

EIN HAUS IN BOSNIEN BAUEN



WAS GIBT ES NEUES BEI DER FAMILIE ÆORJÆ?

Flüchtlingsprojekt der Pfarre St. Thekla
Stand Juni 2002

Titelbild: Mujo, Enisa und Mehmed Æoriæ mit Renate Eibler auf den Stufen ihres aus Spendengeldern von St. Thekla neu erbauten Hauses in Brèko (Oktober 2001).

IN BOSNIEN ÜBERLEBEN



Abschied von der
Familie Æoriæ (1999)
nach Bosnien gehen,
zunächst allerdings nur in ein Barackenlager in
Kalesija bei Tuzla.

Von 1992 bis 1999 lebte
die bosnische
Flüchtlingsfamilie Æoriæ
bei uns im
Pfarrhofgebäude von St.
Thekla. Dann musste Mujo
Æoriæ mit Frau, Sohn und
Tochter zurück

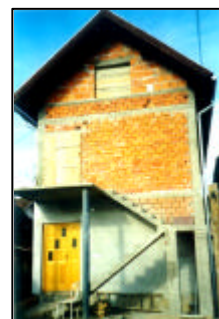


Stand Mai 2002

Im Vorjahr begann er schließlich mit
dem Wiederaufbau seines zerstörten
Hauses in Brèko, der überhaupt erst
durch die Spenden aus St. Thekla
ermöglicht wurde. Bei meinem letzten
Besuch in Brèko im Oktober 2001
stand gerade erst der Rohbau, es gab
weder Fenster noch Türen.



Rohbau (Oktober 2001)



Inzwischen ist einiges geschehen. Türen
und Fenster wurden im Erdgeschoss
eingebaut. Dort wurden auch zwei Räume
bewohnbar gemacht. Das Haus hat jetzt
Strom und Wasser sowie einen Kanal-

anschluss. Es gibt bereits ein Badezimmer mit Dusche und WC. Als nächstes müssen die Mauern verputzt und ausgemalt und die Fußböden gemacht werden.

Mujo arbeitet viel im Garten, hat Gemüse und Kartoffeln angebaut. Leider sind weder er noch seine Frau gesundheitlich gut beisammen. Die schwere Bauarbeit und auch Existenz-sorgen machen ihnen schwer zu schaffen. Denn keiner aus der Familie, auch nicht ihr Sohn Mehmed, hat Chancen auf eine bezahlte Arbeit.

Da Mujo bereits 60 ist und 35 Jahre in Bosnien gearbeitet hat, könnte er seine Pension einreichen. Diese beträgt allerdings nur etwa 60 Euro im Monat und für die Antragsformalitäten müsste er 500 Euro auf den Tisch legen.

So wäre es doch notwendig, die Familie, die so lange bei uns war, auch weiterhin finanziell zu unterstützen. Daher bitten wir am **9. Juni 2002** um Ihre Spende. Danke für ihre Großherzigkeit!

Renate Eibler

Konto Nr. **232-113425/01** bei der Bank Austria (BLZ 12000), lautend auf: *Pfarre St. Thekla- Flüchtlingshilfe*.

Impressum: Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Römisch- Katholisches Pfarramt St. Thekla, 1040 Wien, Wiedner Hauptstraße 82, Tel. 587 23 94, e-mail: stthekla@piaristen.at. Gestaltung und für den Inhalt verantwortlich: Renate Eibler. Richtung: Information über das Flüchtlingsprojekt der Pfarre St. Thekla.

Rezepte aus Bosnien

Bosnisches Weißbrot

Zutaten: *1 kg Weizenmehl (vorzugsweise Vollkornmehl), 20 g frische Germ, 1 l warmes Wasser, 1 Teelöffel Salz*

Alles miteinander vermengen und tüchtig durchkneten, dann ruhen lassen*, bis der Teig gut aufgegangen ist.

Dann mit einer Handvoll Mehl noch einmal kräftig kneten, in eine große, mit Öl ausgestrichene Backform geben, aufgehen lassen* und im vorgeheizten Backrohr bei 220° ca. 20 Minuten backen.

* Ruhezeiten: in einem warmen Raum genügt jeweils eine knappe Stunde.

Pelivan-Schnitten

Zutaten: *3 Eier, 200 g Zucker, 200 g Mehl und 200 g gehackte Haselnüsse.*

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Das gesiebte Mehl und die Nüsse unterrühren.

Ein tiefes Blech sehr gut fetten. Den Teig gleichmäßig hineinstreichen und bei 180° im vorgeheizten Backrohr 30 Minuten backen. Ausgekühlt in Streifen schneiden.

Polentakuchen

Zutaten: *3 Eier, getrennt, 160 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Saft von ½ Zitrone, 2 Esslöffel Rum, 120 g Polentamehl, ½ TL Backpulver*

Die Dotter mit 100 g Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Rum schaumig rühren. Das Polentmehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren. Die Eiklar mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen und unterheben.

Eine Springform gut ausfetten. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Bei 180° im vorgeheizten Backrohr in etwa 45 Minuten schön goldgelb backen. Den Kuchen aus der Form nehmen und sofort mit erhitzter Marmelade bestrichen oder mit Kompott servieren.