



# Mitten in Europa Pfaffstätten

## Was unsere Marktgemeinde mit Europa verbindet



Gedanken, Texte, Rezepte und mehr von  
„Europäern aus Pfaffstätten“  
gesammelt anlässlich des Europatages 2020  
**DEMNÄCHST AUF UNSERER HOMEPAGE**  
[www.pfaffstaetten.gv.at](http://www.pfaffstaetten.gv.at)

## Liebe Pfaffstättnerin, lieber Pfaffstättner!

Den „Europatag 2020“ hat unser neugewählter GGR Rainer Anhammer, er ist auch für Europaagenten zuständig, zum Anlass genommen, um die enge Verknüpfung zwischen Europa und Pfaffstätten darzustellen.

Viele Mitbürger, die aus den unterschiedlichsten Ländern Europas kommen, haben bei uns ihre neue Heimat gefunden. Sie sind heute ein Teil unserer Dorfgemeinschaft, bringen sich aktiv ein, erweitern unseren Horizont, bereichern unser Leben und sind ein gutes Beispiel für erfolgreiche Integration. In den nächsten Tagen und Wochen wird eine eigene Homepage entstehen, auf der exemplarisch die Geschichte und Geschichten einiger dieser EU-Pfaffstättner dokumentiert wird.



Bürgermeister  
Christoph Kainz

## Liebe Pfaffstättnerin, lieber Pfaffstättner!

Für meine Generation ist Europa selbstverständlich. Es bedeutet Freiheit, Offenheit und Vielfalt in unserem täglichen Leben. Das Friedensprojekt EU hat eine neue Zeit geprägt hat.

Das heurige Jubiläum „75 Jahre Österreich“ zeigt unter anderem, dass es gelungen ist, Verbindendes in den Mittelpunkt zu stellen. Beide Aspekte sind für mich besonders in Pfaffstätten spürbar. Wir leben das Miteinander und wir erleben den Zusammenhalt. Unser neues „Europa-Projekt“ soll die Verbindung von Pfaffstätten und Europa noch besser sichtbar machen. Ich bedanke mich bei allen Mitwirkenden - bei den vielen Einsendungen, den Eindrücken, an denen wir teilhaben dürfen, und ganz besonders bei den vielen Kindern für ihre kreativen Beiträge.



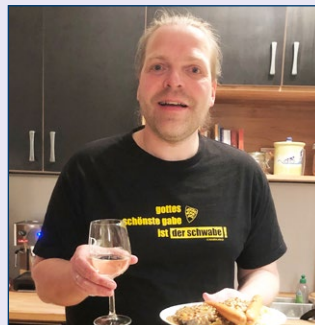
Rainer Anhammer  
Europa-Gemeinderat

## Was sollten die Pfaffstättner über Schwaben wissen?

Die Schwaben sind ein sehr geselliges und gastfreundliches Volk und von Stuttgart bis zum Bodensee, dem schwäbischen Meer, zwischen Neckar und Donau, gibt es einige wunderschöne Fleckchen Erde. Allgemein gelten die Schwaben als sehr sparsam und fleißig. Wer kennt nicht den Spruch: „Schaffa, schaffa, Häusle bau“, der den Schwaben zugeschrieben wird. ... Der meistgelesene deutsche Autor des 20. Jahrhunderts Hermann Hesse stammt ebenso aus

Schwaben wie etwa auch die „Fantastischen Vier“. ... Und erfunden haben die Schwaben ohnehin fast alles: Man denke dabei nur an Persönlichkeiten wie Gottlieb Daimler oder Robert Bosch. Nicht vergessen darf man in dieser Aufzählung den wohl weltweit bekanntesten Wissenschaftler der Neuzeit, das schwäbische Genie Albert Einstein. Mit Carl Laemmle erfand auch ein Schwabe Hollywood - kein Scherz. Daran erkennt man, dass in dem Werbeslogan des

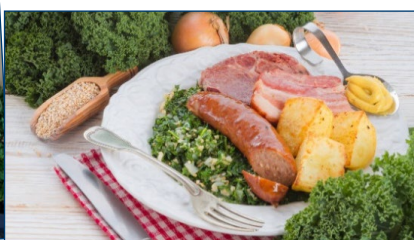
Landes Baden-Württemberg „Wir können alles. Außer Hochdeutsch.“ einiges an Wahrheit liegt.



Markus Geiselhart,  
Komponist und Jazzmusiker,  
wohnhaft in Pfaffstätten,  
geboren 1977 in Stuttgart  
(Schwaben / Baden-Württemberg / Deutschland), Europäer



„ ... Als Jungfamilie mit einem Sohn haben wir vor 10 Jahren nach einem neuen Zuhause gesucht und unser Wahl fiel auf Pfaffstätten. Die Entscheidung habe ich nie bereut, da ich mir nicht Schöneres vorstellen kann, als das tägliche Heimkommen in unser Haus am Mühlbach. ...“ G.W.



Nur ein kleiner Vorgeschmack“ - viel mehr davon lesen Sie demnächst auf [www.pfaffstaetten.gv.at](http://www.pfaffstaetten.gv.at)

## Bigos schmeckt auch noch nach Tagen

Bigos (manchmal auch Polnischer Jägertopf genannt) besteht aus Sauerkraut, Weißkohl mit verschiedenen Wurst- und Fleischsorten und weiteren Zutaten. Es wird als polnisches Nationalgericht angesehen, ist aber auch in Weißrussland und Litauen häufig zu finden.

Beliebt ist es auch wegen seiner langen Haltbarkeit. Gerade aufgewärmt wird es erst richtig schmackhaft, weshalb Bigos oft auf Vorrat gekocht wird. Bekommt man in Polen mehrere Tage hintereinander das gleiche Bigos, ist das nichts Ungewöhnliches. Oft wird Bigos auf Vorrat gekocht und über die Woche hinweg genossen. Dem Geschmack tut dies keine Abbruch – manche sagen sogar, es wird mit dem Aufwärmen immer besser.