

Sommerlager Tschantschenon 2024

Folgende Lagerturnusse sind dieses Jahr vorgesehen:

- 30. Juni bis 14. Juli 2024 für Mittelschüler
- 14. Juli bis 27. Juli 2024 für Grundschüler
- 24. August bis 28. August 2024 für Jugendliche (15 – 25 Jahre)



Anmeldung: im Pfarrbüro „Maria in der Au“ - Tel. 0471-917452 - E-Mail: mariainderau@gmail.com. Für Informationen kannst du dich gerne im Pfarrbüro oder bei Alexander Weis (338-9817942) melden.

KVV-Ortsgruppe Neugries-Maria in der Au:

Mittwoch, 03.04.2024: Wanderung St.Anton/Kaltern nach Altenburg

Treffpunkt: 8:40 Uhr Meraner Kreuzung, Abfahrt um 8:52 Uhr mit Bus Nr. 131 oder ab Rittner Seilbahn um 8:42 Uhr nach Kaltern, Rottenburger-Platz. (Nähere Informationen: siehe Anschlagtafel vor der Kirche oder bei Frau Elfriede Steffanelli Tel. 338-6535537)

P. Siby George, hat sich bereit erklärt, eine Reise in sein Heimatland Indien zu organisieren und zu begleiten. Interessierte sind **am Samstag, 6. April 2024, um 19.00 Uhr**, herzlich zu einem unverbindlichen Informationstreffen ins Gemeinschaftszentrum Maria Heim, eingeladen.

Infos und eventuelle Voranmeldungen bei P. Siby – Tel. 388 422 3797 oder beim Diakon Kristian Paulmichl - Tel. 335 612 8242

Liebe Freunde der Chormusik und Freunde des Pfarrchores Maria in der Au! Ja, du und auch du - alle sind eingeladen, im Pfarrchor mitzusingen. Wir singen zur Ehre Gottes und zur Freude der Menschen. Es tut dir und deiner Seele unheimlich gut, es stärkt und relaxt. Keiner muss irgendwelche Noten kennen. Man kann alles bei uns lernen. Chorprobe ist jeden Dienstag von 20 bis 21.30 Uhr im kleinen Gemeinschaftsraum. Wir freuen uns auf dich! Melde dich bei Bernhard 333-9411558 oder bei Edith 335-5728712

365 Tage mitten unter uns: Danken wir mit einer Spende für unsere Priester“
Diese Spenden sind bis zu € 1.032,91 steuerlich absetzbar. *Vergelt's Gott!*



Die Öffentliche Bibliothek A. Schweitzer, in der Europaallee 15, ist ab Montag, 4. März 2024, wieder geöffnet.

Öffnungszeiten: montags u. donnerstags von 15 bis 17 Uhr.
Am Montag, 18. März findet um 16 Uhr die feierliche Wiedereröffnungsfeier statt.

Pfarrer: Don Paolo Crescini (Sprechstunde DI 9:30-11:30 Uhr in Maria in der Au - DO 9:30-11 Uhr in Quirein) Büro: Don-Bosco-Platz 11/A, 39100 Bozen Tel. 0471-917452

HP www.synbz.org E-Mail mariainderau@gmail.com FpfarrerBZ3@gmail.com

Telegram-Kanal: <https://t.me/BZ3pfarr> **Internetseiten der Stadtpfarreien:**

www.dompfarre.bz.it www.pfarregries.it www.pfarreihaslach.com

www.mariaheim.org www.pfarrechristkoenig.org



Pfarrbrief

Maria in der Au

Don Bosco – Bozen

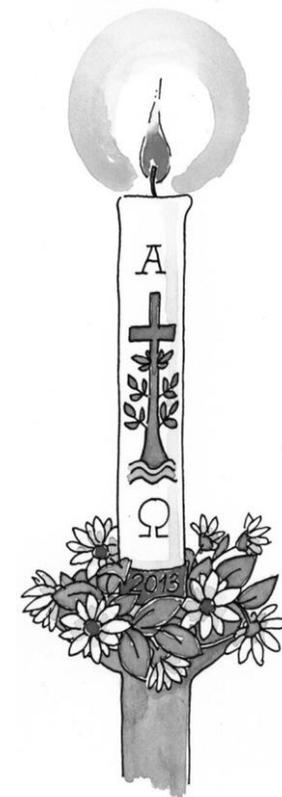
Nr. 04 - 43. Jahrgang - 24.03.2024

Ostern – Christus ist auferstanden! Er ist wahrhaft auferstanden!

Die Karwoche ist das Herzstück jedes Kirchenjahres. Sie ist die wichtigste Woche unseres christlichen Lebens. In der Feier des Palmsonntages, des Gründonnerstags, des Karfreitags und des großen Osterfestes in Osternacht und Ostertag dürfen wir den Weg Jesu mitgehen, jedes Jahr neu, in einer immer tieferen Gemeinschaft mit Ihm und miteinander. So erfahren wir, dass Erfolg und Scheitern, Freude und Leid aus unserem menschlichen Dasein nicht wegzudenken sind. Noch mehr: dass sie zusammenhängen. Nur durch die Erfahrung des Kreuzes finden wir nämlich zu neuem Leben, zur Auferstehung. Der allmächtige Gott führe uns aus unseren Nöten und Sorgen zu neuer Freiheit und zu neuem Leben – durch die Kraft Jesu, Seines Kreuzes und Seiner Auferstehung.

Ihnen allen eine gesegnete Karwoche und
Frohe Ostern!

Don Paolo



Die KFB (Katholische Frauenbewegung) von Maria in der Au wünscht, dass es allen Pfarrmitgliedern im neuen Jahr 2024 gut ergehen wird, vielleicht indem Sie sich etwas Gutes kochen.

Kochen mit der Bibel", aus diesem Buch entnehmen wir die Rezepte und Geschichten. Sie gelten für jeweils 4 Personen.

Gibt es Getränke in der Bibel?

Im Alten Testament wird Bier an **16 Stellen** erwähnt.

Im neuen Testament kein einziges Mal, da geht es **1500mal um Wein**.

Korn, Brot, Wein, Bier sind in der Bibel Symbole für Fülle. Das Bier/Weintrinken wird nicht verteufelt. Wie bei vielen Dingen gehe es auch beim Bier/Weinkonsum um das richtige Maß. Noah ist der „erste Ackerbauer“, welcher einen Weinberg pflanzte.

Am Wein soll man sich nicht berauschen, so Jeremia (25,15) und im Buch der Sprichwörter heißt es sehr anschaulich:

„Wer hat Ach? Wer hat Weh? Wer Gezänk? Wer Klage?

Wer hat Wunden wegen nichts? Wer trübe Augen?

Jene, die bis in die Nacht beim Wein sitzen,
die kommen, um den Mischwein zu probieren.

Schau nicht nach dem Wein Er trinkt sich so leicht!

Zuletzt beißt er wie die Schlange, verspritzt Gift gleich einer

Viper. Deine Augen sehen seltsame Dinge, dein Herz redet
wirres Zeug. Du bist wie einer, der auf hoher See schläft...“

(Sprichwörter 23,29-35)

Eine hohe Kunst Das Geheimnis der guten Küche liegt in der hohen Kunst, die richtigen Zutaten in der richtigen Weise zu verarbeiten. Auf deren Qualität kommt es ebenso an wie auf die Dosierung, auf die Art der Zubereitung und auf das Gespür für den richtigen Zeitpunkt. Jedes Gericht ist etwas ganz Neues! Es ist wie im menschlichen Zusammenleben: **„Aus vielen unterschiedlichen Elementen kann immer wieder etwas Schönes, etwas Neues entstehen!“**

MÄRZ 2024

Tischgebet: „**Jauchzt dem HERRN, alle Lande! Dient dem HERRN mit Freude! Kommt vor sein Angesicht mit Jubel! Erkennt: Der HERR allein ist Gott. Er hat uns gemacht, wir sind sein Eigentum.**“ Psalm 100,1-3

EINTOPF MIT HAMMELFLEISCH

Zutaten:

800 g Hammelfleisch

500 g kleine Zwiebel (Perlzwiebel)

150 g grüne Oliven (ohne Kern)

2 Knoblauchzehen

200 ml fruchtiger Rotwein

4 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Mehl

2 Lorbeerblätter

1 Teelöffel Thymian

Salz

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden, das Fett entfernen und die Fleischstücke in Mehl wälzen. In einem Bratentopf das Öl erhitzen, Lorbeerblätter und Knoblauch hineingeben und darin das Fleisch anbraten.

Mit Salz und Thymian abschmecken und mit Rotwein angießen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, dabei von Zeit zu Zeit gut durchrühren. Die kleinen Zwiebeln mit den Oliven zum Braten geben. 45 Minuten bei kleiner Hitze garen. Eventuell etwas heißes Wasser zugießen, falls der Bratensaft zu stark eingekocht ist.

Wir wünschen ein gutes Gelingen und guten Appetit, die KFB-Maria in der Au!