

SIEGENFELD LIFE

Das Magazin



7. Siegenfelder Dorffest



Gemütlichkeit, Spaß und Spiel



Frühschoppen und Segnung des Kindergartens



Suchen Fotos für Fotokalender 2009

Der **Siegenfelder Fotokalender** ist immer ein großer Verkaufsschlager beim Adventmarkt. Bis Mitte November **benötige** ich daher wunderschöne oder lustige oder ... **Fotos** von Siegenfeld und Umgebung, die auch die Jahreszeiten dokumentieren?

Bitte schicken (mss@istor.at) oder auf CD brennen und vorbeibringen (Briefkasten Dorfgemeinschaft Gaadner Str. 4) oder einfach anrufen (0664/420 23 90 Maria Schmid Schmidfelden)

Danke für die Mitarbeit!!

Bäckerinnen gefragt

Weihnachten und der **Adventmarkt** stehen vor der Tür.

Wie jedes Jahr bieten wir Weihnachtsbäckerei an.

Wir suchen Bäcker/innen, die Kekse backen und zur Verfügung stellen.

Wir verpacken die Bäckerei am Sonntag, 22. November 2009 im KommZ.

Danke für den Genuss!!

Herbstwanderung

Hannes Duller ruft die Tradition der **Wanderung am Nationalfeiertag** wieder ins Leben.

Der Tagesausflug führt ca. 35 km an der Gemeindegrenze (Siegenfeld - Füllenberg – Einsiedlerkreuz – Steinbruch Grub – Mayerling – an der Schwechat entlang zur Augustinerhütte – Kreinerhütte – Abzweigung Siegenfeld – Jugendbrunnen – Dreimarkstein – Siegenfeld) entlang und bietet in Mayerling eine Mittagspause.

Sonntag, 25. 10. 2009 8.30 Kirchenplatz

Ersatztermin: Montag, 26. 10. 2009 Nationalfeiertag

Anmeldung: Hannes Duller 0664/ 738 77 294 oder 02252/ 43 325

Bri's Pilates

„Sie werden sich bewegt fühlen“

Winterkurs 2009/ 2010

Einsteiger und Fortgeschrittene, kleine Gruppen, persönliche Betreuung, Männer und Frauen jeden Alters

Ab 6. Oktober 2009 18.00, 19.00 und 20.00 Uhr

Bewegungsraum im neuen Kindergarten

Anmeldung: Brigitte Schöffmann 0664/ 527 91 08

Brigittes @networld.at

Die **Freiwillige Feuerwehr Siegenfeld** freut sich,
auf diesem Wege den Kameraden

STIEGLER Franz
WINTER Franz und
KRAMMEL Walter

alles Gute zu Ihrem 70. Geburtstag zu wünschen.

Ein **DANKESCHÖN** an alle Spender beim "**Gretzlfest**"
für die großzügige Unterstützung für den Ankauf eines neuen
Kleinlöschfahrzeuges.

Der Kommandant.

Programm Siegenfeld

- 18.10.2009 **Fußwallfahrt zur Cholerakapelle**
Treffpunkt: 13.30 bei der Kirche
- 25.10.2009 **Dorfcafé**
10.30-12.30 KommZ
- Herbstwanderung**
Treffpunkt: 8.30 Kirchenplatz
Anmeldung: Hannes Duller: 0664/738 77 294
oder 433 25
- 31.10.2009 **Halloween**
Ab 18.00 Gasthof Skilitz
- 12.11.2009 **Theaterfahrt „Clavigo“**
Treffpunkt: 18.00 Uhr Gasthof Skilitz
Anmeldung: mss@istor.at
- 28 + 29.11. **Adventmarkt**
Adventkränze, Gestecke, uvm.
Samstag : 10.00 –17.00 Uhr
Sonntag: 9.00 – 12.00 Uhr

27.11.-19.12 **Punschhütte der Freiwilligen Feuerwehr**
Fr. 18.00 – ca. 22.00 Uhr
Sa. 17.00 – ca. 22.00 Uhr

06.12.2009 **Nikolofeier**
18.00 Uhr, Gasthof Skilitz

Weiters: **Jour Fix** – gemütliches Beisammensein
jeden ersten Sonntag im Monat ab 19.00 Gasthof
Skilitz

Gymnastik: Therapeutisches Turnen
Montag, 19.30 Kindergarten-Turnsaal

Jugendtreff:
Freitag, 18.00 Uhr KommZ

Kinderandacht und Jause:
jeden ersten Sonntag im Monat 11.00 Uhr Kirche

Ministrantenstunde:
Jeden zweiten Samstag
16.00 Uhr Pfarrheim

NEU !!!! Pilates:
Dienstag 19.00 oder 20.00 Kindergarten-Turnsaal
Anmeldung: Brigitte Schöffmann: 0664/52 79 108

SIEGENFELDER WEIHNACHTSMARKT
Samstag, **28. 11. 09** 10 –17 Uhr
Sonntag, **29. 11. 09** , 9 –12 Uhr
im Kommunikationszentrum

+ ADVENT-KRÄNZE •
+ KERZEN-LEUCHTER •

+ WEIHNACHTS-BÄCKEREI •
+ ADVENT-DEKORATION •
U.V.M.



Auf Ihr Kommen freut sich:
DIE SIEGENFELDER DORFGEMEINSCHAFT



Kürbiscremesuppe

Für 6 Portionen

Cirka 1 Kilogramm Muskartkürbis oder Stangenkürbis
1/16l Kürbiskernöl

100g Himbeeren, 2cl Himbeeressig

1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß, 1 Brise Kümmel gemahlen
Salz und Pfeffer, ¼ Liter Schlagobers, Erdäpfelstärke

3 Scheiben würfelig geschnittener Gruyère (Käse)
auch durch milden Bergkäse ersetzbar

Den geschälten würfelig geschnittenen Kürbis im nicht zu heißen
Kernöl anschwitzen.

Den Paprika und den Kümmel begeben mit dem Essig ablöschen
und 1 Liter Wasser aufgiessen.

Cirka 10 Minuten leicht köcheln lassen und die Restlichen Zutaten
begeben.

Nach erneutem aufkochen mit etwas Erdäpfelstärke binden und
mit dem Stabmixer mixen.

Mit Obershäubchen, Kürbisbrotcroutons, gehackten
Kürbiskernen und ein paar Tropfen Kernöl servieren.

Gutes Gelingen wünscht Familie Skilitz.