn:

Der HERR segne und behüte uns.
 Der HERR lasse sein Angesicht
 über uns leuchten und sei uns gnädig.
 Der HERR wende uns sein Angesicht zu
 und schenke uns Frieden.
 Er, der Vater, der Sohn und der Heilige Geist.

Alle: Amen.

Bescherung

Gott hat uns aus Liebe seinen Sohn Jesus geschenkt. Aus Freude darüber wollen auch wir einander beschenken und uns „frohe und gesegnete Weihnachten“ wünschen.



Blick in die

Keksdose

Die besten Weihnachtsrezepte für Sie gesammelt



Nougat-Küpfert

von Martina Rauffl

Zutaten

300 g Mehl
100 g weiche Butter
200 g Nuss-Nougat
1 Ei
1 TL Backpulver
2 Pkg Vanillezucker
200 g Schokolade zum Tunken
1 Prise Salz

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kaltstellen.

Den Teig zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen. Die Rolle in 1 cm breite Stücke schneiden und Küpfert formen. Bei 170°C Ober- und Unterhitze etwa 10 Minuten backen. Erkalte Küpfert in Schokoglasur tunken.



Nussscheiben mit Marzipan

von Andrea Rittmann

Zutaten

200 g Butter
120 g Staubzucker
300 g glattes Mehl
60 g geriebene Nüsse
200 g Marzipan
1 Stk Dotter
Marillenmarmelade
Schokoglasur
etwas Vanille

Zubereitung

Mürbteig kneten, Scheiben ausstechen, bei 180°C ca. 10 Minuten hellgelb backen. Marzipan auf Staubzucker dünn ausrollen und gleich große Scheiben ausstechen.

Je 2 Keksscheiben mit Marmelade bestreichen und mit Marzipanscheibe zusammensetzen. Mit Schokoglasur überziehen.



Symbolbild

Zimtsterne (Dinos, und vieles mehr)

von Florian Karpf

Zutaten

350 g Mehl
120 g Margarine
2 Eier
130 g Zucker
3/4 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
1 EL Rahm
1 EL Zimt
1 Prise Salz
1 Eiklar zum Bestreichen.

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, ausrollen und beliebig geformte Figuren ausstechen, mit Eiklar bestreichen und mit 180°C ca. 14 Minuten backen.



Symbolbild



Symbolbild

Londoner Schmittchen

von Nathalie Hausner

Zutaten Teig

100 g Staubzucker
220 g Butter
300 g Mehl
3 Dotter



Zutaten Belag

220 g Zucker
3 Eiklar
250 g geriebene Nüsse
oder Kokosraspeln
2 Rippen Schokolade gerieben
Ribiselmarmelade

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Zucker und Dotter wird ein Mürbteig gemacht. Kurz kühl stellen. Die 3 Eiklar mit 220 g Zucker steif schlagen und danach wahlweise mit 250 g geriebenen Nüssen oder 150 g Kokosraspeln und 2 Rippen geriebener Kochschokolade vorsichtig vermischen

Blech mit dem Mürbteig auslegen und mit Marmelade bestreichen. Die Eiweißmasse darüber streichen.

Bei 170° ca. 20 Minuten backen.

Sobald die Eiweißmasse eine schöne goldbraune Farbe hat, Blech aus dem Rohr nehmen, 10 Minuten auskühlen lassen und in Rechtecke oder Rauten mit ca. 3x3 cm schneiden.



Symbolbild

Schnelle Schokostäbchen

von Barbara Lengel

Zutaten

150 g Butter
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Stk Ei
200 g Mehl
1 EL Kakaopulver
100 g geriebene Nüsse
50 g Schokolade zum Garnieren



Zubereitung

Die Butter schaumig mixen.

Nach und nach Zucker, Vanillezucker und das Ei in die Butter unterrühren. Anschließend Mehl, Kakaopulver und geriebene Nüsse unterheben.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und ca. 4 cm lange Stäbchen auf ein Blech mit Backpapier dressieren.

Bei 180°C ungefähr 12 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen

Eventuell mit Schokostreifen verzieren oder 2 glatte Stäbchen-Seiten mit Marmelade zusammensetzen und die Spitzen in Schokolade eintauchen.



Symbolbild



olbild

Vanillekipfert

von Theresia Meyer

Zutaten

280g Mehl
200g Margarine
100g geriebene Nüsse
80g Zucker
etwas Milch

zum Wälzen

120g Staubzucker
1 Stk. Vanilleschote
oder Vanillezucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig flach drücken und zugedeckt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Portionsweise aus dem Teig gut bleistiftdicke Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt auf das Backblech legen. Bei 180°C Ober- und Unterhitze 10-11 Minuten backen.

Die warmen Vanillekipfert im Vanille-Staubzucker wälzen.



Symbolbild

Süße Wurst

von Helga Moser

Zutaten

400g Butterkekse
200g Walnüsse
100g Milch
100g Zucker
3 EL Kakaopulver
200g Butter

Zubereitung

Kekse und Nüsse klein hacken und in einer Schüssel vermischen.

Milch in einem Topf mit Zucker und Kakaopulver vermengen und aufkochen lassen. Dann die Butter hinzufügen und unter ständigem Rühren schmelzen. Anschließend zum Keks-Nüsse-Gemisch gießen und gut verrühren.

Masse zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden kaltstellen. Wenn sie fest ist, ohne Folie in Scheiben schneiden.



Symbolbild

Einfache Butterkekse

von Birgit Schuster

Zutaten

125g Zucker
250g Butter
375g Mehl
1 Stk. Dotter
1 Prise Salz
Zitronenschale

Zubereitung

Alle Zutaten ausstechen und verspruehen mit Streusel. Bei ca. 10 Minuten

Rothschild Biskotten

von Anni Niederauer

Zutaten

100 g Mehl
80 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
4 Eier
120g Haselnüsse gehackt
Marillenmarmelade



Zubereitung

Dotter mit ca. 20g Zucker schaumig rühren. Eiklar mit restlichem Zucker schlagen und mit dem Mehl unter die Dottermasse ziehen.

Kleine Stangerl spritzen, mit gehackten Haselnüssen bestreuen und bei 180°C

ca. 11 Minuten goldgelb backen. Nach dem Auskühlen mit Marillenmarmelade zusammensetzen.



Symbolbild



ng
ten zu einem Teig verarbeiten
rasten lassen. Kekse
en und mit einem
deltem Ei bestrei-
nd mit bunten
n bestreuen
170° 8 bis 10
n backen.



Symbolbild

Schokolade-Teekrapfert

von Nicole Deitzer

Zutaten

200g Butter
80g Staubzucker
1 Prise Vanillezucker
1 Prise Salz
Etwas gemahlener Zimt
3 Eier
1 Dotter
180g glattes Mehl
30g Kakaopulver
100g Marillenmarmelade
1 kleines Stampert Rum
150g Glasurschokolade



Zubereitung

Die Butter erweichen und mit dem Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zimt sehr schaumig rühren, nach und nach die Eier und den Dotter begeben und wieder schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Kakao versieben und unter die Masse ziehen. Mit einem Dressiersack nussgroße Bussert dressieren, im vorgeheizten Backrohr bei 210°C etwa 15 Minuten backen.

Danach mit einem passenden Ausstecher Krapfert ausstechen und erkalten lassen. Die Marmelade mit dem Rum einmal aufkochen lassen und damit die Krapfert zusammensetzen, dann in der Schokoglasur bis zur Hälfte tunken.



Symbolbild

Schwäbische Schmittla

von Melanie Moser

Zutaten

3 Pkg Auer Oblaten
2 Stk Eier
2 Dotter
200 g Staubzucker
2 Pkg Vanillezucker
130 g Butter
250 g Kokosfett
300g Kochschokolade
2 Eiklar
200 g Nüsse
Rumaroma



Zubereitung

Für die Creme: Eier mit Dotter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann das Rumaroma begeben.

Die Butter und das Kokosfett mit Kochschokolade über Dampf unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Anschließend vom Herd nehmen, zu einer dickflüssigen Konsistenz abkühlen lassen und dann unter die Eimasse rühren. Danach die Eiklar steif schlagen und den Eischaum vorsichtig unter die noch warme Schoko-Eimasse ziehen.

Auf die Oblatten streichen, fertig!

Butterbrötchen

von Marianne Galler

Zutaten

200 g Mehl
120 g Butter
120 g Zucker
50g Haselnüsse oder Mandeln
1 Stk Ei
2 Rippen Schokolade, gerieben
(oder 2EL Kakao)
2 Dotter
100g Staubzucker
½ Pkg Vanillezucker



Zubereitung

Die Butter wird mit Mehl abgebrösel, mit Schokolade, geriebenen Haselnüssen, Zucker und Ei rasch zu einem Teig geknetet und zu einer Rolle geformt, die man kalt rasten lässt.

Dann die Rolle in ½ cm dicke Scheiben schneiden und bei ca. 180° backen.

Nach dem Erkalten werden sie mit dem Abtrieb von Dotter und Zucker bestrichen (dunkle Rändchen lassen!) und im lauwar-men Rohr getrocknet.



Symbolbild

Nussbäckerei

von Elisabeth Keip

Zutaten

220 g Butter
220 g Mehl
220 g geriebene Nüsse
110 g Zucker
Marmelade nach Wahl
Schokolade zum Tunken



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, ausrollen ausstechen, und bei ca. 180°C backen.

Mit Marmelade zusammensetzen und in Schokolade tunken.



Symbolbild

Dattel-Walnuss-Ecken

von Agnes

Zutaten

- 180 g weiche Datteln
- 80 g geriebene Walnüsse
- 140 g Margarine
- 100 g Haferflocken
- 175 g Vollkornmehl (evtl. glutenfrei)
- 60 g brauner Zucker
- 4 Stk Kardamom Kapseln
- 4 Stk Nelken
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Kardamomkapseln mit dem Messerrücken zerdrücken um sie zu öffnen und die Samen zu entfernen. Kardamomsamen und Nelken im Mörser zerstoßen.

Datteln grob hacken und mit 200 ml Wasser, Kardamom, Nelken und Zimt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln bis die Masse eindickt.

Vom Herd nehmen und die Walnüsse unterrühren.

Vollkornmehl, Haferflocken, Zucker, Backpulver und Salz verrühren. Margarine und etwas Wasser untermixen, sodass ein bröseliger Teig entsteht.

Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen. Die Hälfte des Teigs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und festdrücken.

Die Dattel-Walnuss-Mischung darauf verteilen und glattstreichen. Mit dem restlichen Teig bedecken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Ausgekühlt in Ecken schneiden und genießen. Ergibt etwa 30 Stück.



Symbolbild





INTERNET
www.fischatal.at

TELEFON
02230/2282

ERREICHBARKEIT

EINE FÜR ALLE

Ab sofort eine Telefonnummer für alle Pfarren.

Seit 2019 ist die Pfarre Schwadorf Teil des Pfarrverbandes Fischatal-Nord, zu dem auch die Pfarren Fischamend, Rauchenwarth und Enzersdorf gehören. Betreut wird der ganze Pfarrverband von drei Priestern, die in unterschiedlichen Pfarren wohnen, sowie von Pastoralassistentin Magdalena Angel.

Telefon und Internet

Um für Sie besser erreichbar zu sein, gibt es ab sofort nur mehr **eine Telefonnummer** für **alle Pfarren** im Pfarrverband. Unter **02230/2282** sind wir für Sie erreichbar. Mit den angegebenen Durchwahlen erreichen Sie direkt den gewünschten Gesprächspartner.

Sollten wir Ihren Anruf nicht sofort beantworten können, hinterlassen Sie uns eine Nachricht. Diese erreicht uns per E-Mail und wir rufen gerne zurück.

Im Internet finden Sie unter www.fischatal.at die Seite des Pfarrverbandes. Von dort aus erreichen Sie die Seiten aller Pfarren und haben so alle Informationen übersichtlich auf einen Blick. Unter www.pfarre-schwadorf.at gelangen Sie direkt zur Seite unserer Pfarre.



Pfarre Helmut Klauninger
Tel: 02230/2282-11
helmut.klauninger@katholischekirche.at



Kaplan Josip Stankovic
Tel: 02230/2282-12
josip.stankovic@katholischekirche.at



Kaplan Saviour Menachery
Tel: 02230/2282-13
saviour.menachery@katholischekirche.at



Pass. Magdalena Angel
Tel: 02230/2282-14
magdalena.angel@katholischekirche.at

KURZ & BÜNDIG

ADVENTMARKT

Am Christkönigssonntag, dem 26. November 2023 lud die Bastelrunde zum traditionellen Adventmarkt ins Pfarrzentrum. Neben hausgemachten Weihnachtskekse und Adventkränzen warteten auch frische Schnitzel auf die hungrigen Besucher*innen. Der Reinerlös von rund 6.000 Euro wird wieder unterschiedlichen sozialen Projekten gespendet.



ALLERHEILIGEN

Nach der Festmesse in der Kirche legten die Vereine und Parteien aus Schwadorf ihre Kränze beim Kriegerdenkmal ab. Bevor Pfarrer Klauninger die Kränze segnete, erinnerte Bürgermeister Jürgen Maschl wie wichtig, in der aktuellen Situation der Welt, der Einsatz für Friede und Versöhnung unter den Menschen ist.



MARTINSFEST

Am Mittwoch, dem 8. November war die Kirche bis auf den letzten Platz gefüllt, als die Kindergartenkinder die Legende vom Heiligen Martin nachgespielt haben. Pfarrer Klauninger erinnerte daran, dass es in allen Religionen wichtig ist, mit den Armen und Notleidenden zu teilen.



WINDELHÜPFER

HERZLICH WILLKOMMEN

Treffen der Jüngsten in der Pfarre



Rosalina ist die jüngste „Windelhüpferin“

Jeden Donnerstag treffen sich die „Windelhüpfer“ von 8.30 bis 11.30 Uhr im Pfarrzentrum. Eltern und Kinder von 0-3 Jahren finden Ort und Zeit und können plaudern, spielen, sich austauschen, Neues entdecken, andere Kinder und deren Eltern kennenlernen, Bücher anschau-

en, miteinander essen und so auch soziale Kontakte fördern.

Aktuell begrüßen wir Rosalina, die am 22. Juli das Licht der Welt erblickt hat, als jüngste „Windelhüpferin“ in unserer Runde. Ihre „Hobbys“ sind: ihrem Bruder zuschauen, schlafen, wild strampeln und fest mit den Armen rudern.

Das Titelbild dieser Ausgabe sowie die Weihnachtswünsche der Pfarre zeigen die Weihnachtskrippe, die in der Emmaugemeinschaft in St. Pölten hergestellt wurde.

In diesem Projekt für Menschen, die am ersten Arbeitsmarkt wenig Chancen haben, gibt es unter anderem unterschiedliche Kunstwerkstätten, deren Produkte im Geschäft

und im Online-Shop erhältlich sind.



LINKTIPP: www.emmaus.at/shop

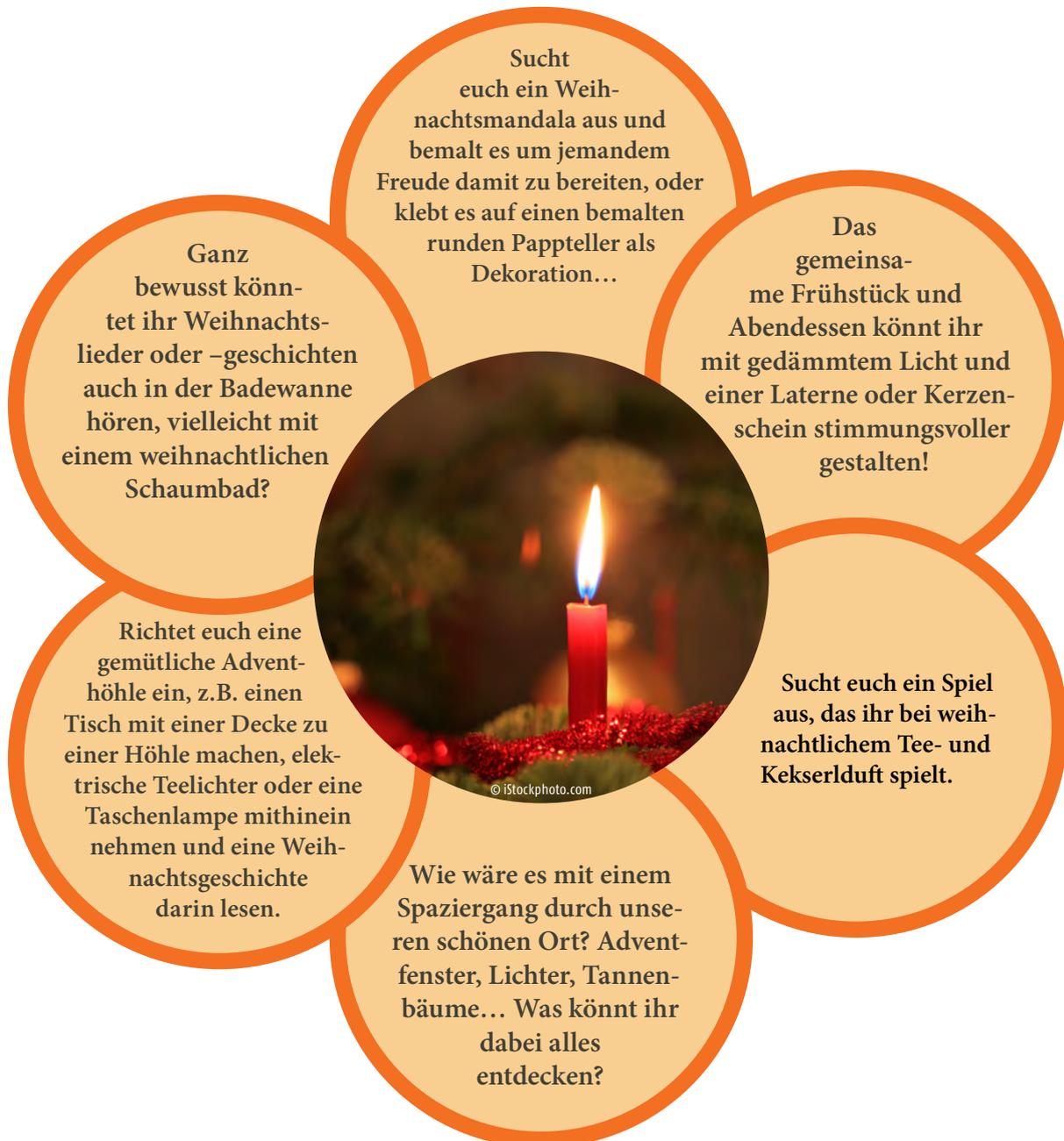
WEIHNACHTEN

BALD IST ES SO WEIT

Tipps und Ideen für die letzten Tage bis zum Weihnachtsfest.

Bestimmt ist deine **Vorfreude** auf Weihnachten auch schon sehr groß! Du riechst bereits köstliche **Weihnachtskekse**, siehst festliche **Weihnachtsdekoration** im Haus und schön geschmückte Häuser beim Vorbeispazieren, in Geschäften findest du viele **Weihnachtssachen** und im Radio erklingen **Weihnachtslieder**.

Manchmal ist – leider gerade zu dieser ruhigen, besinnlichen Zeit – alles viel zu stressig, zu laut und zu schnell. Darum gibt es hier einige Ideen wie du, aber auch deine Familie (denn auch die Erwachsenen vergessen oft wie wichtig Ruhe und Stille sind), etwas entspannter und stimmungsvoller die Adventzeit erleben könnt!





Male das Bild in bunten Farben aus, so wie es dir gefällt. Wenn du den QR-Code scannst, kannst du ruhige Musik dazu hören. Auf der Seite <http://xmas.fischatal.at> findest du noch andere Malbilder oder Mandalas zum Herunterladen. Frage einen Erwachsenen, wenn du dabei Hilfe brauchst.



TERMINE

Dezember

- FR 15.12.** 18.30 Uhr Impulsgottesdienst mit Beichtgelegenheit (Pfarrkirche)
- SO 17.12.** 3. ADVENTSONNTAG
10.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche) und Kinderwortgottesdienst (Pfarrzentrum)
- DI 19.12.** 06.00 Uhr Rorate (Pfarrkirche) anschl. Frühstück im Pfarrzentrum
- MI 20.12.** 18.00 Uhr Rosenkranzgebete (Pfarrkirche)
- FR 22.12.** 18.30 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche)
- SO 24.12.** 4. ADVENTSONNTAG / HEILIGER ABEND
06.00 Uhr Rorate mit Friedenslicht (Pfarrkirche) anschl. Frühstück im Pfarrzentrum
10.00 Uhr KEINE Heilige Messe
16.00 Uhr Kindermette (Pfarrkirche)
23.30 Uhr Christmette (Pfarrkirche)
- MO 25.12.** WEIHNACHTEN – GEBURT DES HERRN
10.00 Uhr Festmesse (Pfarrkirche)

- DI 26.12.** STEPHANITAG
10.00 Uhr Festmesse (Pfarrkirche)
- SO 31.12.** SILVESTER / FEST DER HL. FAMILIE
16.00 Uhr Festmesse zum Jahresschluss (Pfarrkirche)

Jänner

- MO 01.01.** HOCHFEST DER GOTTESMUTTER
10.00 Uhr Neujahrsmesse (Pfarrkirche)
- SA 06.01.** ERSCHEINUNG DES HERRN
09.00 Uhr Sternsingermesse (Pfarrkirche)
- SO 07.01.** TAUFE DES HERRN
08.45 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche)
- DI 09.01.** 19.00 Uhr Liturgieausschuss (Pfarrzentrum)
- MI 10.01.** 18.30 Uhr Redaktionsteam (Pfarrzentrum)
- FR 12.01.** 18.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche)

- SO 14.01.** 2. SONNTAG IM JAHRESKREIS
10.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche)
- DI 16.01.** 16.30 Uhr PGR-Sitzung (Pfarrzentrum)
- MI 17.01.** 16.30 Uhr Erstkommunion-Modul (Rauchenwarth)
- DO 18.01.** 16.30 Uhr Firm-Modul (Rauchenwarth)
- FR 19.01.** 18.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche)
- SO 21.01.** 3. SONNTAG IM JAHRESKREIS
10.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche)
- FR 26.01.** 18.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche)
- SO 27.01.** 4. SONNTAG IM JAHRESKREIS
10.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche)

Februar

- FR 02.02.** DARSTELLUNG DES HERRN
18.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche) mit Lichtfeier und Kerzenweihe
- SO 04.02.** 5. SONNTAG IM JAHRESKREIS
10.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche) mit Blasius-Segen
- SO 11.02.** 6. SONNTAG IM JAHRESKREIS
10.00 Uhr Kinder- und Familienmesse (Pfarrkirche)
- MI 14.02.** ASCHERMITTWOCH
16.00 Uhr Aschermittwoch für Kinder (Pfarrkirche)
18.30 Uhr Heilige Messe mit Aschenkreuz (Pfarrkirche)
- FR 16.02.** 18.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche)
- SO 18.02.** 1. FASTENSONNTAG
10.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche)
- DI 20.02.** 18.00 Uhr Firmpaten-Abend (Pfarrzentrum)
- FR 23.02.** 18.00 Uhr Heilige Messe (Pfarrkirche)

**Raiffeisenbank
Region Schwechat**

**FROHE WEIHNACHTEN
WÜNSCHT IHNEN
DIE BANKSTELLE
SCHWADORF**

OBERE UMFABRINGSSTRASSE 2
TEL.: +43 (0) 2230 2209
WWW.RBSCHWECHAT.AT

**75€
VORSORGE-
BONUS* BIS
31.01.2024**

**JETZT
VORSORGEN
UND BONUS
SICHERN.**

NÄHERE INFOS BEI IHREM:IHRER
RAIFFEISENBERATER:IN, IN EINER
UNSERER FILIALEN ODER UNTER
NOE.RAIFFEISEN.AT/VORSORGEBONUS

WIR MACHT'S MÖGLICH.
noe.raiffeisen.at/vorsorgebonus

* Der Vorsorge-Bonus wird bei Abschluss von Veranlagungsprodukten ausbezahlt.
Impressum: Medieninhaber: Raiffeisenbank Region Schwechat eGen mbH, Bruck Hainburger-Straße 5, 2320 Schwechat.

HINWEIS

ABENDMESSE

Ab Freitag, dem 12. Jänner 2024 feiern wir die Abendmesse an jedem **Freitag** wieder um **18.00 Uhr!**

STELLENAUSSCHREIBUNG

Im Pfarrverband Fischatal-Nord ist ab sofort die Stelle einer Sekretariatskraft (weiblich/männlich/divers) mit einem Beschäftigungsumfang bis zu 30 Wochenstunden neu zu besetzen.

Aufgaben

- Allgemeine Sekretariats- und Verwaltungsarbeiten
- (Schriftverkehr, Telefonate, Terminkoordination ...)
- Ansprechperson für Besucher und Gäste der Pfarre(n)
- Verwaltung der Veranstaltungs- und / oder Gruppenräume sowie Koordination und Dokumentation der Termine
- Parteienverkehr (Trauungs-, Taufanmeldungen, Entgegennahme von Messintentionen, Caritas-Anfragen, ...)
- Kontakt mit den Vereinen und Organisationen und Gemeinde(n)
- Finanzangelegenheiten (Barkasse, Kassabuch, Bank, Vorbereitung der Buchhaltungsbelege, ...)
- Unterstützung bei der Betreuung / Aktualisierung der Micropages der Pfarre(n)

Fachliche und persönliche Voraussetzungen

- Zugehörigkeit zur und Identifizierung mit der katholischen Kirche
- Kenntnis der Pfarrsituation und ihrer Strukturen

- Sicherer Umgang mit Bürosoftware (Word, MS-Office, Online-Tools) und Kommunikationsmitteln (Telefon/Mail/Smartphone incl. Applikationen)
- Kommunikationsfähigkeit
- Fähigkeit zur selbständigen Organisation des Arbeitsplatzes, Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit, Diskretion
- Bereitschaft zur Fort- und Weiterbildung
- Ausgezeichnete Kenntnisse (in Wort und Schrift) der deutschen Sprache
- Bereitschaft zur Arbeit an unterschiedlichen Dienstorten (Pfarrsekretariate im Pfarrverband)
- Führerschein Gruppe B und eigenes Fahrzeug von Vorteil

Entlohnung

Monatliches Gehalt nach dem Gehaltsschema der Erzdiözese Wien

Bewerbung mit entsprechenden Unterlagen (Lebenslauf, Nachweis über die Ausbildung und Zeugnisse) an den Pfarrverband Fischatal-Nord (Pfarrer Helmut Klauninger, MA, Pfarre Schwadorf, 2432 Schwadorf, Hauptplatz 4, 02230/2282-11, helmut.klauninger@katholischekirche.at,).

Bewerbungen von Personen mit Berufserfahrung im Pfarrsekretariat werden bevorzugt behandelt.

ANMELDUNG STERNSINGERBESUCH

Wenn Sie am 6. Jänner von den Sternsängern zu Hause besucht werden möchten, melden Sie sich bitte **bis 23. Dezember** an. Per E-Mail unter pfarre.schwadorf@katholischekirche.at, telefonisch unter **02230/2282** oder werfen Sie diesen Abschnitt in den **Postkasten** der Pfarre (Hauptplatz 4)

FAMILIENNAME(N) Vornamen			

WOHNORT Straße	Hausnr.	Postleitzahl	Ort

TELEFON / MOBILTELEFON	

Ich / Wir wünschen einen Besuch der Sternsinger der Pfarre Schwadorf an der angegebenen Adresse.

WEIHNACHTSGOTTESDIENSTE

Heiliger Abend – 24. Dezember 2023

06.00 Uhr Rorate zum 4. Adventssonntag
mit Friedenslicht (Pfarrkirche)

16.00 Uhr Kindermette
(Pfarrkirche)

23.30 Uhr Christmette (Pfarrkirche)

Christtag – 25. Dezember 2023

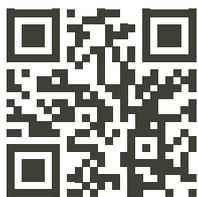
10.00 Uhr Festmesse zum Weihnachtstag
(Pfarrkirche)

Stephanitag – 26. Dezember 2023

10.00 Uhr Festmesse (Pfarrkirche)



© iStockphoto.com



Informationen zu weiteren Angeboten im Pfarrverband Fischatal-Nord finden Sie im Internet unter: <http://xmas.fischatal.at>

**Sternsingen
für eine
gerechte
Welt.**

ZUM
70.
MAL

Online spenden
sternsingen.at

Ihre Spende
für Menschen
in Not. Danke!

Dreikönigsaktion
Hilfswerk der Katholischen Jungschar

20-C+M+B-24

Die Sternsinger der Pfarre sind am **Samstag, dem 6. Jänner 2024** in Schwadorf unterwegs. Wenn Sie einen Besuch der Sternsinger wünschen, bitten wir um **Anmeldung bis spätestens 23. Dezember 2023**.

Achtung! Neue Telefonnummer: **02230/2282** oder per E-Mail unter pfarre.schwadorf@katholischekirche.at

Kinder aufgepasst!

Funkelnde Kronen, königliche Gewänder: das sind die Sternsinger! Sie ziehen von Haus zu Haus, segnen die Häuser und bitten die Menschen um eine Spende für arme Kinder.

Gerade jetzt ist es wichtig, dass die Sternsinger ihren Segen zu den Menschen bringen als Zeichen der Hoffnung und des Zusammenhalts.

Bist du dabei? Dann melde dich **bis 23. Dezember 2023** bei Marieke Hausner (0660/1997103) oder bei Julia Vidic (0676/3603380) an. **Gewandprobe** ist am 30. Dezember 2023 um 15.00 Uhr in der Kirche!