

# Glattfelden-Eglisau-Rafz

Buchberg, Eglisau, Glattfelden, Hüntwangen,  
Rafz, Rüdlingen, Stadel, Wasterkingen, Wil  
Katholisches Pfarramt, Salomon Landolt-Weg 1,  
8193 Eglisau, Tel. 044 867 21 21, Fax 044 867 21 36



Pfarrer: Stanislav Weglarzy Tel. 044 867 04 83 Homepage: www.glegra.ch  
Pastoralassistentin: Bernadette Peterer Tel. 044 867 21 21 E-Mail: sekretariat@glegra.ch  
Religionspädagogin: Felix Marti Tel. 044 867 21 21 Sekretariat: Monika Hauser, Maria Sabathy  
Sozialarbeiterin: Maria Tomekova Tel. 044 867 21 21 Öffnungszeiten: 9.00–11.30 Uhr/14.00–16.00 Uhr  
Mittwoch- und Freitagnachmittag geschlossen

## Gottesdienste

### 33. SONNTAG IM JAHRESKREIS

**Kollekte:** Katholische Schulen, Zürich

#### Samstag, 17. November

18.00 Eucharistiefeier in Rafz mit Don  
Giuseppe (deutsch/italienisch)  
18.00 Kath. Gottesdienst in der ref.  
Kirche Stadel

#### Sonntag, 18. November

10.00 Eucharistiefeier in Rafz mit  
Krankensalbung

#### Fahrplan zum 10.00-Uhr-GD in Rafz

Eglisau Kaiserhof/Viehmarkt  
9.35/9.40 Uhr

#### Dienstag, 20. November

8.30 Rosenkranz in Glattfelden  
9.00 Eucharistiefeier in Glattfelden

#### Fahrplan:

Eglisau Viehmarkt 8.12 Uhr /  
Glattf. Post 8.22 Uhr

#### Donnerstag, 22. November

9.00 Eucharistiefeier in Rafz

#### Fahrplan:

Eglisau Kaiserhof/Viehmarkt  
8.35/8.40 Uhr

### 34. SONNTAG IM JAHRESKREIS

**Kollekte:** Theologiestudierende im  
Bistum Chur

#### Samstag, 24. November

18.00 Eucharistiefeier in Rafz

#### Christkönigssonntag, 25. November

10.00 HGU-Eröffnungsgottesdienst in  
Glattfelden, mit musikalischer  
Umrahmung durch das  
«Quartett Krt»

#### Fahrplan zum 10.00-Uhr-GD in Glf.

Eglisau Viehmarkt/Kaiserhof  
9.38/9.42 Uhr  
Glattfelden Post 9.52 Uhr

#### Dienstag, 27. November

8.30 Rosenkranz in Glattfelden  
9.00 Eucharistiefeier in Glattfelden

#### Fahrplan:

Eglisau Viehmarkt 8.12 Uhr /  
Glattf. Post 8.22 Uhr

#### Mittwoch, 28. November

18.00 Versöhnungs-Gottesdienst in  
Rafz für alle Mittelstufenschüler

#### Donnerstag, 29. November

9.00 Eucharistiefeier in Rafz

#### Fahrplan:

Eglisau Kaiserhof/Viehmarkt  
8.35/8.40 Uhr

### AUS DER PFARREI

Im Gottesdienst in Rafz am  
**Sonntag, 18. November**, um 10.00 Uhr  
laden wir Sie ein, das Sakrament der  
**Krankensalbung** zu empfangen.

#### Bibel-Lese im Pfarreizentrum Eglisau

Dienstag, 20. November, 18.15 Uhr

#### Kirchgemeindeversammlung KGH Rafz

Freitag, 30. November, 20.00 Uhr

#### Kinderkleiderbörse (gratis)

#### Freitag, 30. November

10.00–17.00 Uhr Klei-  
der-Annahme im kath.  
Pfarreizentrum Eglisau



#### Samstag, 1. Dezember

10.00–15.00 Uhr Kleiderbörse (gratis)

**Wir nehmen am Freitag gerne gut er-  
haltene und saubere Übergangs- und  
Winterkleider (ab Grösse 80–176)  
und Schuhe für Kinder entgegen.**

Wir danken für Ihr Verständnis, dass  
wir keine Sachen für Erwachsene an-  
nehmen.

**Am Samstag findet dann die Kleider-  
börse statt, alle Sachen sind gratis.**

Es gibt Kaffee und Kuchen.  
Artikel, welche übrig bleiben, werden  
an wohltätige Zwecke gespendet.

Bei Fragen wenden Sie sich telefo-  
nisch an das Sekretariat oder per  
E-Mail:

sekretariat@glegra.ch.

Helferinnen und Helfer sind herzlich  
willkommen. Bitte wenden Sie sich  
an Maria Tomekova, 044 867 21 21.

#### De Samichlaus chunnt ...

Anmeldeschluss (28. November) nicht  
verpassen!

Details siehe forum 23/www.glegra.ch

#### Herzliche Einladung nach Stadel

(fm) Stadel gehört zu unserer Pfarrei.  
Einmal jährlich sind ALLE Pfarreiange-  
hörigen nach Stadel eingeladen.

Wir freuen uns, wenn auch Sie den ka-  
tholischen Gottesdienst mit Pfarrer Sta-  
nislav Weglarzy in der ref. Kirche von  
Stadel am **Samstag, 17. November**, um  
**18.00 Uhr**, mitfeiern.

#### Der Bigos – das polnische National- gericht (Krauttopf)

Meine Mama kocht:

Zutaten:

400 g Sauerkraut  
400 g Weisskohl  
5 g getrocknete Pilze  
400 g Schweinefleisch  
30 g Fett  
150 g Speck geräuchert  
250 g Wurst  
50 g Tomatenmark  
1 Zwiebel  
1 EL Mehl  
2 Lorbeerblätter

etwas Majoran

Salz, Pfeffer, Zucker

Sauerkraut in einem Topf langsam  
kochen lassen.

Den Weisskohl hobeln und mit etwas  
kochendem Wasser übergiessen,  
fein geschnittene Pilze beigegeben, 30  
Min. köcheln lassen.

Das Fleisch salzen, im heissen Fett  
rundum anbraten, zum Sauerkraut  
geben und 40 Min. dünsten.

Den Speck leicht anbraten und zum  
Bigos hinzufügen, Zwiebel klein ha-  
cken und im Fett dünsten, Mehl dazu-  
geben und Mehlschwitze zubereiten.  
Weisskohl mit Sauerkraut mischen,  
mit Mehlschwitze binden. Die Wurst  
in Würfel schneiden und zum Kraut  
geben.

Mit Tomatenmark, Majoran, etwas Zu-  
cker, Salz und Pfeffer abschmecken,  
alles aufkochen.

Je mehr verschiedene Fleischsorten  
verwendet werden, desto besser  
schmeckt der Bigos.

Der Bigos wird durch einen Schuss  
Rotwein pikanter und wird mit Brot  
serviert.

Nach 1 bis 2 Tagen im Topf entfaltet  
der Bigos seinen vollen Geschmack  
und kann in der Mikrowelle oder di-  
rekt im Topf aufgewärmt werden.

Guten Appetit!

*Ihr Stanislav Weglarzy, Pfarrer*

### ÖKUMENE

#### Voranzeige

Ökumenische Weihnachtsfeier für Seni-  
oren im Pfarreizentrum Eglisau  
Donnerstag, 13. Dezember, 14.00 Uhr

