

S' Dachle

Ausgabe 39 Dezember 2014



INHALT

Liebe Karrösterinnen und Karröster!	2
Anstellung Hirt für Heimweide	3
Vergabe der Jagd	4
Aus der Schule geplaudert	4
Die vielseitige Wunderwelt	5
Unser Dorf – damals und heute	6
Chor von Karrösten um 1930	9
Herbstausflug der Bäuerinnen	10
2-mal 50 Jahre Bergwachthütte gefeiert	10
Erntedankfest	11
Aktion Friedenslicht	11
JHVS der Jungbauern	12
Karrösten trifft ins „Schwarze“!	12
Ausflug der Jungschützen	13
„Singen ist unsere Freud“	14
Ausflug mit Überraschung..	14
Cäcilienfeier der MK Karrösten	15
JHVS der Musikkapelle	16
Nikolausinzug	17
Das perfekte Paar wurde in Karrösten gesucht	17
Der Buchtipp	18
Rätsel	19
Wie ein Hirtenknabe das Christkind tröstete	19
Wir gratulieren ...	20
Wir feiern s'Dachle	20
Anleitung für die BOSHI Häkelmütze	21
Kuscheliger Überzug für die Wärmflasche!	21
Weihnachtsmenü	22

Die „s'Dachle - Redakteure“

Oswald Krabacher	O. K.
Robert Ehart	R. E.
Silvia Flür-Vonstadl	S. F-V.
Wilfried Gragger	W. G.
Birgit Gstrein	B. G.
Elke Haferkorn	E. H.
Christane Köll	Ch. K.
Steffi Köll	St. K.
Wolfgang Kugler	W. K.
Gitti Mayrhofer	G. M.
Sabrina Neuner	S. N.
Anita Prantl	A. P.
Rudolf Prantl	R. P.
Clemens Praxmarer	C. P.
Carolin Raffl	C. R.
Klaudia Reich	K. R.
Michael Thurner	Mi. Th.

Impressum:

Herausgeber: Informationsausschuss der Gemeinde Karrösten. Für den Inhalt verantwortlich: Günter Flür Satz und Gestaltung: Günter und Manuel Flür Herstellung: Druckerei Pirchner GmbH 6430 Ötztal Olympiastraße 3 Tel.: +435266 8966 Auflage 290 Stück

Liebe Karrösterinnen und Karröster!

Aus gegebenem Anlass möchte ich in dieser Ausgabe schwerpunktmäßig über die Gemeindegutsagrargemeinschaft Karrösten informieren. Am 7. August 2014 wurde ich mit neun Ja-Stimmen bei einer Stimmenthaltung zum Substanzverwalter gewählt. Mit derselben Stimmverteilung wurden Vizebürgermeister Günter Flür zum ersten und GR Harald Jöstl zum zweiten Stellvertreter, GV Robert Ehart zum Rechnungsprüfer bestellt. Über die umfassenden Aufgabenbereiche habe ich in der 37. Ausgabe bereits berichtet, sie kommen denen eines Geschäftsführers nahe. Welche Auswirkungen hat nun das neue Gesetz, wie schaut der künftige Ablauf aus?

Den Nutzungsberechtigten steht lediglich ein Sachbezug im Ausmaß ihrer Nutzungsrechte zu, die im ursprünglichen Regulierungsplan niedergeschrieben sind. Der Brennholzbezug beläuft sich dabei auf acht Raummeter, beim Nutzholzbezug gibt es vorerst keine Änderungen. Während beim Nutzholzbezug weiterhin Ansparungen getätigt werden können – die Höhe wird erst festgesetzt werden- gilt beim Brennholzbezug der Bedarf. Brennholz kann also nicht mehr angespart werden, muss aber auch nicht bezogen werden, wenn in einem Jahr der Bedarf nicht gegeben ist. Ist der Bedarf zum Beispiel im darauffolgenden Jahr wieder vorhanden, kann um Brennholz angesucht werden, jedoch nur in dem Ausmaß, wie dies in der Regulierung festgeschrieben ist. Wird kein Brennholz bezogen, ist auch kein Beitrag zu entrichten. Wird Brennholz bezogen, ist für die bezogene Menge ein Bewirtschaftungsbeitrag in Höhe von 3,40 €/Festmeter zu entrichten. Dieser Betrag wurde von der Landesregierung für den Bezirk Imst per Verordnung festgesetzt. Dieser Bewirtschaftungsbeitrag ersetzt das bisherige Stockgeld. Laut Dr. Kaltenböck von der Agrarabteilung des Landes besteht jedoch weiterhin die Möglichkeit, Brenn- und Nutzholz zu verkaufen, wenn bei gegebenem Bedarf das aus diesem Verkauf eingenommene Geld zum Erwerb von Energieträgern (Pellets, Öl, ...) oder Baumaterialien (für ein landwirtschaftliches Gebäude wird das Dach nicht in Holzbauweise sondern als Betondecke ausgeführt) verwendet wird. Die Voraussetzungen für die Beibehaltung der Mitgliedschaft bei der Agrargemeinschaft werden von der Agrarbehörde überprüft und sodann mitgeteilt. Bis zu diesem Zeitpunkt bleiben die bisherigen Mitglieder Teil der Agrargemeinschaft. Laut Auskunft der Agrarabteilung scheint im Fall der Agrargemeinschaft Karrösten jedoch ein Wohngebäude mit einer entsprechenden Feuerstelle ausreichend zu sein, es werden sich somit keine grundlegenden Änderungen ergeben. Sollten die Voraussetzungen für einen Verbleib dennoch nicht mehr gegeben sein, werden Prüfverfahren entsprechende Gründe anführen, die bekämpft werden können. Holzmeldungen werden wie bisher vom Waldaufseher zu festgesetzten und verlautbarten Zeiten in seinem Büro entgegengenommen, wobei zuerst Nutzungsberechtigte, dann alle übrigen Gemeindebürger zum Zug kommen. Ist das Holzkontingent für ein Jahr ausgeschöpft, wird eine Fortschreibung im darauffolgenden Jahr erfolgen.

Im Jahr 2015 wird es wieder die Möglichkeit eines Holzbezuges geben. Der Zeitpunkt für Holzmeldungen wird mittels Rundschreiben bekannt gegeben werden.

Bei der Aufarbeitung von größeren Holzlosmengen und Platzmangel auf Privatgrundstücken wurden in letzter Zeit für die vorübergehende Lagerung Wegrandflächen herangezogen. Prinzipiell ist dagegen nichts einzuwenden,



wenn der Lagerzeitraum von einem Jahr nicht überschritten wird. Nicht gestattet sind künftig Lagerflächen, die für den Eigengebrauch „reserviert“ werden, indem ein wenig Holz liegen bleibt oder Abdeckungen (Wellblech, Abdeckplanen udgl.) diesen Bereich markieren. Dieses Material ist umgehend zu entfernen. Sollte in Zukunft eine Holzlege im Waldbereich errichtet werden, ist darauf Bedacht zu nehmen, dass die Sicherheit und Flüssigkeit des Verkehrs sowie Ausweichstellen und Manipulationsflächen (Umkehrplätze, Zufahrtswege zum Beispiel zu den Rückhaltebecken usw.) in keiner Weise beeinträchtigt werden.

Bezüglich Weidenutzung scheint mir der bisherige Weg ein weiterhin gangbarer zu sein. Jene Bauern, die Vieh auftreiben, wissen am besten, wie mit der Weide verfahren werden müsste, um einen optimalen Ertrag zu erzielen. Deshalb sollte nach meiner Ansicht der Bereich Weide im Aufgabenbereich der Nutzungsberechtigten bleiben. Der Gesetzgeber sieht in diesem Fall vor, dass mit einem Bewirtschaftungsbeitrag von 23 € je Großvieheinheit der Beitrag der Bauern abgedeckt ist. Damit können jedoch niemals die anfallenden Kosten (Bearbeitung, Zäunung, ...) bestritten werden. Da mir durchaus bewusst ist, dass unseren Bauern in der Erhaltung der Natur sehr große Bedeutung zukommt, muss eine gemeinsame Lösung gefunden werden, in der beide Seiten ihren Beitrag einbringen müssen. Eine gemeinsame Sitzung wird darüber hoffentlich die erwünschte Lösung bringen.

In diesem Zusammenhang möchte ich nochmals darauf verweisen, dass ich als Substanzverwalter Geschäftsführer der Agrargemeinschaft bin und kein Interesse daran habe, Geld, das sich auf dem Konto der Agrargemeinschaft (=Substanzkon-

to) befindet, anderweitig als bisher zu verwenden, obwohl die Gemeinde auf den Überling Zugriffsrecht hätte. Mit Agrargeld wurden bisher lediglich Zahlungen, die die Agrargemeinschaft betrafen, geleistet. Dies wird auch künftig der Fall sein, da die Vergangenheit gezeigt hat, dass mit der Bewirtschaftung unseres Waldes in letzter Zeit kaum einmal Überschüsse erzielt wurden, das erwirtschaftete Geld wird also für diesen Bereich auch in Zukunft unerlässlich sein. So sind alle gefordert, ihren Beitrag einzubringen, um unseren Wald mit seinen vielfältigen Aufgaben zu erhalten.

Nun noch ein Wort zur Jagd. Die Pachtdauer für die Eigenjagd der Gemeindegutsagrargemeinschaft Karrösten endet mit 31. März 2015. Der Gemeinderat hat in seiner Sitzung vom 29. 10. 2014 beschlossen, die Jagd im Ausmaß von rund 791 ha für die Dauer von 10 Jahren neuerlich auszuschreiben. Die Pachtbedingungen waren dem Rundschreiben vom 20. 11. 2014 (siehe Homepage) zu entnehmen.

Am 9. Juli 2014 wurden vom Agrarobmann Gabriel Raffl, seinem Stellvertreter Johann Praxmarer und Kassier Wilfried Deutschmann sämtliche Dokumente, Unterlagen, Schlüssel udgl. dem Bürgermeister und der Amtsleiterin Birgit Gstrein übergeben. Seither wurden nebst den buchhalterischen Aufgaben sämtliche Wege begutachtet, teilweise saniert, Auskehren geöffnet und zum Teil ersetzt, die Wasserproblematik der Alm durchleuchtet, Abwässer entsorgt. Dafür wurden seit diesem Zeitpunkt an die 200 Stunden aufgewendet. Derzeit sind wir dabei, Schwerpunkte für das kommende Jahr festzulegen.

Bezüglich Gemeindebauhof scheint sich allmählich ein Ende einer Durststrecke abzuzeichnen.

Nachdem seitens des Naturschutzes und der Forstbehörde Einsprüche eingebracht wurden, galt es einen langen Verwaltungsweg mit Begutachtungen und Stellungnahmen zu bewältigen, der in einem Verfahren vor dem Verwaltungsgerichtshof gipfelte. Am 13. November fand in Innsbruck eine mündliche Verhandlung statt, in der die Beschwerde des Landesumweltanwaltes abgewiesen und die ordentliche Revision für unzulässig erklärt wurde. So können wir mit einiger Verspätung dieses Projekt angehen. Im heurigen Jahr werden noch die Rodungsarbeiten durchgeführt, sodass wir zeitig im Frühjahr mit den Aushubarbeiten beginnen können.

Mit diesen erfreulichen Nachrichten darf ich das heurige Jahr abschließen. Ich möchte mich bei allen Gemeindegürgerinnen und Gemeindegürgern für ihr Bemühen bedanken, dass wir uns in Karrösten wohl fühlen können, dass wir das Gefühl haben, daheim zu sein, Heimat zu verspüren. Danke allen, die mir das Vertrauen geschenkt und mich in vielen Bereichen unterstützt haben. Jenen, die ein schwieriges Jahr hinter sich haben, wünsche ich viel Kraft und Zuversicht. Uns allen ein besinnliches und gesegnetes Weihnachtsfest sowie ein gesundes und glückliches Jahr 2015.

Anstellung Hirt für Heimweide

Die Gemeindegutsagrargemeinschaft Karrösten sucht für die Heimweide einen Hirten. Das Vieh ist von Anfang Mai bis Ende Juni und von Anfang September bis Mitte Oktober zu beaufsichtigen. Die genauen Auftriebszeiten sind mit dem Alpmeister abzustimmen. Die Entlohnung erfolgt nach Vereinbarung.

Interessenten können sich bis Ende Dezember 2014 bei der Gemeinde Karrösten melden.



Vergabe der Jagd

Die Pachtdauer für die Eigenjagd der Gemeindegutsagrargemeinschaft Karrösten endet mit 31. März 2015.

Der Gemeinderat hat mit Sitzung vom 29.10.2014 beschlossen, die Jagd im Ausmaß von rund 791 ha für die Dauer von zehn Jahren (01.04.2015 bis 31.03.2025) neuerlich auszuschreiben.

Pachtbedingungen:

- Jägerinnen und Jäger mit Hauptwohnsitz in Karrösten die im Besitz einer gültigen Jagdkarte sind bzw. der derzeitige Jagdpächter Baldo Fulvio.

- Jagdbare Tiere – Art und Anzahl lt. Abschussplan der Bezirkshauptmannschaft Imst.
- Die Vergabe erfolgt nach dem Höchstbieterprinzip.
- Der Preis der Jagdpacht wird indexangepasst.
- Zur Sicherstellung für die Erfüllung der Vertragsverpflichtungen wird eine Kaution in Höhe des jährlichen Pachtbetrages eingefordert.

Die Angebote müssen bis Freitag, 16. Jänner 2015, 12:00 Uhr in einem geschlossenen Kuvert mit der Aufschrift „Angebot Jagdpacht Karrösten“ im Gemeindeamt abgegeben werden. Dem Angebot ist eine Ko-

pie der gültigen Jagdkarte beizulegen.

Nähere Informationen können beim Substanzverwalter – Bgm. Oswald Krabacher – eingeholt werden.



Oswald Krabacher

Aus der Schule geplaudert

Achtung Baustelle! Am 12. 06. 2014 verbrachten die Kinder der Volksschule einen interessanten Vormittag in Innsbruck.

Thurner Martin führte die Kinder in Innsbruck zu Großbaustellen der Firma Fröschl und gewährte ihnen nicht nur interessante Einblicke in die Baubranche, sondern gab den Kindern die Möglichkeit selber einen Kran mitten in der Stadt zu navigieren.

Zudem organisierte er ein leckeres Frühstück in einer Bäckerei und übernahm die Unkosten!

Vielen, vielen Dank für die Großzügigkeit, die gute Organisation und das unvergessliche Erlebnis!!

Anschließend besuchten die Kinder die Bauakademie, wo sie begeistert sämtliche "Bauberufe" ausprobieren konnten.

Abschied

Wir mussten uns von Tobias Oppl verabschieden, denn er hat unsere Schule im Juli verlassen.

Wir wünschen ihm viel Erfolg in seiner neuen Schule!

Begrüßung

Begrüßen dürfen wir in diesem Schuljahr:

Gspan Michelle
Posch Florian
Jöstl Marco



Unsere VS Kinder

Foto: M. Thurner



Foto: K. Reich..



Die vielseitige Wunderwelt Wald!

Wie in der letzten s'Dachle-Ausgabe berichtet, steht das Kindergartenjahr 2014/2015 unter dem Schwerpunktthema „Wunderwelt Wald“. Jeden Donnerstag machen wir uns mit Sack und Pack auf den Weg um immer wieder aufs Neue ein Stück Wald zu erkunden.

Viele Karrösterinnen und Karröster sind uns in den vergangenen Wochen begegnet und waren erstaunt, dass uns nicht einmal Regen, Schnee, Wind o.ä. davon abhalten

können, unseren Waldtag zu machen. So haben wir bereits viel Naturmaterialien gesammelt und verarbeitet (siehe Bild 1 und Bild 2), das eine oder andere verwunschene, geheimnisvolle Waldstück entdeckt (siehe Bild 3), viel Wissenswertes über die verschiedenen Bäume erfahren und nicht zuletzt, unserer Gesundheit damit sicher viel Gutes getan.

Viele von uns Kindergartenkindern waren zu Beginn nicht gerade begeistert, als wir die Waldwe-

ge verlassen haben und querfeldein über Stock und Stein klettern mussten. Wir hatten Angst zu fallen und uns schmutzig zu machen, mittlerweile sind wir aber „geländetauglich“ geworden (siehe Bild 4) und uns können kein steiler Hügel, große Wurzeln oder umgefallene Bäume mehr aufhalten um weiterhin die Wunderwelt Wald zu erkunden.

G. M.



Bild:1
Manuel, Laura, Maria, Zoé und Simon

Foto: G. Mayrhofer



Bild:2
Bildgalerie aus selbsthergestellten Bilderrahmen

Foto: G. Mayrhofer



Bild:3
Fund eines Käfigs - Hänselkäfig?

Foto: G. Mayrhofer



Bild:4
Fund einer verfallenen Holztüre - Hexenhaus

Foto: G. Mayrhofer



Unser Dorf – damals und heute

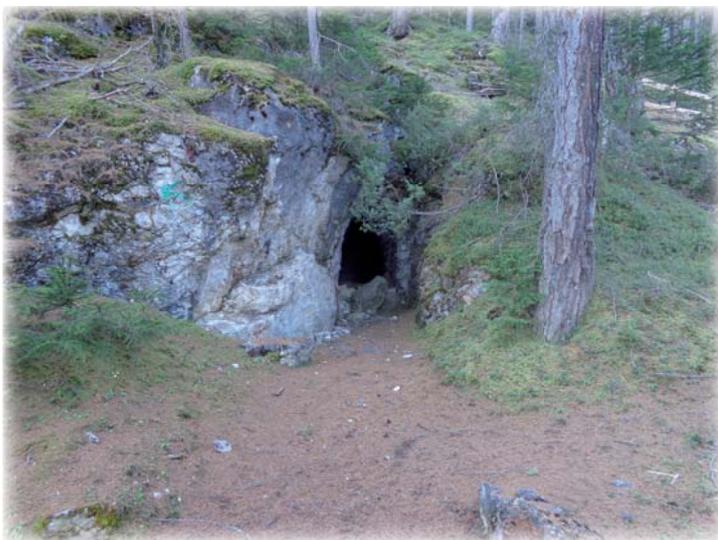
Nachdem wir in den vergangenen „s'Dachle-Ausgaben“ über die Entstehung, die Kirchengeschichte und über die Verwaltung unseres Ortes einen Einblick erhalten haben, möchten wir in unserem 4. Teil über die wirtschaftlichen Verhältnisse in Karrösten berichten. Da dieses Thema recht umfangreich und interessant ist, haben wir entschieden dieses Thema aufzuteilen. In dieser Ausgabe informieren wir über den Bergbau in Karrösten.

Karrösten entwickelte sich zum Dorf in der Blütezeit des Bergbaues. Tirol zählte zu dieser Zeit zu

Tschirgantspitze bis zum Boden des Gurgltales hinab auf vielfach deutliche Spuren des einstigen Erzabbaues. So ist am höchsten Punkt des Tschirgantgrates nicht weit unterhalb des Steiges, ein verbrochener Stollen (Gipfelbaue) zu erkennen, wo vorwiegend Bleiglanz abgebaut wurde. Weiter hinab in den Latschenfeldern unterhalb der Bergwachthütte befinden sich einige unterschiedlich große, bergbauliche Halden (Plateaubau) mit zum Teil geringen Überresten von Mauern einstiger kleiner Gebäude. Dazu zählt auch die nicht ganz unbedeu-

stuben“ bezeichnet. Im Bergwerkswald (Bereich Plätte) gibt es noch unzählige weitere Abbaulöcher, die jedoch nicht zugänglich oder nur schwer zu erreichen sind.

Durch die zahlreichen Knappen und die guten Arbeitsbedingungen dürfte in Karrösten ein gewisser Wohlstand eingezogen sein. Allein am Tschirgant wurden ca. 1000 Arbeiter beschäftigt. Zur Wahrung der landesfürstlichen Hoheitsrechte und der komplizierten Bergrechte wurde ein eigener Bergrichter bestellt, der in Imst seinen Sitz hatte. Um die Mitte des 17. Jhdt. ging der Erzab-



Knappe



Foto:A.Prantl Knappe

Foto:A.Prantl

den reichsten Silber- und Kupferlieferanten Europas. Überall im Land wurde im frühen 15. Jhdt. nach wertvollen Erzen gegraben und man fand auch in unserer Umgebung (Lagers, Larsenn, Muttekopf, Heiterwand, Alpleskopf, Wanneck, Marienberg und Tschirgant mit Simmering) ein ausgedehntes Erzrevier vor. Die früheste Erwähnung des Erzbergbaues in unserem Gebiet stammt aus dem Jahre 1446. Knappen aus aller Herren Länder gruben mit einfachsten Mitteln Stollen und Schächte in den Berg. Die ältesten und ziemlich ausgedehnten Gipfel- und Plateaubau am Tschirgant reichten südseitig fast bis zum Grat. Noch heute trifft man von der

tende Taubhalde „Wasteles-Hütte“, auf welcher sich reichlich derber, milchig weißer Flussspat finden lässt. Ein weiterer Zeitzeuge dieser Ära des Bergbaues ist das „Wasserloch“ unterhalb der Bergwachthütte, ein noch offener, kurzer und steil in den Berg hinunterführender Stollen, in welchem sich ganzjährig Bergwasser anstaut (dient noch heute zur Wasserversorgung der Bergwachthütte). Weitere sehr bedeutende Stollen, welche noch gut als Tagbaue sichtbar sind, befinden sich im Tschirgantwald, bergseitig der Fahrstraße zur Karröster Alm bzw. am Weg des Geolehrpfades („Reahrer“, „Knäppe“). Diese tiefer reichenden Einbaue wurden als Revier „Silber-

bau (vor allem Blei- und Zinkerze, welche zur Herstellung von Silber benötigt wurden) stark zurück und es mussten am Tschirgant viele Gruben geschlossen werden. Im Jahre 1735 wurde der Bergbau oberhalb von Karrösten endgültig eingestellt.

Im späten 19. Jhdt. bis 1924 lebte der Bergbau jedoch nochmals kurz auf. Über der Talsohle am Piger wurden einige Stollen in den Berg getrieben, welche wegen des Wulfenit- und Molybdänvorkommens zur Stahlerzeugung im 1. Weltkrieg Bedeutung erlangten. Sehr wahrscheinlich waren sie als Unterbaue auf die „Silberstubner Erze“ ausgerichtet. Die bekanntesten sind der





Stollen in der Platte

Foto: A. Prantl

„Emmastollen“, „Heinrichstollen“, und als tiefster Einbau der „Frauenbrunnenstollen“, welcher mit dem etwa 200m höher gelegenen und älteren „Franzlstollen“ verbunden ist.

Seither aber ruht der Bergbau in Karrösten.

Wichtig zu erwähnen und von großer Bedeutung für unser Dorf ist der alte „Klammkopfstollen“ im Gebiet „Frauenbrunnen“, in welchem sich unsere Trinkwasserquelle befindet.

Anbei ein interessanter „schriftlicher Zeitzeuge“ der k.u.k. Militärbergbauleitung Imst aus unserem Gemeindearchiv mit der Aufstel-

lung beschäftigter Bergleute aus dem Jahre 1917.

In der nächsten Ausgabe berichten wir über den wirtschaftlichen Einbruch nach dem Erlöschen des Bergsegens, das kargen Leben, die Arbeitsmöglichkeit im Dienst der Salzmonopolverwaltung, die Ansiedlung neuer wirtschaftlicher Betriebe u.v.m. ...

Quellnachweise: Dorfchronik, Chronik Schennach/Hözl, Der historische Bergbau v. Peter Gstrein

A. P.



Ansichtskarte, Aufnahme um 1900



Aufnahme Dezember 2014

Foto: A. Prantl



Blick v. Gassele Richtung Loch und Rouchloch



dieselbe Ansicht 2014

Foto: A. Prantl



K. u. k. Militärbergbauleitung Imst.

E.Nr.1490

An

die Gemeindevorstehung

in

Imst, am 13. Juni 1917Karrösten.

Die militärische Leitung gibt nachstehend die Angehörigen der in der Gemeinde wohnenden und beim k.u.k.Militärbergbau Imst am Tschirgand beschäftigten Bergarbeiter namentlich mit dem Ersuchen bekannt, anher mitzuteilen, ob alle von den angeführten Angehörigen berechtigt sind, die Lebensmittel, wie Brot, Mehl u. s. w. beim k.u.k.Militärbergbau^{Imst} zu beziehen. Es handelt sich dabei in erster Linie um jene Angehörigen, die auf Grund ihrer eigenen Bauernwirtschaft soviel Lebensmittel erwirtschaften, dass sie in dem Falle, wenn sie nicht bei uns in Verpflegung ständen, auf eine Zuteilung der Lebensmittel auf Grund des Kartensystems nicht angewiesen wären.

Bergarbeiter	Angehörige
Rupert Lechleitner ^k	Vater Karl, Mutter Maria, Bruder Karl, Schwester Hilda, Schwester Johanna.
Josef Schöpf.	Frau Anna ^a , Kinder: Ida, Josef, Ernst, Adolf, Anna.
Eduard Schöpf	Frau Anna, Kinder: Robert.
Mathias Köll	Frau Rosa, Kinder: Adolf, Anton, Ludwig, Otto, Mathilda.
Roman Schöpf	Frau Serafine Oppl Kinder: Roman, August, Maria, Alfred, Emma.
Anton Konrad	Bruder Richard.
Johann Oppl	Bruder Johann Oppl
Alois Thurner	Raimund Oppl

Rupert Lechleitner bezieht Lebensmittel für seine Angehörigen erst von 24. Juni^{an} 1. J. beim k.u.k.Militärbergbau Imst.



Handwritten signature:
 Franz Kammich
 mit Vopffer
 mit Leitz



Teilstück Hinterseite „Rouchloch“



Ansicht Dezember 2014

Foto: A. Prantl

**Chor von
Karrösten
um 1933**



1. Reihe v.l.n.r.: Hedwig Schöpf, Rosa Röck geb. Trenkwaldner, Maria Köll, Frau Wurnig, Herr Wurnig - Lehrer, Pfarrer Anton Geiger, Hanna Schöpf, Hilde Schatz, Hermine Röck geb. Trenkwaldner.
2. Reihe v.l.n.r.: ? Waldhart, Ella Neuner, Johanna Köll, Karl Neuner, Johann Waldhart, Josef Oppl Sen., Josef Praxmarer Sen., Maria Zangerle, Elsa Schöpf, Peter Paul Trenkwaldner
3. Reihe v.l.n.r.: Franz Köll, Josef Oppl, Alois Köll, Alois Flür, Alois Raffl. Sitzend: Engl Köll, Rudolf Neuner



Herbstausflug der Bäuerinnen

Unser heuriger Ausflug führte uns über den Arlberg - und Flexenpass in den Bregenzer Wald. Dort besuchten wir ein Käsehaus mit Vermietung und Filmvorführung. Bei strahlendem Sonnenschein ging es weiter nach Bregenz. Dort stiegen wir auf ein Schiff und fuhren nach Lindau, wo wir den Nachmittag gemütlich ausklingen ließen.

St. K.



Herbstausflug

Foto: S. Köll

Wieder gehen wir einer Zeit entgegen, die ihren eigenen Zauber enthält und uns damit auch ein bisschen verzaubert. Eine Zeit, in der wir uns Gedanken machen über das Vergangene und über Dinge, die uns alle Freude bereiten.

Die Jungbauernschaft/Landjugend Karrösten wünscht allen Gemeindebürgern eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2015!

**Jungbauernschaft
Landjugend
Karrösten**

Aktion Friedenslicht

Wie jedes Jahr wird das Friedenslicht am 24.12.2014 im Laufe des Vormittages von der Feuerwehr an die Bevölkerung verteilt. Es besteht auch die Möglichkeit, ab 14 Uhr das Friedenslicht in der Leichenhalle abzuholen. Die freiwilligen Spenden werden einem sozialen Zweck zugeführt .

R. E.

"Die Freiwillige Feuerwehr Karrösten wünscht allen Gemeindebürgerinnen und Gemeindebürgern besinnliche Weihnachten und einen guten Rutsch ins Jahr 2015"



Zwei mal 50 Jahre Bergwachthütte gefeiert

Im Jahr 1964 wurde die Bergwachthütte fertig gestellt. Der 50. Geburtstag dieses honorigen, oftmals facegelifteten Juwels bot der Bergwacht heuer gleich mehrmals einen Grund zum Feiern.

Am 5. Oktober lud man auf die Bergwachthütte. Trotz des schlechten Wetters in der Früh traf sich eine gesellige Runde am St. Johannsboden und ließ es sich bei einer zünftigen Marend gut gehen. Aus der

Holzprieglombola ging Wolfgang Kugler als Sieger hervor und freut sich auf ein feines Hüttenwochenende.

Für die ursprünglichen Erbauer, denen es großteils nicht mehr möglich ist, den anstrengenden Fußmarsch zur Hütte zu bewältigen, gestaltete man beim Trenkwalder am 3. Dezember eine eigene Feierstunde. Dazu eingeladen waren auch alle Helfer und ehemaligen Bergwäch-

ter, die maßgeblich im Laufe der Zeit beim Aus- und Umbau beteiligt waren. Nach der Begrüßung durch den Obmann und einer filmischen Zusammenfassung der letzten fünf Jahrzehnte wurde das eigens getextete Bergwachthüttenlied zum Besten gegeben. Wir hoffen, die alte Dame am Tschirgant zu ihrem Hunderter in 50 Jahren genauso rüstig anzutreffen wie heute.

Mi. Th.



Foto: M. Thurner



Foto: M. Thurner

Erntedankfest

Der Erntedankgottesdienst und die Erntedankfeier fanden heuer am 12. Oktober 2014 in Karrösten statt.

Wie auch schon in den letzten Jahren wurde das Erntedankfest von der Jungbauernschaft/Landjugend Karrösten und den Karröster Bäuerinnen veranstaltet.

Während der Heiligen Messe wurden die mitgebrachten Erntedankkörbe von unserem Pfarrer DDr. Laichner Johannes gesegnet. Der Erntedankgottesdienst wurde von Lea Frischmann musikalisch gestaltet.

Anschließend wurden

alle BürgerInnen zur Erntedankfeier in den Gemeindesaal eingeladen. Die Karröster Bäuerinnen bekochten uns mit Kürbiscremesuppe, Stelzen mit Serviettenknödeln und Sauerkraut

sowie mit hervorragenden Kiachln mit Sauerkraut oder Preiselbeeren. Auch die selbstgemachten Kuchen wurden genüsslich verspeist.

Für die musikalische Umrahmung war natürlich auch bestens gesorgt – die „Dureggers“ sorgten für eine auflockernde Stimmung.

Die Jungbauernschaft/Landjugend Karrösten und die Karröster Bäuerinnen bedanken sich bei den BesucherInnen für das zahlreiche Erscheinen und hoffen auch im kommenden Jahr auf ein erfolgreiches Erntedankfest.

C. R.



Foto: C. Raffl

Jahreshauptversammlung der Jungbauern

Kaum zu glauben, dass schon wieder drei Jahre vergangen sind und es an der Zeit war einen neuen Ausschuss der Jungbauernschaft zu wählen. Die Neuwahl fand am 14. September 2014 beim Gasthof Trenkwaldler statt.

Die neuen Ausschussmitglieder sind:

Obmann:	Kevin Neuraüter
Obmann-Stv.:	Jan Francan
Ortsleiterin:	Theresa Krabacher
Ortsleiterin-Stv.:	Simone Krabacher
Kassier:	Gabriel Krabacher
Schriftführerin:	Carolin Raffl
Beiräte:	Bruno Pechtl
	Anna-Maria Raffl
	Verena Pechtl

Die Mitglieder der Jungbauernschaft/Landjugend Karrösten wünschen dem neu gewählten Ausschuss alles Gute und viel Erfolg.



Foto: S. Neuner

C. R.

Karrösten trifft ins „Schwarze“!

Vor kurzem wurde von der Schützengilde Karrösten die Dorfmeisterschaft 2014 veranstaltet.

78 Meisterschützen versuchten ihr Glück an zwei Wochenenden. Dabei galt es den Sieger in folgenden Disziplinen und Klassen zu finden: Blattl, Wildscheibe, Jugend I, Jugend II, Juxscheibe, 10er Serie Damen sowie 10er Serie Herren. Die örtlichen Vereine konnten sich zusätzlich in einer eigenen Mannschaftswertung messen. Neun Mannschaften haben daran teilgenommen.

Hier war die Entscheidung besonders spannend, wurde diese Disziplin doch auf Zehntel genau ausgewertet. Gekämpft wurde mit sehr viel Einsatz und doch



Im Bild der Wanderpokal, der bereit 2012 an die Mannschaft der Jungbauern ging. Auch 2014 konnten sie den Pokal wieder in ihren Händen halten. Foto: M Ruetz

auf den Geschmack gekommen sein - Nachwuchs wird immer gesucht.

immer sportlich fair und vor allem auch unfallfrei.

Die besten Schützen wurden mit Sachpreisen für ihre Bemühungen belohnt. Für die zahlreiche Teilnahme möchte sich die Schützengilde Karrösten auf diesem Weg recht herzlich bedanken. Sollte jemand

Kontakt: Wilfried Gragger Tel. 0664 9159990

Wir gratulieren den Siegern der einzelnen Klassen.

Jugend I 10er

Dario Fritz

Jugend II 10er

Johannes Mersch

Damen 10er

Anna Konrad

Herren 10er

Hannes Mark

Juxscheibe

Lea Frischmann

Wildscheibe

Gottfried Praxmarer

Blattl

Wilfried Gragger

Mannschaft

Jungbauern

W. G.



Ausflug der Jungschützen

Am Samstagnachmittag, den 22. November 2014 trafen sich die Kinder der Jungschützen und der Sportunion Karrösten zu einem tollen Ausflug. Gemeinsam besuchten sie den Heli Tirol (Knauss) in Karres. Insgesamt nahmen 25 Kinder an dieser Exkursion teil. Es wurde der Hangar besichtigt und der Helikopter konnte von der Nähe live beim Landen und Tanken bestaunt werden. Zum Abschluss gab's ein kleines Geschenk für alle Kinder und ... ein abrundender Einkehrschwung mit Speis und Trank beim Gasthof Trenkwald dar natürlich auch bei den jungen Karrösterinnen und Karröstern nicht fehlen.



Ch. K.

Foto: Ch. Köll



**Wer Weihnachten nicht achtet, achtet eine Welt,
in der nicht die Liebe sondern die Einsamkeit zählt.
Frohe Festtage und Prosit 2015**



Der Krippenverein Karrösten



„Singen ist unsere Freude“

Unter diesem Motto luden der Chor „Jubilate“ und der Kulturausschuss der Gemeinde Mils am 8. November 2014 zu einem unterhaltsamen Wunschkonzertabend ein.

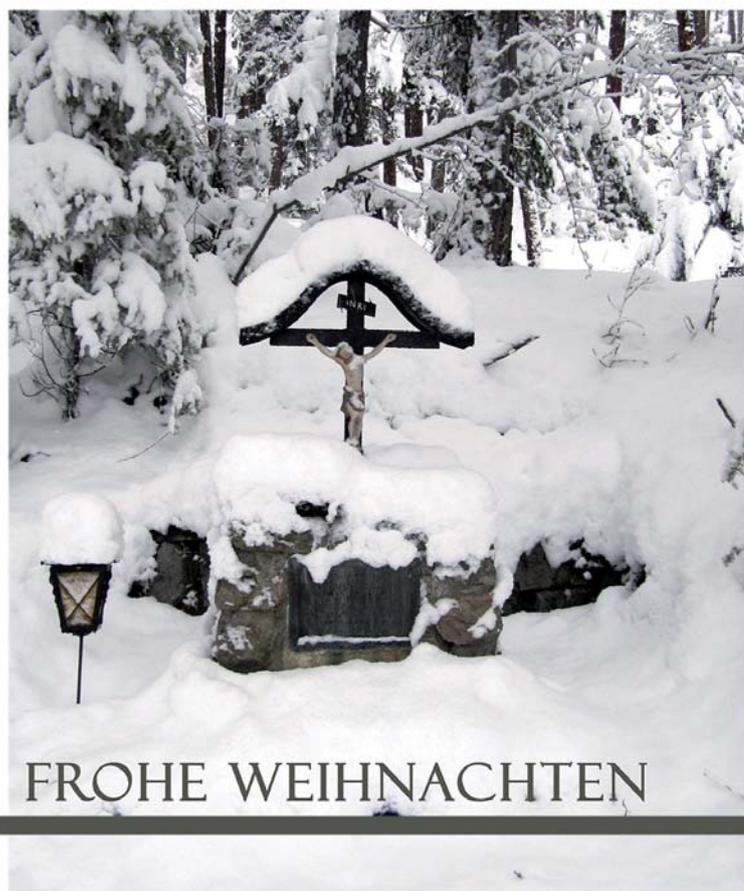
Das zahlreich erschienene Publikum konnte aus einem abwechslungsreichen Programm der mitwirkenden Chöre D'Auensteiner aus Ötz, der Öztaler Viergesang aus Sautens, das Gesangs-Ensemble der LMS Pitztal, der Karröster Männerchor und die beiden Chöre Bella Voce und Jubilate aus Mils Lieder auswählen und so den gemütlichen Singabend mitgestalten.

Der Karröster Männerchor kam dabei fünfmal zum Einsatz und erhielt für die dargebotenen Lieder viel Applaus und Anerkennung.

R. P.



Foto: M. Thurner



FROHE WEIHNACHTEN

Wir wünschen einen
stimmungsvollen Advent,
eine besinnliche, erhol-
same Weihnachtszeit
und das Allerbeste für
das Jahr 2015!

Männerchor Karrösten



Ausflug mit Überraschungseffekt

Für den diesjährigen Ausflug nahm der Männerchor Karrösten einen besonders erfreulichen Grund zum Anlass einer Reise. Die ehemalige und beliebte Chorleiterin Sarah Valtingoier feierte im Juli im Raum Stuttgart ihre Hochzeit. So war es für den Männerchor eine schnell beschlossene Sache ihre Sarah zu

überraschen und bei der Hochzeitsmesse mitzuwirken. Natürlich alles geheim und mit Hilfe von Peter Valtingoier wurde auf diese Feier hin geprobt, alles besprochen und eine nettes Rahmenprogramm organisiert. Der Überraschungseffekt blieb nicht aus! Eine sichtlich gerührte Braut freute sich von Herzen

über den Tiroler Besuch. Bei der anschließenden festlichen Agape ließ es sich die Braut nicht nehmen, noch einige Lieder „ihren Männerchor“ zu dirigieren. Anschließend verabschiedete man sich herzlich von der Hochzeitsgesellschaft und setzte mit einem vergnüglichen Rahmenprogramm die Reise fort. R. P.



Foto: M. Thurner



Foto: M. Thurner

Cäcilienfeier der MK Karrösten am 16.11.2014

In der Pfarrkirche Karrösten wurde zu diesem Anlass die Cäcilienmesse von Pfarrer Johannes Laichner zelebriert. Mit der neu einstudierten „Cäciliamesse“ wurde die Feier

festlich umrahmt. Nach der Hl. Messe marschierte die Musik zur anschließenden Cäcilienfeier zum Gasthof Trenkwald. Dort fanden die alljährlichen Eh-

rungen statt. Das Leistungsabzeichen in Bronze erhielten Neururer Benjamin und Schöpf Lukas. Eine Stufe höher, nämlich das Leistungsabzeichen in Silber, wurde Verena Pechtl überreicht. Für 15-jährige Mitgliedschaft bei der Musik wurden Christiane Köll und Nina Prantl ausgezeichnet.

Für mehr als 45 Jahre Mitgliedschaft wurden Praxmarer Albert und Köll Josef (Taml) geehrt.

Schöpf Florian wurde anlässlich seiner 10-jährigen Tätigkeit als Kapellmeister ebenfalls geehrt. Dieses Jahr wurde das erste Mal das 10-jährige an zwei Marketenderinnen verliehen, nämlich an Sabrina Neuner und Lydia Praxmarer.

C. P.



Foto: G. Flür



Jahreshauptversammlung der Musikkapelle

Am 21. November 2014 fand die alljährliche Jahreshauptversammlung im Probelokal der Musik statt.

Dieses Jahr standen wieder Neuwahlen auf der Tagesordnung. Peter Schöpf wurde einstimmig als Obmann wiedergewählt.

Obmannstellvertreter Tobias Un-

terwurzacher, Schriftführer Michael Praxmarer, Chronis: Clemens Praxmarer, Beisitzerin Cornelia Lechner, Kassier Jürgen Krabacher und Notenwart Albert Praxmarer übernahmen ihr Amt ebenfalls wieder für eine weitere Periode.

Neu in den Ausschuss wurden ge-

wählt: Zeugwart Florian Konrad und Jugendreferent Alexander Schöpf.

Der neue Ausschuss bedankt sich für das Vertrauen und wünscht sich mit allen eine gute Zusammenarbeit.

C. P



**Frohe Weihnachten
und viel Glück,
Erfolg und Gesundheit
im nächsten Jahr
Wünscht
die Musikkapelle Karrösten**



*Ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch
ins Jahr 2015,
wünscht euch die Sportunion Tschirgant Karrösten.*



Nikolauszug

Der heurige Nikolauszug fand am 29. November 2014 am Vorplatz des Mehrzweckgebäudes statt. Die Veranstaltung wurde wieder von der Jungbauernschaft/Landjugend Karrösten organisiert.

Die BesucherInnen wurden mit verschiedensten Getränken wie Glühwein und selbstgemachtem



Foto:C. Raffl

Glühmost verköstigt. Auch die Kiachln und Hotdogs ließen sie sich schmecken. Wie auch schon im Jahr zuvor, gab es die Gelegenheit eine Kutschenfahrt durch das Dorf zu machen, was vor allem die Kinder sehr begeisterte.

Bei Einbruch der Dunkelheit zog der Nikolaus mit den Engeln und zwei Krampussen am Vorplatz des Mehrzweckgebäudes ein. Dort verteilte er an die anwesenden Kinder kleine Geschenke.

Ein besonderes Highlight war der Einlauf der „Karröster Krampeler“ durch eine mit roten Fackeln beleuchtete Nebelwand.

Den restlichen Abend ließ man ge-



Foto:C. Raffl

mütlich am Lagerfeuer ausklingen.

Die Jungbauernschaft/Landjugend Karrösten bedankt sich für das zahlreiche Erscheinen und hofft auch im kommenden Jahr auf viele schaulustige BesucherInnen.

C. R.

Das perfekte Paar wurde in Karrösten gesucht!

Am 24. Oktober 2014 feierte die Theatergruppe Karrösten mit dem Stück „Das perfekte Paar“ seine Premiere in der Turnhalle. Unter der Regie von Markus Plattner, schafften es die Schauspieler Birgit Gstrein (welche auch die neue Obfrau der Theatergruppe ist), Emanuel Ehart, Daniela Winkler, Perrine Plattner, Daniela Mark und Martin Lechleitner, dass die Theatergruppe, mit ihrem lustigen Stück und der hervorragenden schauspielerischen Leistung, wieder in aller Munde war.

Am Premierenabend stand ein Mitglied der Theatergruppe ganz

besonders im Rampenlicht: Bekannt als Bösewicht in „Kreuzwechsel“, Alkoholiker in „Heim“, Kardinal bei „Die Päpstin“ oder Pater in „Die Beichte“ – Elmar Neuner schafft es die verschiedensten Rollen auf der Bühne professionell zu verkörpern und das nun schon seit 40 Jahren. Zu diesem besonderen Jubiläum wurde ihm eine Urkunde des Theaterverbandes von Bezirksobmann Gebhard Schöpf und eine Geschenk der Theatergruppe von Obfrau Birgit Gstrein überreicht.

Die Theatergruppe Karrösten bedankt sich für alle Besucher und

freut sich schon auf die nächste Produktion, mit der sie uns im Frühjahr 2016 wieder in die Turnhalle locken wird

S. N.



v.l.n.r.:Perrine Plattner, Martin Lechleitner, Daniela Winkler, Daniela Mark, Emanuel Ehart

Foto: S. Neuner



Der Buchtipp

Lesefreunde von Cecelia Ahern und Paulo Coelho dürfen sich freuen. Die neu erschienen Romane dieser beiden Autoren können in der Bücherei Karrösten ab sofort ausgeliehen werden.

„Die Liebe deines Lebens“



Cecelia Ahern schafft es immer wieder, ihre bisher erschienenen Bücher zu toppen und die Erwartungen zu übertreffen. Und auch mit diesem

Buch schafft sie es die Leser zu fesseln und mitfühlen zu lassen.

In dem neuen Meisterwerk von

Cecelia Ahern dreht sich alles um zwei Personen, die durch sehr unglückliche Umstände aufeinander treffen. Christine kommt rein zufällig an einer Brücke vorbei, wo sich gerade Adam das Leben nehmen will. Sie versucht alles um Adam von seinem Vorhaben abzubringen. Adam willigt nur ein, wenn Christine es schafft, ihn in zwei Wochen davon zu überzeugen, dass das Leben lebenswert ist. Es beginnt eine schöne Geschichte, die einen selbst zum Nachdenken anregt.

„Untreue“

packend wie ein Thriller – nur ganz anders!

Man möchte meinen, dass ein er-



folgreicher Berufsweg und eine Familie mit einem liebevollen Ehemann und Kindern das perfekte Glück ist. Was aber geschieht, wenn sich das alles zwar als

schön, aber nicht als die wahre Lebenserfüllung herauskristallisiert? Linda gelangt in „Untreue“ genau an diesem Punkt und beginnt eine Affäre mit einem Jugendfreund ...

Öffnungszeiten der Bücherei:

Jeden Sonntag und Mittwoch von 19:00 bis 20:00 Uhr.

A. P.



Ein besinnliches Weihnachtsfest
sowie Glück und Gesundheit im neuen Jahr
wünscht der Christophorus Verein Karrösten

Wo Licht im Menschen ist, scheint es aus ihm heraus.

(Albert Schweitzer)



Foto: W. Kugler

O schöne, herrliche Weihnachtszeit!
Was bringst du Lust und Fröhlichkeit!
Wenn der heilige Christ in jedem Haus
teilt seine lieben Gaben aus.
Und ist das Häuschen noch so klein,
so kommt der heilige Christ hinein,
und alle sind ihm lieb wie die Seinen,
die Armen und Reichen, die Großen und Kleinen.
Der heilige Christ an alle denkt,
ein jedes wird von ihm beschenkt.
Drum lasst uns freuen und dankbar sein!
Er denkt auch unser, mein und dein!

WIR WÜNSCHEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT UND EIN GESUNDES JAHR
2015 KARRÖSTER ALM
ELKE UND REINHOLD



Wie ein Hirtenknabe das Christkind tröstete

Karl Heinrich Waggerl
Weihnachtserzählungen

Und es begab sich...

In jener Nacht, als den Hirten der schöne Stern am Himmel erschienen war, machten sich alle auf den Weg, den ihnen der Engel gewiesen hatte, da gab es auch einen Buben darunter, der noch so klein und dabei so arm war, daß ihn die anderen gar nicht mitnehmen wollten, weil er ja ohnehin nichts besaß, was er dem Gotteskind hätte schenken können.

Das wollte nun der Knirps nicht gelten lassen. Er wagte sich heimlich ganz allein auf den Weg und kam auch richtig in Bethlehem an. Aber da waren die andern alle schon wieder heimgegangen und alles schlief im Stall.

Der hl. Josef schlief, die Mutter

Maria, und die Engel unter dem Dach schliefen auch, und der Ochs und der Esel, und nur das Jesuskind schlief nicht. Es lag ganz still auf seiner Strohschütte, ein bißchen traurig vielleicht in seiner Verlassenheit, aber ohne Geschrei und Gezappel, denn es war ja ein besonders braves Kind, wie sich denken läßt.

Und nun schaute das Kind den



Foto: G. Flür

Buben an, wie er da vor der Krippe stand und nichts in Händen hatte, kein Stückchen Käse und kein Flöckchen Wolle, rein gar nichts.

Und der Knirps schaute wiederum das Christkind an, wie es da liegen musste und nichts gegen die Längeweile hatte, keine Schelle und kein Garnknäuel, rein gar nichts.

Da tat dem Hirtenbuben das Himmelskind in der Seele leid. Er nahm das winzig kleine Fäustchen in seine Hand und bog ihm den Daumen heraus und steckte ihn dem Christkind in den Mund.

Und von nun an brauchte das Jesuskind nie mehr traurig sein, denn der arme, kleine Knirps hatte ihm das Köstlichste geschenkt, was einem Wickelkind beschert werden kann: den eigenen Daumen.

Das rechte Bild unterscheidet sich vom linken Bild durch fünf Fehler



Auflösung Rätsel Ausgabe 39



Decht

Nach so viel
schiene Herbsttag
hat ma nimme
z`fragn –
iats
decht?

Fassen nach dem Leben!

Annemarie Regensburger

Wir gratulieren ...

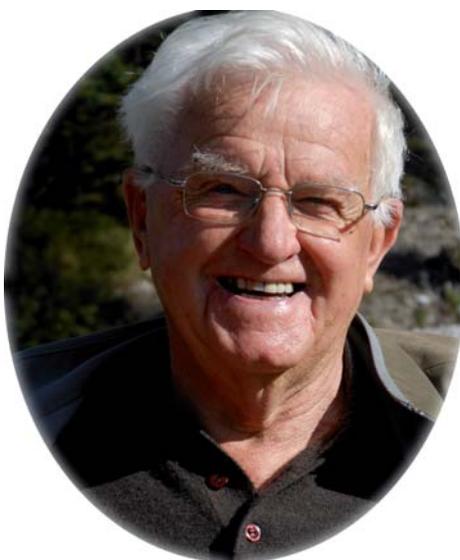
Hugo Krabacher zum 85er



Edith Raffl zum 80er



Maria Taschler zum 90er



Josef Hirzinger zum 90er

Vier gute Dinge in der Welt – altes Holz, um Feuer zu machen, alter Wein, um ihn am Feuer zu trinken, alte Bücher, um darin zu lesen, und alte Freunde, um ihnen zu vertrauen.

König Alfons X

Die Altersweisheit gibt es nicht. Wenn man altert, wird man nicht weise, sondern nur vorsichtig.

Ernest Hemingway

„Wir feiern das s’Dachle“ ...

so lautete die Einladung an alle Karrösterinnen und Karröster. Und gekommen sind viele, am 13. September, in den Gemeindesaal – überraschend viele. Sodass immer wieder Stühle nachgeholt werden mussten. Das „s’Dachle“-Team hat es erfreut, und erfreut waren dann wohl auch viele aus unserem Dorf. Wurde doch ein kurzweiliges und mannigfaltiges Programm unter dem Titel „Immer mittendrin – immer nah dabei! 10 Jahre Information und Berichterstattung über das Geschehen in unserem Dorf“ geboten. Gleich beim Eintritt in den Gemeindesaal erblickten die Besucher als

erstes die Titelbildgalerie – eine Serie toller, großteils aussagekräftiger Fotos. Vermutlich wird die eine und der andere sich gar nicht mehr an alle erinnern haben und überrascht gewesen sein, wie zum Beispiel ich. Nach der Begrüßung und Einführung durch unseren Bürgermeister Oswald Krabacher brachte Wolfgang Kugler uns vorlesend einige interessante Beiträge in Erinnerung. Vize-Bürgermeister Günter Flür präsentierte uns mittels Powerpoint diverse ‚Innenansichten‘ etlicher „s’Dachle“-Ausgaben. Klaudia Reich, die Volksschuldirektorin hatte mit einem Teil ihrer Schülerinnen und Schüler eine lustige, spannende

‚Lese-Runde‘ eingeübt, bei der von den Schülern gemalte Bilder über „s’Dachle“ charakterisiert wurden. Von den Kindergartenkindern waren Porträts der „s’Dachle“-Redakteure teils überraschend ‚treffend‘ gezeichnet und gemalt worden, die an diesem Abend von ihnen vorgestellt wurden. Und dann gab es da noch eine Filmvorführung mit gespielten Sketchen, bei denen wohl so manches Auge feucht wurde – vor Lachtränen. Untermalt wurde dies alles von abwechslungsreichen Musikeinlagen der „Mitgutsch Buam“. Ein durch und durch gelungener Abend, der bei Wein und anderen



Getränken und von fleißigen und emsigen Karrösterinnen auf großen Platten angerichteten Appetithappen einen geselligen Abschluss fand.

S. F-V.



Anleitung für die BOSHI Häkelmütze – ISZMO – auch für Anfänger geeignet!

Häkelmützen sind derzeit der Renner. Auf Anregung von Weixel-



braun Sandra stellen wir hier ein Modell vor, welches auch von Anfängern leicht nachgemacht werden kann!

Boshi-Wolle 3: 100g in der Grundfarbe = Fb1, 50g in der Kontrastfarbe = Fb2, Häkelnadel Nr. 6
Größe M: Kopfumfang: 52-56 cm;
Größe L: 57-60 cm;

Die Mütze in der oberen Mitte beginnen – 4 Luftmaschen (LM) anschlagen und mit 1 halben Stäbchen

in die 1 LM zum Ring schließen. Weiter Stäbchen (Stb) in Runden häkeln. Jede Runde beginnt mit 3 Anfangs-LM und endet mit einer Kettenmasche in die obere der Anfangs-LM.

Anleitung:

1. Runde: 11 Stb. in den Anfangsring häkeln
2. Runde: jede Masche (M) verdoppeln – d.h. 2 Stb. in jede M. der Vorrunde häkeln = 22 M.
3. Runde: jede 2.M. verdoppeln = 33M.
4. Runde: jede 3.M. verdoppeln = 44 M
5. Runde: jede 4.M. verdoppeln = 55 M
6. Runde: jede 11.M. verdoppeln = 60 M – von nun an ohne Zunahmen häkeln.
7. – 12 Runde: jeweils 60 Stb. häkeln.
13. Runde: für Gr. M dabei jedes 4. und 5. Stb. der Runde zusammen abmaschen = 48 M.
für Gr. L dabei jedes 5. und 6. Stb. der Runde zusammen abmaschen = 50 M.
- beide Größen: 14. – 18. Runde: 5 Rd. feste Maschen.
19. Runde = Abschlussrunde: Die Mütze wenden und 1 Rd. feste Maschen um die gesamte Kante arbeiten.

Farbfolge: 5 Rd Stb in Fb1; 1 Rd Stb in Fb2; 3 Rd Stb in Fb1; 1 Rd Stb in Fb2; 3 Rd Stb in Fb1; 5 Rd fM in Fb1;

Abschluss-Rd in Fb2

Fertigstellung: Alle Fadenenden vernähen.

TIPP: Wer fester häkelt, sollte die Häkelnadel Nr. 7 verwenden, ansonsten wir die Boshi „IZUMO“ nicht wirklich locker!!!

Viel Spaß beim NACHMACHEN!!
B. G.

Kuscheliger Überzug für die Wärmflasche!

Ein abgelegter Pullover verwandelt



sich mithilfe von Nadel und Faden in ein Wärmflaschenkleid.

Anleitung: Die Form einer Wärmflasche auf Schnittpapier aufzeichnen, ausschneiden, mit Stecknadeln auf dem Pullover feststecken und mit einer Nahtzugabe ausschneiden.



Die Nähte mit Zickzackstich ver-säubern, damit die Maschen des Pullovers sich nicht auftrennen können.

Die Eule aus einem Bastelfilz ausschneiden (in unserem Fall von Mia, Luis und Maximilian), zusam-



menkleben und auf den Wärmfla-schenbezug nähen.

Die beiden Seiten des Bezugs rechts auf rechts aufeinander legen, feststecken, zusammennähen und wenden.

Die obere Kante des Bezugs mit



Strickgarn umhäkeln, eventuell mit Luftmaschen einen kleinen Aufhän-ger häkeln.

Den Wärmflaschenbezug mit Schleife oder Knöpfen usw. schmü-cken. B. G.



Wir wünschen viel Freude beim Nachmachen! Die Kindergartenkinder mit Gitti, Birgit und Anita !!!

Weihnachtsmenü

Weihnachtsmenü

Tatar vom Rind
Wachtelspiegelei

xxxxx

Paprikaschaumsuppe
Schwarzbrotchip

xxxxx

Kalbsroulade
glacierte Karotten
Rucolarisotto

xxxxx

Schokoladen- Chili- Mousse
Kirschragout

TATAR VOM RIND MIT WACHTELSPIEGELEI

Zutaten:

- 600g faschiertes Rindsfleisch, 1 Zwiebel, 1 Essigurke, ca. 8 Kapern, 1 EL Ketchup, 1 EL Senf, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Chilipulver, einen Schuss Weinbrand, Petersilie, Schnittlauch
- 4 St. Wachteleier - Quadrate aus Backpapier ca. 10 x 10cm

Zubereitung: Zwiebel, Essigurken und Kapern fein hacken und in eine große Schüssel geben, Faschiertes und die restlichen Gewürze dazu geben. Alles gut vermengen und abschmecken. Mithilfe eines Keksausstechers am Teller anrichten. Mit Zwiebelringen, etwas Butter und frischem Brot garnieren.

Die Backpapierquadrate in eine große Pfanne geben und mit etwas Öl bepinseln. Auf jedem Quadrat ein Spiegelei zubereiten, mit etwas Salz würzen, und am Teller anrichten.

Tipps:

Tatar wird normalerweise aus frischem Rinderfilet hergestellt. Man kann aber auch günstigere Fleischteile verwenden. Am besten man lässt sich direkt beim Metzger beraten, dieser kann es auch gleich faschieren. Das Fleisch sollte erst am Tag der Verwendung gekauft und faschiert werden (aus hygienischen Gründen).

- Bei den Wachteleiern ist viel Gefühl gefragt, da diese klein und filigran sind.
- Die Wachteleier kann man am leichtesten mit einem Messer einschlagen.
- Das Backpapier dient dazu, dass die Eier nicht in der Pfanne kleben.

PAPRIKASCHAUMSUPPE MIT SCHWARZBROTCHIP

Zutaten:

- 2 rote Paprika, 1 Zwiebel, Öl, Weißwein, 1 EL Paprikapulver, ca. 0,7 Liter Gemüsesuppe, Salz, Pfeffer, Zucker
- Schwarzbrot

REZEPTE von LECHNER Rene!!!

Zubereitung: Paprika entkernen und grob schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls grob würfeln. In einen Topf etwas Öl geben. Paprika und Zwiebel langsam anschwitzen. Kurz vor dem Aufgießen Paprikapulver dazu geben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Dann einkochen, ablöschen, einkochen, ablöschen. Nach ca. 15 Minuten mit Gemüsesuppe aufgießen, würzen. Die Suppe 1/2 Stunde leicht köcheln lassen. Mit einem Pürrierstab pürrieren. Suppe durch ein feines Sieb gießen und abschmecken.

Mit einer Brotmaschine möglichst dünne Brotscheiben schneiden. Diese dann bei 120°C so lange im Backrohr lassen, bis sie richtig knusprig sind.

Tipps:

- Es ist wichtig die Paprika lange anzuschwitzen. Dies dient dem Geschmack und der Farbe.
- Ist die Suppe noch zu flüssig, kann man sie mit etwas Stärke (z.B. Maizena) binden.
- Die Schwarzbrotchips können als Garnitur verwendet werden.



KALBSROULADEN

Zutaten:

- 4 St. Kalbsschnitzel (ca. 150g/St.), 4 Scheiben Rohschinken, 4 St. Salbeiblätter, getrocknete Tomaten - etwas zerkleinert, Salz, Pfeffer, Mehl glatt, Öl, Suppe, Portwein, 20g Butter
- Zahnstocher oder Bindefaden

Zubereitung: Schnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel mit je einer Scheibe Rohschinken, einem Salbeiblatt und getrockneten Tomaten belegen, möglichst eng zusammenrollen und mit Zahnstochern oder Bindefaden fixieren. Die Rouladen mit etwas Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Wenn die Schnitzel schön angebraten sind, die Pfanne in das vorgeheizte Backrohr stellen und im Rohr fertig garen – 160°C.

Die Schnitzel aus der Pfanne heben und warm stellen (im Backrohr). Das überschüssige Fett abgießen und aus dem Bratenrückstand eine Sauce ziehen. Die Sauce einkochen und dann durch ein Sieb passieren. In die Sauce nun die kalten Butterstücke einrühren. Die Rouladen zurück in den Saft geben und noch etwas mitkochen. Zahnstocher oder Bindefaden entfernen - am Teller anrichten.

Tipps:

- Hier lässt man sich am besten wieder vom Metzger beraten. Dieser kann die Schnitzel gleich auf die passende Größe schneiden.
- Sauce ziehen: den Bratenrückstand anrösten und mit etwas Portwein ablöschen, dann mit Suppe aufgießen. Zur Not kann man sich mit etwas Jus (Bratensauce) helfen (Gibt es fertig zu kaufen).
- die Butterstücke dienen zur Bindung und dem Geschmack

GLACIERTE KAROTTEN

Zutaten:

- 600g Karotten, geschält, 40g Butter, Mineralwasser, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung: Karotten in Stifte schneiden. Butter schmelzen und den Zucker darin glasig werden lassen. Mit Mineralwasser ablöschen und kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Karotten dazu geben, würzen. Immer wieder etwas Wasser zugeben (nicht zu viel). Karotten dünsten, bis sie knackig sind. Die Flüssigkeit sollte völlig verdampft sein. Mit Petersilie bestreuen.

Tipps:

- Die Stifte sollten nicht zu groß sein, da sonst die Karotten zu lange dauern.

RUCOLARISOTTO

Zutaten:

- 450g Risotto Reis, 1 Zwiebel, 120g Butter, Weißwein, 120g Parmesan, 0,25 Liter Gemüsesuppe, Salz, Pfeffer, 1 Handvoll Rucola

Zubereitung: Zwiebel fein hacken und in die Hälfte der Butter glasig anschwitzen. Reis dazu geben und glasig anschwitzen, mit dem Weißwein aufgießen. Wenn der Wein einreduziert ist, nach und nach mit Suppe aufgießen. Den Reis immer wieder umrühren, aufgießen und bissfest kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Parmesan und die restliche Butter hinzugeben.

Kurz vor dem Servieren wird noch der Rucola unter das Risotto gemischt.

Tipps:

- Risotto wird, anders als Reis, nach und nach aufgegossen. Gerade genug, dass er bedeckt ist.
- Risotto sollte richtig cremig sein. Dies wird mit Butter und Parmesan erreicht.

SCHOKOLADEN- CHILI MOUSSEKIRSCHRAGOUT

Zutaten:

- 125g Zartbitter-Schokolade, 1 Ei, 1 Dotter, 50g Staubzucker, 0,25 Liter Sahne, Chiliflocken getrocknet oder ganze getrocknete Chili gehackt.
- 1 Glas Kirschkompott, Stärke (z.B. Maizena)

Zubereitung: Schokolade schmelzen. Ei, Dotter und Staubzucker und die gehackten Chiliflocken über Dampf aufschlagen. Eimasse und Schokolade zusammenrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Schokoladen-Eimasse abgekühlt ist, unter die Sahne heben. Kühl stellen.

Für das Kirschrägout gießt man den Saft des Kirschkompottes ab und bringt ihn zum Kochen. Diesen kann man nach Belieben süßen oder mit anderen Aromen (z.B. Zimt) verfeinern. Mit Stärke binden, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Die Kirschen dazu geben und nochmals kurz aufkochen.

Abkühlen lassen.

Tipps:

- Die Schokolade am besten über Dampf schmelzen. Zum Aufschlagen der Eier verwendet man möglichst einen Schneekessel (Runde Schüssel geht auch). Die Eimasse auf 75°C aufschlagen (dies kann man leicht mit einem geeigneten Thermometer feststellen)
- Wichtig ist die Eimasse langsam aufzuschlagen und ständig zu rühren, sonst stockt das Ei.
- Die Schokoladen-Eimasse sollte so lange abgekühlt werden, dass sie auf der Lippe nicht mehr warm ist (ca. 35°C); dies erfordert etwas Gefühl; ist sie zu warm, fällt die Sahne zusammen, ist sie zu kalt, flockt die Schokolade.
- Chili kann man nach Belieben dazugeben, es sollte aber nur eine leichte Schärfe haben, wer es nicht scharf mag, kann es auch ganz weglassen.
- Am besten man macht das Mousse am Vortag, dann hat es Zeit abzukühlen.
- Die Stärke immer mit etwas kalter Flüssigkeit anrühren.
- Auch das Kirschrägout kann schon am Vortag vorbereitet werden.





Frohe Weihnachten und Prosit 2015
s' Dachle Team