



FPO
HEIMAT
Advent

Three lit candles in red holders are placed on a green branch with white flowers, positioned above the 'HEIMAT' text.

WEIHNACHTEN IN NIEDERÖSTERREICH

DIE SCHÖNSTEN **WEIHNACHTSLIEDER**
UND TRADITIONELLE **REZEPTE**
AUS DER **HEIMAT**



INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	3
O Tannenbaum	4
Rezept: Erdäpfelsuppe	5
Rezept Stosuppe mit Brotwürfeln	6
Schneeflöckchen, Weissröckchen	7
Kling, Glöckchen	8
Rezept: Waldviertler Knödel	9
Rezept Erdäpfelgulasch	10
O du fröhliche	11
Alle Jahre wieder	12
Rezept Spinatroulade	13
Rezept Mohnzelten	14
Leise rieselt der Schnee	15
Stille Nacht, heilige Nacht	16
Rezept Mostkekse	17
Rezept Bauernkrapfen	18
Ihr Kinderlein kommet	19



LIEBE FREUNDE!

Der FPÖ Heimat Advent steht für Hoffnung, Zuversicht und die Besinnung auf das, was unser Land ausmacht: unsere Traditionen, unsere Werte und den Zusammenhalt unserer Gemeinschaft.

In einer immer hektischer werdenden Welt bietet die Adventzeit einen besonderen Anlass, innezuhalten und Kraft zu tanken – für uns selbst, unsere Familien und unsere Heimat. Nichts ist wertvoller als der warme Schutzschild der Familie, die vertraute Geborgenheit von Freundschaften und die Sicherheit, die unsere Heimat uns schenkt.

Die Bedeutung unserer Rituale und christlichen Bräuche verbindet uns, sie sind der Fels, auf dem unsere Gemeinschaft steht. Jede Familie hat ihre eigenen weihnachtlichen Höhepunkte, doch was uns eint, ist die Liebe zur Heimat und die Freude daran, diese Traditionen weiterzugeben.

Mit bodenständigen und ganz besonderen Rezepten aus Niederösterreich und den schönsten, heimischen Weihnachtsliedern wünschen wir Euch ein gesegnetes Weihnachtsfest, besinnliche Feiertage und einen guten Rutsch in ein hoffentlich erfolgreiches neues Jahr. Möge die Adventzeit uns allen Kraft, Frieden und Zuversicht schenken und uns daran erinnern, dass unsere Heimat und unser Zusammenhalt das Fundament einer freien und starken Gemeinschaft sind.

Mit den besten Wünschen

HERBERT KICKL & UDO LANDBAUER



O Tannenbaum

19. Jahrhundert

F B^b Gm C

O Tan - nen - baum, o Tan - nen - baum, wie grün sind dei - ne

B^b F F D Gm

Blät - ter! Du grünst nicht nur zur Som - mer - zeit, nein

C F F C

auch im Win - ter, wenn es schneit. O Tan - nen - baum, o

F B^b Gm C B^b F

Tan - nen - baum, wie grün sind dei - ne Blät - ter.

2.O Tannenbaum, o Tannenbaum, du kannst mir sehr gefallen.
 Wie oft hat doch zur Weihnachtszeit ein Baum von dir mich hochehret.
 O Tannenbaum, o Tannenbaum, du kannst mir sehr gefallen.

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



ERDÄPFELSUPPE

3 mittelgroße Erdäpfel	Majoran
1 EL Schmalz	Kümmel
1 Zwiebel	Salz
1 EL Mehl	



Im heißen Schmalz wird die geschnittene Zwiebel leicht angeschwitzt.

Die würfelig geschnittenen Erdäpfel werden beigegeben und mit einem Esslöffel Mehl verrührt, mit Wasser aufgegossen und weich gekocht.

In die kochende Suppe werden noch Kümmel, Salz, Suppenwürze und etwas Majoran gegeben.

Gutes Gelingen!



STOSUPPE MIT BROTWÜRFELN

Suppenzutaten:

Wasser (Menge nach Bedarf)

1-2 TL Kümmel

200 g Sauerrahm

1 EL Mehl

Einlage:

Schwarzbrot

Schnittlauch (fein geschnitten)

Salz



Wasser mit Kümmel in einen Topf geben und aufkochen. Danach die Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen, damit der Geschmack des Kümmels gut ins Wasser übergeht.

Sauerrahm mit Mehl in einer Schüssel glatt rühren. Diese Mischung langsam in das Kümmelwasser geben und gründlich verrühren. Die Suppe weitere 3 Minuten köcheln lassen, bis sie etwas andickt. Mit Salz abschmecken.

Die Brotwürfel in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten, bis sie knusprig sind.

Die Suppe in Teller füllen und die knusprigen Brotstücke darauf verteilen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Gutes Gelingen!





SCHNEEFLÖCKCHEN, WEISSRÖCKCHEN

Schneeflöckchen, Weißbröckchen,
wann kommst du geschneit,
du kommst aus den Wolken,
dein Weg ist so weit.



Komm, setz dich ans Fenster,
du lieblicher Stern;
malst Blumen und Blätter,
wir haben dich gern.



Schneeflöckchen, du deckst uns
die Blümelein zu,
dann schlafen sie sicher
in himmlischer Ruh.

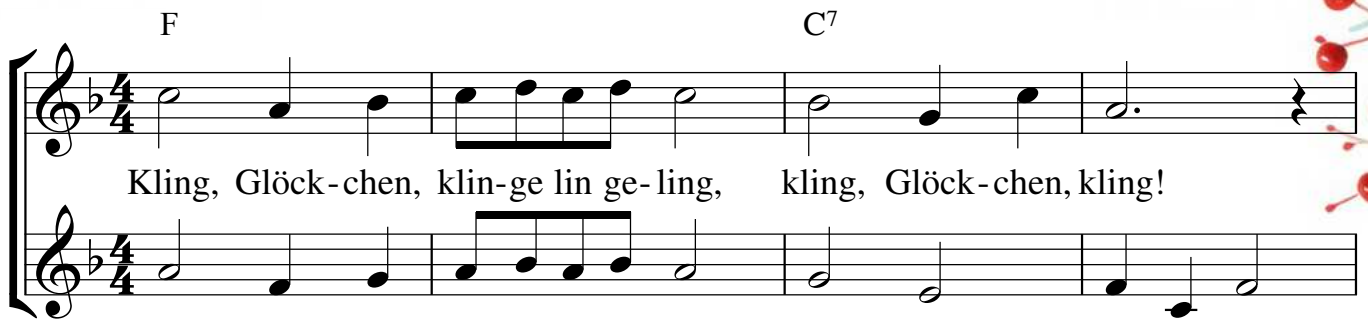
Schneeflöckchen, Weißbröckchen,
komm zu uns ins Tal,
dann baun wir den Schneemann
und werfen den Ball.





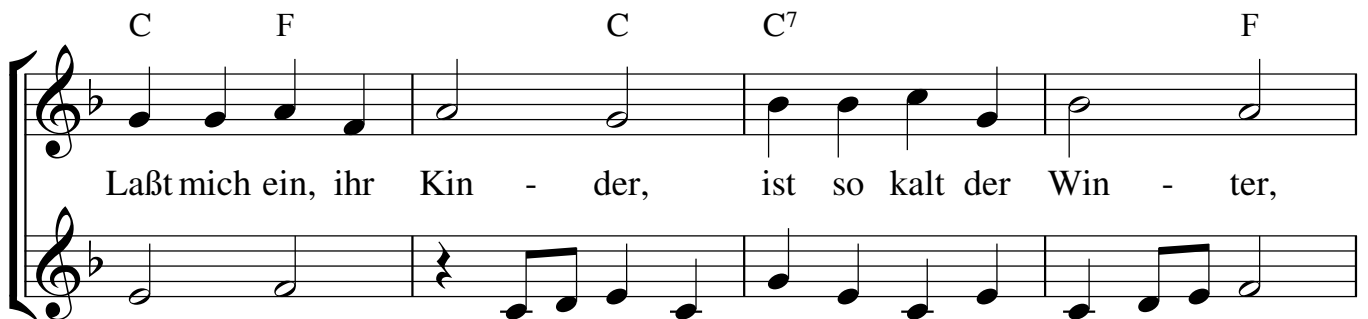
Kling, Glöckchen

F C⁷



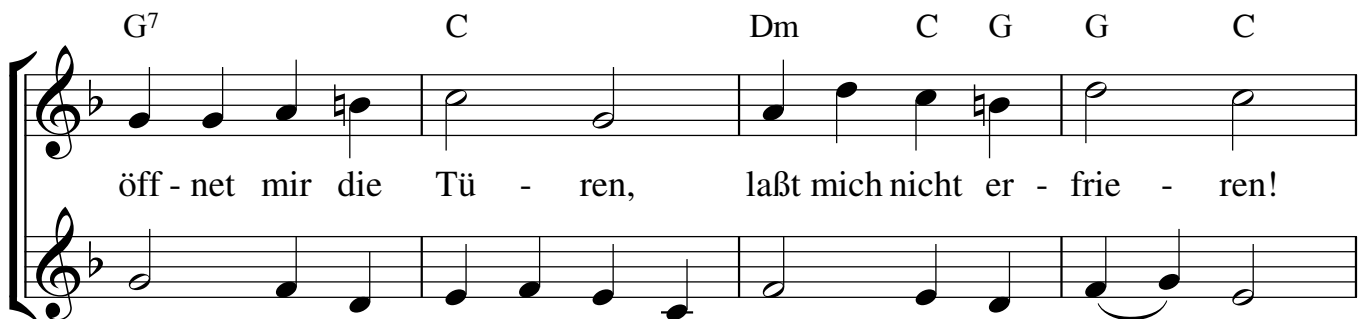
Kling, Glöck-chen, klin-ge lin ge-ling, kling, Glöck-chen, kling!

C F C C⁷ F



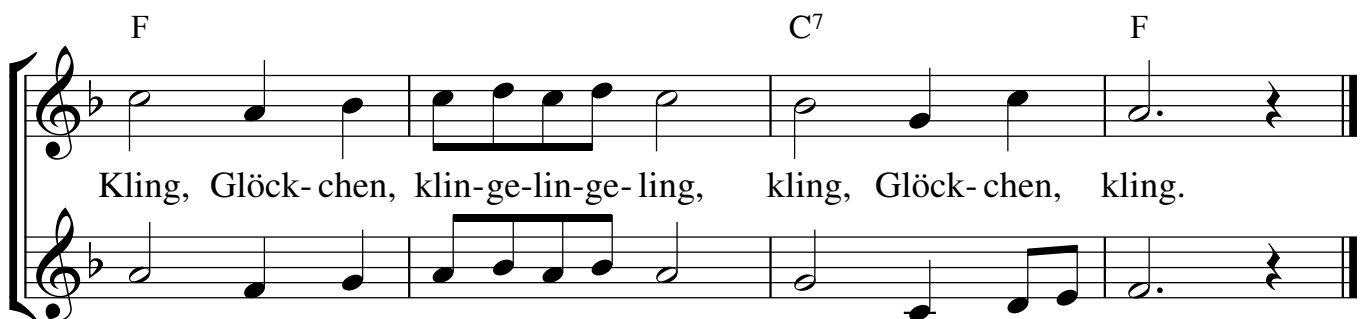
Laßt mich ein, ihr Kin - der, ist so kalt der Win - ter,

G⁷ C Dm C G G C



öff - net mir die Tü - ren, laßt mich nicht er - frie - ren!

F C⁷ F



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

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

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



WALDVIERTLER KNÖDEL

(REIBERKNÖDEL)

1½ kg Erdäpfel	Salz
----------------	------

Die Hälfte der Erdäpfel kochen, schälen und reiben. Den Rest roh schälen, reiben und im Presssack (Tuch) ausdrücken. Beide Massen gut vermischen und die im Reibwasser abgesetzte Stärke sowie das Salz dazu geben.

Knödel formen und in kochendes Wasser legen. Zirka 30 Minuten lang leicht kochen lassen.

Gutes Gelingen!





ERDÄPFEL- GULASCH

80 dag Erdäpfel	1 TL Essig
20 dag Zwiebel	Majoran
4 EL Öl	Lorbeerblätter
1/4 l Suppe oder Wasser	2 EL Paprikapulver (süß)
2 Zehen Knoblauch (zerdrückt)	Braunschweiger, Frankfurter oder Debreziner
Paradeismark	
Salz, Pfeffer, Kümmel	

Öl erhitzen, Zwiebel rösten, aufgießen. Erdäpfel und Gewürze beimengen. Während des Gahrens oftmals umrühren, bis der Saft cremig wird und die Erdäpfel weich sind. Die Wurst nur kurze Zeit mitkochen.

Gutes Gelingen!



O DU FRÖHLICHE



O du fröhliche, O du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Welt ging verloren,
Christ ist geboren:
freue, freue dich, O Christenheit!

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

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



Alle Jahre wieder

Text: Wilhelm Hey, 1789-1854

Melodie: Christian Heinrich Rinck, 1770-1846

1. Al - le Jah - re wie - der kommt das Chri - stus kind
2. Kehrt mit sei - nem Se - gen ein in je - des Haus,
3. Ist auch mir zur Sei - te, still und un - er - kant,

The first system of the musical score features a vocal line in treble clef and a piano accompaniment in grand staff (treble and bass clefs). The key signature is three sharps (F#, C#, G#) and the time signature is common time (C). The vocal line consists of a single melodic line with lyrics underneath. The piano accompaniment includes chords and moving lines in both hands.

1. auf die Er - de nie - der, wo wir Men - schen sind.
2. geht auf al - len We - gen mit uns ein und aus.
3. dass es treu mich lei - te an der lie - ben Hand.

The second system continues the musical score with the same vocal and piano parts. The lyrics are aligned with the notes in the vocal line. The piano accompaniment continues with similar harmonic and melodic patterns.





SPINATROULADE MIT TOMATENSAUCE

Zutaten

Für die Füllung

1/2 kg mehlig-e Erdäpfel (gekocht und durch die Presse gedrückt)	40 dag TK-Spinat (aufgetaut und gehackt)
1 TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss	1 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 EL Butter
2 EL geriebener Parmesan	1 Zwiebel (fein geschnitten)
1 Ei (verquirlt)	1 Knoblauchzehe (gepresst)
10-12,5 dag Mehl	20 dag Ricotta
	20 dag geriebener Parmesan
	1/2 TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Alle Zutaten gut für den Teig vermischen, aber nicht verkneten. Etwa 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. In einer Pfanne Öl und Butter erwärmen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat begeben und etwa 10 Minuten dampfen lassen. Die Flüssigkeit sollte dann eingekocht sein. Den ausgekühlten Spinat mit Ricotta, geriebenem Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen. Den Erdäpfelteig auf einer bemehlten Serviette 1 cm dick zu einem Quadrat (34x34 cm) auswalken. Die Spinatfülle auf dem Teig verteilen, mit Hilfe der Serviette aufrollen und sorgfältig einwickeln. Serviette bzw. Roulade mit Küchengarn verschnüren. Spinatroulade in einer passenden Form mit siedendem Wasser vollständig bedecken. Zugedeckt im Rohr bei 180 °C 40 Minuten ziehen lassen. Die Spinatroulade wird in einer Tomatensauce serviert.

Gutes Gelingen!



MOHNZELTEN

Zutaten	Für die Füllung
25 dag Erdäpfel	20 dag geriebener Mohn
25 dag Rama (Schweinefett)	10 dag Zucker
25 dag Mehl (glatt)	10 dag Schweinefett oder Butter
1 kleines Ei	Honig, Zimt
Salz & 1 Löffel Rahm	Rum, 1 Packung Vanille

Erdäpfel kochen, schälen, durchpressen, mit Mehl, Rama, Ei, Salz (eventuell 1 Löffel Rahm) zu einem Teig verkneten und zu einer Rolle formen. Teigstücke auseinander drücken, einen Löffel Fülle daraufgeben, den Knödel schließen und flachdrücken (ca. 1cm hoch, 8cm Durchmesser). Mit der Verschlussseite nach unten auf das heiße Backblech legen.

Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C ca 15 Minuten auf der ersten und ca. 10 Minuten auf der zweiten Seite backen.

Gutes Gelingen!



LEISE RIESELT DER SCHNEE



Leise rieselt der Schnee
Still und starr ruht der See
Weihnachtlich glänzet der Wald
Freue Dich, Christkind kommt bald



Bald ist heilige Nacht
Chor der Engel erwacht
Hör doch, wie lieblich es schallt
Freue Dich, Christkind kommt bald

Leise rieselt der Schnee
Und so schwimmt in der See
Über die Berge des Wald'
Freue Dich, Christkind kommt bald

Freue Dich, Christkind kommt bald



Stille Nacht, heilige Nacht

C G

Stil - le Nacht! Hei - li - ge Nacht! Al - les schläft,

C F C F C

ein - sam wacht nur das trau - te hoch - hei - li - ge Paar.

F C A Dm G⁷ E

"Hol - der Kna - be im lok - ki - gen Haar, schlaf in himm - li - scher

Am D⁷ C G⁷ C

Ruh, schlaf in himm - li - scher Ruh!"

2. Stille Nacht! Heilige Nacht!
Gottes Sohn, o wie lacht.
Lieb' aus deinem göttlichen Mund,
da uns schlägt die rettende Stund,
Christ, in deiner Geburt,
Christ, in deiner Geburt.

3. Stille Nacht! Heilige Nacht!
Hirten erst kundgemacht.
Durch der Engel Halleluja
tönt es laut von fern und nah:
Christ, der Retter ist da!
Christ, der Retter ist da!



MOSTKEKSE

125 g Butter	250 g Mehl
100 ml Birnenmost	1 Prise Salz
1 Glas Himbeermarmelade	2 EL Staubzucker

Mehl, Butter und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Händen oder einer Küchenmaschine grob verkneten. Den Most hinzufügen und weiterkneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Falls der Teig zu trocken ist, etwas mehr Most oder 1 Eigelb hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Das sorgt dafür dass der Teig beim Ausrollen nicht klebt und sich gut verarbeiten lässt.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Ca. 10 cm große Kreise ausstechen, in die Mitte einen kleinen Klecks Marmelade geben und den Teig zusammen klappen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen etwa 12–15 Minuten backen, bis die Kekse leicht goldbraun sind. Die fertigen Mostkekse kurz abkühlen lassen und nach Belieben mit Zucker bestreuen.

Gutes Gelingen!



BAUERN- KRAPFEN

1 kg Mehl	½ Backpulver
1 Würfel Germ	2 Vanillezucker
½ l Milch	2-3 EL Rum
3 Dotter	2 EL Zucker
1 Ei	ÖL zum Herausbacken (kann auch Schweine- und Butterschmalz sein)
1/8 Schlagobers	



VON EDITH MÜHLBERGHUBER

Lauwarme Milch, Zucker und Germ verrühren. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und das Milchgemisch hinzufügen. Kräftig abschlagen, bis ein geschmeidiger Teig mit glatter Oberfläche entsteht. (Ich verwende immer die Küchenmaschine) Wenn der Teig zu fest oder zu weich ist, bisschen Milch oder Mehl dazugeben. An einem warmen Ort zugedeckt rasten lassen. Nach ca. 30 min. sollte sich das Volumen verdoppelt haben. Zweimal einschlagen und wieder aufgehen lassen. Anschließend Kugeln aus dem Teig schleifen. Die Teigkugeln mit einem Tuch abdecken und noch einmal ca. 20 min. gehen lassen. In der Zwischenzeit das Öl zum Backen vorbereiten. Die Kugeln mit bemehlten Händen in der Mitte vorsichtig auseinanderziehen, sodass sich eine kleine Grube formt. Vorsicht: Der Teig darf nicht zerreißen! Mit der Oberseite nach unten in heißem Öl einlegen. Die Krapfen müssen in Öl schwimmen. Immer wieder mit heißem Öl begießen und nach ca. 2 bis 3 Minuten wenden und fertig backen, bis sie goldbraun sind.

Genusstipp: Warme Bauernkrapfen mit Marillenmarmelade und Staubzucker bestreut genießen.

Merke: Bei der Herstellung des Teiges muss alles handwarm verarbeitet werden, da die Hefepilze ihre Arbeit einstellen, wenn die Zutaten zu kalt sind und absterben, wenn die Temperatur zu hoch ist! (keine Mikrowelle verwenden)

Gutes Gelingen!





IHR KINDERLEIN KOMMET

Ihr Kinderlein kommet, oh, kommet doch all
Zur Krippe her kommet in Bethlehems Stall
Und seht, was in dieser hochheiligen Nacht
Der Vater im Himmel für Freude uns macht

Oh, seht in der Krippe, im nächtlichen Stall
Seht hier bei des Lichtleins hell glänzendem Strahl
Den reinlichen Windeln, das himmlische Kind
Viel schöner und holder, als Engel es sind

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

Oh, beugt wie die Hirten anbetend die Knie
Erhebet die Hände und danket wie sie
Stimmt freudig, ihr Kinder, wer wollt sich nicht freuen
Stimmt freudig zum Jubel der Engel mit ein

So nimm unsre Herzen zum Opfer, denn hin
Wir geben sie gerne, mit fröhlichem Sinn
Ach mache sie heilig und selig wie deins
Und mach sie auf ewig mit deinem in eins





FROHE UND GESEGNETE WEIHNACHTEN!

SCHENKEN WIR EINANDER DAS WERTVOLLSTE,
WAS WIR HABEN: UNSERE ZEIT, DAS FÜREINANDER DA SEIN
UND GEMEINSAME STUNDEN MIT UNSEREN LIEBEN.

IMPRESSUM: FPÖ NIEDERÖSTERREICH · PURKERSDORFER STRASSE 38 · 3100 ST. PÖLTEN

FPÖ
HEIMAT
Advent

