

An der *Spitze* ist der Widerstand am Grössten.

Gerhard Strobel

Die *Spitze* des Berges ist nur ein Umkehrpunkt.

Reinhold Messner

Gefühle sind wichtig

– am Wichtigsten aber ist das „*Fingerspitzengefühl*“

Dieter Gropp

Jede einzelne Überzeugung ist nur die *Spitze* eines Eisbergs
von darunter liegenden anderen Überzeugungen

aus "Ein neuer Tag" von Barry Neil Kaufman

Lass dein Leben leichtfüßig
auf den Rändern der Zeit tanzen,
wie Tau auf der *Spitze* eines Blatts

Rabindranath Tagore

Sobald wir etwas aussprechen, entwerten wir es seltsam.
Wir glauben in die Tiefe der Abgründe hinabgetaucht zu sein,
und wenn wir wieder an die Oberfläche kommen,
gleicht der Wassertropfen an unseren bleichen *Fingerspitzen*
nicht mehr dem Meere, dem er entstammt.
Wir wähnen eine Schatzgrube wunderbarer Schätze entdeckt zu haben,
und wenn wir wieder ans Tageslicht kommen,
haben wir nur falsche Steine und Glasscherben mitgebracht;
und trotzdem schimmert der Schatz im Finstern unverändert.

Maurice Maeterlinck

Das Ich ist die *Spitze*
eines Kegels,
dessen Boden
das All ist.

Christian Morgenstern

Mögest du immer ein Lied in deinem Herzen
und ein Lächeln auf deinen Lippen haben
und nichts als Freude in deinem *Fingerspitzen*.

Irischer Segenswunsch

Man ist nicht an der *Spitze*, um hinabzublicken,
sondern um vorzuschauen.

Napoleon Bonaparte

Ein Gedicht ist die *Spitze* des Ungesagten,
die gerade noch ins Sagbare ragt.

Hilde Domin

Katzen sind *Spitzenreiter* im Genießen
wie im Schlafen.

Marion Gitzel

Das Kreuz eines *Spitzensportlers* muss breit sein
- wegen der Werbefläche.

Oliver Hassencamp

Wir leben nur einmal,
wobei die Entscheidung ganz bei uns liegt,
ob wir auf *Zehenspitzen* durch dieses Leben gehen
und hoffen bis zum Ende nicht allzu viele Beulen abzubekommen – oder
wir können ein erfülltes Leben leben,
in welchem wir unsere Ziele erreichen
und unsere wildesten Träume realisieren.

Bob Proctor

Manch einer gelangt deshalb an die *Spitze*,
weil er keine Fähigkeiten besitzt,
deretwegen man ihn unten festhalten möchte.

Peter Alexander von Ustinov

Um ein soziales Gewissen zu haben,
muss man nicht wie eine Vogelscheuche herumlaufen.
Spitzenwäsche wird den Weltuntergang
nicht beschleunigen.

Elisabeth Bibesco

Wer über Felsen rennt,
darf sich auch nicht vom Kontakt
mit *spitzen* Steinen aufhalten lassen.

Michael Josef Sommer

Hochstimmung ist das Gefühl,
nach den Sternen zu greifen können,
ohne sich auf *Zehenspitzen* stellen zu müssen.

Anonym

Aufgeblasene Menschen
leben ständig in Angst
vor *spitzen* Bemerkungen

Ernst Ferstl

Eine *spitze* Zunge
ist in vielen Ländern schon unerlaubter Waffenbesitz

Verfasser unbekannt

Spitzengespräch: Wenn die Teilnehmer auf Zehenspitzen um den heißen Brei
schleichen.

Wolfram Weidner (*1925), dt. Journalist

Ob man will *Spitzen* oder Packtuch gewinnen,
danach muss man den Lebensfaden spinnen.

Sprichwort

Advent: Auf die Spitze getrieben ...

Wie der Engel auf die Christbaumspitze kam

Es war vor langer Zeit, kurz vor Weihnachten, als der Weihnachtsmann sich auf den Weg zu seiner alljährlichen Reise machen wollte, aber nur auf Probleme stieß.

Vier seiner Elfen feierten krank und die Aushilfs-Elfen kamen mit der Spielzeug-Produktion nicht nach. Der Weihnachtsmann begann schon den Druck zu spüren, den er haben würde, wenn er aus dem Zeitplan geraten sollte.

Als er nach draußen ging, um die Rentiere aufzuzäumen bemerkte er, dass drei von ihnen hochschwanger waren und sich zwei weitere aus dem Staub gemacht hatten, der Himmel weiß wohin. Welche Katastrophe!

Dann begann er damit, den Schlitten zu beladen, doch eines der Bretter brach und der Spielzeugsack fiel so zu Boden, dass das meiste Spielzeug zerkratzt wurde.

Verzweifelt ging der Weihnachtsmann ins Haus, um sich eine Tasse mit heißem Tee und einem Schuss Rum zu machen. Er musste jedoch feststellen dass die Elfen den ganzen Schnaps ausgetrunken hatten. Da glitt ihm auch noch die Tasse aus den Händen und zersprang in tausend kleine Stücke, die sich über den ganzen Küchenboden verteilten.

Als er dann auch noch feststellen musste, dass Mäuse seinen Weihnachts-Stollen angeknabbert hatten, wollte er vor Zorn fast platzen.

Da klingelte es an der Tür. Er öffnete und da stand ein kleiner Engel mit einem riesigen Christbaum. Der Engel sagte sehr zurückhaltend: "Frohe Weihnachten Weihnachtsmann! Ist es nicht ein wunderbarer Tag? Ich habe da einen schönen Tannenbaum für dich. Wo soll ich den denn hinstellen?"

Der kleine Engel blieb gleich da. Und so hat die Tradition mit dem kleinen Engel auf der Christbaumspitze begonnen.

(Autor unbekannt)

Weihnachten ist bald

Wenn's schneit, wenn's schneit,
ist Weihnacht nicht mehr weit.
Dann kann man durch die Strassen gehn
und all die schönen Sachen sehn.

Wenn's schneit, wenn's schneit,
ist Weihnacht nicht mehr weit.
Da riecht es, ach so wunderscham,
nach Plätzchen und nach Marzipan.

Wenn's schneit, wenn's schneit,
ist Weihnacht nicht mehr weit.
Dann geht der alte Nikolaus
mit seinem Sack von Haus zu Haus.

Wenn's schneit, wenn's schneit,
ist Weihnacht nicht mehr weit.
Dann basteln, malen, singen wir,
das Christkind steht bald vor der Tür.

Wenn's schneit, wenn's schneit,
ist Weihnacht nicht mehr weit.
Dann stellen wir die Tanne auf,
der Weihnachtsstern kommt oben drauf.

Gerlinde Wiencirz

Spitzbuben

Zutaten

	Für ein Blech
175 g	Butter, weich
80 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
1-2 EL	Wasser
250 g	Mehl
	Füllung
	Johannisbeergelee, Quittengelee, Aprikosenkonfitüre, Hagebuttenkonfitür
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Teig: Butter in einer Schüssel rühren bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Wasser zugeben und alles miteinander verrühren. Mehl portionenweise dazusieben und einkneten.
2. Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Teig 2 mm dick auswallen und Plätzchen in gewünschter Form ausstechen. Bei der Hälfte der Spitzbuben für die späteren Deckel mit kleinem Ausstecher die Mitte ausstechen.
4. Die Spitzbuben mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 5-10 Minuten backen. Plätzchen herausnehmen und mindestens 15 Minuten auskühlen lassen.
5. Das Gelee oder die Konfitüre in einem kleinen Pfännchen erwärmen und glatt rühren. Konfitüre auf die Böden der Spitzbuben verteilen.
6. Deckeli mit Puderzucker bestäuben und auf die Böden setzen und leicht andrücken.