



Osttiroler Weihnacht

Weihnachtslieder * Gedichte * Rezepte

Gedanken zur Weihnachtszeit

Meist sind noch nicht einmal die Blätter von den Bäumen gefallen, da glitzert schon die Weihnachtsdeko in den Kaufhäusern, während man auf den Schnee noch wochenlang wartet, wird man schon allerorten mit weihnachtlichen Klängen dauerberieselt, Christkindlmärkte eröffnen und Lichterketten werden installiert, zu Zeiten, da man sich noch mitten im Herbst wähnt ... aber schlussendlich ist sie wirklich da – die Adventzeit.

Doch jetzt fängt der Stress erst an! Da ist noch jede Menge zu erledigen, Termine hier, Verpflichtungen da ... Zeit mit unseren Freunden haben wir noch gar nicht wirklich eingeplant und die Arbeit wird sowieso nie weniger. Funk und Fernsehen verkünden die stillste und schönste Zeit im Jahr, ermuntern zum Innehalten, Nachdenken und Danken. Im Grunde genommen aber, nehmen sich die wenigsten die Zeit, um in den Tagen vor und um das Christfest zur Ruhe zu kommen und diese bewusst zu genießen.



Und hier soll unser kleines Heftlein „Osttiroler Weihnacht“ zumindest für ein paar Augenblicke ein kleiner Anstoß sein ... sich doch für den einen oder anderen Moment hinzusetzen, im Kreise seiner Liebsten zu singen und zu musizieren ... mit den Kindern gemeinsam Kekse zu backen ... und zwischen den Zeilen eines Gedichtes die Gedanken schweifen zu lassen.

Die Bräuche, Lieder und Schmankerln zum Osttiroler Weihnachtsfest sind etwas Besonderes! Wir sollten darauf achten, dass sie nicht in Vergessenheit geraten ... sie pflegen und praktizieren. Damit auch in Zukunft das Leuchten von Kinderaugen, ein gemütliches Beisammensein und fröhliches Lachen mit Freunden sowie Glückliche in der Familie, möglich ist.

Allen eine gesegnete Weihnachtszeit
Ihr Armin Zlöbl

Handwritten signature of Armin Zlöbl in blue ink.

Inhaltsverzeichnis

Seite

- 4 Weihnachtslied – Gedicht
- 5 Leise rieselt der Schnee – Lied
- 6 Ihr Kinderlein kommet – Lied
- 7 Weihnachts-Lebkuchen – Rezept
- 8 Weihnachten – Gedicht
- 9 Zelten – Rezept
- 10 Alle Jahre wieder – Lied
- 11 Kling, Glöcklein, klingeling – Lied
- 12 Linzer Augen – Rezept
- 13 Still, still, still – Lied
- 14 O du fröhliche – Lied

Seite

- 15 O Tannenbaum – Lied
- 16 Süßer die Glocken nie klingen – Lied
- 17 Kommet, ihr Hirten – Lied
- 18 Vanillekipferln – Rezept
- 19 Es wird scho glei dumpa – Lied
- 20 Alles Still! – Gedicht
- 21 Osttiroler Blattstock – Rezept
- 22 Weihnachtsevangelium
- 23 Stille Nacht, heilige Nacht – Lied
- 24 Räuchern – der „Weihrauchsegen“
zur Weihnachtszeit

IMPRESSUM:

Osttiroler Weihnacht | Weihnachtslieder, Gedichte, Rezepte – 1. Auflage, November 2015

Herausgegeben von GRAFIK ZLOEBL GmbH / Armin Zlöbl, Wasserweg 4, 9907 Tristach, Österreich

Konzept, Grafik und Layout: GRAFIK ZLOEBL GmbH, Wasserweg 4, 9907 Tristach · Tel. +43.4852.65065 · www.grafikzloeb.at

Die in dieser Broschüre enthalten Gedichte sowie Weihnachtslieder (Notensätze) sind gemeinfreie Werke und unterliegen keinem urheberrechtlichen Schutz – dies gilt jedoch nicht für die darin abgebildete Grafiken, Fotos u.dgl..

Fotos: GRAFIK ZLOEBL GmbH / Armin Zlöbl, shutterstock.com, fotolia.de

Grafiken: GRAFIK ZLOEBL GmbH, freepik.com

Titelbild: Weißsteinalm, Tristach, Lienzer Dolomiten



*Weihnachten in den Osttiroler Bergen
Heidi Alm vor dem Großglockner*

THEODOR STORM

Weihnachtslied

Vom Himmel in die tiefsten Klüfte
Ein milder Stern herniederlacht;
Vom Tannenwalde steigen Düfte
Und hauchen durch die Winterlüfte,
Und kerzenhelle wird die Nacht.

Mir ist das Herz so froh erschrocken,
Das ist die liebe Weihnachtszeit!
Ich höre ferne Kirchenglocken
Mich lieblich heimatlich verlocken
In märchenstille Herrlichkeit.

Ein frommer Zauber hält mich wieder,
Anbetend, staunend muß ich stehn;
Es sinkt auf meine Augenlider
Ein goldner Kindertraum hernieder,
Ich fühl's, ein Wunder ist geschehn.

Leise rieselt der Schnee

Text und Melodie - Eduard Ebel



1. Leis - se rie - selt der Schnee, still und starr ruht der See, ___
weih - nacht - lich glän - zet der Wald: Freu - e dich, Christ - kind kommt bald. ___

2. In den Herzen wird's warm,
still schweigt Kummer und Harm,
Sorge des Lebens verhallt:
Freue dich, Christkind kommt bald!
3. Bald ist heilige Nacht;
Chor der Engel erwacht;
Hört nur, wie lieblich es schallt:
Freue dich, Christkind kommt bald!



Ihr Kinderlein kommet

Text - Christoph von Schmid | Melodie: Johann Abraham Peter Schulz



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

2. O seht in der Krippe im nächtlichen Stall,
seht hier bei des Lichtleins hellglänzendem Strahl,
den lieblichen Knaben, das himmlische Kind,
viel schöner und holder als Engelein sind!

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





Weihnachts-Lebkuchen



Zutaten

- 750 g Mehl
- 200 g Butter
- 250 g Kristallzucker
- 4 Eier
- 300 g Honig
- 1 Pkg. Lebkuchengewürz
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt

Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Honig erhitzen und hinzufügen sowie die restlichen Zutaten gut untermengen. Den Teig 12 Stunden ruhen lassen. Aus dem ausgerollten Teig beliebig Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und backen, bis der Lebkuchen eine goldbraune Farbe bekommen hat (ca. 8 Minuten).

Tipp: Der Lebkuchen kann nach Belieben mit Schokoladen- oder Zuckerglasur überzogen werden.





Osttiroler Krippenbaukunst – Ausstellung des Lienzer Krippenbauvereins in der Liebburg (jeweils Anfang Dezember)

JOSEPH VON EICHENDORF

Weihnachten

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 wandre aus den Mauern
Bis hinaus in's freie Feld,
Hehres 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!



Zelten – das kräftigende Früchtebrot für den Winter

Zutaten

- 500 g Rosinen
- 500 g getrocknete Feigen
- 250 g Walnüsse
- 200 g Datteln
- 200 g getrocknete Birnen
- 150 g Pinienkerne
- 100 g Zitronat
- 100 g Orangeat
- 1 Zitrone, Saft und Schale
- 1 Orange, Saft und Schale
- 250 g Teig, Roggenmehlteig (Backmischung oder vom Bäcker)
- 125 ml Cognac oder Weinbrand
- 1 EL Zimt gemahlen
- 1 Msp. Nelken gemahlen
- 100 ml Läuterzucker (Zucker 1:1 mit Wasser aufkochen)

Zum Verzieren Früchte (kandierte Kirschen, Mandeln oder schöne Walnusshälften)

Zubereitung

Datteln entkernen, alle Früchte kleinwürflig schneiden, Walnüsse grob zerkleinern. Mit Rosinen und Kernen in große Schüssel geben, Saft und Schale der Zitrone und Orange, sowie Gewürze und Brandy gut vermischen. Zugedeckt über Nacht in kühlem Raum stehen lassen.

Am nächsten Tag mit dem Brotteig gut vermischen. 4 flache, quadratische, runde oder ovale Laibe formen, auf ein mit Back-

papier belegtes Blech setzen, mit Läuterzucker bestreichen. Bei mäßiger Hitze 45 Minuten backen, dabei immer wieder mit Läuterzucker bestreichen.

Nach dem Herausnehmen sofort ein letztes Mal mit Läuterzucker bepinseln, sofort mit Früchten und Nüssen hübsch dekorieren. 24 Stunden auskühlen lassen, dann einzeln in Alufolie wickeln und bis Weihnachten kühl aufbewahren.



Alle Jahre wieder

Text - Wilhelm Hey | Musik: Friedrich Silcher

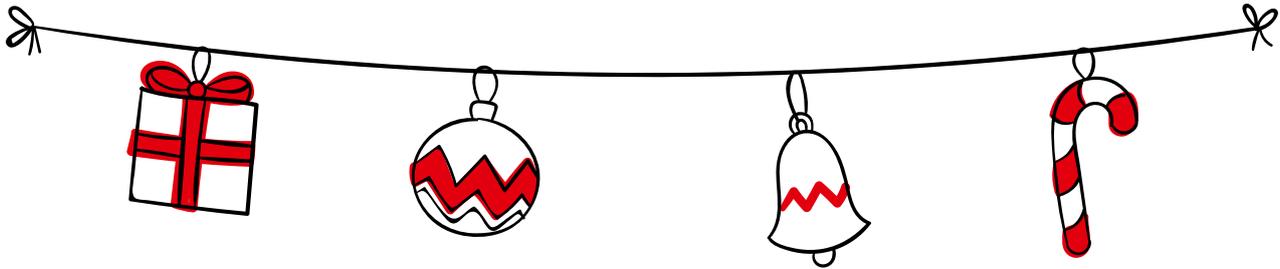
1. Al- le Jah- re wie- der kommt das Chris- tus- kind
auf die Er- de nie- der, wo wir Men- schen sind.

The musical score is written on two staves in G major (one sharp) and common time. The first staff contains the melody with lyrics and chord symbols: D, A7, D, A7, D, A7, D, A. The second staff contains the bass line with lyrics and chord symbols: D, G, D, G, D, A, D.

2. Kehrt mit seinem Segen
ein in jedes Haus,
geht auf allen Wegen
mit uns ein und aus.

3. Sagt den Menschen allen,
dass ein Vater ist,
dem sie wohlgefallen,
der sie nicht vergisst.

4. Steht auch mir zur Seite
still und unerkannt,
dass es treu mich leite
an der lieben Hand.





Kling, Glöcklein, klingeling

Text - Karl Enslin | Melodie: Benedikt Widman

1. Kling, Glöck - chen, klin - ge - lin - ge - ling, kling, Glöck - chen, kling!

Lasst mich ein, ihr Kin - der, ist so klar der Win - ter, öff - net mir die Tür - en,

lasst mich nicht er - frie - ren! Kling, Glöckchen, klingelingeling, kling, Glöckchen, kling!

2. Kling, Glöckchen, klingelingeling,
Kling, Glöckchen, kling!
Mädchen, hört, und Bübchen,
macht mir auf das Stübchen,
bring euch viele Gaben,
sollt euch dran erlaben.
Kling, Glöckchen, klingelingeling,
kling, Glöckchen, kling!

3. Kling, Glöckchen, klingelingeling,
kling, Glöckchen, kling!
Hell erglühn die Kerzen,
öffnet mir die Herzen!
Will drin wohnen fröhlich,
frommes Kind, wie selig.
Kling, Glöckchen, klingelingeling,
kling, Glöckchen, kling!



Linzer Augen

- Zutaten**
- 450 g Mehl (glatt)
 - 300 g Butter (zimmerwarm)
 - 150 g Staubzucker
 - 1 Eidotter
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - 1 EL Rum
 - 1 Prise Salz
 - Ribiselmarmelade

Zubereitung

Für die Linzer Augen Mehl, Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Eidotter rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den fertigen Teig zwei Stunden rasten lassen.

Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auswalken. Runde bzw. sternförmige Kekse ausstechen und in die Hälfte der Scheiben ein kleines, drei kleine oder sternförmige Löcher stechen.

Die Keksscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Min. backen lassen.

Die Ribiselmarmelade mit dem Rum verrühren. Die vollen Keksscheiben mit Ribiselmarmelade bestreichen. Die gelochten Scheiben für die Linzer Augen mit Staubzucker bestreuen und auf die vollen Keksscheiben kleben.

Tipp: Sollte der Mürbteig brüchig sein, kann während dem Kneten noch etwas Butter hinzugefügt werden. Oft gelingt es so, durch den höheren Fettgehalt, doch noch einen geschmeidigen Teig zu erhalten.

Still, still, still

Text & Melodie: Volkslied aus dem Salzburger Land

1. Still, Still, still, weil's Kind - lein schla - fen will. Ma - ri - a tut es
nie - der - sing - en, ih - re keu - sche Brust dar - brin - gen.
Still, still, still, weil's Kind - lein schla - fen will.

2. Still, still, still weil's Kindlein schlafen will.
Die Englein tun schön jubilieren,
bei dem Kripplein musizieren.
Still, still, still weil's Kindleinschlafen will.

3. Groß, groß, groß, die Lieb' ist übergroß.
Gott hat den Himmelsthron verlassen
und muss reisen auf den Straßen.
Groß, groß, groß, die Lieb' ist übergroß.

4. Wir, wir, wir, wir rufen all zu Dir.
Tu uns des Himmels Reich aufschließen,
wenn wir einmal sterben müssen.
Wir, wir, wir, wir rufen all zu Dir.

O du fröhliche

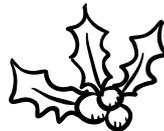
Text - Johannes Daniel Falk, Heinrich Holzschuher | Melodie: Sizilien

Musical score for the hymn "O du fröhliche". The score is written on three staves in G major (one sharp) and 4/4 time. The melody is on the top staff, and the bass line is on the bottom staff. The lyrics are written below the notes. Chord symbols are placed above the notes. The lyrics are: "1. O du fröhliche, o du selige, gnadenbringende Weihnachtszeit! Welt ging verloren, Christ ist geboren: Freue, freue dich, oh Christenheit!"

D G D D G D D A Hm
1. O du fröhliche, o du selige, gnadenbringende
F#m E A A A⁷ D
Weihnachtszeit! Welt ging verloren, Christ ist ge-
Hm G A D A D
bo-ren: Freue-e, freue dich, oh Christenheit!

2. O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Christ ist erschienen, uns zu versöhnen:
Freue, freue dich, o Christenheit!

3. O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Himmlische Heere jauchzen dir Ehre:
Freue, freue dich, o Christenheit!



O Tannenbaum

Text - Joachim August Zarnack, Ernst Anschütz | Melodie: Volkslied



1. O Tan-nen-baum, o Tan-nen-baum, wie grün sind dei-ne Blät-ter! Du
grünst nicht nur zur Som-merzeit, nein, auch im Win-ter, wenn es schneit. Oh
Tan-nen-baum, oh Tan-nen-baum, wie grün sind dei-ne Blät-ter!



2. O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen!
Wie oft hat schon zur Winterszeit
ein Baum von dir mich hoch erfreut!
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen!

3. O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren:
Die Hoffnung und Beständigkeit
gibt Mut und Kraft zu jeder Zeit!
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren!

Süßer die Glocken nie klingen

Text - Friedrich Wilhelm Kritzinger
Melodie: Volksweise

The musical score is written in G major, 6/8 time, and consists of four staves. The first staff contains the melody with lyrics: '1. Sü- ßer die Glo- cken nie klin- gen, als zu der Weih- nachts- zeit;'. The second staff contains the accompaniment with lyrics: ''s ist als ob En- ge- lein sin- gen wie- der von Frie- den und Freud.'. The third staff contains the melody with lyrics: 'Wie sie ge- sun- gen in se- li- ger Nacht, wie sie ge- sun- gen in se- li- ger Nacht!'. The fourth staff contains the accompaniment with lyrics: 'Glo- cken mit hei- li- gem Klang, klingt doch die Er- de ent- lang!'. Chord symbols (F, C, Gm, F7, B, F/C, C7) are placed above the notes in the melody and above the chords in the accompaniment.

2. O, wenn die Glocken erklingen,
schnell sie das Christkindlein hört:
Tut sich vom Himmel dann schwingen
eilig hernieder zur Erd'.
Segnet den Vater, die Mutter, das Kind,
Glocken mit heiligem Klang,
Klinget die Erde entlang!

3. Klinget mit lieblichem Schalle
über die Meere noch weit,
dass sich erfreuen doch alle
seliger Weihnachtszeit.
Alle aufjauchzen mit herrlichem Sang!
Glocken mit heiligem Klang,
Klinget die Erde entlang!



Kommet, ihr Hirten

Text - Karl Riedel | Melodie: Olmütz

The musical score is written on three staves in 3/4 time with a key signature of one flat (Bb). The melody consists of eighth and quarter notes. Chords are indicated by letters F, Bb, and C above the staff. The lyrics are written below the notes.

1. Kom - met, ihr Hir - ten, ihr Män - ner und Frau'n,
kom - met, das lieb - li - che Kind - lein zu - - - - - schau'n,
Chris - tus, der Herr, ist heu - te ge - bo - ren, den Gott zum Hei - land
euch hat er - ko - ren. Fürch - tet - - - - - euch nicht!

2. Lasset uns sehen in Bethlehems Stall,
was uns verheißen der himmlische Schall;
was wir dort finden, lasset uns künden,
lasset uns preisen in frommen Weisen.
Halleluja!

3. Wahrlich, die Engel verkündigen heut'
Bethlehems Hirtenvolk gar große Freud:
Nun soll es werden Friede auf Erden,
den Menschen allen ein Wohlgefallen.
Ehre sei Gott!



Vanillekipferl

- Zutaten**
- 280 g Mehl (glatt)
 - 200 g Butter (zimmerwarm)
 - 100 g geriebene Walnüsse
 - 80 g Staubzucker
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - Staubzucker zum Bestreuen
 - Vanillezucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für die Vanillekipferl alle Zutaten mischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und zwei Stunden rasten lassen.

Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Den Teig mit einer Teigkarte in einige gleich große Teile abtrennen und daraus Rollen zu ca. 1,5 cm Durchmesser machen. Diese Stränge wiederum in kleine Stücke teilen und daraus Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 15 Minuten backen.

Vanillezucker und Staubzucker vermischen und auf die noch heißen Vanillekipferln streuen.

Tipp: Ersetzen Sie die Nüsse durch Mandeln - so erhalten Sie hellere Kipferl. Diese sind aber auch etwas trockener. Die saftigsten Vanillekipferl erhalten Sie mit Walnüssen.

Vermissen Sie im Rezept ein Ei? Vanillekipferl ohne Ei werden ganz besonders mürb. Die Kipferl zergehen förmlich auf der Zunge!





Es wird scho glei dumpa

Text - Anton Reidinger | Melodie: Franz Friedrich Kohl & Josef Reiter

1. Es wird scho glei dum - pa, Es wird scho glei Näch -
Drum kimm i zu dir her. Mei Hei - länd auf' d Wäch -
Will sin - gen a Lia - dl dem Lieb - ling, dem Kloan. Du
magst jä nit schlä - fn I hör di nur woan Hei,
hei, hei, hei! Schlåf süß, herz - liabs Kind

2. Vergiß hiaz. o Kinderl, dein Kummer, dei Load
daß'd dāda muaßt leiden im Ståll auf da Hoad.
Es ziern jä die Engerl dei Liegerstätt aus.
Möcht schöner nit sein drin an König sein Haus.
Hei, hei, hei, hei! Schlåf süß, herzliabs Kind

3. Måch zua deine Åugerl in Ruh und in Fried
und gib mir zum Åbschied dein Segn no gråd mit!
Åft werd jä mei Schlaferl a sorgenlos sein,
åft kån i mi ruah - li aufs Nie - der - legn gfrein.
Hei, hei, hei, hei! Schlåf süß, herzliabs Kind

THEODOR FONTANE

Alles still!

Alles still! Es tanzt den Reigen
Mondenstrahl in Wald und Flur,
Und darüber thront das Schweigen
Und der Winterhimmel nur.

Alles still! Vergeblich lauschet
Man der Krähe heisrem Schrei.
Keiner Fichte Wipfel rauschet,
Und kein Bächlein summt vorbei.

Alles still! Die Dorfeshütten
Sind wie Gräber anzusehn,
Die, von Schnee bedeckt, inmitten
Eines weiten Friedhofs stehn.

Alles still! Nichts hör ich klopfen
Als mein Herze durch die Nacht -
Heiße Tränen niedertropfen
Auf die kalte Winterpracht.



Osttiroler Blattstock

Der Blattstock ist ein ganz typisches Osttiroler Weihnachtssessen und in seiner traditionellen Form eine reichhaltige, aber auch sehr kalorienreiche Angelegenheit. Die übereinander gestockten Germteig-Blattln

(früher in Schmalz gebackenen, heute meist im Backrohr) – sind mit einer reichhaltigen Fülle aus faschierten (eingeweichten) Kletzen, Mohn, Zucker oder Honig, Rum oder Obstschnaps und zerlassener Butter beschichtet. Zu guter Letzt wird der Blattstock mit viel zerlassener Butter übergossen, so dass sich kleine Buttertropfen beim Herabrinnen an den Rändern des Blattstocks bilden.

Zutaten für die Teigblattln

- 60 g Germ
- 150 g Zucker (vorzugsweise Staubzucker)
- 1,5 kg Mehl
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 750 ml Milch
- 1,5 TL Salz

... für die Füllung

- 1 kg Kletzen (gedörrte Birnen)
- 1 1/4 kg Mohn frisch gemahlen
- 350 bis 400 g Honig (ersatzweise Zucker oder Staubzucker)
- Zitronenzesten frisch abgerieben
- Nelkenpulver
- Zimtpulver

... außerdem: 500 g Butter zerlassen, zum Bestreichen und Übergießen

Zubereitung

Den Germ zerbröckeln und mit 1–2 EL Zucker sowie einer Prise Mehl in einer Schüssel verrühren. Das vorgewärmte Mehl sieben und nun aus den angegebenen Teigzutaten einen mittelfesten Germteig kneten. In die Schüssel legen, kreuzweise einschneiden, mit etwas Mehl bestauben und einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmals durchkneten und erneut aufgehen lassen. Abermals den Teig durchkneten und dann in 7–8 Portionen aufteilen. Diese dann zu Fladen auswalken und im Backofen bei Mittelhitze (ca. 180 °C) backen (bzw. in Butterschmalz herausbacken). Fertige Teigfladen beiseite legen und auskühlen lassen.

Für die Fülle die Kletzen in Wasser weich kochen, dann abtropfen lassen (Sud auffangen) und die Kletzen durch den Fleischwolf treiben. Die Masse mit Mohn, Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Nelkenpulver, Zimtpulver und etwas Birnensud zu einer homogenen, streichfähigen Masse verrühren.

Butter zerlassen. Das erste Blattl auf einen großen Teller legen, gut 1 cm mit Füllung bestreichen und mit etwas zerlassener Butter beträufeln. Das zweite Blattl darauf legen, etwas andrücken, wieder mit Füllung bestreichen und mit etwas Butter beträufeln. Bei den weiteren Schichten gleich vorgehen. Die oberste Schicht wird ebenso mit der Füllung abgeschlossen.

Mit der restlichen Butter (die Hälfte sollte übrig sein) übergießen. Die Butter darf dabei nicht zu heiß sein, damit sie beim Herunterrinnen abstocken kann.

Tipp Wer mag, schmeckt die Kletzen-Mohn-Masse mit Rum ab. Wer keine Kletzen verwenden möchte, nimmt nur 2 kg geriebenen Mohn, Honig und statt dem Birnensud handwarme Milch oder auch glattgerührten Sauerrahm.



Das Weihnachtsevangelium

In jenen Tagen erließ Kaiser Augustus den Befehl, alle Bewohner des Reiches in Steuerlisten einzutragen. Dies geschah zum ersten Mal; damals war Quirinus Statthalter von Syrien. Da ging jeder in seine Stadt, um sich eintragen zu lassen.

Die Geburt Jesu

So zog auch Josef von der Stadt Nazaret in Galiläa hinauf nach Judäa in die Stadt Davids, die Bethlehem heißt; denn er war aus dem Haus und Geschlecht Davids. Er wollte sich eintragen lassen mit Maria, seiner Verlobten, die ein Kind erwartete. Als sie dort waren, kam für Maria die Zeit ihrer Niederkunft, 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.

Die Hirten auf dem Feld

In jener Gegend lagerten Hirten auf freiem Feld und hielten Nachtwache bei ihrer Herde. Da trat der Engel des Herrn zu ihnen und der Glanz des Herrn umstrahlte sie. Sie fürchteten sich sehr, der Engel aber sagte zu ihnen: Fürchtet euch nicht, denn ich verkün-

de euch eine große Freude, die dem ganzen Volk zuteil werden soll: Heute ist euch in der Stadt Davids der Retter geboren; er ist der Messias, 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: Verherrlicht ist Gott in der Höhe und auf Erden ist Friede bei den Menschen seiner Gnade.

*Aus dem Evangelium nach Lukas
(Kapitel 2, Verse 1-14)*



ALBIN EGGER-LIENZ | *Madonna mit Kind*, 1921

Stille Nacht, heilige Nacht

Text - Joseph Mohr | Melodie: Franz Xaver Gruber

The image shows a musical score for the Christmas carol 'Stille Nacht, heilige Nacht'. It consists of three staves of music in G major (one sharp) and 6/8 time. The first staff begins with a treble clef, a key signature of one sharp (F#), and a 6/8 time signature. The melody is written in a simple, folk-like style. Above the notes are chord symbols: D, A7, and D. The lyrics are written below the notes. The second staff continues the melody with chord symbols G, D, G, and D. The third staff concludes the melody with chord symbols A7, D, D, A7, and D. The lyrics are: '1. Stille Nacht, heilige Nacht! Alles schläft, einsam wacht nur das traute, hochheilige Paar. Holder Knabe im lockigen Haar, schlaf in himmlischer Ruh, schlaf in himmlischer Ruh.'

1. Stille Nacht, heilige Nacht! Alles schläft, einsam wacht
nur das traute, hochheilige Paar. Holder Knabe im lockigen Haar,
schlaf in himmlischer Ruh, schlaf in himmlischer 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 die rettende Stund,
Christ, in deiner Geburt,
Christ, in deiner Geburt.



Räuchern – der „Weihrauchsegen“ zur Weihnachtszeit

Räucherungen zählen zu den ältesten Praktiken der Menschen und dieses Ritual wurde auf verschiedene Weise, wie zum Beispiel für Reinigungs-, Schutz- oder Aromatisierungsräucherungen angewendet. Die Menschen wussten seit jeher, dass der Rauch eine Reinigungswirkung hat und dass damit die Negativenergien sowie böse Geister vertrieben werden können. Auch in Osttirol wird dieser alte Brauch in den Rauh Nächten (Hl. Abend, Silvester und der Abend vor Dreikönig) noch vielfach praktiziert, um Haus und Hof zu reinigen und somit für das neue Jahr bestens gerüstet zu sein!

Und so funktioniert das traditionelle Räuchern:

Zum Räuchern mit Weihrauch benötigen Sie Räucherkohle und Weihrauch. Meist werden noch Kräuter beigemischt, wie zum Beispiel Salbei, sowie Wacholder oder andere Nadelgehölze. In einigen Gegenden wird auch der getrocknete Palmbesen zerbrochen und das Astwerk ebenso auf die heiße Kohle gelegt. Diese Kohle ist meistens rund und wird aus Holzkohlenstaub und ätherischem Öl gepresst. Natürlich darf auch ein hitzebeständiges Räuchergefäß nicht fehlen, in diesem wird die Kohle angezündet, bis sie anfängt kleine Funken zu sprühen. Als nächstes legen Sie ein wenig Weihrauchharz darauf (sowie die gewünschten Räucherzusätze) und schon verbreitet sich mit dem Rauch ein wunderbarer Duft im ganzen Raum und zusätzlich wird alles Negative vertrieben.

