

Epfenbacher Adventskalender 2020

Gemeinschaftsprojekt
der Katholischen, der Evangelischen und Neuapostolischen Kirchengemeinden
sowie des Heimatvereins Epfenbach



Möge dieser Kalender Ihnen das Warten leichter machen
und Ihre Tage hell werden lassen.

Ulrike Walter, Pfarrerin Evangelische Kirchengemeinde Epfenbach

Eine kleine Geschichte über das Warten auf Weihnachten:

Die Mutter zündet die erste Kerze am Adventskranz an. Jakob schaut in den Kerzenschein. „Warum muss man so lange auf Weihnachten warten?“, fragt er, „Vier große Kerzen lang?“ „Auf etwas Schönes muss man meistens warten“, sagt die Mutter. „Etwas Schönes braucht Zeit zum Wachsen. Zum Beispiel, bis ein Kind geboren wird. Damals haben die Menschen lange Zeit im Dunkeln auf das Jesuskind gewartet. „Wann kommt es denn endlich“ haben sie gefragt. Auch die Mutter Maria hat viele Monate lang gewartet, bis sie das Christkind zur Welt bringen konnte.“ „Hast du auch so lange auf mich warten müssen?“, fragt Jakob. „Ja, freilich“, sagt die Mutter. „Dafür war ich dann schön, und du hast dich gefreut...“ sagt Jakob. „Sehr gefreut“, sagt die Mutter. Jakob schaut wieder in den Kerzenschein. „Miteinander warten ist gar nicht so arg.“, sagt er. *Lene Mayer-Skumanz*

1. Dezember

Millich hollä:

Frihjer, des waiß iich noch wie heid, wenn's Windä war und mä bei Nachd im Muundschei als Kind dä Schildwach-Buggl nunner gloffä isch zum Millich hollä bei der Dandä Ärna:

S'Millichkendl rechts vuns Becks un links des vun dähoam! Wenn der erschde Schnee schun gfallä, der Adem vor aom sichtbar war, un d'Händ und Fiiß dick in Wolle verpackt, isch mä lows. Draußä hewwärd Sternä gfungt, un dä Muund hot dodezu die sanft verschneide Winderlandschafd zum Glitzerä gebrocht.

Gonz schnell isch mä de Buggl nunnergrutscht!... „Hoppla, halwä Heh des Hexäheisl kummä, swar zwar koans, wie geglaabt. Noch schneller sin die Schridd im Schnee doann Bis zur nägschder Laddern. „Ah, hell zum Gligg!“ Un s'isch Widdä wärd's dungl, rechts kummt die leer Scheiern.

„Noi, noi, s'kummt niemond raus!“ Jetzt schnell ums Eck

Aus'erm Stall hot mä d'Millich schun grochä. Sie war beschdimmt!“ Endlich geht's mit de Dandä Ärna in die Drichder in die Millichkendlin neigleerd, damit a nix

Milch in die Millichkendlin midgriggt, un Dandä hot uffbassä messä, dass sie d'Millich ned druffgleert hot.

Wenn der letschde Tropfä im Millichkendl war, ging's widdä hoamwärd's zu dä Eldern un dä Gschwischder. „Bis zum nächschde Mol, Dandä Ärna!“ Hinner oam isch die Dir gschlossä worrä un mä stoand widdä in der dungle Nachd.



uffbassä, sunschd fälltsch noah! Un links do isch uff ich speder erfuhr, awwä domols hot mä fescht droa worrä.

nix bassiert! Jetzt weiter, links in dä Bethelweg nei. S'wird doch do bloß niemond drin lauferrär? in dä Hof vun der Dandä Ärna.

schun im Oamer drin! „Mmhh, die schmeckt warm Kich. Loagsoam hot sie die Millich durch oin dänewää geht. Manchmol hot mä a s'Geld fä die

Awwer schee ware die Schtern a Himmelsfirmament un der Mond, der hot tatsächlich ä G'sichd. Wenn's ned glaabsch, gehsch selwä mol onnermerä klaare Winderdaag zur Dandä Ärna Millich hollä!

Text: Isabell Hafner, Heimatverein

2. Dezember

Weihnachtspfannküchlein zum Adventskaffee

2 Portionen

Zutaten:

- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Butterschmalz
- etwas Puderzucker u. Zimt



Zubereitung:

- Eigelb mit dem Zucker cremig aufschlagen, dann die Milch dazugeben und unterrühren. Salz, Mehl und Backpulver einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Eiweiß schaumig rühren und unter den Teig heben. Den fertigen Teig nun noch 15 Minuten ziehen lassen.
- In die erhitzte, gefettete Pfanne mit einer Schöpfkelle einen kleinen Klecks Teig geben und bei mittlerer Hitze ausbacken. Sobald sich kleine Bläschen bilden, das Küchlein wenden. Wenn auch die zweite Seite goldbraun gebacken ist, ist der Weihnachtspfannkuchen fertig. Da die Pfannkuchen kleiner sind, kann man auch mehrere gleichzeitig in der Pfanne ausbacken.
- Mit Puderzucker und Zimt bestäuben und lauwarm servieren. Lecker schmeckt auch Ahornsirup dazu!

3. Dezember



Winter 1962 in Epfenbach...

Von wo aus wurde das Winter-Foto aufgenommen?

Lösung: oberhalb der Heiligen Gasse,
westlich vom Kappelweg bzw. Schildwach

Spazierengehen tut so gut...

Wer sind die Personen auf den Fotos?

Lösung: Alfons Häfner mit Tochter Andrea
Ehefrau Gretl mit Andrea und Neffe Georg Helfrich,
Inhaber Autohaus Helfrich Epfenbach

Foto oben: Archiv des Heimatvereins
Fotos rechts: Privat



4. Dezember - Hl. Barbara



Heilig Abend rückt näher...
Was muss ich noch besorgen?

Ein Studie hat ergeben, dass Menschen, die ihr Zuhause sehr früh weihnachtlich dekorieren, glücklicher sind. Falls Sie es noch nicht gemacht haben, fangen Sie damit an. Holen Sie sich schöne Tannenzweige aus dem Garten und verteilen Sie sie an ausgesuchten Plätzen Ihrer Wohnung. Dekorieren Sie sie wie oben im Foto rechts z.B. mit alten Baumkugeln.

Eine andere schöne Idee ist der Brauch zum Andenken an die Heilige Barbara: Am 4. Dezember werden Zweige von Obstbäumen in einer Vase in der Wohnung aufgestellt. Diese sogenannten Barbarazweige sollen bis zum Hl. Abend blühen und zum Weihnachtsfest die Wohnung schmücken.

Nach regionalem Volksglauben bringt das Aufblühen der Barbarazweige Glück im kommenden Jahr. Teilweise ist es bei unverheirateten Mädchen Brauch jedem einzelnen Zweig den Namen eines Verehrers zuzuweisen. Der Zweig, der zuerst blüht, soll auf den zukünftigen Bräutigam hinweisen.

Foto rechts: Beate Metzler-Klenk, Text: Isabell Hafner, Heimatverein

5. Dezember

Geschenkideen zur Weihnachtszeit: Schönes aus Dresden und Umgebung



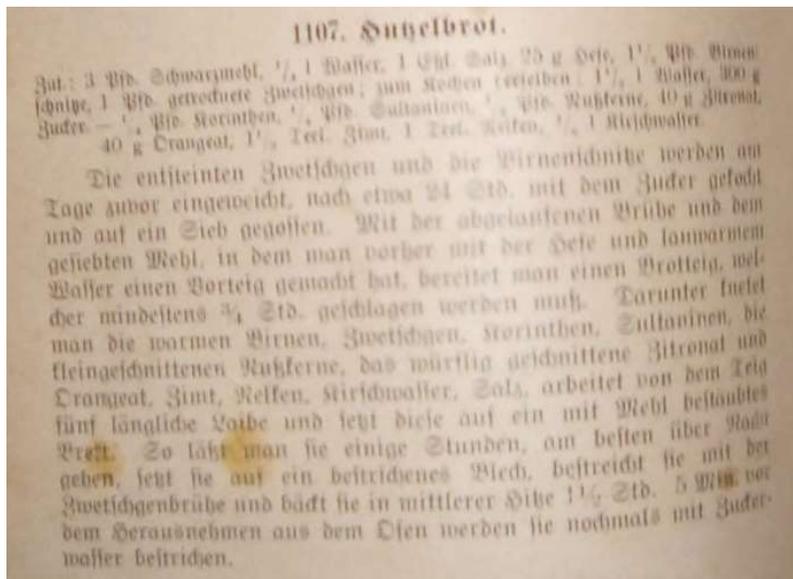
Letztes Jahr waren wir zur Weihnachtszeit in Dresden und auf Schloss Wackerbarth in Radebeul. Hier fand eine der schönsten Weihnachtsmessen statt auf der ich je war. Aussteller waren ausgewählte Manufakturen aus ganz Sachsen. Beeindruckt haben uns vor allem die modernen Weihnachtspyramiden von www.tuffner-moebel.de, dazu der süße Weihnachtsmann (<https://bjoern-koehler-shop.de>), die Engel und Bergmann Figuren, z.B. über www.seiffen.com und nicht zuletzt die Original Herrnruter Sterne (www.herrnruter-sterne.de), die die Häuser überall so wunderschön weihnachtlich zierten. Vielleicht eine Geschenkidee für Ihre Lieben.
Text: Isabell Hafner, Heimatverein, Beim online-Bestellen helfe ich Ihnen gerne , fon: 0170-8646632.

6. Nikolaus



Hutzelbrot

Ja früher bekamen die Kinder zu Nikolaus keine Schokoladenweihnachtsmänner. Die waren viel zu teuer und auf dem Land meist auch gar nicht erhältlich. Stattdessen gab es auch in Epfenbach selbst gebackenes Hutzelbrot wie z.B. bei Trautmanns Lina vom Milleweg. Das von Lina verwendete Rezept entstammt einem alten Kochbuch aus dem Jahre 1919. Lina buk zur Weihnachtszeit viele viele Hutzelbrote und beschenkte anschließend halb Epfenbach damit. Das letzte Stück aß man dann meist zu Silvester. Ein selbstgemachter Glühwein durfte selbstverständlich nicht fehlen. Ihre Enkelin Beate Metzler-Klenk führt diese Tradition fort und verrät Ihnen bestimmt die Tipps und Tricks ihrer Oma Lina.



Zutaten:

3 Pfund Schwarzmehl, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 Eßl. Salz, 25 g Hefe, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund getrocknete Birnenschnitze und 1 Pfund getrocknete Zwetschgen - zum Kochen derselben 1 $\frac{1}{2}$ Wasser und 300 g Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfund Sultanien, $\frac{1}{2}$ Pfund Nusskerne, 40 g Zitronat, 40 g Orangeat, 1 $\frac{1}{2}$ Teel. Zimt, 1 Teel. Nelken, $\frac{1}{8}$ l Kirschwasser

Kopfrechnen:

1 Pfund = 500 g

$\frac{1}{2}$ Pfund = 250 g

$\frac{1}{4}$ Pfund = 125 g

3 Pfund = 1,5 kg

1,5 Pfund = 750 g

$\frac{1}{8}$ Liter Kirschwasser = ???

Foto: Beate Metzler-Klenk

7. Dezember



Kaiserin Elisabeth genannt Sissi
geb. 24. Dez. 1834, gest. 10. Sept. 1898

Text: Isabell Hafner, Heimatverein

Foto unten: Romy Schneider als Sissi und
Karl-Heinz Böhm als Kaiser Franz-Josef I



Was wäre Weihnachten ohne Sissi aus Possenhofen?

Ich hab die Filme aus dem Jahre 1955 gefühlt schon 100 Mal geschaut, aber immer noch liebe ich sie. Anfang September diesen Jahres war ich zudem mit meiner Schwester am Starnberger See. Das Schloss Possenhofen, welches am westlichen Ufer errichtet wurde, ist mittlerweile in hochpreisige Eigentumswohnungen umgewandelt worden, darf aber von der Ferne angeschaut und fotografiert werden.

Wenn man einmal in Possenhofen war, kann man verstehen, dass sich Sissi nie am Wiener Hof wohlgeföhlt hat. Es muss herrlich gewesen sein, hier in Possenhofen den Sommer verbringen zu können. Der Schlosspark grenzt direkt an den See. Gegenüber am anderen Ufer wohnte ja auch gleich König Ludwig II, der sich auf der kleinen Roseninsel (mitten im Starnberger See gelegen) auch später noch mit seiner bereits verheirateten Cousine Sissi traf, wenn sie zu Besuch war. Ohne Telefon und Handy musste er eben die Dienerschaft mit einer Nachricht losschicken.

Die Briefe von Ludwig wurden heimlich von seinem Diener mit dem Boot über den See bis zu einem Versteck auf der Roseninsel gebracht. Sissi kannte dieses Versteck. Da sie ja sehr sportlich war, konnte sie leicht auf die eher westlich gelegene kleine Insel schwimmen, das Versteck aufsuchen, die Briefe ihres Cousins Ludwig lesen und ihrerseits eine Nachricht für ihn hinterlassen. Sie trafen sich dort auch gelegentlich und unterhielten bzw. tauschten sich aus.

Sissi hatte in Ihrem weiteren Leben viele Schicksalsschläge hinnehmen müssen: Der Tod des erstgeborenen Kindes, der frühe Tod oder Mord an ihrem Cousin König Ludwig II, der Selbstmord ihres Sohnes und auch ihr eigenes Leben endete tragisch und unerwartet durch einen Angriff eines italienischen Anarchisten, der gar nicht wusste, wer die feine Dame, die ja „inkognito“ reiste, eigentlich war. Wer weiß, vielleicht hatte sie das Leben satt und den Täter sogar selbst beauftragt. Jedenfalls hatte es der Adel zu der Zeit auch nicht gerade leicht.

Und trotz allem verzaubern uns die Pracht und Herrlichkeit gerade zu Weihnachten und erwecken in uns den Traum irgendwann eine Prinzessin oder ein Prinz tanzend auf einem Schlossball zu sein.

Text: Isabell Hafner, Heimatverein

8. Dezember

Die Geschichte vom Helfrichs Hannes dem Jäger von Isabell Hafner

Vielleicht wisst Ihr, dass main Unkl Hannes ned nur leidenschaftlich Autos repariert hott sondern a noch gern uff die Jagd gangä isch. Er hat zu Lebzeitä den halwä Epflbacher Wald gepacht gkatt un war jeden Morjä vor Sonnenaufgoang draußen in dä frisch Luft uff saim Hochsitz un hott die Reh beobachtet.

Oimol isch mein Vaddä mim Unkl onnemerä kaldä Wintermorgä in dä Wald nausfahrä. Beide ware sie gschbannnd uffm Houchsitz uff en Rehbock, den der Unkl tags zuvor gsichtet gkatt hott. Un tatsächlich... nach errä Weil kommt en kapitaler Rehbock aus dem Wald aus errä Lichtung hervor un bleibt genau in Schußrichtung vun maim Unkl stehä. Main Unkl hebt des Gwehr uff un peilt den Rehbock oa... bscht... gonz ruhich... gonz leis....

Awwer nix bassiert, koin Schuss, nix... Derweil dreht sich der Rehbock um un lefft gonz ruhich widdä in dä Wald nei. „Ah Hannes, warum hosch'n net gschossä“ fregt mein Vaddä. Mein Unkl guggt nur un lacht vor sich hin.



Un weidä werd gward. Un tatsächlich der Rehbock kommt noch errä Weil widder aus em Wald aus errä Lichtung hervor un bleibt stehä. Main Unkl hebt des Gwehr uff un peilt den Rehbock oa... bscht... gonz ruhich... gonz leis.... Minuddä verstreichä. Awwer nix bassiert, koin Schuss, nix..

Doch uff oimol bassiert ebbs: Der Rehbock sieht die zwee Menner uffm Houchsitz un rennt wie oin Blitz in dä Wald zurück. „Ah Hannes, warum hosch'n schun widdä ned gschossä?“ fregt mein Vaddä widdä. Druff mein Unkl: „Ah waisch Alfons, ich habs ned üwwers Herz gebrocht!“

Zum Gligg hots oft Wildschadä bei dä Autos gkatt, so dass der Unkl sei Kühltruh ohnehin immer voll gkatt hott.... un mir den Sonntagsbraten.

9. Dezember

Weihnachtsbuchteln zum Adventskaffee

25 Stück für eine rechteckige Backform (25 x 15 x 5 cm)

Zutaten:

- 500g Weizenmehl
- 250ml Milch (lauwarm)
- 1 Würfel Hefe (frisch (42 g))
- 30g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenschale
- 2 Eier (Größe M)
- 180g Butter (weich)
- 1 EL Puderzucker



Zubereitung:

- Für den Vorteig Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Milch lauwarm erwärmen. Hefe in die Mulde bröseln, 1 TL Zucker und 50 ml lauwarmer Milch hineingeben, mit etwas Mehl vom Rand ganz leicht verrühren. Die Schüssel locker mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.
- Restliche Milch, restlichen Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Eier zum Teig geben. Mit den Knethaken des Handrührers verrühren. Nach und nach 120 g Butter zugeben und zu einem glatten elastischen Teig verkneten. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort 40-50 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Restliche Butter bei milder Hitze zerlassen. Backform mit wenig zerlassener Butter auspinseln.
- Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Zu einer 50 cm langen Rolle formen und in 25 gleich große Stücke teilen. Die Teigportionen nacheinander von außen nach innen kneten und mit der Nahtseite nach unten dicht an dicht in die Form setzen. Mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Dann mit einem Tuch locker bedecken und 15-20 Minuten gehen lassen.
- Buchteln im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 30-35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter 10 Minuten abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

10. Dezember

Wer tagsüber an der frischen Luft war, schläft bestimmt abends gut...



Erkennen Sie diese Familie?

Wer musste wohl immer zuerst ins Bett:

Doris, Klaus, Monika & Andrea oder Achim?

1. _____
2. _____
3. _____ & 4. _____
5. _____

Guten Abend, gute Nacht, von Englein bewacht...



Guten Abend, gut' Nacht,

mit Rosen bedacht,

mit Nüglein besteckt,

schlupf unter die Deck':

Morgen früh, wenn Gott will,

wirst du wieder geweckt.

Guten Abend, gut' Nacht,

von Englein bewacht,

die zeigen im Traum

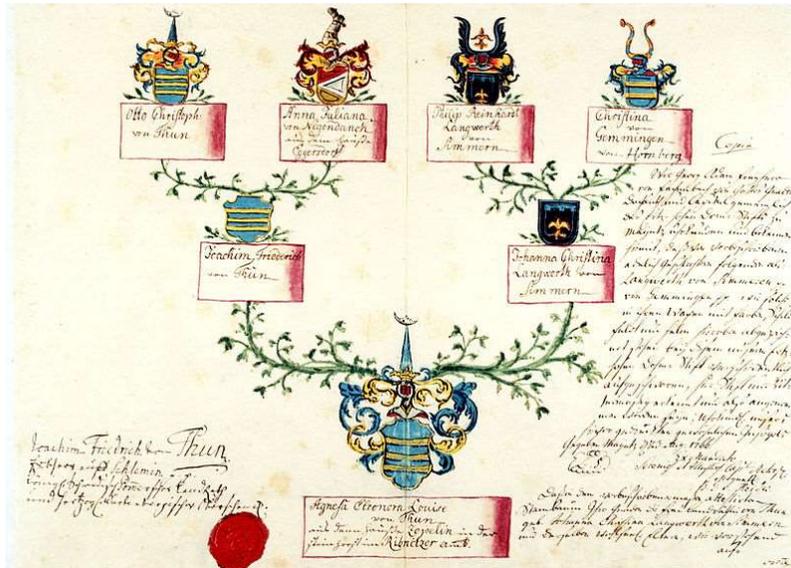
dir Christkindleins Baum.

Schlaf nun selig und süß,

schau im Traum 's Paradies.

11. Dezember

Warum betreiben Sie nicht mal Ahnenforschung?



Ahnenforschung finde ich persönlich super spannend, zumal man in der jüngeren Gen-Forschung herausgefunden hat, dass sich nicht nur die Augen- und Haarfarbe oder Charaktereigenschaften wie Religiosität durch die Gene vererben, sondern dass auch emotional stark prägende Ereignisse die eigenen Gene und damit das Erbgut, sprich die Gene die an die Kinder, Enkel und Urenkel weitergegeben werden, verändern. Man nennt dies Epigenetik.

Für die Enkel ist es schön nicht nur die Namen der Großeltern, Urgroßeltern etc., deren Beruf oder Wohnort zu kennen. Viel interessanter sind vor allem die vielen kleinen Geschichten der Vorfahren. Wie waren sie, welche Träume hatten sie, welche lustigen oder auch traurigen Geschichten gab es in ihrem Leben. Erzählen Sie oder besser noch schreiben Sie diese Geschichten für Ihre Enkel auf, damit sie nicht verloren gehen. Eine kleine Ahnentafel dazu - wie links oben im Bild - hilft, die Namen einzuordnen. Der Name des Enkels wird dabei ganz unten eingetragen, darüber die Namen der Eltern, darüber die Namen der jeweiligen Großeltern usw.. Vielleicht haben sie ja auch noch Fotos, schreiben sie die Namen der abgebildeten Personen auf die Rückseite, ggf. auch das Jahr und das Ereignis. So haben Sie so auch gleich ein schönes und persönliches Weihnachtsgeschenk.

Und auch ich habe mich letzts auf die Suche nach dem Paten und Groß-Onkels meines Vaters Alfons Hafner gemacht und siehe da, im Internet war mittlerweile ein Eintrag zu finden: Abt Alphonse Oberstatter (der Cousin meiner Großmutter Anna Hafner aus Neckarkatzenbach), geboren 1905 in Bitche, Elsass, Abt des Klosters Sturzelbronn, Elsass, sowie Preisträger in Astronomie.
Text: Isabell Hafner, Heimatverein

Un brin d'histoire



L'abbé Alphonse OBERSTATTER
Les étoiles de la foi (1905-1977)
Né à Bitche le 14 février 1905, Alphonse OBERSTATTER a connu un destin hors du commun. Ordonné prêtre en 1930, il se passionna bien plus tard pour l'observation astronomique. Retour sur un personnage passionné...

12. Dezember 1962

Es ist der 12. Dezember 1962: Präsident John F. Kennedy und die First Lady Jackie Kennedy bewundern den Weihnachtsbaum im Weißen Haus. Für einen Moment scheint die Zeit stillzustehen.



Oft gewinnen Fotos erst im Nachhinein an Bedeutung. So auch dieser Schnappschuss des Präsidentenpaares im Dezember 1962 während einer Weihnachtsfeier für die Mitarbeiter des Weißen Hauses. Fast unbeschwert wirkt JFK beim Anblick des prächtig geschmückten Weihnachtsbaums, dabei waren die letzten Monate eine Zerreißprobe für seine Nerven: Die Kubakrise steckt dem Präsidenten in den Knochen - keine zwei Monate ist es her, dass der Kennedy der Sowjetunion offen mit einem Atomkrieg drohte, sollten sie ihre Mittelstreckenraketen auf Kuba nicht abbauen. Erst Ende Oktober hatte Chruschtschow eingelenkt und eine Eskalation verhindert.

In seiner Weihnachtsansprache nahm Präsident Kennedy am 17. Dezember 1962 nochmals direkten Bezug auf die Krise der vergangenen Monate:

"It is the day when we remind ourselves that man can and must live in peace with his neighbors and that it is the peacemakers who are truly blessed. In this year of 1962 we greet each other at Christmas with some special sense of the blessings of peace. This has been a year of peril when the peace has been sorely threatened. But it has been a year when peril was faced and when reason ruled. As a result, we may talk, at this Christmas, just a little bit more confidently of peace on earth, good will to men."

Weihnachten selbst verbrachten der Präsident und die First Lady im Kreise ihrer Kinder und Familien im Weißen Haus. Für JFK sollte es das letzte Weihnachtsfest sein.



Foto: Alfons Hafner
(ehem. Vorstand des Heimatvereins Epfenbach, gest. 2000)
Weihnachten 1962 in Epfenbach: Andrea und Margaretha

13. Dezember – in Schweden



Jedes Jahr am 13. Dezember wird in Schweden Lucia gefeiert. Es ist der Tag der Lichterkönigin. Lucia ist kein gesetzlicher Feiertag. Der Ursprung des Luciafestes liegt in der Ehrung der Heiligen Lucie aus Syracus in Italien. Vor der Gregorianischen Kalenderreform war der 13. Dezember der kürzeste Tag des Jahres. Er stellte damals die Wintersonnenwende dar. Nach dem heute gültigen Gregorianischen Kalender ist der kürzeste Tag, auf der nördlichen Halbkugel, der 21. Dezember bzw. der 22. Dezember.

Ein jedes schwedisches Mädchen träumt davon einmal die Lucia sein zu dürfen um somit im Mittelpunkt des Tages zu stehen. In der Regel ist es die älteste Tochter, die als Luciabraut mit ihrem weißen Kleid, dem roten Samtband und dem Kranz aus Preiselbeerzweigen mit brennenden Kerzen die Gruppe anführt. Ihr folgen die Diener, die Sternenjungen. Am Ende treffen sie auf Pfefferkuchenmänner und Heinzelmännchen (tomte) mit Laternen.

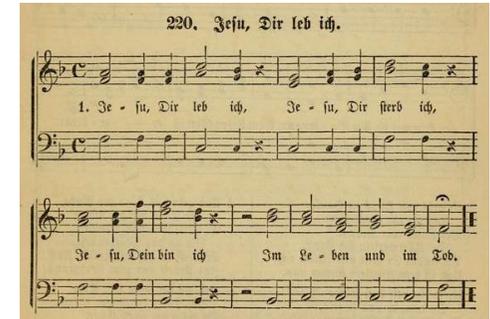
Sie machen sich auf, die Familie zu wecken. Nach dem Gesang serviert die Lucia traditionell ein Frühstück mit safrangewürzten Lucia-Brötchen, Pfefferkuchen und Glögg, dem schwedischen Glühwein.

Quelle: <https://www.elchburger.de/schweden/kultur/traditionen/das-luciafest-in-schweden>



14. Dezember

Advent – Warten auf die Geburt des Jesukindleins



Jesus, dir leb ich

Jesus, dir leb ich!
Jesus, dir sterb ich!
Jesus, dein bin ich
im Leben und im Tod!

Jesus, sei gnädig,
sei mir barmherzig!
Führ mich, o Jesus,
in deine Seligkeit!

Jesus, gib Glauben,
stärk meine Hoffnung!
Jesus, schenk Liebe
und Treue bis zum Tod!

Jesus, dir dank ich,
Jesus, dich bitt ich,
Jesus, dich lob ich
jetzt und in Ewigkeit!

Jesus, dich lieb ich
mehr als mein Leben.
Dir will ich folgen,
ich will dir alles geben.

Text: Martin Luther (1838)
Melodie: Franz Bühler

Advent ist die Abkürzung vom Lateinischen **adventus Domini**, was so viel bedeutet wie die Ankunft des Herrn, also die Geburt von Jesu Christi. Gerade in der Adventszeit sollten wir uns Gedanken über Jesus machen: Welche Wünsche richten wir an das göttliche Kind und was möchten wir ihm schenken? Martin Luther hat im Jahre 1838 ein Gebet zu Jesus verfasst, dem Franz Bühler später die Melodie hinzufügte. So entstand ein wunderschönes Kirchenlied: Jesus, dir leb ich. Sie kennen es sicherlich noch alle. Hierzu ein kleiner Auszug aus der Predigt von Alfons Hafner (1932-2000) während eines priesterlosen Gottesdienstes in der katholischen Kirche Epfenbach:

„Heute möchte ich ein Thema aufgreifen und zwar aus der Erinnerung meiner Kindheit heraus. Wir hatten damals als Ministranten oder wie man damals sagte, Messbuben, das Privileg auf die Empore der kleinen katholischen Kirche in der Dorfmitte zu dürfen. Denn dort musste früher der Blasebalg für die Orgel getreten werden. Bei den damals noch üblichen Nachmittagsgottesdiensten bzw. Andachten war immer ein alter Mann anwesend. Jedenfalls für unsere Begriffe damals ein sehr alter Mann, der längst auf dem Friedhof seine alte Ruhestätte gefunden hat. Er hat dann immer zum Abschluss dieser nachmittäglichen Andacht ein Lied angestimmt. Es war jedes Mal dasselbe Lied. Wir Buben haben schon immer darauf gewartet und uns gefragt, ob er es heute wieder singen wird. Trotz aller jugendlicher Unbekümmertheit damals hat es mich irgendwie beeindruckt und hat mich bis heute immer wieder in seinen Bann gezogen. Besonders wenn man älter wird und die Bedeutung ganz anders sieht wie als Kind. Es war das Lied, das auch heute noch manchmal von uns gesungen wird, obwohl es nicht mehr im Gotteslob steht: Jesus, dir leb ich! Jesu, dir sterb ich! Jesus, dein bin ich im Leben und im Tod! Heute weiß ich, dass dieser Mann (August Föhner, gest. 1951) damals dieses Lied sehr wohl ganz ernst genommen hat. [...] Bevor wir nun gemeinsam im Anschluss an meine Ansprache dieses Lied singen, möchte ich Ihnen noch zwei Zeilen sagen, die ich in einem kleinen Dorffriedhof in Tirol auf einem Grabstein gelesen habe und die so recht zu dem heutigen Thema passen:

Leg alles still in Gottes Hände. Das Glück, den Schmerz, den Anfang und das Ende. Amen“

15. Dezember



Basteln Sie doch mal mit Ihren Enkeln...
z.B. mit Transparent-Papier oder mit
Fensterfolien entdeckt bei
www.jako-o.com

Wart ihr als a beim Sobotka eigkafä? lich scho.

So durft iich also des erschde Mol mit meiner Muddä zum Sobotka mitgehä: Des Heisl war ziemlich kloie un aus rodä Backstoi gebaut, fünf Schdaffl fihrdä zur Eigoangsdire, die fer miich domols gonz schwer uffzudriggä war un oi kloans Fenschder, was dem Ladä im Innern Lichd gschbennd hott, gkatt hott.

Beim Öffnä der Dire hott oi kloani Gloggä gebimmld, un am End vun dem kloaner Goang hott mä dann die Wohnungsdir vom Sobotka gsehä. Nachdem uns des Gleggl oagekindigt gkatt hott, kam die Frau Sobotka a aus dä Dire raus un hott uns während sie uns begrüßde in des zu ihrer Linkä befindliche Zimmä gfihrd.

Ach herrje, war habb ich do alles fer scheene Sachä gsehä: Heftdaä, Biichherränzä, Schultüdä, Federmeblin, Kleb, Scherä un Stifdä in allänä erdenglichä Farwä. Un was noch alles... Mei Kinnerherz hott gepocht wie wild.

Der Raum war eigentlich ned groß, oi longi Theke un vielä Regale. S' hott alles in allem ziemlich üwwerladä ausgehä. S' gab a noch koi Selbschdbedienung, alles hot oam die Frau Sobotka an die Theke zum Zahlä gebrocht. Awwä es hot als doann doch loang gedauert, wenn oam die Frau Sobotka die Pfenninggutslin ausm Glas hott abzehlä messä, wenn mä mol 50 Pfenning oder oi Mark üwwärich gkatt hott.

Auszug aus der Geschichte: Main Faibl für Schreibware von Isabell Hafner, Heimatverein, Foto: www.jako-o.com

16. Dezember

Weihnachts-Gugelhupf zum Adventskaffee

1 Kuchenform (Gugelhupf oder ähnliches)

Zutaten:

- 250 g Butter
- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 125 ml Kaffee
- 1 EL Rum
- 150 g Mandelblättchen
- 1 Bio-Zitrone
- etwas Puderzucker



Zubereitung:

Butter mit gesiebttem Zucker, Vanillezucker, Rum, Kakaopulver, geriebener Zitronenschale schaumig rühren. Eidotter einzeln untermischen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem Kaffee und den Mandelblättchen in die Dottermasse rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter den Teig rühren.

Den Teig in eine gefettete, bemehlte Kuchenform geben und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Unter-/Oberhitze ca. 50–60 Minuten backen.

Den Gugelhupf auskühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

17. Dezember

Joseph von Eichendorff (1788 - 1857)

Der tief religiöse Dichter war auch den christlichen Festen eng verbunden. Sein Gedicht „Markt und Straßen sind verlassen“ gibt davon ein Beispiel. Wenn man es in der Weihnachtszeit liest, kann man ein wenig von der Stimmung nachvollziehen, die der Dichter vor zweihundert Jahren empfunden hat.

Quelle: <https://www.deutschland-lese.de>

Markt und Straßen stehn verlassen

*Markt und Straßen stehn verlassen,
still erleuchtet jedes Haus,
Sinnend' geh ich durch die Gassen,
alles sieht so festlich aus.*

*An den Fenstern haben Frauen
buntes Spielzeug fromm geschmückt,
Tausend Kindlein stehn und schauen,
sind so wunderstill beglückt.*

*Und ich wandle aus den Mauern
Bis hinaus ins freie Feld,
Kehres Glänzen, heil'ges Schauern!
Wie so weit und still die Welt!*

*Sterne hoch die Kreise schlingen,
Aus des Schnees Einsamkeit
Steigt's wie wunderbares Singen-
O du gnadenreiche Zeit!*



Foto: Doris Sauter, Heimatverein

18. Dezember

Mitsuko, die japanische Sissi ...

Very popular and famous person in Japan. She married the Austrian ambassador in Tokyo Heinrich Coudenhove-Kalergi from the very respected, nobility and old Austrian family. She lived with her family mostly in Austria. All her 7 children were very high educated and respected person in Austria. Japanese visitors of Vienna often come to her grave because she is the symbol of the Japanese-Austrian history.

Vor zwei Jahren ist mir ein Buch von Bernhard Setzwein in die Finger gekommen. Er beschreibt darin die Familiengeschichte des Grafen Heinrich von Coudenhove-Kalergie und seiner viel jüngeren japanischen Ehefrau Mitsuko, die er während seiner Diplomatenzeit in Tokyo kennengelernt und schließlich geheiratet hat. Mitsuko wurde durch die Heirat mit dem deutschen Grafen in Japan so populär wie hierzulande Sissi, die Kaiserin von Österreich.

Einst zerstritten mit der adeligen Familie kehrte Heinrich jedoch 1898 mit seiner Frau und den beiden schon in Japan geborenen Söhnen zurück nach Deutschland, da der alte Graf einen Großteil seines Vermögens, darunter etliche Schlösser, dem erstgeborenen Enkel (Sohn von Heinrich und Mitsuko), der zu dem Zeitpunkt gerade mal 6 Jahre alt war, vermachte. Die Schlösser lagen nicht wie oben im Internettext beschrieben in Österreich sondern im heutigen Tschechien, dem damaligen Böhmerwald. Eines der Schlösser lag in Ronsperg und wurde zunächst von der jungen Familie bewohnt.

Nach dem frühen Tod oder Selbstmord Heinrichs zog sich Mitsuko ins Kloster/Schloss in Stockau (s. Foto) zurück. Hier lebte sie ca. von 1905-1919 mit ihren insgesamt sieben Kindern. Die Jüngsten (s. Foto) hießen: Elisabeth, Olga, Ida und Karl genannt Ery. Mein Opa (geb. 1901) war so alt wie die jüngste Tochter und wuchs in einem vom Schlosseingang nur ca. 10 m entfernten Haus auf. Er war gerade 18 Jahre alt als die adlige Familie nach Österreich fliehen musste. Elisabeth damals 20 blieb unverheiratet und starb mit nur ca. 47 Jahren in Paris. Mein Opa heiratete erst sehr spät nämlich mit 28 Jahren und übernahm das elterliche Haus. Er bestand darauf, dass seine Kinder folgende Namen erhielten: Elisabeth, Ida, Karl und Erich.... Zufall?



19. Dezember



Wer kennt diesen süßen Jungen?

Dieses Foto wurde mit vielen weiteren dem Heimatverein freundlicherweise übergeben, aber keiner weiß, wer der Junge auf dem Foto sein soll. Wissen Sie es?

Fest steht, dass er gerne Haferflockensuppe gegessen hat, so feist wie er aussieht ;-).

Dies war ein übliches Gericht zu der Zeit, schmeckt lecker, macht satt, ist günstig und ist zudem super gesund.



Haferflockensuppe

Zutaten:

- 1 Ei
- 2 Eßl. Butter
- 5 Eßl. Haferflocken
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen und die Haferflocken darin bis leichte Bräunung entsteht anrösten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Das Ei verquirlen und unterrühren. Ca. 15 min. weiter köcheln lassen, bis die Haferflocken weich gekocht sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Foto: Archiv des Heimatvereins

20. Dezember

Eine kleine Geschichte zum 4. Advent:



Vier Kerzen brannten am Adventskranz. Es war ganz still. So still, dass man hörte, wie die Kerzen zu reden begannen. Die erste Kerze seufzte und sagte: „Ich heiße **Frieden**. Mein Licht leuchtet, aber die Menschen halten keinen Frieden, sie wollen mich nicht.“ Ihr Licht wurde immer kleiner und erlosch schließlich ganz.

Die zweite Kerze flackerte und sagte: „Ich heiße **Glauben**. Aber ich bin überflüssig. Die Menschen wollen von Gott nichts wissen. Es hat keinen Sinn mehr, dass ich brenne.“ Ein Luftzug wehte durch den Raum und die zweite Kerze war aus.

Leise und sehr traurig meldete sich nun die dritte Kerze zu Wort: „Ich heiße **Liebe**. Ich habe keine Kraft mehr zu brennen. Die Menschen stellen mich an die Seite. Sie sehen nur sich selbst und nicht die anderen, die sie lieb haben sollen.“ Und mit einem letzten Aufflackern war auch dieses Licht ausgelöscht.

Da kam ein Kind in das Zimmer. Es schaute die Kerzen an und sagte: „Aber, aber ihr sollt doch brennen und nicht aus sein!“ Und fast fing es das Weinen an. Da meldete sich auch die vierte Kerze zu Wort. Sie sagte: „Hab keine Angst! Solange ich brenne, können wir auch die anderen Kerzen wieder anzünden. Ich heiße **Hoffnung!**“ Mit einem Streichholz nahm das Kind, das Licht dieser Kerze und zündete die anderen Kerzen wieder an!

21. Dezember

Auch in diesem Jahr gestalten wir Epfenbacher unser Dorf weihnachtlich: Die vielen Weihnachtsfenster, die Engel am Dorfbrunnen, die schönen Beleuchtungen der Häuser und der neue Weihnachtsbaum im Pfarrgarten sind nur wenige Beispiele.

Grade in diesem Jahr sollten wir es uns alle so richtig schön machen... genießen Sie die Entschleunigung durch Corona. Machen Sie sich jeden Tag eine heiße Tasse Tee, zünden Sie sich eine Kerze an Ihrem Adventskranz an und schreiben Sie ein paar Briefe an liebe Freunde und Verwandte oder rufen Sie sie gleich an. Lesen Sie ein Buch, das Sie schon immer einmal lesen wollten. Gehen sie spazieren, wir haben einen so schönen Wald oder basteln Sie zuhause kleine Weihnachtsgeschenke.

Und wer weiß, vielleicht wird Weinachten dieses Jahr ganz besonders besinnlich und schön und regt uns zum Nachdenken an, was uns „wirklich wirklich wirklich“ wichtig ist im Leben.



Foto Doris Sauter: Weihnachtsfenster Heimatmuseum



Postkarte aus dem Archiv des Heimatmuseums

29. Dezember 1906

Meine Lieben!
Teile Euch mit,
dass ich warscheins
nächsten Sonntag
mit Herrn Dörner
nach Epfenbach
Schlitten fahre.
Auf ein frohes
Wiedersehen
freut sich Eure
dankbare Elise

22. Dezember

Böhmische Weihnacht



Auszug aus der Geschichte „Die Betthupferl un die Gute-Nacht-Geschichdä“ von Isabell Hafner, Heimatverein:

„Un was hott's Chrischdkindl an Weihnachdä im Böhmerwald zu dä bravä Kinnä gebrocht?“ frog ich mai Oma (Maria Schröpfer). „Oh, oh,...“ mecht mai Oma, „s' hohuat nur oan Boam gehbm, mit Zuggelerle draaf...“ Un sie erzählt uns, dass es frihjer dort iblich war, dass die Geschengä an dä Boam droaghengd worrä senn, z.B. in bunts Babier eigewiggeldä Gutslin, Weihnachtsgebeck, vor allem Lebkuchä un Zuckerstangä un a kloanä Veggelin, die aus Glas warä un silwern geglitzerd hewwä. A gab's koi Lametta sondern Engelshaar, ja tatsechlich Engelshaar. Des wurd rings um dä Baom gwickelt. Äpfl gabs un Niss un monchmol fer die Buwä oi Spielauto un fer d' Medlin Bubbä. Un oimol hott unsern Oba – also dä Moann vun mainer Oma – fer sai Kinnä Flieger (Anmerkung: Flugzeuge vermutlich als Christbaumschmuck) von der Stadt mitgebracht: oin gelwer, oin blauer, oin rode un oin griiner. Die Flieger wurdä a an dä Weihnachtsboam gkengd, und die Kinnä sen um den Boam rum un hewwä uff böhmisch grufä: „Deer gelwe kerjert mir!“, „Deer blaue kerjert mir!“, „Deer rohude kerjert dir!“, „Un deer grejna kerjert mir!“ un hewwä sich gfreid wie d' Schneekenich.

Fotos und Verkauf des böhmischen Weihnachtsschmucks siehe: <https://www.salzburgerheimatwerk.at/de/>

23. Dezember

Weihnachtstorte zum Adventskaffee

Ohne Backen, Tortenring wird benötigt

Zutaten:

- 300 g Spekulatiuskekse
- 150 g Butter
- 2 Dosen Pfirsiche
davon 300 ml Saft
- 9 Beutel Gelatine fix
- 400 ml Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 500 g Magerquark
- 400 g Magerjoghurt
- 3 Pck. Vanillezucker
- 100 g Zucker



Zubereitung:

Die Spekulatius portionsweise in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Bröseln verrühren. Evtl. noch 1 - 2 EL Butter zugeben und auf einer Tortenplatte in einem hohen Tortenring mit großem Durchmesser (Maximalgröße einstellen) verteilen und gut andrücken. Vorher einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Klarsichtfolie unterlegen (sonst klebt der Boden an der Platte fest) und ca. 30 Minuten kaltstellen.

1 Dose Pfirsichhälften mit einem guten Schuss Pfirsichsaft aus der Dose pürieren und mit 3 Beuteln Gelatine fix 1 Minute mixen. Die Gesamtmenge in püriertem Zustand sollte ca. 750 ml betragen. Den restlichen Saft nicht wegschütten. Eine weitere Dose Pfirsichhälften abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und beiseite stellen. Magerquark, Magerjoghurt und Pfirsichsaft mit dem Vanillezucker mischen, die Sahne unterheben und mit 6 weiteren Beuteln Gelatine fix gut verquirlen, die Sahne unterheben. Zucker nach Geschmack zugeben und gut verrühren.

Auf dem inzwischen fest gewordenen und vorsichtig von der Folie befreiten Boden erst etwas Pfirsichpüree verteilen, dann ein wenig Creme draufgeben (ca. 1 cm Gesamthöhe), dann die abgetropften Pfirsiche darauf verteilen und andrücken. Die restliche Creme darüber geben, vorsichtig das Fruchtpüree darüber geben und mit einer Gabel spiralförmig ein Marmormuster reinziehen. In den Kühlschrank stellen und mindestens 2 - 3 Stunden lang fest werden lassen.

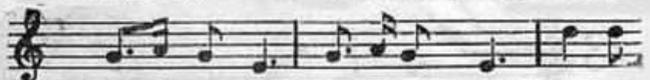
24. Dezember

*Wir wünschen
Ihnen
und Ihrer Familie
ein gesegnetes und
friedvolles
Weihnachtsfest
2020*

Ihre
Kirchengemeinde
sowie der
Heimatverein Epfenbach

Fotos: Doris Sauter

Text: Joseph Mohr W: Franz Gruber, 24. 12. 1818



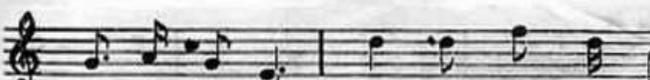
1. Stil - le Nacht, hei - li - ge Nacht! Al - les
2. Stil - le Nacht, hei - li - ge Nacht! Hirten
3. Stil - le Nacht, hei - li - ge Nacht! Got - tes



1. schläft, ein - sam wacht nur das trau - te hoch -
2. erst kund ge - macht, durch der En - - gel
3. Sohn, o wie lacht Lieb aus dei - - nem



1. hei - li - ge Paar. Hol - der Knä - be im
2. Hal - le - lu - ja tönt es laut von
3. gött - li - chen Mund, da uns schlägt die



1. lok - ki - gen Haar, schlaf in himm - li - scher n
2. fern und nah: Christ, der Ret - ter ist
3. ret - ten - de Stund, Christ, in dei - ner Ge -



1. Ruh, schlaf in himm - li - scher Ruh!
2. da! Christ, der Ret - ter ist da!
3. burt. Christ, in dei - ner Ge - burt!

Copyright by www.weihnachtssseiten.de

