

Dankbarkeit

Wenn wir das Leben nicht als Geschenk betrachten, dann wird es anstrengend und mühsam. Wo die Liebe rechnet, stirbt sie. Wir können unseren Tag einteilen, strukturieren, berechnen und abrechnen. Aber das Eigentliche im Leben können wir nicht einplanen, einfordern und erzwingen. Wir brauchen nur mit offenen Sinnen durch die Welt gehen, und Dankbarkeit wird uns beinahe überwältigen. Wenn ich mit dankbaren Augen und dankbarem Herzen auf mein Leben schauen lerne, bleibe ich innerlich lebendig.

Es ist ein gutes Ritual, am Abend nach Gründen zur Dankbarkeit zu schauen. Lebensmut wächst uns zu, und die sogenannten Kleinigkeiten des Lebens bekommen ein ganz anderes Gewicht. Übrigens: Dankbarkeit kann man lernen. Es lohnt sich. (Gisela Ibele)

„Herr, ich danke dir für deine Schöpfung.
Ich sehe die Schönheit in deinem Werk.
Die ganze Schöpfung verkündet deinen Ruhm.
Alle loben dich, du wunderbarer Gott!
Du hast uns eine so schöne Welt geschenkt,
doch in unserer Unvollkommenheit
fehlen uns die Mittel und die Worte, dir zu danken.
Aber du weißt, Herr,
was ganz tief in unserem menschlichen Herzen ruht:
Es ist der Dank für all deine Gaben,
vor allem für die Gabe des Lebens,
durch das wir deine Schönheit und Güte erfahren können.
Du hast die Welt so schön gemacht, Herr. Amen.“



Voll Dankbarkeit darf ich mich als neuer Geistlicher Assistent der Berufsgruppe der Pfarrhaushälterinnen vorstellen. Dankbar für diese Gemeinschaft, in die ich hineinwachsen darf, dankbar für Euren wertvollen Dienst und Einsatz, dankbar an meinen Vorgänger Pfarrer Franz Weißbeisen, dankbar für das Leben und den Segen Gottes, der uns begleitet!

Ich wünsche allen eine besinnliche Adventzeit und ein gesegnetes Weihnachtsfest und freue mich auf unsere Begegnungen!

Dechant Mag. Martin Edlinger



Nachstehende Termine bitte vormerken:

Adventfeier am Dienstag den 10.12.2019 in Bad St.Leonhard/Lav.

10.00 Uhr Hl. Messe mit unserem GA Dechant Mag. Martin Edlinger und anschließender Führung i.d. Pfarrkirche St. Leonhard.. Das Mittagessen nehmen wir im Gasthof Geiger ein und treffen uns dann noch auf Kaffee und Kuchen im Pfarrhof.

Herzlichen Dank dass wir in Bad St.Leonhard willkommen sind.

Der Gasthof Geiger bietet uns folgende Menüs an: Suppe u. Salat i.Preis enthalten Schweinsbraten m. Semmelrolle € 14,30, Wiener v. Schwein m. Petersilkkartoffel € 14,50 gem.Nudelteller € 12,50, Backhendlsalat € 10,50, Forellenfilet m. Kart.u.Gemüse € 19,-- Bitte um Anmeldung und Angabe des Menüwunsches bis 6.12.2019 bei Sigrid Seiser 0676/8772 7151.



Gesamtösterr. Bildungskurs 2020 der Pfarrhaushälterinnen

v. Montag 27.4. bis Samstag 2.5.2020 im BH St. Hippolyt i. St. Pölten zum Thema

„Überall findet sich etwas zum Freuen, Lernen und Tun“. (Johann Wolfgang von Goethe)

Anmeldeformulare werden bei unseren Veranstaltungen verteilt, tel. Anmeldung bei Sigrid Seiser oder Gertraud Valtan ist jederzeit möglich (spät.bis 31.01.2020).

Wallfahrt der GEP (Gemeinschaft Europäischer Pfarrhaushälterinnen) nach SÜDTIROL v. 8. Juni bis 10. Juni 2021.

Bitte diesen Termin vormerken, das genaue Programm sowie Begleitprogramm ist noch in Ausarbeitung.



Kurzbericht aus der Österr. Arbeitsgemeinschaft der PHH:

Vom 14.10. bis 16.10.2019 hat die Herbsttagung der ÖAG in St.Virgil in Salzburg stattgefunden. Dabei wurden auch die 2 o.a. Termine auf Östereich Ebene besprochen, die Vertreterinnen der Berufsgemeinschaften der einzelnen Diözesen haben von ihren Aktivitäten und Veranstaltungen berichtet, aber auch der Finanzbericht, Datenschutz, Homepage und Rundbriefe waren ein Thema. Abgerundet hat die Herbsttagung ein Besuch in Salzburgs Bibelwelt sowie ein Referat von Mag. Margarita Paulus-Lehner zum Thema „Was Paulus den Frauen zutraut“.



Ein Buchtip für Leseabende :

Dein Engel steht, das weißt du schon, im Himmel nah vor Gottes Thron

Faschingshirtenworte und Morgenbetrachtungen v. Pfr. Engelbert Hofer zu haben im Behelfsdienst der Diözese Gurk, 0463/5877-2135 , um € 8,--.



Etwas zum Nachbacken – Rezept v. Susi Kopeszki aus dem Rundbrief der ED Wien: Zuckerräder

15 dag Mehl, 1 KL Backpulver, 7 dag Staubzucker, 1 P.Vanillezucker, 8 dag ger. (Hasel) nüsse, 12 dag Butter oder Margarine, 5 dag Hagelzucker zum Wälzen, Marmelade. Aus dem Teig eine Rolle formen (DM etwa 3 cm), im Hagelzucker wälzen und davon ½ cm breite Stücke abschneiden und auf Backpapier legen (etwas weiter auseinander). Mit einem Kochlöffelstiel oder Finger in die Mitte eine Vertiefung drücken und etwas Marmelade hineingeben. Bei 160 Grad ca. 10 Minuten backen. Diese Kekse zergehen auf der Zunge und schmecken nicht nur in der Weihnachtszeit. **Gutes Gelingen.**



Das wollen wir uns für die nächste Zeit vornehmen:

„Immer das Beste hoffen, aber auch immer das Beste tun.“

Hl.Karl Borromäus (1538-1584) Erzbischof v. Mailand, Kard.