Kjeah!

Magazin der Katholischen Jugend der Diözese St. Pölten | #43 | März 2021

Ressourcenschonend **kaufen**

Bewusst **ernähren**

Nachhaltig **leben**

Foto: Angelos Michalopoulos on Unsplash

Kolumne

Sei frei auf Seite zwei

„Corona, Corona, Corona", in unseren Medien herrscht vorrangig nur ein Thema. Und da ist keine Werbung für ein alkoholisches Getränk gemeint.

Natürlich reden wir hier von einer weltweiten Pandemie und ich möchte die Problematik nicht klein reden. Dennoch ärgert es mich, wenn der Fokus nur mehr auf neuen Einschränkungen, Testungen und dieser Krankheit liegt. Hat die Welt und damit die Gesellschaft denn sonst keine Probleme?

Mit dem Virus lässt sich gut Politik und Geld machen und durch die tägliche Präsenz werden viele andere Themen und Fehler aus unserem Alltag gedrängt. Auf einmal stellt sich kaum mehr die Frage, wie es um die Flüchtlinge steht, wieviel Umweltverschmutzung unsere Erde noch ertragen muss oder wie ungerecht die Güterverteilung ist. Wohin sind all diese jahrelangen Probleme verschwunden? Haben sie sich in Rauch aufgelöst? Wurden Lösungen gefunden? Mitnichten!

Diese gravierenden Fragen und die damit einhergehenden Probleme werden von Tag zu Tag größer. Es macht manchmal den Anschein als würde die Impfung als Lösung für alles präsentiert werden – auch für alle anderen Sorgen, die unsere Gesellschaft herausfordern. Wenn es nur so einfach wäre. Lassen wir uns nicht durch einen Virus davon abhalten, kritisch zu denken, genauer hinzusehen und menschlich zu sein! Mehr wird von uns doch gar nicht verlangt!

Martin

IMPRESSUM: Kjeah! Ausgabe 43, 03/2021 **Medieninhaber, Herausgeber, Verleger:** Diözese St. Pölten, Katholische Jugend, Klostergasse 15, 3100 St. Pölten, T: 02742/324-3353, kj@kirche.at DVR-Nr. 0029874(159)
Redaktionsteam: Sara Daxberger, Veronika Dobias, Cornelia Geiger (Redaktionsleitung), Ilse Kappelmüller, Barbara Leister, Susanne Pichelmann, Martin Schwingenschlögl
Grafisches Konzept: Barbara Leister **Layout und Satz:** Barbara Leister **Auflage:** 2.000 Stück
Kjeah! ist das Magazin der Katholischen Jugend der Diözese St. Pölten und erscheint vier Mal pro Jahr. Teilfinanziert aus Mitteln des Kirchenbeitrages und des Bundeskanzleramts

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz
Die r. k. Diözese St. Pölten ist zu 100 % Inhaber (Verleger) folgender periodischer Medienwerke: St. Pöltner Diözesanblatt, KIRCHE bunt – St. Pöltner Kirchenzeitung, Pressedienst der Diözese St. Pölten, bewusst sein, programm, antenne, Ypsilon, KAB DIGEST, Neix, kontakte, kirche leben, kiref-Nachrichten, Programmzeitschrift „St. Benedikt", In Bewegung, Ynfo.
Eigentumsverhältnisse NÖ. Pressehaus: Die r. k. Diözese St. Pölten ist zu 54 Prozent Eigentümer mit Stimmrecht. Pressverein in der Diözese St. Pölten, Sitz in 3100 St. Pölten, Gutenbergstraße 12: 26 Prozent mit Stimmrecht. Raiffeisen Holding Wien-Niederösterreich, F.W. Raiffeisenplatz 1, 1020 Wien: 20 Prozent mit Stimmrecht. Unternehmensgegenstand: „Herstellung, Herausgabe, Verlag und Vertrieb von Zeitungen, Zeitschriften, Büchern, Broschüren und sonstigen Druckwerken; Handel mit Waren aller Art, Einsatz von publizistischen Einrichtungen jeder Art, die der Information der Öffentlichkeit dienen."

Inhalt

3 Wettbewerb
mit Lebensmitteln

4 Die Qual der Wahl
Ernährungsverhalten

6 Blick über den Tellerrand
Erschreckende Zahlen und Fakten

8 Setz dich ein!
Achtsam mit Lebensmitteln umgehen

10 Feiertagsprofi 2021
Teil 1 unserer neuen Serie

12 Spirituelles
Dankbarkeit tut gut

13 Let´s do it
Klimafreundlich essen

14 Bibel.bewegt
Gönne dir dein Leben!

15 Around the World
Schenken mit Sinn

16 Erdbeben in Kroatien
Wir helfen

17 Rund um die KJ
News & more

18 What about und Tipps

20 Das war

22 Gute Aussichten

Wettbewerb mit Lebensmitteln

Text: Martin Schwingenschlögl
Referent KJ

Bist du schon mal die Regale im Supermarkt abgelaufen und hast dich beispielsweise über die 20 Sorten Brot gewundert? Obwohl wir nur einen Laib brauchen, können wir uns nur schwer entscheiden. Dieses Überangebot kam nicht plötzlich, sondern schleichend.

Das Übermaß an Auswahl lauert überall und ist vielseitig und vielschichtig. Aber sind wir dadurch effizienter, freier oder gar glücklicher als Generationen vor uns? Wissenschaftler sind sich einig: Ganz im Gegenteil! Wir sind hoffnungslos überfordert von unseren Möglichkeiten und das kann zur Belastung werden – in vielerlei Hinsicht.

Es lebe die Auswahl, die wir nicht wollen

Natürlich ist es toll, wenn man nicht jeden Tag dasselbe Joghurt essen muss. Heute gibt es keine 10 Geschmacksrichtungen von einer Firma. Es gibt 40 verschiedene mit DEM SELBEN Geschmack von 40 verschiedenen Herstellern. Diese Auswahl überfordert wohl die meisten von uns. Bast Kast hat dazu ein lesenswertes Buch geschrieben („Ich weiß nicht was ich wollen soll").

Sich zu entscheiden ist die richtige Wahl

Wer versteht, dass jedes Festlegen eine gute Entscheidung bedeutet und nicht der Verzicht auf die vielleicht bestehenden, anderen Möglichkeiten, derjenige oder diejenige hat psychologisch gesehen schon viel gewonnen. Doch wer will schon auf etwas verzichten?
Das große Problem, ist die Tatsache, dass die Anzahl an Optionen stetig steigt und wir immer mehr glauben etwas zu verpassen. Der Ausstieg aus diesem Teufelskreis ist allerdings so simpel wie banal: Wir brauchen nur wenig um glücklich zu sein!

Wir haben es in der Hand

Der Handel hat ein Problem: Es gibt schon alles! Deshalb werden neben den gut laufenden Produkten auch immer mal wieder neue eingestreut. Die KonsumentInnen entscheiden jedoch mit dem Kauf für welche Marken und Firmen sie sich entscheiden.
Gerade im Bereich der Lebensmittel ist die Anzahl der Produkte, die wir brauchen, relativ gering.

Foto: Peter Bond on Unsplash

Die Qual der Wahl

Wie wir mit unserem Ernährungsverhalten eine Stimme abgeben

Text: Marlene Zehetner
Referentin für Umwelt- und Entwicklungspolitik
Katholische Jungend Österreich

Wenn wir den ersten Bissen unseres Mittagessens verschlingen, haben wir bereits die Wahl getroffen, ob wir eine sozial-ökologisch gerechte Welt unterstützen. Unser „Wahlzettel" beginnt meist noch bevor wir das Haus verlassen, um Einkäufe zu tätigen.

Stoffbeutel dabei? In den Dorfladen oder zur Supermarktkette? Stehen auf dem Einkaufszettel regionale Produkte oder überwiegend nicht-heimische Lebensmittel? Mit dem Rad zum Supermarkt oder für kurze Strecken das Auto? Wir stecken in einer Klimakrise, die maßgeblich durch unseren Lebensstil und Konsumentscheidungen entstanden und verstärkt wird. Einige der Auswirkungen dieser versuchen die Sustainable Development Goals (kurz SDG), die im Rahmen der Agenda 2030 von so gut wie allen Staaten der Welt gemeinsam formuliert wurden, zu adressieren. Dabei werden immer wieder die soziale und ökologische Nachhaltigkeit erwähnt. Unter dem Begriff soziale Nachhaltigkeit finden sich Themen wie Armut, Hunger und Unterernährung, hochwertige Bildung und Gesundheit. Die ökologische Nachhaltigkeit widmet sich dem Klimaschutz, nachhaltigem Konsum und Produktion sowie sauberer Energie. Auf den ersten Blick scheint es so, also würden Länder des globalen Nordens, wie Österreich, diese Themen nicht sehr betreffen. Dem ist allerdings nicht so. Vor allem die Auswirkungen von Ernährung und Landwirtschaft auf die soziale Nachhaltigkeit werden sehr oft nicht beachtet.

Ökologische Dimension von Ernährung

Ökologische Auswirkungen beziehen sich vor allem auf die Lebensmittelproduktion. Große, oftmals subventionierte Höfe, die durch „Massenproduktion" und Monokulturen Preisvorteile erzielen und so kleinteilige Landwirtschaften verdrängen gefährden die heimische Lebensmittelversorgung. Durch den Bezug ausländischer Produkte entstehen längere Transportwege und so wiederum Emissionen und natürlich die Schwächung der heimischen Wirtschaft. Dazu sind generell rd. ein Drittel der Treibhausemissionen auf Landwirtschaft und Ernährung zurückzuführen. Zusätzlich ist die Art der Verpackung der Lebensmittel klimarelevant.

Soziale Dimension von Ernährung

Soziale Auswirkungen unseres Ernährungsverhalten liegen nicht offensichtlich auf der Hand. Doch beispielsweise Armut, Bildung und Ernährung bedingen sich gegenseitig. Finanziell und materiell deprivierte Personen haben nachgewiesenermaßen schlechteren Zugang zu qualitätsvoller Bildung, wodurch oftmals Wissen zu gesunder und ökologischer Ernährung fehlt, geschweige dass, Budget vorhanden ist, um höherwertige Produkte zu kaufen. Die Ernährungsform hat natürlich auch maßgeblichen Einfluss auf die Gesundheit. Schlechte Ernährung bzw. Mangelernährung kann zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen führen und Diabetes hervorrufen. Über- als auch Unterernährung haben weitreichende Folgen. Zudem weisen viele Produkte des industriellen Anbaus Pestizide, Spuren von Antibiotika, Schwermetalle und andere Schadstoffe auf, die dann im Körper verbleiben. Neben der Gesundheit ergeben sich auch Effekt auf die Lebensbedingungen von BäuerInnen aber auch ErntehelferInnen bei uns als auch in Entwicklungsländern. Das reicht von der Entlohnung über teils prekäre Arbeits- und Lebensbedingungen bis hin zu wiederum hohem Schadstoffeinsatz in der Produktion und Ernte.

Was können wir tun?

Das wichtigste: unseren alltäglichen Stimmzettel gebrauchen und bewusste Konsumentscheidungen treffen, Missstände aufzeigen und andere über diese informieren. Darüber hinaus ruft die KJ im Positionspapier Nachhaltigkeit politische AkteurInnen dazu auf, Maßnahmen zur Förderung energie- und ressourcenschonender Produktions- und Konsummuster zu treffen. Denn es braucht eine engagierte KonsumentInnenseite und eine starke politische Haltung zum Klimaschutz.

Hier gehts zum
Positionspapier Nachhaltigkeit

https://www.katholische-jugend.at/wp-content/uploads/2018/07/Positionspapier_Nachhaltigkeit.pdf

ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Blick über den Tellerrand

Text: Cornelia Geiger
Fachbereichsleiterin KJ

Rund um die Themen Ernährung, Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion gibt es zahlreiche interessante, aber auch skurrile und erschreckende Zahlen und Fakten. Einige haben wir für dich in dieser Ausgabe zusammengetragen.

Alle Zahlen stellen nur einen Teilaspekt dar und müssen immer in Kontext zu anderen Zahlen und Fakten gesetzt werden.

Im Durchschnitt isst jedeR ÖsterreicherIn in seinem/ihrem Leben 5,9 Tonnen Fleisch. Aufgegliedert nach Tierarten sind dies durchschnittlich:

3 Schafe bzw. Ziegen

pro kg Schaffleisch werden15 kg Futter verfüttert

3 Rinder

25 kg Futter werden pro kg Rindfleisch gebraucht

817 Hühner

pro kg Hühnerfleish braucht man 3,3 kg Futter

432 Fische

32 Schweine

pro kg Schweinefleisch werden 6,4 kg Futter benötigt

Fotos: Schaf: Eric Isselee/Shutterstock.com, Kuh: DnD-Production.com/Shutterstock.com, Fisch: azure1/Shutterstock.com, Schwein: Ioan Panaite/Shutterstock.com

Quelle: https://www.muttererde.at/lebensmittelproduktion-interessante-fakten-und-zitate/, https://www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/lebensmittel/fakten.html
https://www.global2000.at/fleischkonsum-%C3%B6sterreich, https://www.wwf.at/de/lebensmittelverschwendung/
https://www.faz.net/aktuell/stil/essen-trinken/20-spannende-fakten-ueber-essen-15462422.html, https://www.landschafftleben.at/hintergruende/lebensmittelverschwendung

Rinder fressen für den menschlichen Magen nicht verwertbare Gräser. **2/3 der österreichischen RinderhalterInnen lassen ihre Rinder auf Wiesen und Weiden grasen,** 17 Prozent der Rinder werden auf unsere Almen aufgetrieben. Das in Österreich zugefütterte Futtermittel kommt zum überwiegenden Teil aus dem eigenen Land..

Ein internationales Forschungsteam hat 2017 in einer Modellsimulation errechnet, dass es **möglich ist, bis zu 9 Mrd. Menschen durch biologische Landwirtschaft zu ernähren**. Allerdings müssten dazu die Lebensmittelverschwendung um die Hälfte und der Fleischkonsum um ein Drittel reduziert werden.

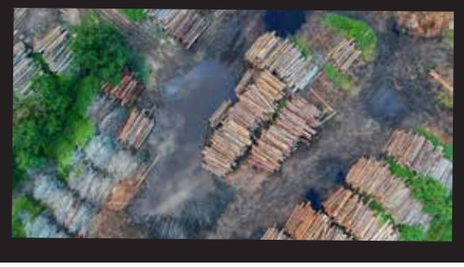
70 Prozent des weltweit genutzten Oberflächen- und Grundwassers werden in der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion verbraucht. In Entwicklungsländern sogar fast 90 Prozent. In Österreich sind es vier Prozent.

30 Prozent des weltweiten Energieverbrauchs sind auf die Landwirtschaft und die nachfolgende Lebensmittelproduktion zurückzuführen.

1960 wurden im afrikanischen Viktoriasee ***Nilbarsche*** (bzw. Viktoriabarsche) ausgesetzt. Diese vermehrten sich so schnell und brachten so zahlreiche andere Fischarten im Viktoriasee zum Aussterben. Der Nilbarsch zählt zu den 100 gefährlichsten Neobiota (= vom Menschen in einen anderen Lebensraum eingebrachte Tier- und Pflanzenarten).

Knapp ein Viertel der österreichischen Agrarfläche wird biologisch bewirtschaftet. Innerhalb der EU liegt **Österreich** damit auf dem **ersten Platz.** Weltweit beträgt die biologisch bewirtschaftete Fläche nur etwa 1 Prozent.

Jährlich werden rund 158.000 Quadratkilometer Regenwald gerodet, dies entspricht beinahe der 2-fachen Fläche Österreichs. Die Folge: Beeinträchtigung des globalen CO2-Kreislaufs sowie des regionalen Wasserkreislaufs. Die Ursache: Überwiegend zur Gewinnung von Futteranbau- bzw. Weideflächen für die Nutztierhaltung.



Der Einsatz von Pestiziden und die Förderung von Monokulturen zerstört die weltweite Diversität an Tier- und Pflanzenarten.

Das Artensterben verläuft je nach Region und Pestizideinsatz 10 bis 100-fach schneller als auf natürliche Weise. In Österreich werden Pestizide sehr kontrolliert eingesetzt.

Weltweit landet jährlich rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel im Müll, dies sind 1,3 Milliarden Tonnen. Auf der anderen Seite leiden rund 815 Mio. Menschen unter Hunger. Lebensmittel im Wert von rund 800 Euro bzw. 133 kg pro Haushalt landen in Österreich jährlich auf dem Müll. Davon entfallen 28 Prozent auf Brot und Gebäck, 27 Prozent auf Obst und Gemüse, 12 Prozent auf tierische Produkte, 11 Prozent auf Fleisch und Fisch sowie 22 Prozent auf Sonstiges.

Die ***Ernährung*** des Menschen ist ***nicht sehr vielfältig***. 75 Prozent des Nahrungsmittelkonsums sind auf lediglich 12 Pflanzen- und 5 Tierarten zurückzuführen.

Für das **Geschmackserlebnis** spielt die Farbe des Geschirrs eine Rolle. Erdbeerkuchen von einem weißen Teller schmeckt süßer als von einem schwarzen. Der Grund dafür liegt im Gehirn: der Farbkontrast zwischen Rot und Weiß wird stärker wahrgenommen, wodurch sich das Hirn auf einen süßeren Geschmack einstellt.

https://utopia.de/bio-welt-ernaehren-landwirtschaft-69984/, https://www.greenpeace.de/landwirtschaft-und-klima, https://bioinfo.at/bio-in-zahlen, https://www.ama.at, https://www.lko.at
https://www.peta.de/themen/abholzung-regenwald/, https://www.global2000.at/biodiversitaet-und-landwirtschaft, https://landforstbetriebe.at/meta/aktuelles/gruener-bericht-2019
https://www.dw.com/de/biodiversit%C3%A4t-lebensmittel-artensterben-landwirtschaft-gesunde-ern%C3%A4hrung-fleisch-gesundheit/a-56428094

Wir schwimmen nicht mit dem Strom. Im Gegenteil: **Wir verändern.** Wir wissen, dass es an uns liegt, unsere Träume umzusetzen, Fehler zu riskieren und die Gesellschaft mitzugestalten. **Leitbild Bereich Kinder und Jugend.**

Setz dich ein!

Wie du durch deine Ernährung Umwelt, Artenvielfalt, Landwirtschaft und Wasserverbrauch[1] beeinflussen und so die Gesellschaft mitgestalten kannst. Die Zero Waste Regeln

Rethink, Reduce, Repair, Recycle helfen dir, achtsam mit Lebensmitteln umzugehen.

Text: Sara Daxberger
Referentin KJ

Rethink

Überdenke was du isst und trinkst. Veränderung beginnt bei dir. Woher kommt das Lebensmittel? Wie wird es produziert? Womit ist es verpackt? Wann hat das Produkt Saison? Welche Transportwege hat es hinter sich? Dr. Suchmaschine hilft dir sicher, Antworten auf diese und weitere Fragen, die du dir zu deinem Essen stellen möchtest, zu finden. Oder brauchst du dazu nur zum Nachbarhof zu gehen und nachzufragen? Sobald du alle Informationen beisammen hast, kannst DU entscheiden was in Zukunft bei dir am Teller landet. Entscheide bewusst, womit du deinen Körper stärken möchtest. Das Ganze hat dann nur mehr wenig mit Verzicht[2] zu tun, sondern eher mit Selbstbestimmung.

Reduce

Reduzieren solltest du die Lebensmittel, die du nach deiner Recherche nicht mehr kaufen möchtest und die, die schon Ewigkeiten ungeliebt in deinem Vorratsschrank herumstehen. Bei Ersteren hilft neben einem Hardcore-Entzug vielleicht der Vorsatz besondere Lebensmittel zu besonderen Anlässen zu genießen. Mit Zweiteren kannst du anderen eine Freude machen, solange sie noch genießbar sind - also mindestens bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum, das sagt ja auch der Name.

Foodsharing-Stationen sind ein idealer Platz für solche Lebensmittel. Mach dich schlau, ob es in deiner Nähe etwas Passendes gibt, suche auf Social-Media-Kanälen nach Gruppen in deiner Umgebung oder werde unter https://foodsharing.at zum Foodsharer.

Repair

Reparieren ist bei Lebensmitteln nicht ganz einfach, deshalb gilt: Besser früher haltbar machen, als später entsorgen. Kochen mit dem was im Kühlschrank ist, ist dabei das erste Gebot. Droht trotzdem etwas zu verderben, rette es! Trocknen, einfrieren, einkochen, einlegen, vakuumieren … alles ist erlaubt.

Recycle

Wiederverwerten kannst du Essensreste und das, was beim Kochen so an Biomüll anfällt auf Komposthaufen, in Wurmkisten – darin verarbeiten Würmer Biomüll in deiner Wohnung zu Kompost, Infos: www.wurmkiste.at – sowie in Hühner- und Schweineställen. Wenn du selbst (noch) nichts davon besitzt, schau dich in deiner Nachbarschaft um. Vielleicht ist jemand froh, aus deinen Abfällen bald gute Lebensmittel entstehen lassen zu können. Manche Teile von Obst und Gemüse sind vielleicht nicht essbar, lassen sich jedoch anderweitig verwenden. Aus der Schale von Zitrusfrüchten lässt sich zum Beispiel ganz einfach ein Haushaltsreiniger herstellen. Nutze Tipps aus dem Internet und deine Kreativität, um dir scheinbar unbrauchbares nützlich zu machen.

Los geht's

Überdenke zuerst, was du kaufen möchtest, reduziere Unnötiges, gehe sorgsam mit den Lebensmitteln um und recycle, was übrig bleibt. Viel Freude beim Genießen!

flotte lotte
waldviertlerinnen machen sinn

VorreiterInnen finden sich im Verein „Flotte Lotte - WaldviertlerInnen machen Sinn", der unzählige Kilos an Lebensmittel rettet und zu puren Köstlichkeiten verarbeitet. Aus überschüssigem Obst und Gemüse von Privatgärten und dem Handel werden Suppen, Sugos, Säfte, Marmeladen, Chutneys, … gezaubert. Ihr Ziel ist es, Abfall zu reduzieren, „LEBENS-Mitteln" wieder die Wertschätzung zu geben, die sie verdienen und ein Zeichen gegen schrankenlosen Konsum zu setzen.
Infos: https://www.flottelottezwettl.at

[1] Fakten zu den Themen Ernährung und Landwirtschaft findest du im Artikel „Blick über den Tellerrand" auf Seite 6 und 7
[2] „Refuse" wird oft als erste der Zero Waste Regeln genannt

Fotos: Scott Webb auf Pixabay

Ab sofort bist du der Feiertagsprofi 2021

Text: Veronika Dobias
Referentin KJ

Small Talk über Feiertage gefällig?
Dann bring dich hier auf das nächste Level!

Christliche und traditionelle Feiertage

Es gibt Fest-, Gedenk- und Feiertage – die wichtigsten kirchlichen Feiertage sind auch staatliche Feiertage, was so viel heißt, dass wir einen freien Tag genießen können. Wir zeigen dir, was genau an diesen Tagen gefeiert wird und welche Bräuche es gibt.

Kuriose Feiertage

Neben den klassischen Feiertagen gibt es seltsame, unnötige, lustige, aber auch sinnvolle Feiertage. Eigentlich ist es so, dass täglich einer anderen Sache gedacht wird. Wir haben einige herausgesucht und recherchiert, wie sie entstanden sind und was „gefeiert" wird.

In dieser Ausgabe findest du den ersten Teil unserer neuen Feiertagsreihe. Freue dich jetzt schon auf die nächsten Ausgaben!

März

21. Tag der Hauswirtschaft

wurde 1982 vom Internationalen Verband für Hauswirtschaft (IVHW) ins Leben gerufen. Hauswirtschaft umfasst die unterschiedlichsten Themenfelder wie z. B. Einkauf, Management und Controlling oder auch die Raumausstattung der einzelnen Wohnbereiche.

28. Palmsonntag

steht am Beginn der Karwoche (oder „Passionswoche"), wir feiern in der Liturgie den Einzug Jesu nach Jerusalem und es findet üblicherweise eine Palmweihe sowie eine Prozession in die Kirche statt. Palmzweige werden je nach Region unterschiedlich benannt: „Palmbaum", „Weihpalm", „Palmstange", „Palmbeserl", „Bandlpalm", „Stanglpalm" oder „Krampenpalm".

28. Tag des Unkrauts

wird seit 2003 begangen und würdigt z.B. Brennnessel, Löwenzahn, Giersch oder Spitzwegerich in unseren Gärten. Der Tag soll aufzeigen, dass nicht jedes Unkraut unnütz ist. So enthalten viele dieser Wildpflanzen Vitamine und Mineralien, die für unsere Ernährung wichtig sind oder als Heilpflanzen verwendet werden können.

Mitmachtipp zum Tag des Unkrauts:
Such in deinem Garten nach Unkraut, bestimme es mit einer App und koch dir etwas Leckeres – wie wäre es zum Beispiel mit einer Giersch-Quiche? Poste ein Foto unter #WeedAppreciationDay, dann ehrst du das und die Community freut sich über deine Rezeptidee.

April

01. Gründonnerstag

steht traditionell im Zeichen des beginnenden Leidens von Jesus. Theorie zur Namensgebung: Der Wortursprung „greinen" (büßen). Bräuche zum Tag sind Spinat essen und Ratschen gehen, mit denen Kinder und Jugendliche lautstark auf Gebetszeiten aufmerksam machen.

02. Karfreitag

symbolisiert das Leiden und Sterben Jesu. Der Tag wird auch als „stiller" oder „hoher" Freitag bezeichnet. Für uns Christen ist es der höchste Fasttag des Kirchenjahres.

03. Karsamstag

wird auch als stiller Samstag oder Karsonnabend bezeichnet. Die Kirche gedenkt der Grabesruhe Christi. In den späteren Abendstunden beginnt in vielen Pfarren dann die Feier der Auferstehung Jesu. Dabei wird das Osterfeuer gesegnet und das Licht der Osterkerze entzündet. Das Backen des Osterlamms sowie das Basteln von Osterschmuck zählen zu unseren Bräuchen.

04. Ostersonntag

ist der ranghöchste Feiertag im Kirchenjahr für uns Christen. Wir feiern die Auferstehung Jesu Christi, der den Tod überwunden hat.

05. Ostermontag

hat ebenfalls einen hohen Stellenwert im Kirchenjahr. Im Tagesevangelium hören wir von den Emmausjüngern, denen der auferstandene Jesus begegnet ist.

07. Weltgesundheitstag

ist seit 1954 der Tag, an dem die Gesundheit und das Wohlbefinden im Vordergrund stehen soll. Der Weltgesundheitstag steht jedes Jahr unter einem anderen Motto.

Interessante Erklär- und Hintergund Videos zu den Osterfeiertagen findest du auf dem Youtube Kanal der KJ Österreich

Mai

01. Staatsfeiertag

wird auch „Tag der Arbeit" genannt. Seinen Ursprung hat er 1890 nach einem Arbeiterstreik. In Österreich gibt es den Staatsfeiertag seit 1919.

05. Tag der Händehygiene

wird seit 2009 ausgerufen von der WHO begangen und richtet sich vor allem an medizinisches Personal. Als Schutz vor Infektionen wissen auch wir seit der Ausbreitung von COVID-19 um die Bedeutung des richtigen Händewaschens.

09. Muttertag

wird schon seit der Antike gefeiert. Als Ehrentag für alle Mütter wird er am zweiten Sonntag im Mai gefeiert – der Monat Mai ehrt ebenso die Gottesmutter Maria mit zahlreichen Maiandachten.

13. Christi Himmelfahrt

bezeichnet die Rückkehr Jesu als Sohn Gottes zu seinem Vater und wir immer am 40. Tag der Osterzeit (39 Tage nach dem Ostersonntag) gefeiert.

23. Pfingstsonntag

24. Pfingstmontag

bezeichnen den 50. bzw. 51. Tag nach Ostern, an dem wir Christen die Sendung des Hl. Geistes zu den Jüngern Jesu feiern. Pfingsten wird auch als Gründung der Kirche verstanden und im Jahr 130 erstmals als Fest im Kirchenjahr erwähnt.

22. Internationaler Tag zur Erhaltung der Artenvielfalt

wurde 2000 durch die UNO initiiert und soll auf die Wichtigkeit der Erhaltung biologischer Vielfalt, die nachhaltige Nutzung und eine gerechte Aufteilung der Ressourcen aufmerksam machen. In Österreich haben wir eine sehr große Artenvielfalt an Tierarten und Blütenpflanzen – diese gilt es weiterhin zu schützen. Schau mal, wie viele Arten du in deinem Garten oder am Balkon entdeckst.

Juni

03. Fronleichnam

feiert als weiteres Hochfest die bleibende Gegenwart Jesu Christi im Sakrament der Eucharistie. Der Wortursprung bezeichnet den „Leib und das Blut Christi" – die lateinische Bezeichnung Corpus Christi kennst du vielleicht auch.

03. Europäischer Tag des Fahrrads

findet seit 1998 jährlich statt und steht ganz im Zeichen des Drahtesels. Initiator des Aktionstages ist unter anderem die European Cyclist Federation (ECF), um darauf hinzuweisen, dass das Fahrrad als Fortbewegungsmittel eine gesunde und umweltbewusste Alternative zum Auto darstellt. Der jährliche Ausbau der Radwege ist ein wesentlicher Schritt gegen den Klimawandel. Die Stadt Wien hat beispielsweise ein Radverkehrsnetz von insgesamt 1468km und baut dieses weiter aus.

05. Tag der Umwelt

(World Environment Day) wird seit 1972 gefeiert und soll unserer Umwelt eine Stimme geben und auf einen nachhaltigen Umgang aufmerksam machen. Österreich beteiligt sich mit vielen Aktionen – lies nach unter: www.weltumwelttag.at

Infotipp zum Umwelttag
Unter den Hashtags #zerowaste und #noplastic kannst du dir Tipps holen, wie einfach du im Alltag Müll vermeiden und einen ökologischen Lebensstil führen kannst.

13. Vatertag

wird seit 1955 in Österreich am 2. Sonntag im Juni gefeiert. Kleine Geschenke ehren alle Väter und unterstreichen seine Bedeutung für die Familie ähnlich dem Muttertag.

Hintergrund: Designed by Freepik

Dankbarkeit tut gut

Text: Michael Aigner
Jugendleiter Region Mostviertel-West

Bereits in der Bibel können wir darüber lesen, wie dankbar wir sein können: „Freut euch zu jeder Zeit! Betet ohne Unterlass! Dankt für alles, denn das will Gott von euch, die ihr Christus gehört.“ 1 Thessalonicher 5,16-18.

Uns geht es gut

Wir leben in einer Zeit vollen Wohlstandes. Wir haben ein Dach über dem Kopf und genug zu essen. Aber Dankbarkeit ist nicht zwingend mit Wohlstand verbunden. Es gibt viele Menschen auf der Welt, die in Armut leben. Wer Begegnungen mit solchen Menschen erlebt hat, weiß um die Dankbarkeit, die jene Menschen trotz Allem ausstrahlen und mit welcher Gastfreundschaft, das Wenige, dass sie haben, gerne mit anderen Menschen teilen.

Auch Jesus wurde in einem Stall geboren und ist in Armut aufgewachsen. Dennoch bin ich davon überzeugt, dass er ein sehr dankbarer Mensch war. Er hat durch sein Verhalten – durch seine Wunder – die Menschen dazu gebracht, dankbar zu werden. Ein gutes Beispiel ist hierfür „Die Speisung der Fünftausend“ (Matthäus 14,13-21). Hier hat Jesus mit nur fünf Broten und zwei Fischen etwa 5000 Menschen satt gemacht. Die Menschen, die ihm das Essen zur Verfügung stellten, hatten selbst wenig und doch wurden so viele dadurch beschenkt und dankten Gott. Dieses Ereignis liegt natürlich schon zwei Jahrtausende zurück, ist aber immer noch aktuell.

Lasst uns dankbar sein,

dass wir genug zu essen haben und diese Dankbarkeit auch zeigen. Dankbarkeit kann durch ein Gebet zu Gott zum Ausdruck gebracht werden, oder aber auch indem wir das teilen was wir haben. Ein großer Teil der Menschheit leidet an Hunger und das, obwohl es eigentlich genug Nahrungsmittel auf dieser Welt gäbe. Wenn wir es schaffen, unser Essen gerecht zu verteilen, könnten wir selbst erleben wie gut Dankbarkeit tut.

Wofür bist du Gott dankbar?

Nimm dir ein paar Minuten Zeit und denke darüber nach, wofür du dankbar bist. Sprich diese Dankbarkeit ganz bewusst laut aus und schreib es auch gerne auf einen Zettel. Oft wird uns etwas erst bewusst, wenn wir es niederschreiben oder laut aussprechen. Du wirst sehen, dass es jeden Tag viele Gründe gibt, wofür du dankbar sein kannst. Du musst dir diese nur bewusst machen.
Wenn du langfristig an deiner Dankbarkeit arbeiten möchtest, könntest du dir z.B.: Auch ein kleines Notizbuch zur Hand nehmen und auf jede Seite das jeweilige Datum und etwas, wofür du dankbar bist, niederschreiben. Dieses Notizbuch kannst du zur Hand nehmen, wenn es dir nicht gut geht, um dir bewusst zu machen, wie „reich“ du bist und wofür du dankbar bist. Ebenfalls kannst du das Notizbuch für dein Gebet verwenden, um dich zu erinnern wofür du Gott danken möchtest.

Klimafreundlich essen

Foto: jchizhe, Shutterstock.com

„Klimafreundlich“ meint Lebensmittel, die geringe Auswirkungen auf den ökologischen Fußabdruck haben. Grob gesagt geht es darum, den Konsum von tierischen Produkten zu reduzieren und dafür mehr pflanzliche Produkte auf deinen Speiseplan zu bringen.

Text: Anja Bürbaumer-Ritt
Päd. Mitarbeiterin Jugendhaus Schacherhof

Konsum-Stricherlliste

Hänge drei Flipcharts im Raum auf und beschrifte sie mit „Eier“, „Fleisch“ und „Milchprodukte“. Nun geht es darum, dass jedeR an die vergangene Woche denkt und für jede Portion (250g) ein Stricherl auf dem jeweiligen Flipchart macht. So bekommt man einen Überblick über das Konsumverhalten der Gruppe und gibt erste Anregungen zur Reflexion des eigenen Essverhaltens.
Anschließend kann ein Vorschlag für eine klimafreundliche Woche erarbeitet werden:

- 1-2 Portionen Fleisch, Käse oder Eier á 250g
- 0-3 Portionen Milch(produkte) á 250g
- Rest: pflanzliche Produkte

Rezepte-Check

JedeR nimmt sein Lieblingsrezept mit. Gemeinsam wird dieses anhand verschiedener Kriterien unter die Lupe genommen.
Zum Beispiel:

- Wieviele tierische Produkte sind enthalten?
- Durch welche pflanzlichen Produkte könnten diese ersetzt werden?
- Sind die Zutaten gerade saisonal/regional verfügbar?

Anhand von praktischen Beispielen bekommt man ein Gefühl für klimafreundliche Speisen & kann außerdem neue Rezeptideen in den Alltag mitnehmen.

Klimafreundliche Rezeptideen findest du unter: www.schacherhof.at/klimafreundlich. Du kannst dich auch über WhatsApp für unsere schnell zubereiteten, klimafreundlichen Rezepte anmelden. Schicke dafür einfach „Rezepte“ an 0677/826688394 und du erhältst im Jahr 2021 jeden Monat eine Kochidee zugeschickt.

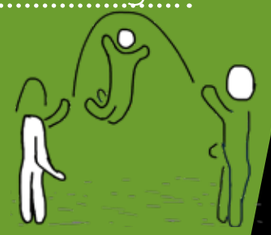
Anjas Rezept Tipp:

Falafel

für 2- 3 Portionen
400g Kichererbsen (getrocknet oder aus der Dose)
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL Salz, 1 TL Kreuzkümmel, 1/2 TL gemahlener Koriander, frische Petersilie
Öl zum Braten

Für die Falafeln mit Kichererbsen aus der Dose die Kichererbsen abtropfen lassen und mit gehacktem Zwiebel, Knoblauch sowie den Kräutern und Gewürzen mit dem Pürierstab mixen. Um einen gut formbaren Teig zu bekommen einige EL Weizenmehl oder Kichererbsenmehl hinzufügen. Eine halbe Stunde stehen lassen. Anschließend kleine Knödeln formen und in reichlich Öl beidseitig braten. Je nach Lust und Laune mit Salat, Gemüse und Joghurtsauce genießen.

Quelle: etwas abgeändert von smarticular.net



Gönne dir dein Leben!

H. Bernhard von Clairvaux

Text: Prälat KR Mag. Maximilian Fürnsinn
eh. Leiter des Stiftes Herzogenburg

In Bezug auf das Essen, ist uns vieles verlorengegangen: Die gemeinsame Zeit zum Essen; der schön gedeckte Tisch; die Wertschätzung für die Zubereitung des Essens.

Ich komme aus eine Fleischerfamilie und habe selbst diesen Beruf sechs Jahre ausgeübt. Ich war sogar einmal landesbester Fleischerlehrling von Niederösterreich. Durch diese „Vorbelastung" habe ich auf Essen und Ernährung einen anderen Blick.

Was sagt uns die Bibel zu diesem Thema?

Israel und das Judentum – das Gottesvolk des Alten (Ersten) Bundes hat in Bezug auf Essen und Trinken eine unverwechselbare Lebenskultur entwickelt. Das zeigt sich in einer Fülle von Speisegesetzen. Essen war kein profaner Vorgang, sondern war religiös umschrieben. Dadurch unterscheidet sich das Judentum bis heute von den übrigen Völkern. Kaum eine andere Küche achtet so sehr auf Schlachtungs- und Zubereitungsvorschriften. Die Evangelien bezeugen, dass Jesus von Nazareth diese extremen Speiseordnungen teilweise relativiert hat – besonders, wenn es um die Frage ging: Was ist REIN, was ist UNREIN. Dazu nur ein markantes Jesuswort: „Versteht ihr nicht, dass alles, was durch den Mund hineinkommt, in den Magen gelangt und dann wieder ausgeschieden wird? Was aber aus dem Mund herauskommt, das kommt aus dem Herzen und das macht den Menschen unrein!" (Mt. 15, 17-18) Damit hat Jesus alle Speisen für REIN erklärt – aber eine selbst verantwortete religiöse Lebenshaltung eingefordert. ER hat diese Frage von außen nach innen verlegt. Jesus hat Mahlgemeinschaften geschätzt – man darf diese durchaus als das Pastoralkonzept Jesu bezeichnen. ER isst ohne Scheu mit Zöllnern und Sündern. ER stiftet Gemeinschaft, schenkt dabei den Menschen die frohe Botschaft, eine Perspektive der Hoffnung, eine Lebenszusage. In diesen Mahlgemeinschaften übt Jesus mit vielen Menschen „Kirche" ein – bis hin zu seiner Lebenshingabe beim Letzten Abendmahl an seine Jünger und an uns. So ist die Mitte unseres Glaubens eine Mahlfeier – die Eucharistie.

> *» Versteht ihr nicht, dass alles, was durch den Mund hineinkommt, in den Magen gelangt und dann wieder ausgeschieden wird? Was aber aus dem Mund herauskommt, das kommt aus dem Herzen und das macht den Menschen unrein! «*
>
> *(Mt. 15,17-18)*

Wie gehen wir heute mit Essen und Ernährung um?

Es gibt ein altes und durchaus weises Sprichwort: „Essen hält Leib und Seele zusammen!" Heute haben viele Menschen Probleme mit dem Essen. Aus einem oft übertriebenen Bezug zu ihrem Körper, durch eine permanente Selbstbeobachtung „gönnen" sich viele nichts mehr. „Die ständige Sorge um die Gesundheit ist auch eine Krankheit!" (Platon) Viele tendieren zur fast-food-Verköstigung – keine Zeit zum Essen oder ein Essen nebenbei. Das Essen ist heute profaniert – hat wenig Bezug zum religiösen Leben.

Dazu möchte ich ein paar Erfahrungen aus dem Kloster geben: Es gibt eine gewisse Ritualisierung des Essens: Man isst gemeinsam; dem geht eine Gebetszeit voraus; ein Tischsegen wird gesprochen; eine gewisse Zeit gibt es eine Tischlesung; immer ist ein Mitbruder Tischdiener; das gemeinsame Essen ist eine Möglichkeit des Zusammenseins; des Gespräches und der gegenseitigen Ermutigung. Es gibt in den Konventen das Fest, das sich auch im Speiseplan auswirkt. Aber es gibt auch Fastenzeiten. Essen im Kloster ist gemeinschaftsstiftend, Ausdruck gegenseitiger Freundschaft, Dankbarkeit für das Leben und für alle Gaben, die uns von Gott geschenkt werden. Es entspricht alter klösterlicher Weisheit: „Gönne dir dein Leben!"

Tiere schenken macht Sinn!

Text: Christiane Gaar
Programm Managerin Senegal

Im Webshop der Caritas www.schenkenmitsinn.at können Ochsen, Ziegen, Hühner, und vieles mehr für Menschen in den ärmsten Ländern gekauft werden. Doch was passiert, wenn jemand zum Beispiel einen symbolischen Ochsen kauft?

Die Region Kédougou im Südosten Senegals ist seit 2011 immer wieder von Ernährungskrisen betroffen. Die Landwirtschaft ist stark vom Regen abhängig und die Menschen betreiben Landwirtschaft ohne Maschinen. Die felsige Hügellandschaft in der Gegend macht es unmöglich, die Pisten während der Regenzeit zu passieren. Asphaltierte Straßen gibt es nur wenige. Die Familien müssen von ihren Ernteerträgen leben, doch diese reichen für die Versorgung der Familien bei weitem nicht aus. Deshalb hat die Caritas 2017 ein Projekt gestartet, das Familien in den ärmsten Gegenden Senegals mit Ochsen als Zugtieren und landwirtschaftlichen Geräten unterstützt. Die Ochsen-Spenden aus „Schenken mit Sinn" ermöglichen das Projekt.
Insgesamt profitieren 750 Bauernfamilien in 24 Dörfern. 100 Familien haben jeweils ein Ochsenpaar, einen Pflug, Hacken und Saatgut erhalten und haben Schulungen in landwirtschaftlichen Techniken sowie Tierhaltung absolviert. Die lokal angekauften Ochsen sind an das Klima der Region gut angepasst.

Die Tiere helfen den BäuerInnen bei der Bodenvorbereitung, beim Säen, Jäten und Ernten.

Auch die Tiergesundheit ist ein wichtiger Bestandteil der Initiative. Mithilfe der Tiere und Geräte können die BäuerInnen mehr Getreide anbauen, dadurch vergrößern sich die Ernteerträge. Somit haben die Familien mehr zu essen, aber sie können auch Getreide für die Trockenzeit aufheben. Dafür werden eigene Speicher, sogenannte „Getreidebanken", gebaut. In diesen fest gemauerten Vorratskammern kann Getreide für die nächste Trockenperiode geschützt gelagert werden. Für die Verwaltung der Speicher sind Komitées verantwortlich. Dessen Mitglieder sind selbst BäuerInnen, die sich um die Vorräte und deren Verteilung kümmern.
In den Dörfern finden Schulungen zum Thema Getreideproduktion, Tierhaltung, Gemüseanbau und Umweltschutz statt. Innovative landwirtschaftliche Techniken, wie Steingürtel am Rande der Felder, die die Samen bei Sturzregen vor dem Abspülen bewahren, oder ein intensiviertes aber nachhaltiges Reisanbau-System in den Tälern vergrößern die Produktivität der KleinbäuerInnen. Die DorfbewohnerInnen beteiligen sich von der Planung bis hin zur Umsetzung der Aktivitäten. Sie lernen in Begleitung des Projektteams. Umgekehrt wächst das Wissen der ProjektmitarbeiterInnen, je länger sie mit der lokalen Bevölkerung zusammenarbeiten.

Fotos: Caritas

Hilfe für die Erdbebenopfer in Kroatien

Im Dezember des vergangenen Jahres erschütterten Erdbeben die Region südlich von Zagreb. Rund 5 Autostunden von St. Pölten entfernt, wurde zahlreichen Menschen auf einen Schlag die Existenz genommen. Gerade die Bevölkerung im Zentralraum von Kroatien bekommt wenig vom Tourismus des Landes ab und ist daher umso mehr auf ausländische Hilfe angewiesen.

Text: Franz Sedlmayer
Jugenleiter Dekanat Gmünd

Durch die Kontakte einer kroatisch stämmigen Kollegin und die große Spendenbereitschaft der MitarbeiterInnen der Pastoralen Dienste konnten im Jänner zwei vollgeladene Transporter mit Hilfsgütern in die betroffene Region gebracht werden. Eine weitere Hilfslieferung erfolgte Mitte Februar.

Ein etwas anderer Reisebericht

Zu viert (Ivanka Vukas, Jasmin R., Martin Schwingenschlögl und Franz Sedlmayer) machten wir uns Mitte Jänner mit zwei vollgepackten Transportern auf den Weg in die Region Sisačko-Moslavačka (Sisak – Moslavina). Es handelt sich hierbei um das Gebiet zwischen den Städten Sisak (rund 50.000 Einwohner) und Petrinja (rund 25.000 Einwohner). Gerade im Hinterland, in den kleinen Dörfern, wo oft nur ältere Menschen leben, ist die Not am Größten. Viele Häuser sind zerstört und deshalb unbewohnbar. Kamine sind abgerissen, weshalb heizen nicht möglich ist. Dächer wurden abgedeckt, ja sogar vom Dachstuhl ist bei vielen Häusern kaum etwas übergeblieben. Menschen leben in den Stallungen, die vom Erdbeben weniger betroffen sind, in Zelten oder in behelfsmäßigen Holzhäusern sowie in Campingwägen. Die Temperaturen können im Jänner und Februar in der Nacht unter 0 Grad sinken und Schneefall ist keine Seltenheit. Unter diesen Umständen, ist für die Menschen vor Ort nicht Corona das Hauptproblem, sondern das nackte Überleben und das Heizen der Unterschlüpfe. Auf den Äckern und Wiesen gibt es immer wieder von der Polizei abgesperrte Flächen, weil dort durch das Erdbeben die Erde eingebrochen ist. Erdbebenkrater, die sich mit Wasser gefüllt haben, sind sichtbar und es besteht die Gefahr, dass weitere Flächen einbrechen.Trotz dieser widrigen Umstände wurden wir von den Menschen vor Ort herzlich empfangen. Sie haben sich gefreut und uns das Geschehen und die Bedingungen vor Ort gezeigt. Obwohl von der österreichischen Grenze in Spielfeld kaum mehr als zwei Autostunden entfernt, tut sich dort in den ländlichen Gegenden eine andere Welt auf. Vieles, was wir als selbstverständlich ansehen, wie eine WC-Spülung oder eine Zentralheizung, sucht man dort vergeblich. Doch die Menschen haben sich trotz dieser Umstände ihren unerschütterlichen Glauben und die Hoffnung auf eine bessere Zukunft nicht nehmen lassen. In dieser Not sind wir als ChristInnen berufen und gerufen, nicht nur die frohe Botschaft zu verkünden, sondern ihr auch mit unserer Unterstützung und Hilfe auf die Sprünge zu helfen und Realität werden zu lassen.

» An ihren Taten sollt- tet ihr sie erkennen. «
(1Joh 2,1 – 6)

Wir helfen!

Deswegen werden wir in naher Zukunft wieder mit einer Spendenaktion starten, wo wir auf deine Hilfe und Unterstützung hoffen. Nähere Infos bekommst du unter: i.vukas@kirche.at
Papst Franziskus schreibt in seiner zuletzt erschienenen Sozialenzyklika „Fratelli tutti“ Nr. 68:

„Wir sind für die Fülle geschaffen, die man nur in der Liebe erlangt. Es ist keine mögliche Option, gleichgültig gegenüber dem Schmerz zu leben; wir können nicht zulassen, dass jemand am Rand des Lebens‘ bleibt. Es muss uns so empören, dass wir unsere Ruhe verlieren und von dem menschlichen Leiden aufgewühlt werden. Das ist Würde.“

Fotos: KJ St. Pölten

Kjeah! News & more

NEWS aus deinem KJ-Büro

Hallo, liebe Kjeah!-LeserInnen!

Ab 1. März darf ich das KJ Team in St. Pölten unterstützen und mich vor allem für „72 Stunden ohne Kompromiss“ engagieren. Das freut mich besonders, denn was mir am Herzen liegt, ist ein lebenswertes und nachhaltiges Leben, und das können wir nur gemeinsam gestalten. Eben dieses Anliegen und meine neugierige Ader hat mich auch zum Studium der Kultur- und Sozialanthropologie geführt, in dem ich viel über die unterschiedlichsten Lebensentwürfe auf der ganzen Welt erfahren habe. Ich bin gern in der Natur, mit dem Rad oder zu Fuß, liebe gute Geschichten, gutes Essen und Reisen. Mit meinem Mann und unseren beiden Kindern lebe ich im ländlichen Niederösterreich. Ich freu mich darauf, euch kennenzulernen!

Birgit Valbuena-Lenger

Fächerenzyklika NEU

Mit der Fächerenzyklika kannst du wichtige Botschaften aus der Enzyklika Laudato Si von Papst Franziskus weitergeben und Jugendliche dazu ermutigen sich für den Umweltschutz und soziale Gerechtigkeit einzusetzen. Die Fächerenzyklika erscheint demnächst in einer Neuauflage mit überarbeiten Facts und Aktionsvorschlägen.
Genaue Infos zur Überarbeitung erhältst du auf unserer Website und im Newsletter.

Neue Leiterinnen für den Bereich Kinder und Jugend

Cornelia Geiger und Lisa Funiak gestalten seit Jänner die Leitung des Bereichs Kinder und Jugend der Diözese St. Pölten in geteilter Verantwortung. Beide haben langjährige Erfahrung in der Kinder- und Jugendpastoral. Cornelia Geiger aus der Pfarre Pöchlarn ist für die Zentralstelle des Bereichs Kinder und Jugend in den Pastoralen Diensten zuständig. Sie bleibt weiterhin Fachbereichsleiterin der Katholischen Jugend. Lisa Funiak aus dem Pfarrverband Melk – St. Koloman ist für die hauptamtlichen JugendleiterInnen und jugendpastoralen Zentren unserer Diözese verantwortlich. Zuvor war sie Fachbereichsleiterin der Katholischen Jungschar.

» Gute und wirksame Kinder- und Jugendpastoral in unserer Diözese ist uns ein großes Anliegen. Dafür heißt es zuhören, annehmen und mutig vorangehen «

Der Bereich Kinder und Jugend der Diözese St. Pölten setzt sich aus der Katholischen Jugend, der Katholischen Jungschar, den jugendpastoralen Zentren und den hauptamtlichen JugendleiterInnen zusammen.

Hallo, mein Name ist

Christoph Weiss,

geboren in Melk, aufgewachsen in Ybbs/Donau und Persenbeug, Matura am Stiftsgymnasium Melk, Studium der Fachtheologie und der Religionspädagogik in St. Pölten, parallel Mitarbeiter bei Radio Maria.
Die Entscheidung, Priester zu werden, fiel mir nicht leicht. Doch über Jahre ließ mich der Ruf, den ich verspürte, nicht los. Im Rückblick fällt mir dazu der Satz der Jünger von Emmaus ein: „Brannte uns nicht das Herz …?“
Nach vier Jahren weiterer Studien in Rom, in denen ich die Internationalität der Kirche kennenlernen durfte, wurde ich 2014 in St. Pölten zum Priester geweiht. Als Kaplan wirkte ich in Gmünd-Neustadt, Schrems und Langegg, danach als Provisor bzw. Pfarrer in Rastenfeld und Friedersbach bzw. in Krems (St. Paul, Lerchenfeld, Rehberg), dazu als Religionslehrer. Seit 1. Jänner 2021 bin ich Generalvikar unserer Diözese.

What about ...

KJ Zeillern

Wir, die KJ Zeillern, bestehen momentan aus etwa 20 Mitgliedern, die sich regelmäßig treffen und verschiedenste Aktivitäten zusammen unternehmen. Bei unserer alljährlichen Jahreshauptversammlung gestalten wir die Hl. Messe mit und wählen danach in unserem Jugendraum im Pfarrheim Zeillern den neuen Vorstand. Zurzeit wird die KJ Zeillern von Daniel Hagler und Miriam Haslauer geleitet. Gemeinsam mit dem restlichen Team des Vorstands sind sie für die Organisation und Planung der bevorstehenden Events und Aktivitäten zuständig.

Verschiedenste Aktivitäten

Schon seit vielen Jahren sind wir beim Pfarrball tätig. Bei diesem übernehmen wir das Eintanzen und verkaufen in unserer Bar viele verschiedene Getränke. Auch beim Zeillerner Adventmarkt haben wir als KJ einen eigenen Stand und bieten viele leckere Köstlichkeiten an. Leider wurde dieser genauso wie der Pfarrball aufgrund von Corona im heurigen KJ-Jahr abgesagt. Wir hoffen jedoch, dass wir in Zukunft bei diesen Events unser Engagement wieder zeigen können. Weiters zählen auch der Besuch der Zeillerner Pfarrbühne, Spieleabende, gemeinsames Kochen sowie Volleyball-Spielen im Sommer zu den zahlreichen Aktivitäten, die wir jährlich als KJ unternehmen.

KJ-Band

Eine Besonderheit unserer KJ ist mit Sicherheit unsere eigene Jugendband, mit der wir schon zahlreiche Gottesdienste, unter anderem Familienmessen, Firmungen, Erstkommunionen oder Pfarrfeste, mitgestaltet haben. Auch unsere regelmäßig stattfindenden Jugendgebete und die alljährliche Anbetungsnacht umrahmen wir mit unserer Band musikalisch.

Explore Church

Außerdem hat eine kleine Gruppe der KJ Zeillern mittlerweile schon drei verschiedene „Explore Church“ – Spiele sowie einen „Explore Church – Adventkalender“ entwickelt. Bei dieser abgewandelten Form des bekannten „Escape Room“ sind vor allem Teamwork, Kreativität, Logik und Geschicklichkeit gefordert. Unsere beiden ersten Spiele (Paulus und seine Mission & Die Schöpfung) werden – sofern es trotz Corona möglich ist – in der Pfarrkirche Zeillern angeboten. Das dritte Spiel (Nimm deine Trage und ~~geh~~ bleib daham!) ist eine Onlineversion von „Explore Church“ und kann jederzeit von zu Hause aus gespielt werden. Wer Interesse hat und gerne einmal eines der Spiele ausprobieren möchte, findet auf der Pfarrhomepage www.pfarren-zeillern-oed.at mehr Informationen!

Rahel Haslauer, KJ Zeillern

Tipps #43

Hören, lesen, sehen – passende Tipps zu dieser Ausgabe

Film-Tipps

Bild: Verleih Sanfilm Entertainment

Planet RE:think

Diese dänische Produktion ist ein wirklich gelungener Film über die Ausbeutung unserer Erde, krasse Umweltverschmutzungen und den Ressourcenhunger der Menschheit. Die Dokumentation zeigt mit eindrucksvollen Bildern, dass wir umdenken, unser Verhalten ändern und endlich handeln müssen! Neben den Problemen zeigt der Film aber auch Lösungswege: geringerer Rohstoffverbrauch und weniger Müll sowie eine Kreislaufwirtschaft, in der Material wiederverwertet wird. Denn es gibt nur einen Weg, die Zerstörung unserer Erde zu stoppen: Nachhaltigkeit!

Bild: 2016 Warner Bros. Entertainment GmbH

Mr. Church

Gemeinsames Essen hat in fast jeder Familie einen hohen Stellenwert. Was aber, wenn eine Familie auseinanderbricht?
Charly weiß noch nichts von der Krankheit ihrer Mutter, als sie eines Tages einen fremden Mann kochend in der Küche vorfindet. Er kümmert sich fortan um das leibliche Wohl der Familie und wird letztlich ein unverzichtbarer Teil der Familie. Selbst nach dem Tod der Mutter, ist er für Charly eine wichtige Stütze in ihrem Leben, bis sie sich schließlich selbst um Mr. Church kümmern muss und ihn bekocht ….

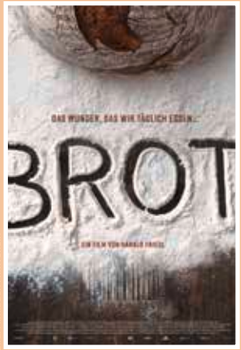


Bild: Filmladen Filmverleih

Dokumentationsfilm - Brot

Ein ganzer Film über ein einziges Lebensmittel klingt ziemlich öde. Dieser Film ist das aber ganz und gar nicht. Brot ist nicht nur ein Lebensmittel, es hat in unserer Kultur einen unheimlichen Stellenwert. Brot wurde in der Vergangenheit jedoch von der Industrie vereinnahmt. Hat es dadurch seine Ursprünglichkeit verloren? Hat die Industrie daraus ein künstliches Produkt gemacht? Oder können engagierte BäckerInnen auf der ganzen Welt mit ihrem Engagement die Originalität und die Handwerkskunst des Brotbackens am Leben erhalten?

Foto: pixabay.com

Das war

Gemütlicher Weihnachtsabend

In einem schön geschmückten Raum trafen sich die Gäste der KJ Weihnachtsfeier am 22. Dezember, online versteht sich. Nach dem Austausch von Gedanken zum Fest wurde getratscht und gespielt. JedeR konnte für sich entscheiden mit wenigen Klicks zu einer Freundin/einem Freund zu gehen, ins Gästebuch einzutragen oder am Spieletisch Platz zu nehmen. Für das Wohlfühlgefühl vor dem Laptop sorgten alle selbst.

Sara Daxberger

Hilfreicher Ideenaustausch

Beim KJ Think-Tank Anfang Dezember haben JugendgruppenleiterInnen über Plattformen für Online-Treffen diskutiert, Online-Spiele probiert und Aktionen für Weihnachten durchgedacht. Der Austausch hat Lust auf mehr gemacht und motiviert, etwas Neues zu probieren.

Geeignete Plattformen, interaktive Möglichkeiten und empfohlene Spieleseiten für spannende online Gruppenstunden findest du auf unserem Padlet:

Sara Daxberger

https://padlet.com/sara_daxberger/gruppenstundenonline

Skillset 2020 erfolgreich abgeschlossen …

Ende Februar haben acht engagierte TeilnehmerInnen den 1. Durchgang des Ausbildungslehrgangs erfolgreich mit der Präsentation ihres Praxisprojekts abgeschlossen. Die Jugendlichen haben in ihren Pfarren unterschiedliche Projekte und Veranstaltungen durchgeführt. Angefangen von der Gestaltung einer Kerzenstelle, einem KJ Wochenende in Salzburg, einem Kennenlerntag oder einer Nacht im Freien, um nur ein paar Beispiele zu nennen. Im Rahmen des Abschlussgesprächs wurden letzte inhaltliche Fragen zum Projekt gestellt und die Erfüllung der Lernergebnisse überprüft. Die Zertifikatsverleihung wird aufgrund der COVID-19 Pandemie auf Frühjahr 2021 verschoben.
Inzwischen gratulieren wir den AbsolventInnen herzlich!

Veronika Dobias

Firmvorbereitung 2021

Großes Interesse zeigte sich beim Impuls- und Austauschtreffen für FirmbegleiterInnen am 24. Februar. Online-Angebote ersparen weite Anfahrtsstrecken und so erstreckte sich die Vernetzung an diesem Abend in alle Himmelsrichtungen und bis an die Ränder der Diözese St. Pölten . Wenn auch dies ein bedeutender Vorteil ist, so zeichnete sich doch eine Bevorzugung in der Vorbereitung auf das Hl. Sakrament der Firmung in Präsenz ab, denn Firmvorbereitung lebt von Begegnung, Beziehung und Erlebnismöglichkeiten das Leben mit dem Glauben in Verbindung zu bringen.

Die Rahmenbedingungen der Verordnungen schränken nach wie vor stark ein. Die Herausforderungen der jungen Menschen in ihrer Ausbildung sind enorm. Bei allen Überlegungen dieses Abends, möchte die Möglichkeit zum Empfang der Hl. Firmung in der 8. Schulstufe und darüber hinaus nicht ausgeschlossen werden. Das Engagement in den Pfarren zeigt sich ungebrochen und so hoffen wir mit unserer kleinen Zusammenstellung von Ideen auf der KJ Homepage eine kleine Unterstützung zu sein. Schau´ doch mal rein!

Ilse Kappelmüller

https://www.katholische-jugend.at/stpoelten/firmvorbereitung-corona-massnahmen/

Gute Aussichten ...

Unsere geplanten Veranstaltungen können aufgrund von Corona Sicherheitsmaßnahmen kurzfristig abgesagt werden. Schau daher regelmäßig auf unsere Webseite: stpoelten.kjweb.at

Der Ausbildungslehrgang
für Ehrenamtliche in der Kinder- und Jugendpastoral

SKILLSET

Skillset startet am 17. April 2021.
Im Anschluss an das Basismudul kannst du aus drei Aufbaumodulen wählen.

Zielgruppe: Jugendliche ab 16 Jahren

Anmeldung und Infos: www.skillset .at
skillset@kirche.at, 02742/324-3364

Auf und Davon
Radtour durch Österreich

28. März bis 02. April 2021

Stürze dich mit anderen Jugendlichen und jungen Erwachsenen in ein einzigartiges Abenteuer das verbindet.

Anmeldung und Infos:
aufunddavon.kjweb.at
Florian Bischel – f.bischel@edw.or.at
0664/610 11 10

Plenum im Frühjahr

10. April, 09.00-17.00
Pfarrhof St. Valentin

Beim KJ-Frühjahrsplenum möchten wir uns wiedersehen, uns austauschen und neue Ideen entstehen lassen!

Anmeldung und Infos:
anmeldung.dsp.at
c.geiger@kirche.at, 02742 324-3362

Singen im Grünen
Presented by Jugendchöretage

03. Juli 2021
8:30 bis 12:30 Uhr oder
14:00 bis 18:00 Uhr
Schlossinsel Zeillern

Du hast Lust nach langer Zeit wieder einmal mit vielen Leuten zu singen? Sei Teil des Open-Air Chors und starte so in den Sommer deines Lebens.

Anmeldung und Infos:
ab 03. Mai – anmeldung.dsp.at
Johanna Härtinger, 0676 8266 15 390
j.haertinger@kirche.at

Studienreise nach Auschwitz
27. bis 29. August 2021

Im Jahr 2021 jährt sich zum 76. Mal die Befreiung des Konzentrationslagers Auschwitz-Birkenau. Gemeinsam verbringen wir einen Tag an diesem geschichtsträchtigen Ort. Außerdem erkunden wir die nahegelegene Stadt Krakau.

Mindestalter: 18 Jahre
Alle Infos zum Programm und zur Anmeldung unter: stpoelten.kjweb.at

Foto: kiyomi shiomura on Unsplash

Lust auf mehr?

Kjeah! #44
zum Thema:
Zukunft
gibt´s Mitte Juni 2021

Save the Date

Genaue Infos findest du unter stpoelten.kjweb.at

März:
21. Dankstelle im Jugendhaus Schacherhof
28.–02. 04. Auf & Davon, Radtour durch Österreich

April:
01. Dankstelle im Jugendhaus Schacherhof
08. Online Infoabend Skillset
10. Frühjahrsplenum, Pfarrhof St. Valentin
17. Skillset Basismodul I, Jugenhaus K-Haus Eggenburg

Mai:
08. Dankstelle im Jugendhaus Schacherhof
12. Skillset Aufbaumodul, Jugendhaus Stift Göttweig

Juni:
12. Skillset Basismodul II, Jugenhaus K-Haus Eggenburg
26. Dankstelle im Jugendhaus Schacherhof

Jugendmessen und Gebete

Sankt.online

Hast du Termine für uns?
Sende sie an: kj@kirche.at

SINGEN IM GRÜNEN
SCHLOSSINSEL ZEILLERN
03. JULI 2021

Anmeldung ab 03. Mai unter: anmeldung.dsp.at

Grafik: Sabelskaya/Shutterstock.com

STUDIENREISE
NACH AUSCHWITZ
27. BIS 29. AUGUST 2021

Mindestalter: 18 Jahre

Infos/Anmeldung: stpoelten.kjweb.at

Foto: Sergej Borzov/Shutterstock.com

Österreichische Post AG
MZ 11Z038893 M
Katholische Jugend der Diözese St. Pölten
Klostergasse 15, 3100 St. Pölten

klimaneutral DURCH HUMUSAUFBAU
Geprüft vom Verband Druck & Medientechnik

gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse" des Österreichischen Umweltzeichens
Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637

EMAS

Trag' was bei KIRCHEN BEITRAG

Bundeskanzleramt