

## WIE DIE ZEIT VERGEHT

### 20 Jahre Pfarrkaffee

**E**in großes Jubiläum wurde am 4. Jänner im Pfarrsaal gefeiert:

Seit 20 Jahren gibt es den beliebten Pfarrkaffee schon. Und viele Besucher feierten mit uns. Zuerst bei Kaffee oder Tee mit sehr guten Torten von Frau Draxler Eva und Frau Kurzmann Stefanie.

Danach wurde mit Sekt und bei guten Brötchen, die wieder zahlreiche fleißige Hände zubereiteten, angestoßen.

Dazwischen erzählte uns Frau Nagy, wie die Anfänge des Pfarrkaffees waren.

Der Kaffee und Tee wurde zu Hause gekocht und mitgebracht. Auch damals gab es Frauen in der Pfarre die unentgeltlich Kuchen zur Verfügung stellten, was zu dieser Zeit nicht einfach war. Mit dem ersten eingenommen Geld wurde Geschirr gekauft, nach einem Jahr konnte man sich die ersten weißen Tischtücher leisten. Teilweise sind das Geschirr und die Tischtücher noch heute im Einsatz.

Dann begann man, im Pfarrhaus Kaffee und Tee zu kochen und in der Küche unseres Herrn

Pfarrers abzuwaschen. Das Geschirr wurde immer in Waschwannen in den ersten Stock getragen und nach dem Abwasch wieder hinunter. Jeden Monat fanden sich Frauen, die Frau Nagy unentgeltlich halfen und den Sonntagvormittag opferten.

Anfangs wurden die Tische nach der Samstagsabendmesse gedeckt. Heute erledigen wir diese Arbeit am Sonntag und beginnen schon ab 8 Uhr früh mit den Vorbereitungen.

Nach 10 Jahren bat Frau Nagy mich, die Organi-

sation des Pfarrkaffees zu übernehmen. Es war nicht schwierig, nach dieser guten Vorarbeit weiterzuarbeiten.

Seit einem Jahr haben wir im Erdgeschoß eine eigene Küche mit Abwasch, immer genügend Warmwasser und einem Geschirrspüler, was unsere Arbeit sehr erleichtert.

Nicht genug danken kann ich den Frauen in der Pfarre, die mich so gut unterstützen. Ob ich Hilfe beim Pfarrkaffee selbst brauche, einige helfen wie selbstverständlich jedes Mal, oder ob es darum geht, Kuchen zu backen, es



## FAMILIENFASTTAG 2009

**A**m 8. März lud der Sozialkreis des Pfarrgemeinderates zum diesjährigen Suppen-sonntag ein. Schon im Vorraum des Pfarrhauses bekamen die Besucher durch verlockende Düfte Appetit auf die Suppen. Man konnte aus 8 verschiedenen Geschmacksrichtungen aussuchen. Das begann bei den herzhaften Gulaschsuppen, einer köstlichen Fischsuppe bis zu einer deftigen Flecksuppe.

Ganz zu schweigen von der Knoblauchsuppe und der Nudelsuppe. Eine kräftige Eintopfsuppe sowie die Bergsteigersuppe und das Ritschert rundeten das Angebot ab.

ist nie ein Problem, all dies zu organisieren.

Der Erlös des Pfarrkaffee wird dort eingesetzt, wo man Bedarf dafür sieht. Das geht u. a. von Geschirr für Essen auf Rädern bis zum Sponsorierung unserer Pfarrjugend die seit einiger Zeit gleichzeitig mit uns einen eigenen Jugendpfarrkaffee im Jugendraum im Keller hat.

Vielen Dank auch unserem Herrn Pfarrer, der bei Bedarf auch mal mit Zucker oder Tellern aushilft.

Jeder, der bei der Arbeit für den Pfarrkaffee mitwirken will, ist herzlich willkommen.

Abschließend nochmals danke an alle, die den Pfarrkaffee unterstützen. Ich wünsche Ihnen und uns noch viele schöne gemeinsame Stunden beim Pfarrkaffee.

Stangl Helga



Die Jugendgruppe aus Stainach zu Gast in Wildon: Nach dem Gottesdienst darf auch der Besuch beim Pfarrcafé nicht fehlen.

Dazu gab es Semmeln und die beliebten Stangerl vom Buschschank Bockmoar. Fam. Eckert verwöhnte uns mit selbstgebackenen Vollkornweckerln.

folgenden Familien: Draxler, Eckert, Fruhmann, Krusch, Harb, Kurzmann, Mayerhofer, Prah, Zirngast, Zöbl.

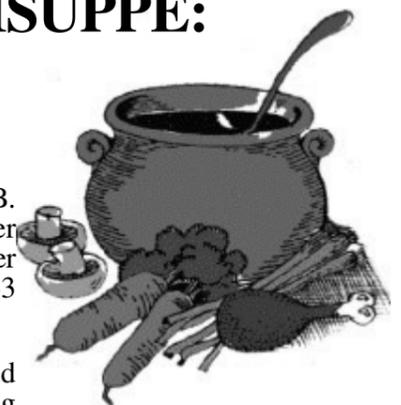
Für die Suppen bedanken wir uns herzlichst bei

Helga Stangl



Die fleißigen Damen der Sozialrunde beim Austeilen der schmackhaften Fastensuppen.

## REZEPT FÜR DIE FISCHSUPPE:



½ kg Fisch im Ganzen (z.B. Karpfen) in 1 ½ l Wasser ca. 10 min. kochen. Wasser mit 1 EL Vegeta und 2-3 Knoblauchzehen würzen.

Das Ganze abseihen. Sud auffangen, darin würfelig geschnittene Möhre, Sellerie, Kartoffel und Suppengewürz weichkochen.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Paprika, Tomatenmark und Ingwer würzen und mit ca.

¼ l Weißwein strecken. Den Fisch auslösen, klein schneiden und in die Suppe geben.

Gutes Gelingen wünscht die Sozialrunde.