



## GLAUBENSFRAGE

Lawrence Pinto, Pfarrer von Althofen,  
frlawrence@hotmail.com

### Die Zeit zum Lachen und Tanzen!

Wir alle sehnen uns nach wahrer Freude und Glück, weil der Schöpfer uns für Liebe und Freude erschaffen hat!

„Freut euch und jubelt. Seid allezeit fröhlich“, sagt die Bibel. Freude und Leiden gehört zum Leben.

Es gibt kein Ostern ohne Karfreitag. Keine Freude ohne Leid.

Zum Christen gehört die Freude und das Lachen dazu.

Die Faschingszeit soll eine Zeit sein, wo die Fröhlichkeit und der Spaß Platz haben sollen. Eine Christin oder Christ, der nicht lachen kann, hat keine Ausstrahlung, weil die Freude Frucht des Geistes ist. Das herzliche Lachen heilt nicht nur den Körper, sondern auch die Seele.

Fasching soll eine Form der Dankbarkeit sein, dafür, dass wir das Leben auch genießen können, für die Freude am Dasein. Gott liebt uns und daher will Er, dass alle seine Kinder glücklich sind! Das „Jasagen zum Leben“ ist auch „Jasagen zu Gott“.

Wie ein Indisches Sprichwort lautet: „Das Lächeln, das du jemandem schenkst, kehrt zu dir zurück“.

Geteilte Freude ist die doppelte Freude. Teile deine Freude und mach jeden glücklich – besonders die, die nichts zum Lachen haben. Dann hat die Faschingszeit einen Sinn! Übrigens, wie Charlie Chaplin sagte: „Jeder Tag, an dem nicht gelacht wird, ist ein verlorener Tag!“

## FACEBOOK

Die WOCHE St. Veit finden Sie auch auf Facebook:  
facebook.com/WocheStVeit

# Sie lernen richtig

Exklusiv für unsere Leser verlosen wir einen Krapfen-Backkurs mit Cafetier Harald Taupe.

ST. VEIT (bek). Das gab's noch nie: Die WOCHE verlost einen Krapfen-Backkurs für ihre Leser: Vier Personen „dürfen“ am Mittwoch, dem 1. Februar, ab 13 Uhr in Taupes Genusschmiede am Unteren Platz in St. Veit Krapfen backen lernen, und das natürlich mit Chef Harald Taupe. Der Cafetier stellt der WOCHE exklusiv einen Krapfen-Backkurs zur Verfügung. Mit dabei auch Bäcker Georg Friesenbichler.

„Wir lernen bei diesem Kurs Krapfen backen von Grund auf. Wir stellen ein Dampfl her und ‚schleifen‘ die Krapfen“, verweist Taupe darauf, dass bei ihm keine Krapfen ausgesto-

chen werden. Die Teilnehmer dürfen sich über viele Tipps und Tricks freuen, zusätzlich verrät Taupe sein Hausrezept. Im Kurs räumt Taupe mit der Mär auf. Krapfen dürfen es nicht kalt erwischen. „Wir tragen unseren Teig ins Freie und beweisen, dass er nicht zusammenfällt“, verspricht er. Als Füllung gibt's unter anderem klassische Marillenmarmelade, versetzt mit Rum oder Preiselbeer-Füllung. Herausgebacken werden die Krapfen in einer großen Bratpfanne. „Zum Krapfenbacken braucht niemand eine Fritteuse. Als Fett sollte man solches mit wenig Eigengeschmack wählen“, gibt Taupe Tipps.

### Wie gelingt der Rand?

Viel Aufmerksamkeit werden Taupe und Friesenbichler erhalten, wenn es um den berühmten weißen Rand beim

Krapfen geht. Denn nur mit ihm ist ein Krapfen ein echter Krapfen. „Wendet man die Krapfen, soll man sie drei, vier Sekunden mit einem Deckel komplett unter das Fett tauchen“, verrät Taupe das Geheimnis.

Neben Krapfen stehen köstliche Alternativen aus Germteig am Programm. So lernen die Teilnehmer in dem rund dreistündigen Backkurs auch gezopfte Krapfen. Sie gehen nicht nur mit viel Wissen und dem Gebackenem nach Hause, sondern erhalten zudem eine Mappe mit Rezepten.

Taupe freut sich auf den Backkurs und hofft natürlich stark auf Vertreter seiner Zunft: „Männer sind herzlich willkommen!“.

Also, schnell anmelden und einen der begehrten Kursplätze sichern (Infos zum Gewinnspiel siehe rechts)!

## Feuerwehr überbrachte Glückwünsche



ALTHOFEN. Vor Kurzem feierte Johann Knaf, langjähriger Kraftfahrer/Maschinist und nunmehriger Altkamerad der FF Althofen, seinen 70. Geburtstag.

Eine Selbstverständlichkeit, dass dem Jubilar auch von offizieller Feuerwehrseite recht herzlich gratuliert wurde.

Eine Abordnung mit Kameradschaftsführer Patrick Weitensfelder, Kommandant Johann

Delsnig und Kommandant-Stellvertreter Markus Zuschnig besuchten das Geburtstagskind und überbrachten die Glückwünsche aller Kameraden.

Der 1947 Geborene trat mit 15 Jahren seinen Dienst in der Feuerwehr Althofen an. Über 55 Jahre ist er nun schon „Helfer der Nächstenliebe“ und wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.

## Hobas: Wasserkraft für Dorf in Uganda

WIETERSDORF. Bei der Wietersdorfer Gruppe bzw. bei der Firma Hobas hat man mit dem Abschluss eines wichtigen regionalen Projektes in Uganda derzeit Grund zur Freude: Am Fuße des einstigen Vulkans Mount Elgon entstand nach 18-monatiger Bauzeit unter Verwendung von Hobas-Rohren eine Wasserkraftanlage zur Energieversorgung des abgelegenen Dorfes Chesoweri.

Seit seiner Fertigstellung liefert das Kraftwerk nun zuverlässig fünf Megawatt grünen, leistbaren Strom für die Dorfbewohner. Ganze 4.400 Meter Rohr wurden von Hobas für den Kraftwerksbau bzw. die Errichtung des Wasserkanals sowie der Druckleitung geliefert. „Wir freuen uns, dass sich die Hobas Gruppe international, insbesondere auf Zukunftsmärkten wie Afrika, gut positioniert“, so Michael Junghans, CEO der Wietersdorfer Holding GmbH.