

*Heimat-  
und Volkstrachtenverein  
„Osterglocke“ Bogen e.V.*

**Bogener  
Trachtenkalender  
für das Vereinsjahr**

**2015**

1. Vorstand

Hans Schedlbauer, Schönthal 9a, 94327 Bogen

Tel./Fax: 094 22 / 27 23

Mobil: 01 60 / 8 38 77 85

E-Mail: [waldlerjohann@web.de](mailto:waldlerjohann@web.de)

[www.osterglocke-bogen.de](http://www.osterglocke-bogen.de)

## Termine 2014

Fr. – So. 5./6./7. Dezember  
Weihnachtsmarkt  
auf dem Bogenberg

## Termine 2015

Sa./So. 7./8. März  
verkaufsoffenes Wochenende

Sa./So. 19./20. September  
Markt-Schreier (verkaufsoffen)

Fr. – So. 4./5./6. Dezember  
Weihnachtsmarkt  
auf dem Bogenberg

WERBE-  
GEMEINSCHAFT e.V.



# BOGEN



*Herz für Kaufsziele*

## Ihre Vorteile:

- ✓ Inhabergeführte Fachgeschäfte
- ✓ kompetente, persönliche Beratung
- ✓ ausgezeichnete Service – auch nach dem Kauf
- ✓ rund 50 Mitglieder in der Werbegemeinschaft
- ✓ Branchenmix aus Einzelhandel · Handwerk ·  
Dienstleistung · Gastronomie
- ✓ Kostenlose Parkplätze im Stadtgebiet

[www.werbegemeinschaft-bogen.de](http://www.werbegemeinschaft-bogen.de)

# Grüß Dich Gott, lieber Leser und teure Leserin!

Heuer gilt es ein kleines Jubiläum zu feiern! Der „Bogener Trachtenkalender“ wird 10 Jahre alt.

- 10 Jahre informatives Kalendarium für die Vereinsmitglieder,
- 10 Jahre anerkannte Öffentlichkeitsarbeit und Brauchtumpflege,
- 10 Jahre heimatverbundene Inhalte,
- 10 Jahre informative und heitere Artikel über Trachten, Kulturgeschichte und regionale Mundart.

Der Kalender enthält auch im Jubiläumsjahr wieder viel Bemerkens- und Wissenswertes. Interessantes zur Vereinsgeschichte und lehrreiches altes Bauernwissen ebenso, wie Weisheiten zum Schmunzeln und Nachdenken. Besonders interessant sind diesmal wohl die Geschichten von Heimatschriftsteller Josef Fendl sowie die monatlichen Rezepte von Rosemarie Franz.

Der „Kalendermacher“ hofft, dass der aktuelle „Bogener Trachtenkalender“ allen geneigten Lesern wieder ein guter Begleiter durch das Jahr ist.

Wollen Sie uns und die Heimat- und Brauchtumpflege mit einer Fördermitgliedschaft oder aktiven Mitarbeit unterstützen, dann können Sie dies gerne tun. Eine entsprechende Beitrittserklärung finden Sie in diesem Kalender. Ein Beitritt zum Verein ist aber auch über unsere Internetseite [www.osterglocke-bogen.de](http://www.osterglocke-bogen.de) möglich.

Wir freuen uns aber auch über Spenden für unsere Arbeit. Spenden an den Verein sind selbstverständlich steuerlich absetzbar.

**Wer den Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen nicht kennt:** Der Verein wurde im Jahre 1952 gegründet und hat derzeit etwa 190 Mitglieder. Der Verein betreibt bodenständige Heimat- und Brauchtumpflege.

Die Mitglieder pflegen altbairisches Lied- und Musikgut und kümmern sich um die Erhaltung und Förderung der bodenständigen Volkstrachten und Volkstänze.

Aufgabe des Vereins ist auch die Pflege heimatlicher Kultur- und Landschaftsdenkmäler. Er ist einer der rührigsten Vereine in der Stadt Bogen.

Großen Wert legt der Verein auf eine starke Kinder- und Jugendarbeit.

Der Kinder- und Jugendgruppe gehören derzeit etwa 20 Mitglieder an.

Der Verein hat einen ausgezeichneten Chor und verschiedene Musikgruppen und gestaltet damit Gottesdienste und Heimatabende.

Er ist Ausrichter des alljährlich stattfindenden und weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannten und geschätzten „Klostermarktes“ im Kulturforum Oberalteich, eines internationalen Trachten- und Kunsthandwerkermarktes mit Ostereiermarkt ([www.klostermarkt-bogen.de](http://www.klostermarkt-bogen.de)).

Er veranstaltet seit über 40 Jahren alljährlich die „Altbairische Weihnacht“. Ein musikalisches Advents- und Hirtenspiel für die Bevölkerung mit jeweils ca. 50 Mitwirkenden.

Am Fasching beteiligt sich der Verein mit der 1. Narrenzunft „Bongara Schellnmandl“, einer an historischen Vorlagen der bairisch-schwäbischen Fasnacht orientierten Maskengruppe.

*Hans Schedlbauer*

## **Herzlichen Dank !**

Wir bedanken uns bei den Geschäften und Betrieben, die uns durch eine Anzeige bei der Realisierung des „Bogener Trachtenkalenders“ unterstützt haben. Dadurch ist es möglich, diesen auch heuer wieder kostenlos aufzulegen. Wir bitten Euch, liebe Leser und Leserinnen, die Inserenten bei Eurem nächsten Einkauf auch zu berücksichtigen!

# Kinnts es (no) boarisch?

## Ein kleiner Sprachführer

drallamanschiern	deichseln, etwas durch geschicktes Taktieren regeln
Auffahrtsdog	der Feiertag Christi Himmelfahrt, auch Himmefahrtsdog
himmitzn	wetterleuchten
Heigeign	Heugeige 1. Holzgestell zum Trocknen des Heus 2. dürres, hochgewachsenes, unattraktives Mädchen
Kumpf	Wetzsteinköcher, der (mit Wasser gefüllt) beim Mähen mit der Sense am Gürtel hängt.
Dullackn	Delle
hudln	hastig und schlampig arbeiten
dupfn	übertrumpfen
Platschari, Blatschare	unförmiges, großflächiges Gebilde (z.B. hässliches Abzeichen, großer Hut, große Beule, großer Fleck)
hunzn	schikanieren, schlecht behandeln
Zeega (Zeger, Zegerer, Zöger)	große Einkaufstasche, meist aus Leder, mit Stroh ausgefütert
Waglhund	1. Hund, der zum Ziehen eines kleinen Wagens eingespannt ist bei Leuten, die sich kein anderes Zugtier leisten konnten 2. armselige, bedeutungslose Person 3. ausgemergelter, heruntergekommener Mensch 4. liederliche, hinterkünftige Person
Zischpen	Stiefel mit langem Schaft, Gummistiefel
hande, hantig	1. bitter, herb, gallig 2. unfreundlich, schlecht gelaunt, gereizt
Kukuruz, der	Mais
ruachad	raffgierig
haatschn	1. zu Fuß gehen 2. langsam, schleppend gehen
Kuchlmensch	Dienstmagd in der Küche
soitan (Mz: soitane)	solch, derartig, (Mz: solche, derartige)
Spaitl, Spaltl	Schnitz (Schnitte) von einem kugelförmigen Gegenstand (z.B. Apfespaitl)

Keawezeina (Körblzüner)	Korbflechter, Korbmacher
Spanische, der	Rohrstock, Gerte zur Züchtigung von Kindern
Auguss	Waschbecken, Spülstein
gfoztat, gfoztert	vorlaut, unverschämt, frech
laack, lack	abgestanden, lauwarm, schal, fad schmeckend
Pratzn	große Hand, Pranke (Hod da dea Gloiffe Trümma Bauan-pratzn!)
Strauken, die; Strauka	Schnupfen, Katarrh
Modl, das	hölzerne Form mit Mustern und Ornamenten Damit konnte man sowohl gegossene Gebilde aus Teig, Marzipan oder Gips herstellen, ebenso wurde Butter mit einem Modl geformt und es gab auch Modl mit Mustern für den Stoffdruck.
diamoi	manchmal
shed	bloß, nur, gerade
Firant, Fierant	fahrender Händler, Schausteller auf Volksfesten
brogga	brocken, pflücken, zupfen (Blumen, Früchte,
Wasn, Wasen	Grasnarbe, Rasensode
Wasnmoaster	Abdecker, jemand der sich um die Verwertung von Tierkadavern kümmert
Schindda, Schinder	Abdecker
Schinddamatz	durchtriebene, raffinierte Weibsperson
woigln, walgln	1. Teig mit dem Nudelholz ausrollen 2. sich wälzen, rollen
schlaucha, schlauchen	etwas strengt stark an, erschöpfen (i bin gschlaucht = ich bin erschöpft, überanstrengt) (des schlaucht ganz schee = etwas ist sehr anstrengend)
Ea hod nix dagleicha do.	Er hat keine Reaktion gezeigt. Er hat nichts unternommen.
dagneißn	spitzkriegeln, durch List oder Zufall erfahren
Greame, (Gammel, Gremmel)	Grieben, Rückstand von ausgelassenem Schweinespeck
Rupfan	grobes Leinengewebe
schinakln	abrackern, sich plagen
Schdellaasch (Stellage)	einfaches Regal
Zuadeck	Bettdecke
Zuchtl	1. weibliches Zuchtschwein, Muttersau 2. schlampige, schmutzige, liederliche Weibsperson

# Ihr Aral Markenvertriebspartner Kroiß GmbH & Co. KG

Lessingstraße 1  
94327 Bogen  
Telefon: 094 22/1022  
Telefax: 094 22/801 16



Aral Markenvertriebspartner  
Aral Kraftstoffe  
Aral Heizöle  
Aral Schmierstoffe

## Buchhandlung

Brigitte Winklmeier

Stadtplatz 42 · 94327 Bogen  
Tel. 094 22/40 27 21 · Fax 094 22/40 27 22  
[www.buch-bogen.de](http://www.buch-bogen.de)



OSSERSTR. 14, 94327 BOGEN TEL: 09422 80 51 88

# „Ein Bote aus Iesi, Herr!“

Achtundzwanzig Jahre alt war Albert von Bogen, als er im Juli des Jahres 1193 auf dem Reichstag zu Worms zum Reichsfeind erklärt wurde. Die rüdigigen Ortenburger hatten es verstanden, ihn beim Kaiser anzuschwärzen, hatten bestochene Zeugen aufgeboten, die das Blaue vom Himmel herunterlogen und Dinge wußten, die sich nie und nimmer zugetragen hatten.

Das Urteil bestand nur aus drei Worten, aber die trafen ihn wie ein Blitz: Verbannung nach Apulien. Das hieß viele Jahre fremde Umgebung, viele Monate Hitze, viele Wochen Fieber, vielleicht auch viele Tage Tod. Und das hieß auch und vor allem viele Jahre Trennung von seiner Frau Ludmilla, die er liebte, von den Söhnen, die den Vater gebraucht hätten. Berthold, der älteste, war erst acht, als der Verfemte die Burg am Berg über der Donau verlassen musste.

Nun nahm ihn der Kaiser mit sich, so wie der Magister in der Klosterschule einen ungebüdigen Buben aus der Bank hervorholte, ihn bei sich hielt und ihm bei jeder sich bietenden Gelegenheit die Zuchtrute zeigte. Oder die Verachtung.

Die Sonne Unteritaliens war unbarmherzig, der Dienst gnadenlos. Nach langen Wochen des Trotzes versuchte der Bogner, dem Kaiser Beweise seiner Loyalität zu liefern. Aber der übersah ihn. Und kein Attentat ereignete sich, das er unter Einsatz seines Lebens hätte verhindern können, in keine Speise war Gift gestreut, das er als Vorkoster hätte feststellen können. Und das Zureiten von Pferden war eine Arbeit, deren Früchte sich andere an die Mütze steckten. Der Kaiser bemerkte es nicht einmal, dass der Bogener den einen oder anderen Tag krumm ging, weil ihn einer der Hengste

getreten oder in hohem Bogen auf die Erde geworfen hatte. Mit derlei Tätigkeiten also waren keine Lorbeeren zu holen.

\* \* \*

Da traf es sich gut, dass Kaiserin Konstanze nach mehr als neun Jahren Ehe endlich guter Hoffnung war und schwanger ging. Zwar waren bald die eigenartigsten Gerüchte im Umlauf: so wollten die einen wissen, die ehemalige Nonne sei von einem Dämon besprungen worden und werde den Antichrist gebären; andere wieder behaupteten, das Kind, der Sohn eines hohen päpstlichen Beamten, sei schon auf der Welt und Konstanze täusche die Schwangerschaft nur vor, um den Bankert bei sich bietender Gelegenheit als Thronfolger unterschieben zu können. Aber derlei Firlifanz kümmerte ihn wenig. Mit untrüglichen Gefühl erkannte Albert, dass sich in diesem Zusammenhang am ehesten eine Chance bieten könnte, dem Kaiser angenehm aufzufallen.

Und als im Spätherbst des Jahres 1194 der „blasse Löwe“ nach Sizilien aufbrach, um sich am ersten Weihnachtstag im Dom von Palermo zum König beider Sizilien und zum Nachfolger der „Könige von Afrika“ krönen zu lassen und seine hochschwängere Frau in der Mark Ancona zurückließ, verstand es Albert von Bogen, der persönlichen Wache der Kaiserin zugeteilt zu werden.

Am gleichen Tag nun, an dem sich Heinrich VI. die Krone des Normannenreiches aufsetzen ließ, befahl seine Gattin, auf dem Marktplatz von Iesi ein Zelt aufzuschlagen, in dem sie – mehr oder minder vor den Augen der Öffentlichkeit – das „chint von Pulle“ zur Welt bringen wollte.

\* \* \*

Der Tag des heiligen Stephanus dämmerte blass und kalt in den Morgen. Die Posten am Zelteingang fröstelten. Die Frauen von Iesi, die zum Frühgottesdienst in die Kirche von San Marco eilten, warfen neugierige Blicke zu dem bunten Tuchwerk hinüber und dachten daran, wie anders sie ihre Kinder in die Welt gestoßen hatten.

„... et incarnatus est ... et homo factus est ...“ Als der Wind die Bruchstücke vom Choral der Kastraten über den Platz wehte, mischte sich bereits das Seufzen und Stöhnen der Kaiserin hinein, deren Stunde gekommen war. Und eben als das Volk von Iesi aus der Kirche strömte und die Posten Mühe hatten, rammelige Gassenjungen zu verscheuchen, die einen Blick in das Innere dieses sonderbaren Zelttes tun wollten, oder ausgemergelte Bettelmönche wegzujagen, die sich über den erkennbaren und noch mehr über den vermuteten Prunk ereiferten, da glaubte Albert, den ersten Wehruf gehört zu haben. In diesem Augenblick setzte auch schon die quäkende Musik angeheuerter Gaukler ein, und während die Wachmannschaften alle Hände voll zu tun hatten, zu verhindern, dass das erregte Volk die Zeltplanen eindrückte und das Gestänge beiseiteschob, sah der Bogener zufällig hoch über sich einen Falken, der über dem Marktplatz rüttelte, im Flug herniederstieß und eine Taube schlug. Er konnte aber keine langen Betrachtungen über den möglichen Symbolgehalt dieses Bildes anstellen, denn im gleichen Augenblick übertönte ein einziger geller Schrei die zimbelnden Klänge der Musik und das aufgeregte Geschnatter des Volkes. Albert von Bogen riss die brokatnen Vorhänge zur Seite und sah, wie die Wehmutter ein kleines fleischigrotes Geschöpf an den Beinen hochhielt und ihm einen Schlag auf den Hintern gab. Mit einem schnellen Blick erkannte er am hängenden Gemächte das Geschlecht des Kindes. Er erkannte aber auch seine Chance: Wenn er die Nachricht

von der Geburt eines Thronfolgers in den palermischen Königspalast melden konnte, mußte der Kaiser Notiz von ihm nehmen.

Zugleich überfiel ihn aber auch schon die Angst, noch einer oder gar zwei oder drei könnten aufgebrochen sein, mit dem gleichen Gedanken, dem gleichen Ziel. Scheu blickte er sich um. Jagte dort nicht einer über den Platz? Verschwand da drüben nicht ein anderer zwischen den engen Gassen?

\* \* \*

Albert von Bogen quälte sich durch die italienischen Länder. Er hatte keine Augen für die Gegenden, die er durchritt. Er hatte nur ein Ziel. Dieses Ziel lag viele Hunderte von Meilen südwärts und hieß Sizilien. Genauer: Palermo. Er ritt durch Tage und Nächte. Und mit ihm ritt die Angst, er könnte nicht der erste sein. Erst als er sein Pferd fast zu Tode geschunden hatte, erwachte er wie aus einem schweren Traum.

Mittags kam er einmal durch ein Dorf, in dem fröhliche Menschen Hochzeit feierten. „He, Reitersmann, sitz ab und trink und sei unser Gast!“

Der Bogener zögerte einen Augenblick. Hatte er Hunger? Hatte er Durst? Er wußte es nicht. Ein paar Männer zogen ihn vom Roß und zerrten ihn an den Tisch, an dem ein lustiges Brautpaar hinter einem Berg leckerer Speisen saß. Muntere Frauen gossen ihm Wein in den Becher. Er schob ihn zur Seite. Jemand drückte ihm ein Stück Hammelkeule und einen Ranken Brot in die Hände. Zuerst ließ der das Fleisch fallen, dann das Brot. Das ärgerte alle, und sie packten ihn am Kragen. Wie den Sündenbock der Israeliten beluden sie ihn mit Schimpf und Schmach und stießen ihn von sich.

Bei hereinbrechender Nacht trottete sein Pferd durch die engen Gassen einer namenlosen Stadt. An den Hauswänden lehnten Weiber mit geilen Mündern und gaffenden Augen, die Röcke aufgeschürzt. Den Boge-



**Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.**

**Wir machen den Weg frei.**

Vertrauenswürdig, sympathisch, persönlich vor Ort. Das sind die Stärken, auf die Sie sich verlassen können. Wir beraten Sie kompetent und fair. Gern unterstützen wir Sie dabei, Ihre Ziele und Wünsche zu erreichen.

**Volksbank Bogen**  
Geschäftsstelle der Volksbank Straubing eG  
[www.voba-straubing.de](http://www.voba-straubing.de)





Winnicki  
50

ner, sonst kein keuscher Asket, reizte es nicht. „Dir ist wohl keiner gewachsen?“ riefen ihm die Dirnen nach und girrten wie Vogelweibchen unter dem Hahn. Eine hob noch den Rock und entblößte ihre Scham. Der Reiter bemerkte es nicht.

Im Hof einer Herberge fiel er von Roß. Ein schmutziger Wirt wies ihm ein Zimmer zu und nestelte dem Gast, länger als es notwendig war, an der Gewandung. Angewidert stieß er ihn zur Seite und fiel schnurstracks ins Bett.

Die Tage zogen sich hin. Und Kalabrien lag erst einen Tag unter den Hufen seines Pferdes. Bei Cosenza geriet er, ehe er dessen gewahr wurde, in die Vorkehrungen für ein Turnier. Sizilische Barone hatten sich ein Stechen bereitet. Seine Fremdheit veranlasste sie, ihm mit zwinkernden Augen die Teilnahme anzutragen. Die Sache reizte ihn. Begeistert sagte er zu und ließ sich eine Rüstung geben und seine Waffen schärfen. Ein Graf von Bogen im Turnier von Cosenza! Vielleicht als Sieger! Aber noch ehe auch nur ein einziger Speer verstoßen war, hatte er schon wieder alles an den Nagel gehängt. Nicht Feigheit trieb ihn dazu, sondern die innere Unrast. Mit Hohn und Spott wurde er vom Platze gejagt.

Tage später begegnete er auf der Uferstraße jenseits des Meeres einer seltsamen Karawane: An die 150 Saumtiere kamen ihm entgegen, bepackt mit Säcken und Kisten, Truhen und Ballen. Braungebrannte Burschen trieben mit Flüchen und Schlägen die Tiere vor sich her, Soldaten des Kaisers flankierten die lange Kolonne mit dem konfiszierten normannischen Kronschatz.

Im Dunkel der anbrechenden Nacht sah er einen der Männer hinter Sträuchern und Steinen verschwinden, das Tier zog er am Halfter hinter sich her. Kein Laut verriet den heimlichen Abgang. Aber der Bogener hatte ihn entdeckt und fragte den Versteckten mit dem Messer in der Hand. Gemeinsam zogen sie die Kisten hinter die

Felsen und stemmten sie auf. In samtene Tücher eingeschlagen lagen Ringe und Spangen vor ihren Augen, funkelnde Steine und glitzerndes Gold, für jeden genug. Das wusste auch der sizilische Dieb und spreizte zwei Finger, den einen bog er zu sich, den anderen zum Fremden. Der aber ließ die gleißende Pracht ein paarmal durch die Finger gleiten und redete unverständliches Zeug. Dann ritt er weiter. Der andere schlug ein Kreuz und noch eins und noch eins. Narren gab es viele. Einen solchen nur einmal.

Der Bogener zog weiter über Stock und Stein, über Berg und Tal. Schließlich raubte man ihm auch noch das zerschundene Pferd. Da lief er zu Fuß, umwickelte seine Sohlen mit Lappen und Lumpen . . .

\* \* \*

„Ein Bote aus Iesi!“ meldete der Wachhabende im normannischen Palast von Palermo. Dann schlug Albert von Bogen auf das marmorne Pflaster. Erst mehrere Eimer frischen Quellwassers brachten ihn wieder zu sich. Gestützt auf maurische Sklaven schleppte er sich vor seinen König und Herrn.

Dort berichtete er stockend, aber bestimmt, dass es ein Sohn sei, gesund, soweit man das sähe, keine Missgeburt und erst recht kein dämonisches Wesen.

Und nach einer langen Pause hörte er wie von ferne den Kaiser: „Und nun geh zurück in deinen Grafengau im Nordwald, zur böhmischen Ludmilla und deinen drei Söhnen! Aber erzähl im ganzen Reich, dass es dir vergönnt war, das Wunder von Iesi zu sehen . . . Und wähl dir nach südländischem Muster ein Wappen für deinen Schild . . . !“

Albert von Bogen aber nahm helle und dunkle Schiefefcke für alle die Tage und Nächte, die Höhen und Tiefen, die er als Verfemter durchlebt. Dann zog er nordwärts.

\* \* \*



Auf dem langen eintönigen Rückweg aber fiel ihm ein, dass es ihm gut anstünde, wenn er in das von seinem Großvater errichtete Kloster Windberg nicht mit leeren Händen, sondern mit einem erlesenen Präsent zurückkehrte. Schließlich beteten dort die weißen Mönche Tag für Tag um den Seelenfrieden des Bogener Geschlechts. Das wertvollste Geschenk aber, das er sich vorzustellen vermochte, war ein „heiliger Leichnam“.

Von seinem Aufenthalt in der Mark Ancona wußte er, dass die seinerzeit von Kaiser Barbarossa niedergeworfene Stadt Spolet die vollständigen Gebeine des Märtyrers Sabinus besaß. Der kostbare Reliquienschatz war dort in einem mit Edelsteinen besetzten Schrein verwahrt, und der stand in einer Seitenkapelle des Doms. Also wählte Albert von Bogen den Weg über die umbrische Stadt.

Einen ganzen Tag lang spionierte er im Bezirk um den Dom, studierte die Gewohnheiten der Kleriker und Frommen. Am Abend darauf brachte er als müder Pilger eine dicke Kerze zur Kirche und entzündete sie unter lautem Psalmieren vor dem Altar der in den Himmel aufgefahrenen Gottesmutter

Maria. Dann verschloß er sich unbemerkt in einer Seitenkapelle und ließ sich einsperren im Hause des Herrn. Des Nachts aber kroch er hervor und zerstemmte den Schrein des Märtyrers Sabinus und steckte das ehrwürdige Gebein in einen ledernen Sack.

Als am nächsten Morgen der Sakristan als erster die Kirche betrat, lauerte der Dieb schon im Dämmer hinter der Tür, die Knochen des Erwählten unter dem Wamse verschnürt. Und noch ehe die Frühmesse begann, waren der Heilige und sein Räuber im Gewirr der dunklen Gassen verschwunden.

Eine knappe Stunde später verließ ein buckliger Bauer mit seinem Ochsen die Stadt durch das nordseitige Tor. Und Albert von Bogen zog in den nächsten Tagen und Wochen mit seiner seltsamen Fracht auf krummen Wegen über den unwirtlichen Apennin und das rauhe Gebirge in das liebevolle Land an der Donau.

Dort bekam im Sommer dieses Jahres eine junge Gräfin ihren Gemahl zurück, drei ungebärdige Söhne erhielten den Vater, – und die Söhne des heiligen Norbert jenen wundertätigen Heiligen, den sie bis heute verehren.

Brillen ...

Sportbrillen ...

Sonnenbrillen ...

Kontaktlinsen ...

vergrößernde Sehhilfen ...



... man sieht  
den Unterschied!

# Optik Dykiert

www.optik-dykiert.de

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 8.30-12.30 Uhr

14.00-18.00 Uhr

Sa. 9.00-12.00 Uhr

Stadtplatz 26 · 94327 Bogen

☎ (094 22) 80 50 46 · Fax (094 22) 80 50 48

## Podologische Fachpraxis

Med. Fußpflege • Wundexperten ICV • Kassenzulassung für Diabetiker

- Spangenbergbehandlung bei eingewachsenen Nägeln
- verdickte Nägel • Hühneraugen • Pilznägel • Hornhaut

### Eva & Jutta Mosandl

94327 Bogen • Straubinger Straße 2 • 094 22/2201

Termine nach Vereinbarung



Mit mehr als 360 hauptamtlichen Mitarbeitern und vielen ehrenamtlichen Helfern zählen wir zu den größten sozialen Dienstleistern in Stadt- und Landkreis Straubing-Bogen



### Bayerisches Rotes Kreuz

Aus Liebe zum Menschen.

#### Kreisverband Straubing-Bogen

- ♦ Ambulante Pflege
- ♦ Betreute Fahrten
- ♦ Essen auf Rädern
- ♦ Hausnotruf
- ♦ Rot-Kreuz-Laden

- ♦ Ausbildung in Erster Hilfe
- ♦ Kindertagesstätten
- ♦ Rettungsdienst
- ♦ Sozialpsychiatrische Angebote
- ♦ Gerontopsychiatrische Beratung

- ♦ Bereitschaften
- ♦ Bergwacht
- ♦ Jugendrotkreuz
- ♦ Wasserwacht

Siemensstraße 11a, 94315 Straubing, Telefon (09421)99520, Fax (09421)995234, E-Mail: info@kvstraubing.brk.de, www.kvstraubing.brk.de

#### Vollzeitpflege – Kurzzeitpflege – Tagespflege

##### Tagespflege Menachtal

Haid 2  
94357 Konzell  
Telefon: (09963) 29 000 41  
Fax: (09963) 29 000 42

##### Seniorenheim Mallersdorf

Dr.-Robert-Pickl-Str. 2  
84066 Mallersdorf-Pfaffenberg  
Telefon: (08772) 96 05 0  
Fax: (08772) 96 05 50

##### Seniorenzentrum Mitterfels

Burgstraße 37a  
94360 Mitterfels  
Telefon: (09961) 94 10 0  
Fax: (09961) 94 10 50

##### Seniorenheim Bogen

Erich-Kästner-Ring 1  
94327 Bogen  
Telefon: (09422) 403502 0  
Fax: (09422) 403502 50

# Das vergangene Jahr in Bildern





max holzner  
...floristik

Bahnhofstraße 21, 94327 Bogen  
Tel.: 09422-919, Fax.: 09422-5429  
homepage: [www.max-holzner.de](http://www.max-holzner.de);  
e-mail: [gartenbau-max-holzner@t-online.de](mailto:gartenbau-max-holzner@t-online.de)

Trendfloristik – Trauerfloristik – Hochzeitsfloristik - Fleurop  
Grabpflege – Lieferservice – Topfpflanzen – Beet- und Balkonpflanzen



*Leben bewegt*

## **Praxis für ganzheitliche Physiotherapie**

Krankengymnastik ● Manuelle Therapie ● Kiefergelenksbehandlung  
Osteopathie/Kinderosteopathie/Craniosacrale Therapie ● Schmerztherapie auf  
neurophysiologischer Grundlage ● Krankengymnastik nach Bobath  
Skliosetherapie ● Triggerpunktbehandlung ● Lymphdrainage ● Kinesio Tape  
Schröpfen ● Atemtherapie ● medizinische Massage ● Fussreflexzonen-therapie  
Wärme/Kältetherapie ● Elektrotherapie/Ultraschall

### **Ulrich Haseneier & Kollegen**

Bahnhofstr. 22 ● 94327 Bogen

Tel: (09422) 809311 ● Fax: (09422) 809355

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 08.00 - 20.00 Uhr & Freitag 08.00 - 18.00 Uhr



Beim Neujahrsanschießen der Bogener Böllerschützen

Jahreshauptversammlung im Vereinsheim





**Bongara Schellnmandl  
beim Ostbayerischen Faschingszug  
in Diesenbach**



**Kinderfasching im Vereinsheim**



**Bongara  
Schellnmandl  
beim Bogener  
Faschingszug**



**WIESENHOF**

# PRIVATHOF *Geflügel*

„Unsere Höfe  
sind ausgezeichnet!“

Wir sind überzeugte Privathof-Landwirte: Unsere Tiere haben mehr Zeit zum Heranwachsen, mehr Platz durch geringeren Besatz und eine abwechslungsreiche Umgebung. Deshalb ist WIESENHOF Privathof-Geflügel ausgezeichnet mit dem Label **„Für Mehr Tierschutz“** (Einstiegsstufe) des Deutschen Tierschutzbundes. Entscheiden Sie sich bewusst für diesen Genuss!



**FÜR MEHR  
TIERSCHUTZ**

ZERTIFIZIERT NACH RICHTLINIEN DES  
DEUTSCHEN TIERSCHUTZBUNDES

[tierschutzlabel.info](https://www.tierschutzlabel.info) | Einstiegsstufe



Infos: [wiesenhof-privathof.de](https://www.wiesenhof-privathof.de)

# Impressionen vom Klostermarkt 2014





# 14. Klostermarkt

**14. internationaler Bogener  
Trachten- und Kunsthandwerkermarkt**

**verbunden mit**

## 21. Bogener Ostermarkt

**150 Kunsthandwerker,  
Trachtenausstatter und Ostereikünstler  
aus verschiedenen Nationen**

Schauvorführungen, ausgewähltes volksmusikalisches Rahmenprogramm,  
bairische Brotzeiten, Kaffee und selbstgebackene Kuchen,  
am Sonntag 9.00 Uhr volksmusikalischer Gottesdienst  
in der Barockkirche Oberalteich,

**7./8. 3. 2015**  
jeweils 10 – 17 Uhr

**KulturForum Oberalteich  
mit Klosterhof, Vhs-Sälen und Barocksaal**

**Info: 09422/4446  
info@klostermarkt-bogen.de  
www.klostermarkt-bogen.de**



Auftritt der Jugend beim Maibaumfest  
des BRK-Seniorenzentrums Bogen



Muttertagsbasteln und -feier im Vereinsheim



**Auftritt bei der Muttertagsfeier des Bayerischen Waldvereins**



**Gottesdienstgestaltung  
in St. Josef  
in Straubing**



**Beim drumherum in Regen**





**FOTOSTUDIO BOSL**



Stadtplatz 59 · 94327 Bogen · Tel.: 09422 / 5335  
www.fotostudio-bosl.de

**Diakonie**   
in Bogen

**Wärme  
Würde  
Wohlbefinden**

**LEONHARD-  
KAISER-HAUS**

**. . . in guten Händen**

**Wohnen mit Pflege  
für Senioren in Bogen**

Dr.-Martin-Luther-Str. 2 – 4  
94327 Bogen

Tel. 09422/50114-0

Fax 09422/50114-40

E-Mail: leonhard-kaiser-  
haus@dw-regensburg.de

www.diakonie-regensburg.de



*Salon Kern*

Mussinstraße 2c · 94327 Bogen · Tel. (09422) 15 38

**h.a.i.r.t.r.e.n.d**

Bahnhofstraße 13 · 94327 Bogen · Tel. (09422) 23 65

**GVP** 

**Getränkemarkt**

**94327 Bogen · Straubinger Straße 24**

**Vereinsausflug ins  
Trachtenkulturzentrum  
Holzhausen und auf  
die Burg Trausnitz  
in Landshut**



**Boarischer Sommernachtstanz  
im Klosterhof  
Oberalteich**

Auftritt Kindergartenfest St. Florian



Aufbau des Infostandes  
des Vereins bei der  
Ostbayernschau  
in Straubing



Vor dem Ausmarsch zum Gäubodenvolksfest



**Auftritt Juliane Bogner und Franz Preckwinkel mit der Gaujugendtanzgruppe am Gäubodenvolksfest**

**Auftritt der Tanzgruppe der Arge Straubing-Bogen am Gäubodenvolksfest**



**Einweihungsfest  
des Vereinsheims  
des Trachten-  
vereins Haibach**





Mariensingen in der Wallfahrtskirche Bogenberg



Die Delegation des Trachtengaus Niederbayern bei der Landesverbandstagung der Bayerischen Trachtengäue beim Rheinmaingau in Mainz

Bei den Jugendspielen der Arge Straubing-Bogen





Auftritt auf der „Oidn Wiesn“ in München

# Januar

## Hartung, Eismond

### *Bauernregeln und Wettersprüche:*

Anfang und Ende vom Januar zeigen das Wetter für 's ganze Jahr.  
Im Januar sieht man lieber den Wolf im Dorf als einen Bauern ohne Jacke.

Ist der Januar hell und weiß, wird der Sommer sicher heiß.

02.01.: Makarius das Wetter prophezeit für die ganze Erntezeit.

06.01.: Ist Dreikönig hell und klar, gibt's viel Wein in diesem Jahr

22.01.: Wie das Wetter um Vinzenzi war, wird es sein das ganze Jahr.

25.01.: Pauli Bekehr, der halbe Winter hin, der halbe her.

***'s Fleischtrumm sollt se nachm Biblgwicht  
und 's Gebet nach da Knackwurschtläng richtn.***

<b>Do</b>	<b>1</b>	Neujahr, Hochfest der Gottesmutter Maria <i>Teilnahme am Neujahrsanschießen der Bogener Böllerschützen</i> Stadtplatz Bogen	<i>11.30 Uhr</i>	<b>1</b>
Fr	2	Basilius d. G., Gregor v. N., Macarius von Rom,		
Sa	3	Irmina, Adele, Hermine, Heiligster Name Jesu		
<b>So</b>	<b>4</b>	Marius, Angela, Isabella		
Mo	5	Hl. Johannes Nepomuk Neumann, Ämiliana, Gerlinde, Simeon		<b>2</b>
<b>Di</b>	<b>6</b>	Hl. Drei Könige, Erscheinung des Herrn	Rauhnacht, Epiphania (evangelisch)	

Mi	7	Valentin, Raimund v. Penafort, Reinhold	2
Do	8	Severin, Hl. Erhard (Nebenpatron der Diözese Regensburg), Gudrun	
Fr	9	Adrian, Eberhard <i>Narrenball des Narrentisch Bogen</i> <i>Landgasthof Wurm, Bärndorf</i>	<i>19.30 Uhr</i>
Sa	10	Walarich, Agate, Gregor	
<b>So</b>	<b>11</b>	Hyginus, Alwin, Werner	Taufe des Herrn
Mo	12	Ernst, Hilde, Tatjana, Tanja	3
Di	13	Hilarius v. Poitiers, Jutta, Veronika	
Mi	14	Felix von Nola, Engelmar	
Do	15	Romedius, Ida, Gabriel	
Fr	16	Marcellus I., Theobald <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- und Jugendgruppenstunde</i> <i>Vereinsabend mit Vortrag</i> <i>Thema: Vorsorgevollmacht und Patientenverfügung</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	17	Antonius v. Ägypten, Beatrix	
<b>So</b>	<b>18</b>	Priska, Regina, Susanne <i>Teilnahme der Trachtenträger an der Sebastiani-</i> <i>feier und –prozession,</i> <i>Stadtpfarrkirche und Stadtplatz</i> <i>Vorstandssitzung</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>14.00 Uhr</i>  <i>20.00 Uhr</i>

Mo	19	<i>Agritius, Marius</i>	<b>4</b>	
Di	20	<i>Fabian und Sebastian, Jakob</i>		
Mi	21	<i>Meinrad, Agnes</i>		
Do	22	<i>Vinzenz, Irene</i>		
Fr	23	<i>Heinrich Seuse, Hartmut</i> <b>Flötengruppe</b> <b>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</b> <b>Gesangsprobe Vereinschor</b> Vereinsheim		<b>17.30 Uhr</b> <b>18.00 Uhr</b> <b>20.00 Uhr</b>
Sa	24	<i>Franz von Sales</i>		
<b>So</b>	<b>25</b>	<i>Pauli Bekehrung, Wolfram</i>		
Mo	26	<i>Timotheus und Titus, Edith</i>		
Di	27	<i>Angela Merici, Julian</i>	<b>5</b>	
Mi	28	<i>Thomas von Aquin, Karl der Große</i>		
Do	29	<i>Valerius, Gerhard, Arnulf</i> <b>Sitzung der Trachtenvereine</b> <b>der Arge Straubing-Bogen</b> Vereinsheim, Klosterhof 8		<b>19.30 Uhr</b>
Fr	30	<i>Adelgundis, Martina, Adele</i> <b>Jahreshauptversammlung</b> <b>mit Neuwahl der Vorstandschaft</b> Vereinsheim		<b>20.00 Uhr</b>
Sa	31	<i>Johannes Bosco, Luise, Emma</i>		

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

## Pfannkuchen mit Äpfeln

350 g Mehl, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 500 ml Milch, 4 Äpfel, 50 g Butter, 50 g Puderzucker.

Mehl, Zucker, Salz und Eier miteinander verrühren, Milch langsam zugießen, den Teig 20 Min. ruhen lassen. Äpfel schälen und in dünne Streifen schneiden.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen  $\frac{1}{2}$  des Teiges hinzugeben, etwas stocken lassen. Apfelspalten darauf verteilen. Bei geschlossenem Deckel 3 Min. braten.

Pfannkuchen wenden und erneut 3 Min. braten. Restlichen Teig und Äpfel ebenso verarbeiten. Mit Puderzucker bestreuen.



## Kartoffelnocken



750 g Kartoffeln waschen, schälen und mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz kochen lassen Wasser abgießen und stampfen oder durch die Kartoffelpresse drücken mit einem Bund klein geschnittenen Schnittlauch und 150 g Schmand unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Backofen vorheizen

Aus der Kartoffelmasse mit einem großen Löffel Nocken abstechen und nebeneinander in eine große, ausgefettete Auflaufform setzen. 150 g geriebenen Hartkäse darüber streuen. Die Kartoffelnocken etwa 30 Min. goldbraun gratinieren.

Schmeckt sehr gut zu einem Naturschnitzel und grünem Salat.

# Februar

## Hornung, Taumond

### *Bauernregeln und Wettersprüche:*

Der Februar muß stürmen und blasen, soll das Vieh im Lenze grasen.

Spielen die Mucken im Februar, friert die Biene das ganze Jahr.

Je nasser der Februar, desto nasser das ganze Jahr.

02.02.: Wenn's an Liachtmeß stürmt und tobt,  
der Bauer hoch das Wetter lobt.

14.02.: An St. Valentein friert 's Rad mitsamt der Mühle ein.

22.02.: Wie's Petrus und Matthias (24.02.) macht,  
so bleibt es noch durch vierzig Nacht

***So schnej kann s geh:***

***Heid no a Sau und moagn scho a Schnitzl.***

So	1	Sigisbert, Brigitte, Sabine <i>Ostbayerischer Faschingszug in Sulzbach-Rosenberg</i>	
Mo	2	Mariäe Lichtmeß, (Kerzenweihe)	Darstellung des Herrn <b>6</b>
Di	3	Blasius (Nothelfer) von Sebaste, Ansgar, Oskar, Nona (Blasiussegen)	
Mi	4	Rabanus Maurus, Veronica	

Do	5	Agata, Adelheid	6
Fr	6	Paul Miki und Gefährten, Dorothea, Theodor <i>Kinder- und Jugendgruppenstunde mit Kinderfasching Vereinsabend mit Faschingstanz Vereinsheim</i>	<i>17.00 Uhr 20.00 Uhr</i>
Sa	7	Richard	
So	8	Hieronymus, Emil, Philipp, Josefine Bakhita	
Mo	9	Apollonia, Lambert	7
Di	10	Scholastika, Bruno, Gabriel	
Mi	11	Unsere Liebe Frau in Lourdes (Mariengedenktag in Lourdes)	
Do	12	Benedikt von Aniane, Gregor II., Eulalia	Unsinniger Donnerstag
Fr	13	Wiho, Gisela, Jordan	Russiger Freitag
Sa	14	Cyrill, Methodius, Valentin, Kurt	Valentinstag, Schmalziger Samstag
So	15	Siegfried, Maurus, Erich <i>Teilnahme „Bongara Schellenmandl“ am Faschingszug in Bogen</i>	Faschingssonntag
Mo	16	Juliana, Wilhelm, Philippa	Beginn der Winterferien, Rosenmontag 8

Di	17	Sieben Gründer des Servitenordens, Lukas	Faschings- dienstag	8
Mi	18	Bernadette, Konstanze	Aschermittwoch	
Do	19	Julian		
Fr	20	Eleutherius, Leo <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Vereinsheim</i> <i>Vorbesprechung Klostermarkt</i> <i>KulturForum Oberalteich</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i>  <i>20.00 Uhr</i>	
Sa	21	Petrus Damiani, Felix		
<b>So</b>	<b>22</b>	Kathedra Petri, Isabella	1. Fastensonntag	
Mo	23	Polykarp, Otto, Rupert		9
Di	24	Matthias (Apostel)		
Mi	25	Walburga, Adeltraud		
Do	26	Alexander, Mechthild		
Fr	27	Leander, Bettina, Patrick		
Sa	28	Roman und Lupicin, Veronika <i>Aufbau Klostermarkt</i>  <i>Vortänzerlehrgang Trachtengau Niederbayern</i> <i>in Alteglofsheim</i>		

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

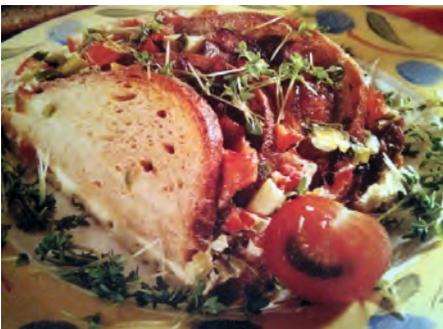
## Vogel

1 kg Mehl, 75 g Zucker, 75 g weiche Butter, 1 P Vanillezucker, 4 Eier, 1 Schuss Rum, 1 Prise Salz,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 2 Würfel frische Hefe, Rosinen und etwas Apfelsaft; Rosinen am Vortag in Apfelsaft legen.

Hefe in eine Schüssel geben, mit 2 EL Mehl, 1 EL Zucker und etwas Milch zu einem verrühren, zugedeckt zu einem Dampferl gehen lassen. Alle andern Zutaten außer die eingelegten Rosinen in eine Küchenmaschine geben, gegangenes Dampferl zugeben und mit dem Knethacken einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig schlagen. Rosinen ausdrücken und zum Teig geben nochmals kräftig durchschlagen. Abgeschlagene Teig in eine große Schüssel geben und zugedeckt stehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Mit einem Holzkochlöffel den Teig einmal durchschlagen (totschlagen) und nochmals zugedeckt gehen lassen. In einer großen Pfanne Pflanzenfett, Buttaris (kann auch Schmelzfein verwendet werden) und Pflanzenöl erhitzen. Mit einem großen Löffel vom Teig Nocken abstechen und ins heiße Fett einlegen, braun werden lassen, umdrehen und auch die andere Seite bräunen. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abfetten. Zucker und Vanillezucker zusammen mischen und darin die warmen Vogel wälzen.



## Brotauflauf



1 Pfd. Brot, Butter 250 g geräucherter Speck (dünne Scheiben) 1 B. Frühlingszwiebeln, 4 Tomaten.

Für den Guss: 250 ml Milch, 1 P. Creme fraiche, 3 Eier, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 K Kresse

Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden und halbieren in die ausgefettete Auflaufform schichten. Die Speckscheiben in einer trockenen Pfanne kross braten und auf die Brotscheiben verteilen. Frühlingszwiebeln und Tomaten klein schneiden, Zwiebel in Fett andünsten, Tomaten zu geben

anschwitzen, anschließend gleichmäßig über den Speck verteilen. Milch, Creme fraiche und die Eier in eine Schüssel geben und kräftig verschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über den Auflauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Min. backen. Mit der fein geschnittenen Kresse bestreuen und sofort servieren.

Hierzu schmeckt ein gemischter Salat sehr gut.

# März

## Lenzing, Lenzmond

### *Bauernregeln und Wettersprüche:*

Ein heitrer März erfreut des Bauern Herz.

Soviel der März an Nebeln macht, so oft im Juni Donner kracht.

Läßt der März sich trocken an, bringt er Brot für jedermann.

03.03.: Kunigund' kimmt d'Wärm' vo' unt'.

12.03.: Weht am Gregoritag der Wind, noch vierzig Tage windig sind.

21.03.: St. Benedikt – macht Zwiebeln dick.

25.03.: Wie Maria fortgegangen, wird Magdalena (22.07.) sie empfangen.

### *A gsottns Glück is ma liaba wiar a bratns Unglück.*

So	1	Albinus, Rüdiger <i>Vortänzerlehrgang Trachtengau Niederbayern in Alteglofsheim</i>	
Mo	2	Agnes v. Böhmen, Karl	10
Di	3	Titian, Kunigunde, Sel. Liberat Weiß und Gefährten	
Mi	4	Kasimir	
Do	5	Johannes Josef, Dietmar	
Fr	6	Fridolin v. Säckingen, Gottfried, Ottilie <i>Aufbau Klostermarkt</i>	
Sa	7	Perpetua und Felicitas, Volker <i>14. Klostermarkt Oberalteich Trachten- und Kunsthandwerkermarkt mit 21. Bogener Ostermarkt (internationale Osterkunst)</i>	<i>10.00 – 17.00 Uhr</i>

So	8	Johannes v. Gott <i>14. Klostermarkt Oberalteich Trachten- und Kunsthandwerkermarkt mit 21. Bogener Ostermarkt (internationale Osterkunst)</i>	10.00 – 17.00 Uhr
Mo	9	Bruno v. Querfurt, Franziska <i>Abbau Klostermarkt</i>	11
Di	10	Vierzig Martyrer, Gustav	
Mi	11	Eulogius, Rosina, Wolfram	
Do	12	Engelhard, Beatrix	
Fr	13	Paulina, Gerald, Judith <i>Flötengruppe Kinder- u. Jugendgruppenstunde Gesangsprobe Vereinschor Vereinsheim</i>	17.30 Uhr 18.00 Uhr 20.00 Uhr
Sa	14	Mathilde, Manfred <i>Jugendleiterlehrgang Trachtengau Niederbayern Trachtenkulturzentrum Holzhausen</i>	
So	15	Klemens Maria Hofbauer <i>Jugendleiterlehrgang Trachtengau Niederbayern Trachtenkulturzentrum Holzhausen</i>	
Mo	16	Heribert, Simon	12
Di	17	Gertrud v. Nivelles, Konrad, Patrick	
Mi	18	Cyryll v. Jerusalem, Eduard	
Do	19	Hl. Josef, Bräutigam der Gottesmutter Maria	Josefitag

Fr	20	Wolfram, Hubert, Irmgard	Frühlings- anfang	12
Sa	21	Serapion, Christian		
So	22	Herlinde, Reinhilde, Elmar <i>Vorständetagung des Trachtengaus Niederbayern Schwarzach</i>  <i>Vorstandssitzung Vereinsheim</i>	Passions-Sonntag  <i>20.00 Uhr</i>	
Mo	23	Turibio, Otto, Rebekka		13
Di	24	Bernulph, Gabriel		
Mi	25	Verkündigung des Herrn, Mariä Verkündigung		
Do	26	Liudger, Emanuel, Stephanie		
Fr	27	Frowin, Rupert <i>Flötengruppe Kinder- u. Jugendgruppenstunde Vereinsabend und Tanzprobe Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr 18.00 Uhr 20.00 Uhr</i>	
Sa	28	Tutilo, Gunda, Ingbert		
So	29	Eustasius, Berthold	Umstellung auf Sommerzeit, Palmsonntag	
Mo	30	Quirin, Gottlieb, Roswitha	Beginn der Osterferien	14
Di	31	Kornelia, Benjamin		

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

## Pfirsichquark

1 Dose Pfirsiche, 250 g Quark, 100 ml Sahne, 50 g Zucker, 1 P Vanillezucker, einen Schuss Zitronensaft.

Pfirsiche (1 Pfirsich zum Verzieren aufheben) zerkleinern und in Dessertschälchen füllen, die übrigen Zutaten mit dem Mixer verrühren und über die Pfirsichstückchen in die Schälchen geben mit Pfirsichspalten garnieren.

## Landfrauenauflauf mit Frühlingsquark

200 g gelbe Bandnudeln, 200 g grüne Bandnudeln, 700 g Fleischtomaten, 300 g Schinken, 3 Eier, 200 ml Sahne, Salz, Pfeffer, 1 Bund Schnittlauch, ½ Bund Petersilie, 250 g Frühlingsquark,

Beide Nudelsorten in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser übergießen und abtropfen lassen Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser geben (nicht kochen lassen), mit kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, Stängelansätze herausschneiden und die Tomaten in Scheiben schneiden. Schinken in Würfel schneiden, Eier mit Sahne verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen Schnittlauch und Petersilie klein schneiden. Eine Schicht Tomatenscheiben in eine gefettete Auflaufform geben mit Salz und Pfeffer, etwas Schnittlauch und Petersilie bestreuen Die Hälfte der Schinkenwürfel darüber streuen, jetzt die Nudeln darüber verteilen Die restlichen Schinkenwürfel und Tomatenscheiben zwischen die farblich verteilten Nudeln einschichten. Die Ei Sahne-Masse darüber verteilen Die Form in den Backofen schieben und den Auflauf solange backen bis die Eimasse gestockt ist. Ca. 200 Grad (vorgeheizt) etwa 30 Min.



Anschließend den Frühlingsquark mit den restlichen Kräutern verrühren und kleine Kleckse davon auf den Auflauf geben – sofort servieren.

# April

## *Launing, Ostermond*

### *Bauernregeln und Wettersprüche:*

Auf nassen April ein trockener Juni folgen will.

Bringt der April viel Regen, so deutet das auf großen Segen.

Regen im April, jeder Bauer will.

02.04.: Sturm und Wind an Rosamunde bringen dem Bauern gute Kunde.

09.04.: Hört Waltraud nicht den Kuckuck schrein,  
muss er wohl erfroren sein.

25.04.: Solange die Frösche vor Markus geigen,  
solange werden sie hernach schweigen

***An da Grejß (Größe) konns ned liegn,  
sunst laaffad dKuah schneja wia da Has.***

Mi	1	Hugo	<b>14</b>
Do	2	Franz von Paola, Rosamunde, Urban	Gründonnerstag
Fr	3	Irene, Christian, Richard	Karfreitag
Sa	4	Isidor, Konrad, (Ambrosius v. Mailand)	Karsamstag
So	5	Vinzenz Ferrer	Ostersonntag
Mo	6	Notker, Wilhelm	Ostermontag <b>15</b>
Di	7	Johannes Baptist de la Salle, Lothar	

Mi	8	Walter, Beate, Albert	15
Do	9	Waltraud	
Fr	10	Fulbert, Englbart, Gerold <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Gesangsprobe Vereinschor</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	11	Stanislaus v. Krakau, Rainer	
<b>So</b>	<b>12</b>	Zeno, Herta, Julius	Weißer Sonntag
Mo	13	Martin I., Luise	16
Di	14	Tiburtius, Ernestine	
Mi	15	Reinert	
Do	16	Benedikt Josef Labre, Bernadette	
Fr	17	Stephan Harding, Rudolf	
Sa	18	Ursmar, Werner <i>Umlegen alter Maibaum</i>	<i>8.00 Uhr</i>
<b>So</b>	<b>19</b>	Leo IX., Gerold, Sel. Marcel Callo	
Mo	20	Oda, Hildegund	17

Di	21	Konrad v. Parzham, Anselm	17
Mi	22	Wolfhelm, Friedrich	
Do	23	Adalbert, Georg (Nothelfer), Albrecht	
Fr	24	Fidelis v. Sigmaringen, Wilfried <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- und Jugendgruppenstunde</i> <i>Vereinsabend und Tanzprobe</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	25	Markus (Evangelist) <i>Treffen der Trachtenwarte</i> <i>des Trachtengaus Niederbayern</i> <i>im Trachtenkulturzentrum Holzhausen</i>	
<b>So</b>	<b>26</b>	Trudpert, Helene	
Mo	27	Petrus Kanisius, Zita	18
Di	28	Peter Chanel, Ludwig Maria Grignon de Montfort, Hugo v. Cluny	
Mi	29	Katharina v. Siena, Roswitha	
Do	30	Pius V., Quirin, Rosamunde <i>Maibaumaufstellen</i> <i>Stadtplatz Bogen</i>  <i>Boarischer Maitanz</i> <i>Schützenheim Bogen, Kotaustr. 12a</i>	<i>18.00 Uhr</i>  <i>20.00 Uhr</i>

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

## Joghurt-Minze-Creme

1 GL Sauerkirschen , 100 g After-eight, 1 B. Sahne, 350 g Vollmilchjoghurt, 2 P Vanillezucker, 50 g Zucker.

Sauerkirschen abtropfen lassen. Zwei Mint-Tafeln halbieren und für die Deko zur Seite legen. Die restlichen Täfelchen klein hacken. Joghurt, Vanillezucker und Zucker verrühren, Sahne steif schlagen, die gehackten Minttäfelchen und die steifgeschlagene Sahne unter die Joghurtmischung heben. Die Kirschen in vier Gläser verteilen (4 Kirschen für Deko auf heben) dann die Creme darauf geben. Mit einer Kirsche und dem Minttäfelchen dekorieren.

## Schnitzel in Knusperpanade

4 Putenschnitzel, Schweineschnitzel oder Nackensteak vom Schwein salzen, pfeffern und in der Pfanne kurz von jeder Seite anbraten.

Panade: 2 große Kartoffeln schälen und grob reiben (Wasser ausdrücken). 3 EL Semmelbrösel, 2 EL geriebener Parmesankäse, 2 EL gehackte Petersilie mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Steaks geben. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen knusprig backen (oder Auflaufform verwenden).



# Mai

## *Wonnemond, Weidemond*

### ***Bauernregeln und Wettersprüche:***

Mairegen auf die Saaten, regnet es Dukaten.  
 Ein Bienenschwarm im Mai ist wert ein Fuder Heu.  
 Mai kühl und naß, füllt dem Bauern Scheun' und Faß.

03.05.: Jakobi hell und warm, macht dich der Winter arm.

15.05.: Vor Nachtfrost bist du sicher nicht, bevor Sophie vorüber ist.

31.05.: Ist es klar an Petronell', messt den Flachs ihr mit der Ell'.

***Aaf zwoa Geign kann oana alloa ned zgleich spuin.***

Fr	1	Josef der Arbeiter; Hl. Maria, Schutzfrau Bayerns	Maifeiertag	18
Sa	2	Athanasius, Sigismund <i>Einweihung Trachtenkulturzentrum Holzhausen</i>		
So	3	Philippus und Jakobus (Apostel) <i>Tag der offenen Tür im Trachtenkulturzentrum Holzhausen</i>		
Mo	4	Florian; Hll. Märtyrer von Lorch, Guido, Valerie		19
Di	5	Godehard, Sigrid, Angelus		
Mi	6	Britto, Atonia, Gundula		

Do	7	Gisela, Notker	19
Fr	8	Ulrika, Friedrich, Klara <i>Muttertagsbasteln der Kinder- und Jugendgruppe Muttertagsfeier Vereinsabend und Tanzprobe Vereinsheim Oberalteich</i>	16.00 Uhr 18.00 Uhr 20.00 Uhr
Sa	9	Beatus, Theresia, Volkmar, Selige Maria Theresia von Jesu Gerhardinger <i>Trachtenwallfahrt Trachtengau Niederbayern in Obertraubling</i>	
So	10	Bertram, Regine, Gordian	Muttertag
Mo	11	Gangolf, Joachim, Mamertus	Eisheiliger 20
Di	12	Pankratius, Nereus, Achilleus	Eisheiliger
Mi	13	Servatius, Unsere liebe Frau in Fatima	Eisheiliger
Do	14	Bonifatius	Eisheiliger Christi Himmelfahrt
Fr	15	Sophie, Isidor, Rupert	Kalte Sophie
Sa	16	Johannes Nepomuk, Simon	
So	17	Paschalis Baylon, Dietmar	
Mo	18	Johannes I., Erich, Erika	21
Di	19	Petrus Cölestin, Kuno	

Mi	20	Bernhardin v. Siena, Elfriede	21
Do	21	Hermann Josef, Christophorus Magellanes	
Fr	22	Rita v. Cascia, Renate <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Gesangsprobe Vereinschor</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	23	Wibrecht, Bartholomäus	
<b>So</b>	<b>24</b>	Magdalena, Dagmar, Esther <i>Holzkirchner Kerzenwallfahrt</i> <i>auf den Bogenberg</i>	Pfingstsonntag
<b>Mo</b>	<b>25</b>	Beda d. Ehrwürdige, Urban, Gregor VII., Maria Magdalena de Pazzi	Pfingst- montag 22
Di	26	Philipp Neri, Alwin	Beginn der Pfingstferien
Mi	27	Augustinus, Bruno, Margaret	
Do	28	Wilhelm	
Fr	29	Maximin, Magdalene, Irmtrud	
Sa	30	Ferdinand, Reinhild, Johanna v. Orleans	
<b>So</b>	<b>31</b>	Hiltrud, Mechthild, Petronilla	Dreifaltigkeits- Sonntag, Trinitatis (evang.)

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

## Erdbeer-Tiramisu

$\frac{3}{4}$  l Milch, 2 P Vanillepudding, 500 g Quark 1 B Sahne, Löffelbiskuits, 4 EL Zucker, 500 g Erdbeeren.

Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen und auskühlen lassen.

Den kalten Pudding mit den Mixer cremig rühren löffelweise Quark und Zucker dazugeben. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Erd-

beeren pürieren, die Löffelbiskuite darin eintauchen und in eine Auflaufform schichten. Eine Schicht Creme darüber verteilen, wieder eine Schicht von den in Erdbeeren getauchten Löffelbiskuits darauf schichten. Am Schluss eine dickere Schicht von der Creme. Mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen. Vor dem servieren die Creme mit 250 g halbierten frischen Erdbeeren dekorieren.



## Penne mit grünem Spargel



1 Pfd. grünen Spargel, 1 Zwiebel, 100 g rohen Schinken, 2 EL Butter, 1 B Sahne,  $\frac{1}{4}$  getrocknete Chilischote, 250 g Penne-Nudeln, 1 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Petersilie.

Grünen Spargel putzen und in schräge Stücke schneiden. Zwiebel und Schinken in Würfel schneiden.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Schinken- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Spargel sowie Chilischote hineingeben und mit ca. 15 Min. dünsten lassen. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Sahne und Tomatenmark zum Gemüse geben und einkochen lassen. Sobald die Sauce cremig ist die abgetropften Penne dazu geben mit Salz und Pfeffer würzen und alles vorsichtig miteinander vermischen. Noch einmal kurz erwärmen und mit der klein gehackten Petersilie bestreuen.

# Juni

## *Brachmond, Johannismond, Brachet*

### *Bauernregeln und Wettersprüche:*

Im Juni ein Gewitterschauer macht das Herz gar froh dem Bauer.

Kälte im Juni verdirbt, was Nässe im Mai erwirbt.

Bleibt der Juni kühl, wird dem Bauern schwül.

04.06.: Fällt auf die Prangen (Fronleichnamsprozession) Regen,  
hält's vierzig Tage allerwegen.

15.06.: Hat St. Vitus starken Regen bringt er unermesslich Segen.

24.06.: An Johanni bitt' um Regen, danach kommt er ungelegen.

### *Bessa a gsunda Esl als a kranks Roß.*

Mo	1	Justin, Simeon, (Fortunat)	23
Di	2	Marcellinus und Petrus, Armin, Erasmus (Nothelfer)	
Mi	3	Karl Llwanga und Gefährten, Hilburg	
<b>Do</b>	<b>4</b>	Clotilde, Werner, Christa <i>Teilnahme in Tracht an der Fronleichnam- prozession der Parrei Bogen</i>	Fronleichnam <i>9.00 Uhr</i>  Beginn der Schafskälte (bis 20.06.)
Fr	5	Bonifatius (Apostel der Deutschen), Ferdinand	
Sa	6	Norbert v. Xanten, Kevin	

<b>So</b>	<b>7</b>	Eoban, Robert, Gottlieb	
Mo	8	Medard, Wilhelm, Helga	<b>24</b>
Di	9	Ephräm der Syrer, Gracia, Felizian	
Mi	10	Bardo, Diana, Sel. Eustachius Kugler	
Do	11	Barnabas	
Fr	12	Leo III., Andrea <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- und Jugendgruppenstunde</i> <i>Vereinsabend mit Vortrag</i> <i>(Thema wird noch bekanntgegeben)</i> <i>Vereinsheim</i>	Herz-Jesu-Fest <i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	13	Antonius v. Padua, Tobias	Unbeflecktes Herz Mariä
<b>So</b>	<b>14</b>	Hartwig, Meinrad	
Mo	15	Vitus (Nothelfer)	<b>25</b>
Di	16	Benno, Quirin, Luitgard	
Mi	17	Rainer, Adolf, Volkmar	
Do	18	Elisabeth v. Schönau	
Fr	19	Romuald, Andreas, Liane	

Sa	20	Adalbert v. Magdeburg	25
<b>So</b>	<b>21</b>	Aloysius v. Gonzaga	Sommeranfang
Mo	22	Paulinus v. Nola, Achatius (Nothelfer), Sighild, John Fisher, Thomas Morus	26
Di	23	Edeltraud, Valerie	
Mi	24	Geburt Johannes des Täufers	
Do	25	Prosper, Eleonore	
Fr	26	Josefmaria Escriva de Balaguer (Gründer des „Opus Dei“), Anthelm, Paulus, Armin <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Gesangsprobe Vereinschor</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	27	Siebenschläfer, Hemma v. Gurk, Hl. Cyrill v. Alexandrien	
<b>So</b>	<b>28</b>	Irenäus, Ekkehard <i>Vorstandssitzung</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>20.00 Uhr</i>
Mo	29	Petrus und Paulus (Apostel)	27
Di	30	Otto v. Bamberg, Ernst, Emilie, Erste Märtyrer von Rom	

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

## Fruchtsalat mit Ricotta und Honig

500 g Erdbeeren, 250 g Brombeeren, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Puderzucker, 400 g Ricotta, 3 EL Honig, 1 B. Sahne.

Erdbeeren waschen und halbieren mit den geputzten Brombeere, Zitronensaft und Puderzucker mischen. Ricotta, Honig und steifgeschlagene Sahne cremig rühren. Mit den Beeren abwechselnd in die Gläser schichten. Mit Minzblättchen garnieren.

## deftiger Kartoffelsalat

1 kg Kartoffel kochen, schälen und abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden.

1 Glas Erbsen-Karottenmischung in eine große Schüssel geben, Karotten halbieren, 5 Essiggurken, 300 g Leberkäse (½ dicke Scheiben) 8 Eier hart gekocht, alles in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben, klein geschnittene Kartoffeln zugeben. 1 großes Glas Miracel Whip Balance und 100 ml Gurkenwasser zugeben alles gut vermengen.



## Pufferl

½ l Milch, 2 Eier, 1 P Salz, 1 P Hefe, 2 EL Zucker, 320 g Mehl, Butterschmalz, Zimt, Zucker.

Aus Milch, Eiern, Salz, Hefe, Zucker und Mehl einen etwas dickeren Pfannkuchen teig herstellen und gehen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Teig löffelweise, wie kleine Puffer backen und mit einer Zimt-Zuckermischung bestreuen.

Hierzu schmeckt eine Kugel Vanilleeis sehr gut.



# straubing erleben

lebensfreude, begegnungen und tradition

# 15

## gäubodenvolksfest

„a trumm vom paradies“  
7. - 17. august

## ökovita® plus

„ausstellung für nachhaltigkeit“ · 16. - 19. april  
„familien-volksfest“ · 11. - 19. april

## ostbayernschau

„die verbraucherausstellung“  
8. - 16. august

## joseph-von-fraunhofer-halle

das „multitalent“ für ausstellungen,  
tagungen und kultur

### Informationen:

Straubinger Ausstellungs- und Veranstaltungs GmbH · [info@ausstellungen-gmbh.de](mailto:info@ausstellungen-gmbh.de) · [www.ausstellungen-gmbh.de](http://www.ausstellungen-gmbh.de)

**SR. erleben**



## Hans Hartl BAUUNTERNEHMEN

Frammelsberg 7 • 94327 Bogen

Telefon 09962 / 564 • E-Mail: [hanshartl@gmx.net](mailto:hanshartl@gmx.net)

---

**Neubauten • Umbauten • Renovierung • Pflasterarbeiten**

---

**Beratung und Qualität aus Meisterhand  
seit 40 Jahren!**



## Pension Schreiber

Peter Hornauer  
Stadtplatz 23  
94327 Bogen

Tel. 09422/806993  
Fax 09422/806994

Bayerische Gastlichkeit und das Herz am rechten Fleck. So könnte man unser Haus mit einem Satz beschreiben. Seit drei Generationen wird es im Familienbesitz geführt.

Inmitten von Bogen, direkt am Donauradweg, finden Sie unsere Pension Schreiber.

Unser Haus verfügt über 18 ruhige, geräumige, modern ausgestattete Einzel-, Doppel- und Dreibettzimmer mit Dusche/WC, Sat-TV, Telefon und kostenlosem Internetzugang.

[pension-schreiber@t-online.de](mailto:pension-schreiber@t-online.de)  
[www.pension-schreiber.com](http://www.pension-schreiber.com)

Der Tag beginnt stets mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet.

Parkplatz im Hof, Fahrradunterstellmöglichkeit vorhanden. Das kostenlose Ausleihen von Fahrrädern ist ebenso möglich.

Radfahrer und Reisegruppen herzlich willkommen.

# Sparkasse. Gut für die Region.

 Sparkasse  
Niederbayern-Mitte

"Eine Sparkasse ist mehr als ein Kreditinstitut"; Wir sind eine lokal und regional stark verwurzelte Einrichtung, die mit Ihrer Arbeit die Wirtschaftskraft in der Region sichert. Zugleich engagieren wir uns in den verschiedensten gesellschaftlichen Bereichen, um die Lebensqualität für die Einwohner unseres Geschäftsgebietes zu steigern. Wir verstehen uns als treibende Kraft und Impulsgeber für die Region. Unser Engagement für Soziales, Kultur und Jugend wirkt dort, wo es gebraucht wird - bei den Menschen vor Ort. "Öffentlich-rechtlich bedeutet: für alle da sein" - das beschreibt sehr plakativ den gesellschaftlichen Nutzen der Sparkasse Niederbayern-Mitte. [www.sparkasse-niederbayern-mitte.de](http://www.sparkasse-niederbayern-mitte.de). Wenn's um Geld geht - Sparkasse.

# Juli

## *Heuert, Heumond*

### *Bauernregeln und Wettersprüche:*

Im Juli will der Bauer lieber schwitzen als hinter dem Ofen sitzen.

Was im Herbst soll geraten, dass muss die Julisonne braten.

Juli recht heiß, lohnt sich Mühe und Schweiß.

02.07.: Wie Maria ins Gebirg zieht ein, wird der ganze Juli sein.

13.07.: Wie das Wetter an St. Margarete, dasselbe noch vier Wochen steht.

22.07.: Magdalena weint um ihren Herrn,  
drum regnet es an diesem Tage gern.

### *Bua, learn an Vadda 's Kindamacha ned!*

Mi	1	Theobald, Dietrich	<b>27</b>
Do	2	Mariä Heimsuchung, Erasmus	
Fr	3	Thomas (Apostel) (früher 21.12.)	
Sa	4	Ulrich, Berta, Elisabeth v. Portugal	
<b>So</b>	<b>5</b>	Antonius Maria Zaccharia, Wilhelm	
Mo	6	Maria Goretti	<b>28</b>
Di	7	Willibald	
Mi	8	Kilian, Edgar, Amalia	

Do	9	Augustinus Zhao Rong, Veronika, Gottfried	28
Fr	10	Knud, Erich und Olaf, Sieben Brüder <i>Ausmarsch zum Bogener Volksfest (10.7. - 14.7.)</i>	<i>18.00 Uhr</i>
Sa	11	Benedikt v. Nursia, Olga, Oliver	
<b>So</b>	<b>12</b>	Hermagorus und Fortunat	
Mo	13	Heinrich II. und Kunigunde	29
Di	14	Kamillus, Roland	
Mi	15	Bonaventura, Egon, Waldemar, Tag der Apostelteilung	
Do	16	Mariengedenktage auf dem Berge Karmel	
Fr	17	Alexius, Irmgard, Donata <i>Flötengruppe Kinder- u. Jugendgruppenstunde Vereinsabend und Tanzprobe Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr 18.00 Uhr 20.00 Uhr</i>
Sa	18	Answer, Arnulf	
<b>So</b>	<b>19</b>	Makrina, Vinzenz	
Mo	20	Margaretha (Nothelferin), Elias, Appolinaris	30

Di	21	Laurentius, Daniel	30
Mi	22	Maria Magdalena	
Do	23	Birgitta von Schweden (Patronin Europas),	Beginn der Hundstage (bis 23.08.)
Fr	24	Christophorus (Nothelfer), Scharbel Mahluf	
Sa	25	Jakobus (Apostel) <i>Volkstanzschiff des Bayerischen Landesvereins für Heimatpflege ab Passau Info unter: franz.schoetz@heimat-bayern.de</i>	
<b>So</b>	<b>26</b>	Joachim und Anna (Eltern der Gottesmutter)	
Mo	27	Pantaleon (Nothelfer), Berthold, Natalie	31
Di	28	Beatus und Bantus, Viktor	
Mi	29	Martha v. Bethanien, Flora, Ladislaus	
Do	30	Petrus Chrysologus	
Fr	31	Ignatius v. Loyola <i>Flötengruppe Kinder- u. Jugendgruppenstunde Vereinsabend und Tanzprobe Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr 18.00 Uhr 20.00 Uhr</i>

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

## Bayrische Creme mit Honig

250 ml Milch, 6 BL Gelatine, 1 P Vanillezucker, 250 ml Sahne, 2 Eigelb, 4 EL Honig.

Gelatine in kaltes Wasser einweichen, Milch mit dem Vanillezucker aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Die tropfnasse Gelatine vorsichtig erwärmen bis sie aufgelöst ist. Etwas von der Milch in die Gelatine rühren – das ganze zur übrigen Flüssigkeit geben und gut verrühren. Honig mit dem Eigelb schaumig schlagen, die warme Milch langsam unter ständigen rühren dazu gießen.

Das ganze unter ständigen rühren nochmals erhitzen nicht mehr kochen – bis die Masse leicht andickt – etwas abkühlen lassen, Sahne steif schlagen und unter die fast erkaltete Masse ziehen. In Gläser abfüllen und einige Stunden kalt stellen.



## Bierkrapfen



700 g Mehl, 125 g Zucker, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  l Weißbier, 2 P Backpulver, Puderzucker.

Eier schaumig rühren, Zucker nach und nach zugeben, Mehl mit Backpulver vermischen und dazu sieben. Das Weißbier ebenfalls dazu rühren. Der Teig muss nicht gehen, sondern sofort mit einem nassen Löffel Nocken abstechen und im heißen Fett backen. Die Krapfen gehen sehr schön auf.

Das abgekühlte Gebäck mit Puderzucker bestreuen.

# August

## Ernting, Erntemond

### *Bauernregeln und Wettersprüche:*

August-Donner hat die Kraft, dass er viel Getreide schafft.

Ist der August im Anfang heiß, wird der Winter streng und weiß;  
stellen sich Gewitter ein, wird's bis Ende auch so sein.

Macht der August uns heiß, bringt der Winter viel Eis.

07.08.: An St. Afra Regen kommt dem Bauern ungelegen!

13.08.: Wie das Wetter an St. Kassian, hält es viele Tage an!

23.08.: Klar muss Apollinaris sein, soll sich der Bauer freu'n.

***Da Duida is genau so schlecht als wia da Schuida!***

Sa	1	Alfons Maria v. Liguori, Petri Kettenfeier	
So	2	Eusebius v. Vercelli, Ariane, Pierre-Julien Eymard	
Mo	3	Lydia, Benno <i>Aufbau des Infostandes des Trachtenvereins bei der Ostbayernschau Straubing</i>	18.00 Uhr <b>32</b> Beginn der Sommerferien
Di	4	Johannes Maria Vianney, Rainer	
Mi	5	Mariä Schnee, Oswald, Weihe der Basilika Santa Maggiore in Rom	

Do	6	Verklärung des Herrn	32
Fr	7	Xystus II., Kajetan, Afra, Donatus <i>Ausmarsch zum Gäubodenvolksfest Straubing</i> <i>Abfahrt mit Bus ab Bahnhof Bogen</i>	15.45 Uhr
Sa	8	Dominikus, Cyriakus (Nothelfer)	
So	9	Theresia Benedikta vom Kreuz, Edith Stein, Roman	
Mo	10	Laurentius, Astrid	33
Di	11	Klara von Assisi, Luise, Susanne	
Mi	12	Radegunde, Johanna Franziska von Chantal	
Do	13	Pontianus und Hippolyt, Kassian	
Fr	14	Maximilian Kolbe	
Sa	15	Mariä Aufnahme in den Himmel, Rupert	Mariä Himmelfahrt
So	16	Stephan von Ungarn, Achim, Rochus	
Mo	17	Hyazinth, Jutta, Gudrun <i>Abbau des Infostandes in der Fraunhoferhalle</i> <i>Straubing</i>	18.00 Uhr 34

Di	18	Melena, Claudia, Reinald	34
Mi	19	Johannes Eudes, Sebald	
Do	20	Bernhard von Clairvaux	
Fr	21	Pius X., Balduin	
Sa	22	Maria Königin, Siegfried	
<b>So</b>	<b>23</b>	Rosa v. Lima, Philipp, Richildis, Apollinaris und Timotheus	
Mo	24	Bartholomäus (Apostel)	35
Di	25	Ludwig, Elvira, Josef v. Calasanza	
Do	27	Monika, Gebhard	
Fr	28	Augustinus, Elmar, Adelinde	
Sa	29	Enthauptung Johannes d. Täufers	
<b>So</b>	<b>30</b>	Ritza, Heribert, Felix	
Mo	31	Paulinus v. Trier, Raimund	36

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

## Wilderer-Schwammerl

2 gelbe Rüben, 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, Salz, Pfeffer, Essig, 2 EL Butterschmalz, 50 g Zucker, 2 EL Mehl, Saft von einer halben Zitrone, 1 B Sauerrahm, 500 g Schwammerl

Die gelben Rüben und Petersilienwurzeln putzen, schälen, waschen und in Streifen schneiden (mit dem Gurkenschäler können dünne Streifen abgehobelt werden) Zwiebel schälen und klein hacken. Gelbe Rüben und die Zwiebel mit Salz, Pfeffer und

ein paar Tropfen Essig in wenig Wasser garen. Durch ein Sieb abgießen und die Brühe auffangen. Petersilienwurzel mit dem Zucker in 1 EL Butterschmalz anbraten, mit Mehl bestreuen und braun braten. Mit der Brühe aufkochen und mit Zitronensaft abschmecken. Die saure Sahne unterrühren. Schwammerl putzen, waschen und klein schneiden, in dem restlichen Butterschmalz etwa 10 Min. gar dünsten. Die Schwammerl mit dem Gemüse und der Sauce vermischen. – Mit Weißbrot servieren!



## Pfirsichkuchen



75g Kuvertüre, 4 Eier, 200 g Zucker, 125 g Buchweizenmehl, 2 TL Backpulver, 1 EL Kakao, 7 Blatt Gelatine, 1 Dose Pfirsiche, 250 g Mascarpone, 300 g Joghurt, Saft je einer Zitrone und Orange, 400 ml Sahne.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Kuvertüre schmelzen, Eier mit 125 g Zucker und 2 EL lauwarmen Wasser schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Kakao mischen, über die Eimasse sieben, Kuvertüre zufügen, alles unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen etwa 15 Min. backen. Biskuit herausnehmen, auf ein Tuch stürzen, Papier abziehen, auskühlen lassen. Gelatine einweichen, 500 g Pfirsiche würfeln, Mascarpone, Joghurt übrigen Zucker, Zitronen- Orangensaft verrühren. Aufgelöste Gelatine unterstellen, kühl stellen. 150

ml Sahne steif schlagen mit den Pfirsichwürfel unter die gelierende Creme heben.

Eine Kastenform (Länge 30 cm) mit Biskuit auslegen, Mit Creme füllen, mit Biskuitstreifen bedecken. Mindestens 2 Stunden kühl stellen – dann aus der Form stürzen.

250 ml Sahne steif schlagen, restliche Pfirsiche in Spalten teilen, Kuchen mit Sahne und Fruchtspalten verzieren (evtl. auch Schoko-Dekor).

# September

## *Scheidung, Herbstmond*

### *Bauernregeln und Wettersprüche:*

Bleiben im September die Schwalben lange,  
sei vor dem Winter dir nicht bange

Donnert's im September noch, liegt der Schnee im Winter hoch.

Ist der September warm und klar, erhoffen wir ein fruchtbar Jahr.

08.09.: Mariä Geburt fliag'n d'Schwaiberl furt,  
Mariä Verkündigung (25.03.) kemma s' wiederrum.

12.09.: An Mariä Namen sagt der Sommer Amen.

18.09.: Trocken wird das Frühjahr sein, ist St. Lambert klar und rein.

29.09.: Wenn Michael durch die Pfützen geht,  
ein milder Winter vor uns steht.

***De kloan Lumpn hängt mar aaf,  
voar de groußn ziahgt mar an Huad.***

Di	1	Verena, Ägidius, Ruth	36
Mi	2	Apollinaris Morel, Ingrid, Emmerich	
Do	3	Gregor der Große	
Fr	4	Switbert, Hermine	
Sa	5	Maria Theresia Wüllenweber, Roswitha <i>Trachtenmarkt in Greding</i>	

So	6	Magnus, Theobald <i>Trachtenmarkt in Greding</i>	
Mo	7	Otto von Freising, Regina, Ralph	37
Di	8	Mariä Geburt, Korbinian	
Mi	9	Petrus Claver, Otmar, Gorgonius	
Do	10	Theodard, Edgar, Astrid	
Fr	11	Maternus, Felix, Helga <i>Gesangsprobe Vereinschor</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>20.00 Uhr</i>
Sa	12	Mariä Namen, Gerfried	
So	13	Johannes Chrysostomus, Tobias, Notburga	
Mo	14	Kreuzerhöhung, Irmgard	
Di	15	Mariä Schmerzen (Gedächtnis der Schmerzen Mariens), Ludmilla	38
Mi	16	Cornelius und Cyprian	
Do	17	Hildegard v. Bingen, Robert Bellarmin	
Fr	18	Lambert, Richardis <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- und Jugendgruppenstunde</i> <i>Vereinsabend und Tanzprobe</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>

Sa	19	Januarius, Theodor	38
So	20	Eustachius (Nothelfer), Andreas Kim Taegon, Paul Chong Hasang	
Mo	21	Matthäus (Apostel)	39
Di	22	Mauritius ; Hl. Emmeran (Nebenpatron der Diözese Regensburg)	
Mi	23	Linus, Thekla, Pio da Pietrelcina (Pater Pio)	Herbstanfang
Do	24	Rupert und Virgil	
Fr	25	Niklaus von Flüe, Gottfried <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Gesangsprobe Vereinschor</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	26	Kosmas, Damian, Eugenia <i>Landestagung der bayer. Trachtenverbände</i> <i>Amberg</i>	
So	27	Vinzenz von Paul, Hiltrud <i>Landestagung der bayer. Trachtenverbände</i> <i>Amberg</i> <i>Mariensingen in der Wallfahrtskirche</i> <i>Bogenberg</i>	<i>14.00 Uhr</i>
Mo	28	Lioba, Thekla, Wenzel, Lorenzo Ruiz	40
Di	29	Michael, Gabriel, Raphael	Drei Erzengel
Mi	30	Hieronimus	

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

## Bananenauflauf

1 unbehandelte Zitrone, 1 Ei, 2 P Vanillezucker, 2 EL Mehl, 3 EL Speisestärke, 600 ml Milch, 50 g Butter, 3 Bananen, 80 g Orangenmarmelade, 30 g Butterkekse, 2 EL Kokosraspeln, Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Ei und Vanillezucker schaumig schlagen, Mehl, Stärke und Zitronenschale zugeben und unterrühren. Masse mit Milch unter ständigem Rühren aufkochen. Butter zugeben und den Pudding etwa 10 Min. abkühlen lassen. Bananen in Scheiben schneiden, Marmelade und Zitronensaft verrühren, die Bananenscheiben ca. 5 Min. darin marinieren. 15 Butterkekse in eine Auflaufform legen, mit der Hälfte des Puddings bedecken, marinierte Bananenscheiben darüber schichten. Restliche Kekse auflegen und mit dem übrigen Pudding bestreichen. Auflauf ca. 2 Std. kalt stellen, mit Kokosraspeln bestreuen. Kann auch in Gläser geschichtet werden.



## Altdeutsche Kartoffelsuppe



600 g mehlig Kartoffeln, 50 g Knollensellerie, 3 Möhren, 180 g Butter, 1 l Fleischbrühe, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 1 Gewürznelke, 1 Stange Lauch, 125 g Schlagsahne oder Creme fraiche, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran, 2 EL gehackte Petersilie, 200 g Pfifferlinge.

Geschälte Kartoffeln, Möhren und Sellerie in Würfel schneiden, etwas Butter zerlassen Sellerie und Möhrenwürfel darin andünsten, Kartoffelwürfel und Fleischbrühe dazugeben. Zwiebel putzen mit Lorbeerblatt und Nelke spicken in die Brühe geben

und zugedeckt etwa 20 Min. kochen. Den in Streifen geschnittenen Lauch zugeben und nochmals 10 Min. köcheln lassen, gespickte Zwiebel entfernen. Etwa ein Drittel der Kartoffeln mit einer Schaumkelle aus der Suppe nehmen und pürieren. Sahne oder Creme fraiche unterrühren. Püremasse wieder in die Suppe geben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzen.

Restliche Zwiebel und Pfifferlinge klein schneiden in restlicher Butter andünsten alles zu der Suppe geben und mit frischer Petersilie bestreuen.

# Oktober

## *Gilbhard, Weinmonat*

### ***Bauernregeln und Wettersprüche:***

Oktoberwind so glaub' es mir verkündet harten Winter dir.  
 Hält der Oktober das Laub lange fest, so Sorge für ein warmes Nest.  
 Wenn mild der Oktober war, folgt ein harter Januar.

- 01.10.: Regen an St. Remigius bringt den ganzen Monat Verdruß.  
 16.10.: Mit Hedwig und St. Gall schweigt der Vögel Sang und Schall.  
 31.10.: An St. Wolfgang Regen verspricht ein Jahr voll Segen.

***Da Moana und da Liaga des hand zwoa gleiche Briada.***

Do	1	Theresia vom Kinde Jesu (Remigius jetzt 29.10.)	<b>40</b>
Fr	2	Heilige Schutzengel	
<b>Sa</b>	<b>3</b>	Ewald, Leodegar, Tag der deutschen Einheit	
<b>So</b>	<b>4</b>	Franz von Assisi, Edwin	Erntedank
Mo	5	Meinolf, Attila, Hl. Anna Schäffer	<b>41</b>
Di	6	Bruno der Kartäuser	
Mi	7	Gedenktag unserer lieben Frau vom Rosenkranz, Rosa	
Do	8	Sergius, Simeon, Brigitta	

Fr	9	Dionysius (Nothelfer), Sybille, Günther, Johannes Leonardi <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- und Jugendgruppenstunde</i> <i>Vereinsabend und Tanzprobe</i> (Text- und Noten- ausgabe für Altbairische Weihnacht) Vereinsheim	41 17.30 Uhr 18.00 Uhr 20.00 Uhr
Sa	10	Viktor, Gereon <i>Arbeitswochenende Trachtengau Niederbayern</i>  <i>Gottesdienstgestaltung in Prunn/Riedenburg</i> Vereinschor und Flederwisch	
So	11	Bruno von Köln, Jakob <i>Arbeitswochenende Trachtengau Niederbayern</i>  <i>Vorstandssitzung</i> Vereinsheim	20.00 Uhr
Mo	12	Maximilian, Edwin	42
Di	13	Lubentius, Eduard	
Mi	14	Kallistus I., Burkhard	
Do	15	Theresia von Avila, Walter	
Fr	16	Gallus, Hedwig, Gerhard, Margareta Maria Alacoque <i>Brauchtumswochenende des Trachtengaus</i> <i>Niederbayern in Kerschbaum</i>	
Sa	17	Ignatius von Antiochien, Anselm <i>Brauchtumswochenende des Trachtengaus</i> <i>Niederbayern in Kerschbaum</i>	
So	18	Lukas (Evangelist) <i>Brauchtumswochenende des Trachtengaus</i> <i>Niederbayern in Kerschbaum</i>	Allerweltskirta

Mo	19	Jean de Brebeuf u. Isaac Jogues, Hl. Paul vom Kreuz, Burchard	<b>43</b>
Di	20	Wendelin, Vitalis	
Mi	21	Ursula, Irmtraud, Karl I.	
Do	22	Cordula, Ingbert, Ingo	
Fr	23	Johannes von Capestrano, Severin von Köln <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Gesangsprobe Vereinschor</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	24	Antonius Maria Claret, Gilbert <i>Gottesdienst für verstorbene Vereinsmitglieder</i> <i>(musikalische Gestaltung durch den Vereinschor</i> <i>und Vereinsmusikgruppen)</i> <i>Stadtpfarrkirche Bogen</i>	<i>17.00 Uhr</i>
<b>So</b>	<b>25</b>	Krispin, Krispinian, Ludwig <i>Herbstgauversammlung Trachtengau Niederbayern in Lalling</i>	<i>10.00 Uhr</i> Umstellung auf Normalzeit
Mo	26	Amandus, Josefine	<b>44</b>
Di	27	Wolfhard, Sabine	
Mi	28	Simon und Judas (Apostel)	
Do	29	Ferrutius, Ermelind	
Fr	30	Liutbirg, Bernhard, Alfons <i>Proben für Altbairische Weihnacht</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>19.00 Uhr</i>
Sa	31	Wolfgang (Hauptpatron der Stadt und Diözese Regensburg); Quentin	Reformationstag (evangelisch)

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

## Früchtecreme

200 g frische oder TK Johannisbeeren, 50 g Amarettini, 2 Tassen kalter Espresso, 250 g Magerquark, 150 g Naturjoghurt, 200 g Frischkäse, 3 EL Zucker, 1 B. Sahne

Quark, Joghurt, Frischkäse und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme schichtweise in kleine Limogläser füllen: 1 EL Quarkcreme, darauf 3 zerbröselte Amarettini, 2 TL Espresso und 1 EL Johannisbeeren.

Die Reihenfolge beginnt wieder mit der Quarkcreme und endet auch mit der Quarkcreme. Mit Johannisbeeren und Amarettini garnieren.

## After-Eight-Torte

6 Eier, 6 EL lauwarmes Wasser, 300 g Zucker, 1 P Vanillezucker, 300 g Mehl, 2 EL Kakao,  $\frac{1}{2}$  P Backpulver  
Füllung : 2 P After eight, 4 Becher Sahne, 3 P. Sahnesteife, 3 P Vanillezucker,

Verzierung: 1 Becher Sahne, 1 P Sahnesteif, After-eight-Stücke

Zubereitung:

Aus den gesamten Teigzutaten einen Biskuitteig herstellen. Den Teig in eine gefettete Springform geben und ca. 45 Min. bei 175 Grad backen.

$1\frac{1}{2}$  P After-Eight mit der Sahne einmal kurz aufkochen. Die Masse über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Masse mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Tortenboden 2x waagrecht durchschneiden und mit der Creme füllen.

Für die Verzierung Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und verzieren. Die restlichen After-eight-Stücke halbieren und dekorieren.



# November

## *Nebelung, Windmond*

### *Bauernregeln und Wettersprüche:*

Friert im November zeitig das Wasser, wird's im Januar umso nasser.

Novemberschnee tut den Saaten wohl, nicht weh.

Im November viel Nass, auf den Wiesen viel Gras.

06.11.: Wenn auf Leonhardi Regen fällt,  
ist's mit dem Weizen schlecht bestellt.

11.11.: St Martin kommt nach alten Sitten  
gern auf dem Schimmel angeritten.

27.11.: Friert es auf Virgilius, im Märzen Kälte kommen muss.

***Was ned geht, muaß ma tragn.***

So	1	Allerheiligen	
Mo	2	Allerseelen	Beginn der Herbstferien <b>45</b>
Di	3	Sel. Pater Rupert Mayer, Hubert, Pirmin, Martin v. Porres	
Mi	4	Karl Borromäus, Reinhard	
Do	5	Emmerich, Zacharias	
Fr	6	Leonhard, Christine <b><i>Proben für Altbairische Weihnacht</i></b> <i>Vereinsheim</i>	<b><i>19.00 Uhr</i></b>

Sa	7	Willibrord, Engelbert	45
So	8	Willehad, Gottfried v. Amiens	
Mo	9	Theodor, Roland, Weihe der Lateranbasilika	46
Di	10	Leo der Große, Justus	
Mi	11	Martin von Tours	
Do	12	Josaphat, Kunibert, Ämilian	
Fr	13	Stanislaus Kostka <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Proben für Altbairische Weihnacht</i> <i>und Vorabendmesse</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i>
Sa	14	Alberich, Sidonius	
So	15	Albert der Große, Leopold <i>Teilnahme am Volkstrauertag der Stadt Bogen</i> <i>Stadtpfarrkirche und Kriegerdenkmal</i>	Volkstrauertag <i>09.00 Uhr</i>
Mo	16	Margareta von Schottland	47
Di	17	Gertrud von Helfta, Hilda	
Mi	18	Weihe der Basiliken von St. Peter und Paul, Odo von Cluny	Buß- und Betttag (evangelisch)
Do	19	Elisabeth von Thüringen	

Fr	20	Bernward, Korbinian <i>Proben für Altbairische Weihnacht Vereinsheim</i>	19.00 Uhr	47
Sa	21	Mariengedenktage unserer lieben Frau in Jerusalem		
So	22	Cäcilia, Silke	Christkönig, Totensonntag, Ewigkeitssonntag (evangelisch)	
Mo	23	Kolumban, Klemens		48
Di	24	Modestus, Flora, Andreas Dung-Lac		
Mi	25	Katharina von Alexandria (Nothelferin)		
Do	26	Konrad und Gebhard		
Fr	27	Bilhildis, Virgil <i>Flötengruppe Kinder- u. Jugendgruppenstunde Proben für Altbairische Weihnacht und Vorabendmesse Vereinsheim</i>	17.30 Uhr 18.00 Uhr 19.00 Uhr	
Sa	28	Gerhard, Berta von Bingen, Gunther von Melk <i>Gestaltung Vorabendmesse Stadtpfarrkirche Bogen</i>	17.00 Uhr	
So	29	Friedrich von Regensburg, Christine von Retters	1. Advent	
Mo	30	Andreas (Apostel)		49

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

## Gegrillte Ananas mit Quark

350g Ricotta, 2 EL Cointreau, 2 EL Zucker, 1 TL abgeriebene Zitronenschale, 150 g Creme double, ½ Ananas, 2 EL Kokosraspel, 100 g flüssige Butter, 4 EL Honig.

Ricotta, Cointreau und Zitronenschale mischen, Creme double halb steif schlagen und unterheben. Ananas würfeln, mit Kokosraspeln bestreuen, unter dem Backofengrill 10 Min. grillen, flüssige Butter und Honig mischen und die Früchte damit beträufeln.

Auf kleinen Tellern anrichten.



## Feine Kartoffelroulade



Kartoffelteig: 750 g Kartoffel mit der Schale kochen, schälen, durchpressen und erkalten lassen.

60 – 120 g Mehl, Salz, 1 – 2 Eier dazu geben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, da er sonst feucht wird.

Fülle: 250 g Hackfleisch, 1 Zwiebel hacken, 1 Ei, Petersilie klein schneiden, Salz, Pfeffer, Paprika 2 EL Semmelbrösel und 100 g Champignons zu

einer Masse verarbeiten.

Kartoffelteig auf einer Mehl bestäubten Arbeitsfläche einen 1 cm dick zum Rechteck ausrollen.

Mit der Hackfleischmasse bestreichen und aufrollen. Von der Roulade 2 cm dicke Scheiben abschneiden, in heißem Bratfett von beiden Seiten goldbraun backen.

Dazu Salat reichen.

# Dezember

## *Christmond, Julmond, Heilmond*

### *Bauernregeln und Wettersprüche:*

Dezember warm, dass Gott erbarm'!

Kalter Dezember und fruchtbar Jahr sind vereinigt immerdar.

Je tiefer im Dezember der Schnee, umso höher im Frühjahr der Klee.

- 02.12.:           Regnet's am Bibianatag, regnet's vierzig Tag danach.
- 06.12.:           Regnet's an St. Nikolaus, wird der Winter streng und graus.
- 21.12.:           Wenn St. Thomas (neuer Gedenktag 03.07.!) dunkel war,  
gibt's ein schönes neues Jahr.
- 25./26.12.:       Hängt zu Weihnacht Eis an den Weiden,  
kannst du zu Ostern Palmen schneiden.

***Es gibt Leut, de san so gscheid,  
dass mas awa aa scho zu goa nix braucha ko!***

Di	1	Eligius, Blanca, Natalie von Nikomedien	49
Mi	2	Lucius, Bibiana	
Do	3	Franz Xaver	
Fr	4	Barbara (Nothelferin), Johannes von Damaskus; Christian von Oliva, Sel. Adolph Kolping <b><i>Proben für Altbairische Weihnacht</i></b> <i>KulturForum Oberalteich</i>	<b><i>19.00 Uhr</i></b>
Sa	5	Anno, Reginhard von Lüttich	

<b>So</b>	<b>6</b>	Nikolaus	2. Advent
Mo	7	Ambrosius, Gerald	<b>50</b>
Di	8	Hochfest der ohne Erbsünde empfangenen Jungfrau und Gottesmutter Maria, Unbefleckte Empfängnis Mariä	
Mi	9	Juan Diego Cuauhtlatoatzin, Eucharius, Valerie	
Do	10	Petrus Fourier	
Fr	11	Damasus I., Tassilo, Arthur <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Proben für Altbairische Weihnacht</i> <i>KulturForum Oberalteich</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i>
Sa	12	Unsere liebe Frau von Guadalupe	
<b>So</b>	<b>13</b>	Luzia, Odilia, Jost	3. Advent
Mo	14	Johannes vom Kreuz, Berthold	<b>51</b>
Di	15	Wunibald, Christina	
Mi	16	Adelheid, Ado	
Do	17	Yolanda, Lazarus	
Fr	18	Desideratus, Philipp <i>Aufbau Theaterbühne</i> <i>Generalprobe für „Altbairische Weihnacht“</i> <i>KulturForum Oberalteich</i>	<i>14.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i>

Sa	19	Mengoz, Thea, Konrad <i>„Altbairische Weihnacht“</i> KulturForum Oberalteich	19.00 Uhr	51
So	20	Julius, Eugen, Regina <i>Abbau Theaterbühne</i>	4. Advent	
Mo	21	Petrus Kanisius, Anastasius		52
Di	22	Jutta, Flavianus	Winteranfang	
Mi	23	Johannes von Krakau <i>Weihnachtsfeier der Kinder- und Jugendgruppe</i> Vereinsheim	17.00 Uhr	
Do	24	Adam und Eva	Beginn der Weihnachtsferien, Hl. Abend	
Fr	25	Hochfest der Geburt des Herrn	Weihnachten	
Sa	26	Stephanus	2. Weihnachtstag	
So	27	Johannes (Apostel und Evangelist), Fest der Hl. Familie		
Mo	28	Unschuldige Kinder		53
Di	29	Thomas Becket, David		
Mi	30	Lothar, Richard, Felix		
Do	31	Silvester I., Melanie	Silvester	

# Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

## Bratapfelauflauf mit Marzipan

100 g Marzipan- Rohmasse, 50 g Zucker, 2 Eier, 300 g Creme fraiche, 1 P Soßenpulver Vanille (zum aufkochen) 5 mittelgroße Äpfel, 70g Rumrosinen, Fett für die Form, 30g Mandelblättchen, 100g Schlagsahne, Puderzucker.

Für den Guss Marzipan würfeln und mit Zucker und Eiern mit dem Knethaken des Handrührgeräts cremig rühren. Creme fraiche und Soßenpulver unterrühren. Die Äpfel waschen und entkernen, Rumrosinen in die Kernaushöhlen füllen.

Äpfel in eine gefettete feuerfeste Form setzen, den Guss darüber gießen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen 180 Grad 35 Min. backen, nach 20 Min. mit Mandelblättchen bestreuen. Die Sahne halb steifschlagen und über die warmen Äpfel geben. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.



## Würzige Schnitzelpfanne



4 große Schweineschnitzel, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, 2 EL Senf, 2 EL Tomatenmark, 4 Zwiebeln, 150 g Schinkenspeck, 1 Glas Puszta Salat, 1 Glas Champions in Scheiben, 1 Becher Sahne.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel von beiden Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel von beiden Seiten dünn mit Senf und Tomatenmark bestreichen und in eine gefettete Auflaufform legen. Zwiebel in Scheiben schneiden. Schinkenspeck in Würfel schneiden, beide Zutaten in dem

verbliebenen Fett andünsten und auf den Schnitzel verteilen. Puszta Salat und Champions abtropfen lassen und mit der Sahne mischen und auch über den Schnitzel verteilen. In den vorgeheizten Backofen schieben. Bei Ober/Unterhitze etwa bei 180 Grad etwa 45 Minuten garen.

# Selbständig Leben bis ins hohe Alter

## Betreutes Wohnen in der eigenen Wohnung

im



**KÖNIGS**  
*hof*

in Straubing, Ittlinger Straße 11

- **Service:** Läden für den alltäglichen Bedarf vor Ort
- **Sicherheit:** rund um die Uhr durch die Caritas (Notrufanlage) im Haus
- **Selbständigkeit:** durch Komfort, Zentrumsnähe und aktive Freizeitgestaltung

Auskünfte und Besichtigungstermine durch  
Länger Immobilien-Verwaltungs GmbH,  
[www.wohnen-im-koenigsgarten-com](http://www.wohnen-im-koenigsgarten-com)  
Telefon 09421/740 877



Copyright by marspics.de

# Boarische Kinderreime und Abzählversl

Dem Autor ist bewusst, dass es sich bei dieser Sammlung nur um eine unvollständige Aufzählung der verschiedenen Versl und Sprüchl handelt und die einzelnen Sprüchl und Reime oft auch regional unterschiedlich waren und sind. Dieser Artikel erhebt also nicht den Anspruch der Vollständigkeit und möchte auch nicht rechthaberisch sein. Wenn ein Versl irgendwo anders oder in einem anderen Zusammenhang aufgesagt wurde, so ist dies sicherlich so auch in Ordnung und nicht falsch.

Gerne können dem Autor auch noch weitere Versl und Sprüchl oder auch Abwandlungen mitgeteilt werden, die man dann vielleicht in einem späteren Kalender noch veröffentlichen kann.

## Versl und Fingerspiele für de ganz Kloan:

*Kimmt a Mäusal,  
baut a Häusal,  
kimmt a Muckal,  
baut a Bruckal,  
kimmt a Floh --  
dea beißt a so!!*

Bei diesem Versl sitzt das Kind auf dem Schoß und zwei Finger des Erwachsenen „laufen“ über das Kind und bei „dea beißt a so“ wird das Kind leicht gezwickt bzw. gekitzelt.

\* \* \*

*Da geht a Mo,  
da steht a Mo,  
da ziahgt a bei da Glockn o!*

Wieder „laufen“ zwei Finger über das Kind und bei „da ziahgt a bei da Glockn o“ wird das Kind leicht an der Nase gezogen.

\* \* \*

Bei den nächsten beiden Spielen sitzt das Kind ebenfalls auf dem Schoß.

Diesmal wird aber mit einem Finger im Takt auf die Fußsohle des Kindes geklopft und beim letzten Vers die Fußsohle gekitzelt.

*Heißal bschlong, Heißal bschlong,  
miaß ma s Nagal eineschlong,  
hamma s Nagal eineschlong,  
miaß ma s wieda aussagrom.*

*Heißal bschlong, Heißal bschlong,  
wia vui Nägal muaß ma hom?*

*Oans, zwoa, drei  
und a Fuada Hei  
und a Fuada Mandlkern  
frisst mei Heißal gar so gern.  
Heißal, Heißal friß  
und mach an langa, langa Schiß.*

\* \* \*

*Hutschalo, heialo,  
brich da koa Kreial o,  
brichst da oans o,  
frag i aa nix dano.*

Das Kind sitzt auf dem Schoß des Erwachsenen und wird gehopst.

*Hoppe, hoppe Reita,  
wenn a foid dann schreit a.  
Foid a in den Graben,  
dann fressen ihn die Raben.  
Foid a in den Sumpf --  
dann macht der Reita: --Plumps.*

(Das Kind wird hier zwischen den geöffneten Beinen schnell nach unten „fallengelassen“)

\* \* \*

Das Kind sitzt wieder auf dem Schoß des Erwachsenen und wird gehopst.

*So reitn de kloan Kindelein  
wenn s no kloa und winzig sein;  
wenn sie aba greißa werd  
reitn s wia de feina Herrn.  
Reitn üba Stock und Stein  
in de weite Welt hinein.*

*So reitn de Bauan! So reitn de Bauan!*  
(Schneller hopsen)  
*So reitn de Herrn! So reitn de Herrn!*  
(noch schneller hopsen)  
*So reitn d Soldatn! So reitn d Soldatn!*  
(ganz schnell und hoch hopsen)

\* \* \*

Weit verbreitetes Spiel! Man stößt dabei sanft mit den Köpfen zusammen, während man das kleine Sprüchlein aufsagt:

*Bocka Nuss! -- Bocka Nuss!*

oder auch:

*Bocka, Bocka, Nuss!*

\* \* \*

Weitbekannte Fingerspiele, wobei der Erwachsene jeweils den entsprechenden Finger des Kindes fasst und zum Schluss den kleinen Finger leicht schüttelt.

*Dea is ins Wassa gfoin,  
dea hatn aussazogn,  
dea hatn hoamtragn,  
der hatn ins Bett glegt  
und da kloane Wunniwunni hatn zuadeckt.*

\* \* \*

*Dea is ins Wassa gfoin,  
dea hatn aussazogn,  
der hatn ins Bett glegt,  
der hatn zuadeckt  
und da kloane Wunniwunni hatn hatn  
wieda aafgweckt.*

\* \* \*

*Des is da Daumen,  
dea schüttlt de Pflaumen,  
dea klaubt si auf,  
dea tragt si nach Haus  
und da kloane Wunniwunni frisst si alle auf.*

\* \* \*

*Da Earste is zum Äpfestehln,  
dea Zwoate duads dem Bauan meldn,  
da Dritte hat s dem Viertn gsagt,  
da Kloa had saudumm nachefragt.*

*Dammerl geh steh aaf,  
weck den Zwoatn aaf,  
und aa da Drittt muaß raus.  
Da Viert soll s aussatreibm,  
da Kloa dearf liegn bleibm.*

\* \* \*

*Da Damma is ins Wirtshaus ganga,  
da Zoaga dea war aa dabei.  
Da hamm s den Drittn nachegschickt  
zu dem hamm s gsagt: Ja kemmts fej glei!  
Da Vierte dea kimmt aa dazu  
und is aa sitzn bliebm,  
had d Muadda no den Kloana gschickt,  
dea had s oisamt hoamtriebem.*

## Abzählversl:

Mit Abzählversl werden Kinder ausgewählt, die eine besondere Aufgabe in dem Spiel haben, beispielsweise beim „Blinde Kuh Spiel“ („Einbärn“) die „blinde Kuh“ zu sein, oder beim Fangerlspiel der Fänger zu sein.

Die Kinder stehen dabei meist im Kreis und ein Kind zählt aus. Es sagt dabei den Vers auf und zeigt mit dem Finger im Takt des Verses der Reihe nach auf jedes Kind. Entweder ist das Kind, auf das der Auszähler als letztes zeigt als nächstes dran oder es ist aus der Abzählreihe raus und das Abzählen geht solange weiter, bis nur noch ein Kind übrig bleibt.

*Eine kleine Spitzmaus  
lief durchs Rathaus,  
wollte sich was kaufen,  
hatte sich verlaufen,  
i - a - u -  
wie heißt du?*

„Michaela“

*Michaela ist ein schöner Name,  
Michaela möchte ich heißen;  
Michaela hin, Michaela her,  
Michaela ist ein Zottelbär.*

\* \* \*

*Es war einmal ein Mann,  
der hatte einen Schwamm,  
der Schwamm war ihm zu nass,  
da ging er auf die Gass,  
die Gass war ihm zu kalt,  
da ging er in den Wald,  
der Wald war ihm zu grün,  
da ging er nach Berlin,  
Berlin war ihm zu klein,  
da ging er wieder heim,  
daheim war s ihm zu nett,  
da legt er sich ins Bett,  
im Bett war eine Maus-  
und du bist raus!*

*\* \* \**

*Rennfahra Bibal,  
scheisst ins Kübal.  
scheisst danebn  
und du muaßt gehn!*

*\* \* \**

*Oans, zwoa, drei,  
bigge, bagge, nei,  
bigge, bagge, Besnstui,  
hockt a Mandl aaf da Muieh,  
hat a staubigs Hiadl aaf  
und a Buschn Fedan draaf.  
Da Gickrihoh der springt davo,  
zicke, zacke ausse do.*

*\* \* \**

*Ene, bene, supradene,  
dive, dave, domine,  
Lecknbrocka, Kasanocka,  
zinki, zanki, ausse do.*

*\* \* \**

*D Kaisarin vo Russland  
had a scheens Gwand,  
Napoleon had s gsehgn  
und du muaßt gehn.*

*\* \* \**

*Eins, zwei, Polizei,  
drei, vier, Grenadier,  
fünf, sechs, sagt de Hex,  
siebm, acht, guade Nacht,  
neun, zehn, gagazt d Henn,*

*elf, zwölf, kemman d Wölf,  
dreizehn, wer kauft Weizen,  
wer kauft Korn -  
der is valorn!*

*\* \* \**

*N... hat ins Bett geschissen,  
mitten auf s Paradekissen.  
Mutter hat s gesehn  
und du muaßt gehn!*

*\* \* \**

*Da Baua schlagt sein Hund,  
da Hund vasprengt a Katz,  
de Katz, de fangt a Maus  
und du bist draus!*

*\* \* \**

*A Hund is koa Katz  
und a Katz is koa Maus  
und du bist eitz draus!*

*\* \* \**

*Da Giggal kraacht und d Katz de maust;  
da Hund dea bejt und du bist drausst!*

*\* \* \**

*Oans, zwoa,  
Hehna hamma koa,  
drei, vier,  
da Vadda trinkt Bier,  
fünf, sechs,  
sagt de Hex,  
sieben, acht  
und had glacht.  
neun, zehn,  
du muaßt gehn!*

*\* \* \**

*Eins, zwei, drei, vier, fünf, sechs, siebm,  
wo ist der Franzos gebliebm?  
In Hinterlitz, da hats geblitzt,  
da ham d' Franzosn Bluad geschwitzt,  
sie haben eine Schanz gebaut  
aus lauter Speck und Sauerkraut.  
Aus Lebawuarscht a Haus -  
und du muasst raus!*

*\* \* \**



# Beste Mehrmarkenwerkstatt in Bayern



Deutschlands beste freie Werkstätten stellten sich in einem bundesweiten Wettbewerb dem Vergleich.

**Ausgezeichnet für höchsten Service und Qualität**



Bogener Straße 8 · 94362 Neukirchen · Tel: +49 9961 9413-0 · Fax: +49 9961 9413-13  
 info@niedermayer.de · [www.niedermayer.de](http://www.niedermayer.de)

Zwoa, drei Buam,  
de stejn (stehlen) Ruam,  
kimmt da Baua und hauts aus  
und du bist raus!

\* \* \*

Mei Puppall  
mag koa Suppal,  
weil eahm vorm Suppal graust  
und du bist draus!

\* \* \*

Ich und Du, Müllers Kuh,  
Müllers Esel der bist Du.

\* \* \*

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,  
oans vo uns is üwabliebm,  
de blinde Kuh  
und des bist Du.

\* \* \*

Ene, mene, muh  
und raus bist du.

Raus bist du noch lange nicht,  
sag mir erst wie alt du bist?

(das Kind, auf das gezeigt wird, muss sein  
Alter nennen, z.B. „8“, der Abzähler  
spricht weiter)

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

(Hier gibt es verschiedene Versionen. Bei  
der ersten Variante ist das achte Kind dann  
raus und bei der zweiten Variante wird  
weiter abgezählt)

8 ist nicht schön und du musst gehn.

\* \* \*

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,  
eine alte Frau kocht Rüben,  
eine alte Frau kocht Speck  
und du bist weg.

\* \* \*

Eine kleine Dickmadam  
fuhr mal mit der Eisenbahn.

Eisenbahn die krachte,  
Dickmadam die lachte.

Eins, zwei, drei  
und du bist frei.

\* \* \*

Feiasalamanda,  
(oft auch „Peter Alexander“)  
Haxn ausananda,  
Haxn wieda zsamm  
und du bist dran.

\* \* \*

Eine kleine Micky Maus,  
zog sich ihre Hose aus,  
zog sie wieder an  
und du bist dran.

\* \* \*

Auf dem Berge Sinai  
wohnt der Schneideri Kikriki  
schaut aus seinem Schneiderhaus,  
eins, zwei, drei und du bist raus.

\* \* \*

Adam is in Gartn ganga,  
wiavui Vögl had a gfanga?  
Oans, zwoa, drei und du bist frei.

\* \* \*

Lirum, larum, Leffestui,  
wea des ned ko, dea ko ned vui.  
Lirum, larum, leck  
und du bist weg.

\* \* \*

Zehn Zigaretten  
hüpften in die Betten,  
hüpften wieder raus  
und du bist draus.

## Spottversl:

Resal mitm Besal kiah r Ofaloch aus,  
wennst as ned sauba machst, hau i di aus!

\* \* \*

Annamirl, Zuckaschnüal,  
Haxn wia a Zwieferöhrl,  
Nasn wiar a Ypsilon,  
Köpfal wiar a Luftballon.

\* \* \*

Mari bugstari steht hinta da Dia (Tür),  
sie traut se ned vüara voa lauta zaudia  
(zaundürr)!

\* \* \*

Nannal mitm Pfannal duat s Muasal kocha;  
füan Vadda, füa d Muadda,  
füa de ganze Wocha!

\* \* \*

Bitsche batsche Beda, hintam Ofa steht a,  
butzt de Stiefe, butzt de Schuah,  
bist a brava Schuastabua.

\* \* \*

Toni, Lemoni, Pomaranzn Juggu,  
a stingada Goaßbock is ma liaba wia du.

\* \* \*

Jaggal, Spatzgaggal,  
wo hast denn dej Wei?  
Hintam Ofa duat s sitzn, had s Katzal dabei

\* \* \*

Hansgiagl, Schnapsgiagl,  
was machan deine Taubm?  
Sie lassn kloane Fedal foin,  
da Hansl muaß s klaubm.

\* \* \*

Hirankl, horankl, hupfada Bua,  
ziahg de roud Hosn o und tanz mit da  
Kuah.

\* \* \*

Simandl, Saumandl, ruaßiga Bua,  
stej di zum Krautmandl  
scham de grad gnua.

\* \* \*

Seppal, Schneebeppal,  
schneid Hehnadreck o,  
schneid hinum, schneid herum,  
schneid no a Trumm o!

\* \* \*

Michal mitm Sichel, schneidt Hehnadreck o,  
schneidt hinum, schneidt herum,  
bringt dennast koan o!

\* \* \*

Seppal, Schneebeppal,  
steig aaffe aaf s Steckal,  
des Steckal bricht o, da Seppal liegt do!

\* \* \*

Seppal mit m Steckal,  
laaft d Gred aaf und o,  
s Resal mit m Besal laaft noche dano.

\* \* \*

Seppal, du Deppal, heidi s ja dei Dog,  
konn da goa nixe schenga,  
hob koan Kreiza im Sog.

\* \* \*

Emmeran, treib d Hehna zsammm,  
treib s aaffe üba d Stiagn,  
lass wieda abaflagn.

\* \* \*

Maria is a scheena Nam,  
Maria mächt i hoafñ.  
Maria had a Bussal kragt  
vo oana oidn Goaßñ.

\* \* \*

Zrießzsammm, flick s Loch zsammm,  
mit da Beißzang geht s langsam.

\* \* \*

Heina, Zigeina,  
Zigoripapier,  
geh gib ma a Fünfal,  
nacha tanz i mit dia.

\* \* \*

Mei Schwesta hoafñ Kathl,  
had am Hirn obm a Plattl,  
had am Osch hint an Stern,  
das d narrisch kaanst wern.

\* \* \*

Mei Schwesta hoafñ Kathl,  
had am Hirn obm a Plattl,  
mei Bruada hoafñ Sepp  
und du bist a Depp.

\* \* \*

Renga, Renga Tropfa,  
Deandla muaß ma schopfä;  
Buama deafan himmefahrn,  
Deandla miassn Dreck austragn.

\* \* \*

*Renga, Renga, Tropfa,  
Buama muaß ma schopfa.  
Deandla wearn in Himme gschickt  
Buama wearn in s Tor eizwick.*

## Kindersprüchl:

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,  
wo ist der Franzos geblieben?  
Er steckt im Butterfass,  
sappralot, was ist denn das?*

\* \* \*

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,  
wo ist der Franzos geblieben?  
In Moskau in dem tiefen Schnee  
da schrein sie alle weh o weh!  
Wer hilft uns aus dem tiefen Schnee?*

Aus diesen Sprüchln kann man in etwa sogar die Zeit ihrer Entstehung ablesen. Diese Zeilen beziehen sich auf den französischen Kaiser Napoleon I. und verspotten diesen nach seinem verlorenen Feldzug gegen Russland im Jahre 1812, als vor Moskau zehntausende französischer Soldaten und auch viele Soldaten des verbündeten bayerischen Königreichs vor Moskau erfroren und verhungerten. 100.000 französische Soldaten gerieten in russische Gefangenschaft. Eine der größten militärischen Katastrophen der Geschichte.

Auch einige der Abzählversl beziehen sich auf das Ende der Zeit Napoleons I.

\* \* \*

*Im tiafa Doi (Tal), sagt a,  
is a Graf, sagt a,  
is a Ding, sagt a,  
wia r an Aff, sagt a,  
frisst a Hendl, sagt a,  
sauft an Wein, sagt a,  
so a Biff-Baff mächt i sei.*

\* \* \*

*Aaf da Stiang sitzt a Fliang  
und vorm Haus sitzt a Maus  
und da Giggal hat s gsehgn,  
is beim Hehnaloch naus.*

\* \* \*

*Mei huizanes Rössl,  
des kann hoid ned ziang.  
daat i sogn, es kann ziang,  
nacha miassat i liang.*

\* \* \*

*Da dromat am Bergal,  
da sitzn zwoa Taubm,  
de hejfan da Muadda  
beim Hoban zsamklaubm.*

\* \* \*

*Wenn mei Vadda König waar,  
waar mei Muadda Königin.  
I frag aba nix danach,  
dass i koa Prinzessin bin.*

\* \* \*

*Hehnal bi bi,  
Hehnal ba ba,  
wennst ma koa Oa ned legst,  
stich i di o!*

\* \* \*

*Aaf Oustan (Ostern) da krieg i an Oa,  
bin i brav gwen, krieg i zwoa.  
bin i bejs gwen, krieg i nix  
und vom Vaddan krieg i Wix.*

\* \* \*

*Nikolo, Nikolo,  
geh ned in d Stubm,  
brauch ma koan Stecka ned,  
wüss ned warum.*

\* \* \*

*Mitm Bull Bull bin i ganga,  
mitm Bull Bull aafs Eis,  
mitm Bull Bull geh i nimma,  
da Bull Bull had Lais!*

\* \* \*



SKAGEN  
DENMARK

adidas  
SPORT WATCH

JL  
JACQUES LEMANS



BRUNO SÖHNLE  
UHRENATELIER  
GLASHÜTTE/S

PANDORA

Schmuck und Uhren  
mit Ideen!

Uhren + Schmuck

**LEES**  
Bogen • Stadtplatz 18

Eigene Meisterwerkstätten des  
Uhrmacher- und Goldschmiedehandwerks

*Optik Starcke*



**Inh. Franz Anzinger**  
Augenoptikermeister

Stadtplatz 18  
94327 Bogen  
Tel. (09422) 47 00  
Fax (09422) 40 15 47

E-Mail: [Starcke-Bogen@t-online.de](mailto:Starcke-Bogen@t-online.de)  
[www.brillenstudio-starcke.de](http://www.brillenstudio-starcke.de)

Mitm Bull Bull bin i ganga,  
mitm Bull Bull im Schnee,  
mitm Bull Bull geh i nimma,  
da Bul Bull had Flöh.

\* \* \*

Da Ratata had Äpfe gstein  
da Ratata Birn aa,  
da Ratata kaannt eigspearrrt wern,  
da Ratata i aa.

\* \* \*

Pavesn, Pavesn,  
wo bist so lang gwesn?  
Im Himme drei Wocha,  
d Muaddagottes duat kocha,  
de Engl daan schlägga,  
kimmt da Petrus mitm Stägga,  
hauts aaffe aaf d Bugln,  
dass üba d Stiang owekugln.

\* \* \*

Riادل di, radl di,  
schoادل di, bladl di,  
Stearz aaf Weidei,  
Buddamil daggi.

\* \* \*

Da Gigrigi had Kartn gspuit,  
da Gagraga had gwunga.  
Da Hewaletsch is nachegrennt  
und had s eahm wieda gnumma.

\* \* \*

Schneck, Schneck, aus m Haus,  
zoag ma deine Hörna.  
Dua ned faul im Häusl liegn,  
i gib da Gras und Körna.

\* \* \*

Ejtz is s aus, ejtz is s aus,  
d Katz is beim Rauchfang naus,  
had se an Schwoaf vabrennt,  
is der Drak grennt!

\* \* \*

Sunnakäfal, Sunnakäfal,  
fliag nach Mariabrunn,  
bring uns heute und auch morgen  
a wundascheene Sunn.

\* \* \*

Jeder Steffe braucht an Löffle,  
und mit m Messa ißt ma bessa,  
gib fei obacht mit da Gowe,  
denn sunst stichst de in dein Schnowe  
und bei Essn gibt s koa Redn,  
denn des passt aa ned a jedn  
und man soi dabei ned schmatzn  
und ned essn mit de Pratzn.  
Iss ned zvui, sunst wiarst glei krank,  
wennst dann satt bist, sag schee Dank.

\* \* \*

Patsche, patsche Küache,  
hamma koa Mej im Diache  
und koa Schmoiz im Kiwal,  
mach ma lauta Riewal.

\* \* \*

Sechs mal sechs ist sechsundreißig  
is da Lehra noch so fleißig,  
sand de Schüler noch so dumm  
draht da Lehra s Steckal um.

\* \* \*

Sechs mal sechs ist sechsundreißig  
ist der Mann auch noch so fleißig,  
ist die Frau auch noch so dumm,  
schütt den ganzn Kaffee um.

\* \* \*

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,  
wo bist du so lang geblieben.  
Bei dem Schuster Tick Tick Tick,  
der hat meine Schuh geflickt.

\* \* \*

*Auf dem Berge Sinai  
wohnt der Schneider Kikriki.  
Seine Frau, die Margarethe  
saß am Balkon und nähte.*

*Plumps, sie fiel herab  
und das linke Bein brach ab.  
Kam der Doktor hergerannt,  
mit der Nadel in der Hand.  
Näht das Bein schnell wieder an,  
dass sie wieder laufen kann.*

\* \* \*

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,  
wo ist meine Braut geblieben?  
Ist nicht hier und ist nicht da,  
ist wohl in Amerika.*

## Scherzfragen:

1. Was had vier Füaß und kann doch ned geh?
2. Was geht und geht und kimmt doch ned vom Fleck?
3. Wohin had da Adam den erstn Nagl gschlagen?
4. Wann daann dem Hasn Zähn weh?
5. Warum laaft da Has üwan Berg?
6. Wer heart oiss und sagt nix?
7. Warum fressn de weißn Schaf mehra wia de schwarzn?
8. Was had da Schimme für Hor (Haare)?
9. Welcha Hahn had koan Kamm?
10. Wia kimmt da Fisch aus m Wassa?
11. Wia kimmt a Semme nach Amerika?
12. Was brennt hella als oa Lampn?
13. Welcha Fisch is am kürzesten?
14. Was is im kleanstn Hafal?

14. A Bodn.
13. Dea, dea an Schwanz am naddan beim Kopf had.
12. Zwoa Lampn.
11. Oidbacha.
10. Nass.
9. Da Wassahahn.
8. Roßhor.
7. Weil s mehra weiße wia schwarze gibt.
6. As Ohrwaschl.
5. Weil a untn ned duach kann.
4. Wenn na da Hund beisst.
3. Afn Kopf.
2. A Uhr.
1. A Stuhl.

## Versl zum Reigenspiel:

*Ringl, Ringl, reiha  
d Bratwürscht san so deia,  
Kiachl waarn vui bessa,  
brauch ma aa koa Messa.  
Sitz ma untan Hollabusch*

*und schrein ma alle husch, husch, husch!*

Ein sehr weit verbreitetes und bekanntes Reigenspiel. Meist wurde es so gespielt, dass sich die Kinder im Kreis aufstellten und bei der Hand nahmen. Dann wurde zu der bekannten Melodie im Kreis gegangen, meist im Uhrzeigersinn. Bei „Sitz ma untan Hollabusch“ gingen alle in die Hocke.

Es gab aber z. B. auch die Form, dass bei „Kiachl waarn vui bessa“ der Kreis sich in die Gegenrichtung bewegte oder dass die Kinder bei den ersten vier Strophen jeweils in den Kreis gingen und wieder zurück.

\* \* \*

In ähnlicher Form werden wohl auch die nächsten Reigenspiele ausgeführt worden sein. Zusätzlich wurden dabei auch noch weitere Bewegungen (Klatschen, stamp-

*...auf Ihren Besuch freut sich*

**Kaufhaus**

**TRÖPPL**

seit über  
100 Jahren  
Tröppl  
Bogen

Stadtplatz 8  
94327 Bogen  
Tel. 09422/1633

 **METZGEREI KAMMERL**   
FLEISCH & WURSTSPEZIALITÄTEN

Jährliche Auszeichnungen bei den f-Qualitätsprüfungen



Hauptstraße 5 · 94559 Niederwinkling · 099 62/550  
Stadtplatz 15 · 94327 Bogen · 099 62/803 08  
[www.metzgerei-kammerl.de](http://www.metzgerei-kammerl.de) · [info@metzgerei-kammerl.de](mailto:info@metzgerei-kammerl.de)



Reisecenter  
**Schilling**

Stadtplatz 2  
94327 Bogen  
Tel.: (094 22) 9 53  
Fax: (094 22) 52 94

E-Mail:  
[christine.schilling@t-online.de](mailto:christine.schilling@t-online.de)





Zeit, gesund zu werden!

[physioklinik.de](http://physioklinik.de)

fen, um die eigene Achse drehen) gemacht. Teilweise wurde vorher durch Auszählen auch ein Kind bestimmt, dass in der Mitte des Kreises stand und um das herumgetanzt wurde. Dieses Kind musste am Ende des Reigens mit geschlossenen Augen ein Kind aus dem Kreis auswählen, welches dann beim nächsten Umgang in der Mitte stand.

*Ringa, ringa, rosa,  
schöne Kapiziosa,  
Veilchen und Vergissmeinnicht,  
alle Kinder setzen sich.  
Abraham hat sieben Söhne,  
sieben Söhn hat Abraham.  
Sie aßen gern, sie tranken gern,  
sie machten eine Blinde.*

*Mit den Händen klatsch, klatsch, klatsch,  
mit den Füßen trapp, trapp, trapp,  
Du ghearst mein und i ghear dein,  
morgen soll die Hochzeit sein.*

\* \* \*

*Mit den Füßen trapp, trapp, trapp,  
mit den Händen klapp, klapp, klapp,  
einmal hin und einmal her,  
rundherum, das ist nicht schwer.*

\* \* \*

*Erst ganz langsam trapp, trapp, trapp,  
geht es übern Berg hinab,  
erst ganz langsam und dann schnell,  
geht das Kinderkarussell.*

\* \* \*

*Blaua, blaua, Fingahuad,  
steht den Deandn goa so guad.  
Jungfrau soll sich tanzen  
mit ihrem grünen Ranzen.  
Jungfrau soll sich stille stehn.  
Jungfrau soll sich niederknien,  
die Augen schließen und eine herbeiziehn.*

\* \* \*

*Es kommen drei Nonnen aus Ninive!  
Ade, ade, ade!  
Was wollen drei Nonnen aus Ninive?  
Ade, ade, ade!  
Das allerschönste Töchterlein!*

*Ade, ade, ade!*

*Was soll das für ein Töchterlein sein?*

*Ade, ade, ade!*

*Es soll die schöne N... sein! Ade, ade, ade!*

*In das Kloster geht sie nicht;*

*keine Nonne wird sie nicht!*

*Ade, ade, ade!*

*Dann schlagen wir die Fenster ein!*

*Ade, ade, ade!*

*Dann machen wir die Läden zu!*

*Ade, ade, ade!*

*Dann stecken wir das Haus in Brand!*

*Ade, ade, ade!*

*Dann rufen wir die Polizei! Ade, ade, ade!*

*Dann nimmt man sie bei der rechten Hand  
und führen sie ins Vaterland!*

Der Text dieses Reigenspiels ist aus dem früheren Bezirksamt Cham überliefert. Nicht bekannt ist, wie es genau gespielt wurde.

\* \* \*

Dieses Reigenspiel ist aber auch überregional sehr bekannt. Mit etwas abgewandeltem Text wurde es 1990 von Studenten in Münchner Kindergärten aufgezeichnet. Dabei wurde auch festgehalten wie es getanzt wurde.

Die Kinder stehen sich in zwei Reihen zu je gleich vielen Kindern gegenüber. Die Hände in der Reihe sind gefasst. Die Kinder sprechen oder singen jeweils abwechselnd eine Verszeile bzw. Strophe. Dabei gehen sie im ersten Teil mit drei Schritten auf die andere Reihe zu und bei „Ade, ade, ade!“ mit drei Schritten wieder zurück.

Bei „Dann nimmt man sie bei der rechten Hand“ fasst das Kind, das links außen in der sprechenden Reihe steht, das rechts außen stehende Kind der anderen Reihe bei dessen rechter Hand und führt es in die eigene Reihe. Bei „Ade, ade, ade!“ geht die Reihe mit dem nun „neuen“ Kind wieder zurück.

Beim nächsten Durchgang beginnt nun die andere Reihe mit dem Sprechen/Singen. Nun wechselt ein Kind am anderen Ende die

Reihe. Das Spiel bzw. der Tanz ist beendet, wenn alle Kinder die Reihe gewechselt haben.

1. Reihe: *Es gingen drei Damen aus  
Ninive! Ade, ade, ade!*

2. Reihe: *Was wollen die Damen aus  
Ninive? Ade, ade, ade!*

1. Reihe: *Der Vater soll nach Hause gehen.  
Ade, ade, ade!*

2. Reihe: *Was soll der Vater zu Hause tun?  
Ade, ade, ade!*

1. Reihe: *Er soll ein kleines Brieflein  
schreibm. Ade, ade, ade!*

2. Reihe: *Was soll in diesem Brieflein  
stehn? Ade, ade, ade!*

1. Reihe: *Die jüngste Tochter soll ins Klos-  
ter gehn! Ade, ade, ade!*

2. Reihe: *Und in das Kloster geht sie nicht.  
Ade, ade, ade!  
Und eine Nonne wird sie nicht!  
Ade, ade, ade!*

1. Reihe: *Dann schlagen wir die Fenster  
ein! Ade, ade, ade!*

2. Reihe: *Dann machen wir die Läden zu!  
Ade, ade, ade!*

1. Reihe: *Dann stecken wir das Haus in  
Brand! Ade, ade, ade!*

2. Reihe: *Dann holen wir die Feuerwehr!  
Ade, ade, ade!*

1. Reihe: *Dann nimmt man sie bei der  
rechten Hand, ade, ade, ade,  
und führt sie ins Zigeunerland!  
Ade, ade, ade!*

Diese Reigenformen (zwei Reihen gegen-  
über, die sich auf einander zu und wieder  
weg bewegen oder wie beim „Ringl, ringl,  
reih“ im Kreis gehen oder in den Kreis und  
wieder zurück) sind sehr ursprünglich. Sie  
sind als Grundtanzformen noch in vielen  
Volkstänzen oder auch in höfischen Tänzen  
bekannt und lassen sich durch die verschie-  
denen Epochen bis ins Mittelalter zurück-

verfolgen. Sie sind dabei auch keineswegs  
regional oder national begrenzt, sondern in  
ganz Europa bekannt.

\* \* \*

Nicht bekannt ist dem Autor, wie die nächs-  
ten beiden Reigenspiele getanzt wurden.

*Wir treten auf die Kette,  
die Kette ist so nass.  
Wir haben was verloren  
und wissen gar nicht was.  
Die schönste Jungfrau tritt herein  
mit ihren goldnen Äugelein  
und spricht, was sie verloren hat.*

\* \* \*

*Grünes Gras, frisst der Has  
unter meinen Füßen;  
welche mir die Liebste ist,  
diese werd ich küssen.*

Der Kreativität des Lesers sind deshalb hier  
keine Grenzen gesetzt.

## Hartmannsgruber

Schreibwaren

Bürobedarf

Lotto + Toto

Bücher

Zeitschriften

Fotosatz

Offsetdruck

Digitaldruck

Buchbinderei



Stadtplatz 19 · Wittelsbacherstraße 7 · 94327 Bogen  
Tel. (0 94 22) 85 34-0 · Fax (0 94 22) 85 34-70  
[www.hartmannsgruber.net](http://www.hartmannsgruber.net) · [mail@hartmannsgruber.net](mailto:mail@hartmannsgruber.net)

# 42. Altbairische Weihnacht

**Adventliche, altbairische Lieder,  
Weisen und Worte  
zur Einstimmung auf den  
Heiligen Abend**

**Großes musikalisches Advents-  
und Hirtenspiel**

**Samstag, 19. 12. 2015  
19.00 Uhr**



**KulturForum Oberalteich**



**Freier Eintritt!**

**Die gesamte Bevölkerung  
ist herzlich eingeladen**



# Die brevitats Bavarica

Neben der hilaritas (der Heiterkeit) ist vor allem die brevitats (die Kürze, die Prägnanz) ein Markenzeichen des bairischen Dialekts. Die einen versuchen, dieses Phänomen mit einer gewissen Mundfaulheit des homo bajwaricus zu erklären, Kurt Wilhelm, der langjährige Präsident der Münchner Turmschreiber, sieht dagegen die Sache mehr unter sprach-ökonomischen Gesichtspunkten: er meint, der Norddeutsche spräche den ganzen Denkvorgang mit, während der Bayer nur das Ergebnis bekanntgäbe.

Seinem Naturell entsprechend drastisch formuliert es Jozef Filser in seinen „Bolidschen Gedanken“: „... Bald mahnt einen Breißen hört, had er die ganze Fozzen foht lauder Wohrte und schbeibt sie auf einmahl aus wie Zweschgenkern und es get nicht nacheinander, sondern ahlesauf einmahl. Es bräsiert fier einen Jäden; das er ahles sagt, indem wen noch ein Breiße dabei ist, disser plos wahrtet, das seinen Lanzmahn die Lufd ausget, das er darahn kohmt und dan lahst er nicht mer aus, sondern schbeibt auch seine Wohrte hin ...“

Der Schriftsteller (und Nobelpreisträger!) Giosue Carducci (1835-1907) war zwar kein Bayer, aber er spricht jedem echten Bayern aus der Seele, wenn er erklärt: „Wer mit zwanzig Worten das sagt, was er auch mit zehn sagen könnte, ist noch zu anderen Schlechtigkeiten fähig!“

Da fährt also (wohl noch in der Vorkriegszeit) eine Bäuerin mit der Eisenbahn in die Stadt. Als sie sich nach dem Einsteigen auf die harte Holzbank niederfallen läßt, sagt sie: „Sodala“. An einer Baustelle, an der der Zug zum Stehen kommt und nach einiger Zeit mit einem plötzlichen Ruck wieder

anfährt, entringt sich ihr ein „Hopsala“, und beim Aussteigen in der Stadt meint sie erleichtert: „Jetzala!“

Nicht ganz so gesprächig sind in einer anderen wortarmen Gegend Vater und Sohn. Auf der Hinfahrt sagt der eine: „Da mahnt s an Woaz.“ Und bei der Rückfahrt antwortet der andere: „– do aa!“

So ein junger Bursch wird nicht einmal am Hochzeitstag gesprächiger. In der Kirche sagt er „Ja!“, im Wirtshaus „Prost!“ und am Abend in der Schlafkammer „Jetzad!“

Bekannt ist auch die Geschichte, in der die Bäuerin den Bauern zur Rede stellt und sagt: „Unser Dirn kriagt a Kind.“ Er drauf: „Dös is ihr Sach!“ Sie: „D Leut sogn aber, dös waar vo dir.“ Er: „Dös is mei Sach!“ Daraufhin sein Eheweib: „Wenn dös stimmt, nachher geh i ins Wasser!“ Und er: „Dös is dei Sach ...!“

Da braucht man sich dann nicht zu wundern, wenn die Gefühle füreinander bald erkalten. Als die zwei im Hochsommer rackern und werkeln, was das Zeug hält, weil nämlich ein Gewitter aufzieht und das Heu noch trocken in den Stadel kommen soll, schlägt auch schon ein Blitz links vom Bauern in das Feld. Sie drauf: „No ...!“ Sie schinageln weiter, und ein zweiter Blitzstrahl fährt rechts vom Bauern in den Boden. Die Bäuerin: „No, no ...!“ Und der dritte schließlich – aller guten Dinge sind drei – erschlägt den Mann. Das Weib drauf: „No, also ...!“

Dass Bairisch kurz ist, wissen bei uns schon die Unterstufenschüler. Da hat ein Lehrer eine ganze Tafel voller Sätze geschrieben, und die Kinder sollen sie alle in den Imperativ (die Befehlsform) übertragen. Unter den Beispielen ist auch der Satz „Der Ochse zieht den Wagen“. Der Schulmeister wärs

### Alles für die Pflege daheim:

- + Inkontinenzversorgung auch auf Rezept
- + Pflegehilfsmittel auf Pflegekasse
- + Kompressionsstrümpfe und Bandagen nach Maß



www.apotheke-holzner.de

Apotheke Holzner  
Bahnhofstraße 9-11  
94327 Bogen

Telefon: 09422 / 1677  
0800 / 1677000  
Fax: 09422 / 5323



# Auto-Service Leonhard

Kfz.-Meisterbetrieb

Tel. 09422 - 6582

Reparatur · Wartung · TÜV · AU · Glasreparaturen

Reifendienst · Unfallinstandsetzung

*Nähe. Heimat. Vertrauen.*

Das Leben steckt voller Überraschungen. Was auch kommt: Mit der richtigen Vorsorge sind Sie bestens gerüstet. Rufen Sie uns an. Wir sind für Sie da.

**Versicherungsbüro Martin Scherm**  
Bahnhofstraße 2 · 94327 Bogen  
Tel. (0 94 22) 80 98 70 · Fax (0 94 22) 80 98 71  
E-Mail [info@mscherm.vkb.de](mailto:info@mscherm.vkb.de)

**Wir versichern Bayern.**

# bürocenter niemeier



Besuchen Sie unser Ladengeschäft in der

**Straubinger Str. 6, 94327 Bogen**

oder unsere Internetseite [www.buerocenter-niemeier.de](http://www.buerocenter-niemeier.de)

schon zufrieden, wenn seine Schützlinge wenigstens schrieben: „Ochse, du mußt den Wagen ziehen!“ Das ist zwar – wie Eingeweihte wissen – kein reinrassiger Imperativ, sondern nur so ein halbschariger, aber gleich springt einer von den Buben auf und sagt: „Herr Lehrer, der Imperativ von dem Satz ‚Der Ochse zieht den Wagen‘ heißt ‚Wüah!‘“ Und wie man weiß, ist das ein Super-Imperativ, weil den sogar der Ochs versteht, und darauf kommt es ja schließlich an.

Einen anderen bayerischen Buben hat es völlig unverschuldet ins Exil nach Norddeutschland verschlagen, wo der Lehrer in seiner Klasse gerade die Konjugation von Verben durchnimmt: „Ich schreie nicht, du schreist nicht, er schreit nicht, sie schreit nicht ...“ Der Pädagoge will den vom preußischen Verbalstreß eingeschüchterten Buben in das Unterrichts-geschehen einbinden und sagt: „Wiederhole das, Franz-Xaver!“ Da springt der Gast aus dem Süden auf und sagt: „Koaner schreit, Herr Lehrer!“

Die hochdeutsche Frage „Steh ich Ihnen möglicherweise, ohne dass es meine Absicht wäre, im Wege?“ heißt im Bairischen ganz lapidar: „Irr i ebba?“

Geirrt hat allerdings einen gestandenen Münchner in der Trambahn eine prononciert norddeutsch sprechende Dame. Er steigt ihr (mehr oder minder versehentlich) auf den Fuß und sagt „öha!“ Als sie wortreich auf einer formellen Entschuldigung besteht, verteidigt sieh unser Landsmann: „I hab a so ‚öha!‘ gsagt ...“

Die leider (in verschiedenen Variationen) immer wieder zu lesende Zeitungsmeldung: „Er kam bei einem Verkehrsunfall ums Leben, weil er offensichtlich seine Geschwindigkeit weder den Straßenverhältnissen noch seinem fahrerischen Können angepaßt hatte“ heißt auf Bairisch ganz lakonisch: „Er hod si derrennt.“

Der Dialektforscher Ludwig Zehetner weist uns darauf hin, wie unvorstellbar es wäre, wollten sich bayerische Politiker ausschließlich des weitschweifigen Hochdeutschen bedienen. Als Beispiel führt er den Münchner OB an, der dann auf dem Oktoberfest sagen müßte: „Das erste Faß Bier wurde soeben von mir angestochen. Es kann jetzt mit dem Trinken begonnen werden.“ Um wie viel prägnanter und elementarer, ja geradezu bacchantischer ist da die allen verständliche Aussage: „Ozapft is!“

Hierher paßt auch die kürzeste bayerische Gruselgeschichte:

Der letzte Mensch sitzt am Tisch und trinkt a Masserl. Da klopf t eahm oaner af d Schulter und fragt; „Schmeckts?“

Die hochdeutsche Feststellung: „Ich fürchte, bei mir macht sich immer deutlicher das Burn-out-Syndrom bemerkbar!“ heißt im knappen Bairisch: „I mag nimmer!“

Aber wie viel Selbstbewußtsein und Anspruch auf freie Entwicklung der Persönlichkeit steckt nicht in dem „Wer ko, der ko!“ des Münchner Pferdehändlers Xaver Krenkl, mit dem er ein bis dato unangetastetes königliches Privileg in Frage stellte, als er mitten in der Landeshauptstadt mit seinem Sechsspänner die Karosse Ludwigs I. überholte.

Abkürzungen lassen sich oft in recht unterschiedlicher Weise interpretieren. Man denke nur an jenen Pfarrer, den sein Generalvikar partout nicht versetzen wollte und der deshalb sein letztes Bittgesuch mit dem Satz schloß: „Wenn es diesmal wieder nicht geht, dann l.m.i.A.!“ Auf die indignierte Rückfrage, wie denn diese ominöse Abkürzung aufzulösen sei, erklärte der Geistliche: „dann laßt mich in A(l)ling, in A(bens)berg, in A(rn)storf oder wo auch immer)!“

In einem anderen Fall hatte ein Dorfbürgermeister seine liebe Not mit den zwei Buchstaben „WC“, die er schließlich als „Wald-Capelle“ interpretierte – aber das wäre eine Geschichte für sich.

Schwierigkeiten mit einer Abkürzung hatte auch jene Bäuerin, die auf einer Einladung die Buchstaben U.A.w.g. vorfand. Der Bauer lachte sie wegen ihrer Unwissenheit aus und sagte: „Dös woäß doch a jeds Kind, was dös hoäßt: Um achte wird gessn!“

Ein bayerischer Kellner dagegen versuchte, aus einer anderen Abkürzung Kapital zu schlagen. Er setzte hinter einem w.g. noch einen bestimmten Betrag auf die Rechnung, und als einer seiner Gäste fragte, was dieses w.g. bedeute, sagte er: „Dös hoäßt: wenn s gang; aber wenn s net geht, is s aa net so schlimm ...“

Überhaupt nicht anfreunden kann sich der Bayer mit langatmigen Wahlreden. Deshalb sagt bei einer entsprechenden Veranstaltung der örtliche Landtagskandidat nur: „Leut, da bin i. Wer mi wähl'n wuj, der kann s toa. Und wer mi net wähl'n wuj, der kann mi ...!“ Noch knapper ist das Treuegelöbnis, das ein bayerischer Bauer (in Altötting) dem „Bauerndoktor“ Georg Heim gab: „Wennst pfeifst, kemma!“

Daß gerade in solchen Situationen das viele Reden nichts taugt, ersieht man aus dieser Auskunft:

„Redt der scho lang?“

„Ja.“

„ – über was?“

„Dös sagt er net!“

Emil Vierlinger hat uns die Geschichte überliefert, in der auf einer großen Bauernversammlung der Vertreter einer norddeutschen Futtermittelfirma alle jene vors Mikrophon bittet, die mit den Leistungen seiner Firma nicht hundertprozentig zufrieden sind, auf dass sie hier Dampf ablassen könnten. Da steht einer aus dem angesprochenen Personenkreis auf, besteigt die provisorische Bühne, haut dem Nordlicht eine

herunter, daß es nur so patscht und sagt dann gelassen: „Woaßt, i hab s net mit m Redn ...!“

Ein biederer Mann aus dem Volk hat seinen Personalausweis verloren. Da muß er zunächst einmal zum Photographen, um sich abkonterfeien zu lassen. In hochdeutscher Diktion würde er vielleicht sagen; „Sie, guter Meister, ich weiß ja selber, dass ich kein besonders fotogener Typ bin, und ich lege auch keinen übermäßig großen Wert auf die Qualität Ihrer Bilder, aber ich brauch sie halt, und zwar möglichst umgehend, weil die Bundesdruckerei in Berlin sowieso so lange braucht, bis sie die Personalausweise herausbringt“ usw. usw.

Unser Mann dagegen sagt nur: „Wiar i, wia i wiar, wia i wiar, wiar i!“ Dass das nicht Kisuaheli ist und auch kein Papua-Dialekt aus Neuguinea, sondern echtes, ursprüngliches Bairisch, aus dem sogar bairische Mentalität abzulesen ist, werden Sie mir hoffentlich abnehmen.

Auf einer größeren Party entwickelt sich zwischen einem Ehepaar ein Gespräch. Sie: „Du, Mausemann, wer ist denn jener Herr dort?“ Er: „Paß mal auf, Mäuschen, das ist der Schwager meines früheren Chefs; sein richtiger Schwager zwar auch wieder nicht, sondern so ne Art Schwippschwager, auf jeden Fall der langjährige Hausfreund der Schwester unseres Prokuristen ...!“

Im Bairischen ist diese Unterhaltung wesentlich kürzer. Sie: „Wer is n dös ...?“ Er: „ – den kennst du net!“

Ein preußischer Leutnant, offenbar katholischer Konfession, beichtet an Ostern: „... die janzen zehn Jebote zweemal anständig durchjesündicht!“ Da könnte man als Bayer fast Minderwertigkeitskomplexe bekommen, Aber nur fast! Denn man braucht ja nur an den bayerischen Viehhändler zu denken, der nach Ostern noch schnell in den Beichtstuhl hineinrumpelt und sagt: „ – wia vorigs Jahr!“

Und was die leidige Sache mit dem 6. Gebot angeht, so bekannte ein Bursche freimütig, aber knapp: „Wissn S, i bin grad über der Heiraterei, also: etc. pp. ...!“

Ein älteres Ehepaar geht wallfahrten und will sich an geweihter Stätte seiner Sündenlast entledigen. Auf dem Hinweg entdeckt sie am Waldrand einen Hackstock, in dem ein schönes Beil steckt. Sie zeigt hin. Er nickt ihr zu und sagt: „Hoamzua ...!“

Ein Waldler bequemt sich nach längerer Unentschlossenheit, seinen Bruder, der von einem Holzfuhrwerk halb erdrückt worden ist, im Krankenhaus zu besuchen. Als er nach Hause kommt und Bericht erstatten soll und alle fragen, wie es dem Verunglückten gehe, sagt er nur: „- mei, er liegt halt a so drin ...!“

Das kürzeste bairische Gedicht, das ich kenne (und ich halte es wirklich für ein Gedicht!), trägt die Überschrift „Der Egoist“ und besteht nur aus einem einzigen

Buchstaben: I. (I ist übrigens auch die mundartliche Bezeichnung eines bayerischen Flusses: des Inns.)

Ähnlich kurz läßt sich ein Wirtshausgespräch aufzeichnen:

A I G „Ah, i geh!“

I G A „I geh aa.“

G I A „Geh i aa ...!“

Das Nonplusultra ist aber die Verständigungsweise zwischen Bauer und Knecht. Als an Lichtmeß ein neuer Knecht auf den Hof kommt, sagt der Bauer: „Du, i sag dir s glei, dass dich auskennst: I hab s net mit m langen Redn. Wenn i gnauk (nicke), nachher kimmst her!“ Darauf der Knecht: „Bauer, i glaub mir pass ma zsamm. I hab s aa net mit m langen Redn. Wenn i an Kopf beutl, nachher kimm i net!“

Hier kommen die zwei (nach den nur einmal notwendigen Präliminarien) ohne Worte aus: Sprache ist reduziert bis zur Sprachlosigkeit.

So kurz kann Bairisch sein!

## Annette Peschke

Termin nach  
tel. Vereinbarung

**Bastelstube**

94336 Hunderdorf  
Friedenstr. 8  
Tel. 09422/5969



**Sie finden mich auch auf folgenden Märkten:**

- Klostermarkt Oberalteich
- Mühlhiasl-Markt Hunderdorf
- Herbstmarkt Hunderdorf
- Allerheiligenausstellung
- Adventsmarkt



## Beratung – Planung – Ausführung



### **Blasini Nikolaus e. K.**

Stadtplatz 59 · 94327 Bogen  
Tel. (0 94 22) 14 69 · Fax 59 66

Ihr Meisterbetrieb rund um's Haus

- Spenglerei
- Sanitär
- Badsanierungen
- Solar
- Gas-Öl-Ökologische Heizsysteme
- Kundendienst



Kotauring 11  
94327 Bogen

Tel: 0 94 22 / 40 12 09  
Fax: 0 94 22 / 40 14 48

## Unser Service für Sie:

- Plattenservice
- Geschenkkörbe nach Ihren Wünschen
- Geschenk-Gutschein
- 200 Parkplätze
- Tchibo-Depot
- **Deutschland Card**
- **DHL-Packstation**
- EC-Kartenzahlung
- ca. 3000 regionale Produkte
- Frischfischabteilung
- Bäckerei Weinzierl und Café
- Von Kunde zu Kunde  
Tafel für private Verkäufe
- Kopierer im Markt
- Lieferservice

## Kontaktadressen:

1. Vorstand	Hans Schedlbauer jun.	09422/2723
2. Vorstand	Hans Bogner	09422/809288
3. Vorstand	Michaela Schedlbauer	0151/12741805
1. Kassenwart	Franz Herrmann	09422/4446
2. Kassenwartin	Christa Schedlbauer	09422/2723
Kassenrevisor	Hans Kohlhofer	09422/3850
Kassenrevisor	Erich Herrmann	09422/1873
1. Schriftführerin	Beate Herrmann	09422/4446
2. Schriftführerin	Eva Barhofer-Hoffmann	09422/2532
1. Vortänzer	Hans Bogner	09422/809288
2. Vortänzer	Sascha Helmbrecht	0151/58596848
2. Vortänzerin	Michaela Schedlbauer	0151/12741805
1. Musikleiter	Hans Schedlbauer jun.	09422/2723
2. Musikleiter	Sascha Helmbrecht	0151/58596848
1. Jugendleiter	Sascha Helmbrecht	0151/58596848
2. Jugendleiterin	Christa Schedlbauer	09422/2723
Jugendvertreterin	Michaela Schedlbauer	0151/12741805
Elternvertreterin	Elsbeth Plankl	09422/806948
Trachtenwartin	Elli Schedlbauer	09422/4358
1. Fahnenträger	Markus Hartmannsgruber	0170/9009803
2. Fahnenträger	Sascha Helmbrecht	0151/58596848
3. Fahnenträger	Werner Holmer	09422/3243

# Allgemeine Informationen:

Zu den im Kalender aufgeführten Vereinsveranstaltungen sind natürlich auch Nichtmitglieder jederzeit recht herzlich eingeladen. Wir freuen uns auch über Helfer zum Auf- und Abbau oder bei den Veranstaltungen. Kontaktadressen finden sie weiter unten.

Alle Vereinstermine können auch auf der Internetseite des Vereins unter [www.osterglocke-bogen.de](http://www.osterglocke-bogen.de) unter dem Menüpunkt „Aktuelles“ nachgelesen werden.

In der Regel werden die Termine aber auch im Veranstaltungskalender der Bogener Zeitung veröffentlicht.

**Wir würden uns über zahlreichen Besuch bei unseren Veranstaltungen sehr freuen.**

## Warum sollte ich beim Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen e.V. Mitglied werden?

- Du leistest einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unserer heimatlichen Kultur und unseres heimischen Brauchtums.
- Du wirkst mit an der Gestaltung einer lebens- und liebenswerten Heimat.
- Du unterstützt die wichtige Arbeit des Vereines zum Erhalt und zur Förderung bodenständiger Volkstrachten.
- Du förderst die Mundart- und Heimatliteratur.
- Du unterstützt eine aktive Jugendarbeit.
- Du kannst mit uns Volksmusik machen.
- Du kannst mit uns singen.
- Du kannst mit uns volkstänzen und kostenlos Volkstänze lernen.
- Du kannst mit uns verreisen.
- Du darfst Dir ein heimisches Trachtenwand nach eigenen Vorstellungen aussuchen und anfertigen lassen.

- Du erhältst mehrmals im Jahr den „Bogener Trachtler- und Heimatboten“ mit allen wichtigen Informationen rund um Kultur, Brauchtum und den Verein.
- Du erhältst jährlich den „Bogener Trachtenkalender“ mit den Vereinstermeninen, sowie interessanten Informationen zur Tracht, Kulturgeschichte, Mundart, bemerkenswertem alten Bauernwissen und Weisheiten zum Schmunzeln und Nachdenken.
- Du bist durch unsere Internetseite immer aktuell informiert.

**Und das alles für nur 17 € im Jahr!**

## Ich möchte Mitglied werden?

Gerne doch!

Wenn Sie Lust haben mitzumachen und/oder uns zu unterstützen, kommen Sie doch einfach bei einem unserer Treffen vorbei oder schicken/faxen/mailen Sie uns ein Anmeldeformular. Dies finden Sie im Anhang oder auf unserer Homepage: [www.osterglocke-bogen.de](http://www.osterglocke-bogen.de).

## Ich möchte eine Spende machen?

Haben Sie gewusst, dass Sie Ihre Spenden an uns sogar bei Ihrer Steuererklärung geltend machen können!

Der Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen e.V. ist durch das Finanzamt Straubing als gemeinnützig anerkannt, Spenden an den Verein sind also steuerlich abzugsfähig!

Unterstützen Sie bitte deshalb die Heimat- und Brauchtumpflege und unsere Jugendarbeit mit einer Spende auf unser Konto Nr.: 570 001 578 bei der Sparkasse Niederbayern Mitte (BLZ: 742 500 00).

Gerne nehmen wir Ihre Spende auch persönlich entgegen! Sie erhalten von uns unverzüglich eine Spendenbescheinigung.

**Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!**

1. Vorstand Hans Schedlbauer  
Schönthal 9a  
94327 Bogen

## Aufnahme-Antrag

\_\_\_\_\_  
Familiennamen Vorname Geburtsdatum

\_\_\_\_\_  
Anschrift Telefon

**Hiermit beantrage ich die Aufnahme als Mitglied im  
Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen e.V.**

**Ich erkenne die Vereinssatzung und den von der Mitgliederversammlung fest-  
gesetzten Jahresbeitrag an** (derzeit ab vollendetem 16. Lebensjahr nur 17,00 €,  
Ehegattenbeitrag 27,00 €, Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre sind beitragsfrei).

(Die Mitgliedschaft kann nur mit Ablauf eines Kalenderjahres beendet werden;  
die Kündigung bedarf der Schriftform)

\_\_\_\_\_, den \_\_\_\_\_  
Unterschrift

Bei Minderjährigen ist die Unterschrift eines Erziehungsberechtigten erforderlich.

## Abbuchungsauftrag

\_\_\_\_\_  
Familiennamen Vorname

\_\_\_\_\_  
Anschrift

Ich bevollmächtige den Trachtenverein „Osterglocke“ Bogen e. V. bis auf Widerruf den  
Jahresbeitrag von meinem Konto einzuziehen und eventuelle Beitragsänderungen vor-  
zunehmen.

\_\_\_\_\_  
Kontonummer Bankleitzahl

\_\_\_\_\_  
Name und Anschrift des Geldinstitutes

Das Konto lautet auf den Namen : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, den \_\_\_\_\_  
Unterschrift





Unterricht Montag bis  
Donnerstag jeweils von  
18.30 Uhr bis 20.00 Uhr



Deggendorferstraße 8  
Furtherstraße 60 b

**94327 Bogen**  
Telefon 09422/2626

[www.fahrschule-schramm.com](http://www.fahrschule-schramm.com)

Seriös, kompetent und immer auf dem neuesten Stand in Theorie und Praxis

**für unsere Fahrschüler**



SEIT 1989  
IM TRAUERFALL  
AN IHRER SEITE

*Bestattungsinstitut*

Inhaber: Christiane Groß-Strennberger

Harthamer Straße 10  
94560 Offenberg / Aschenau  
Fax 09962/912082

**Tel.**  
**09962-91 2080**

Torgasse 2  
94327 Bogen  
Fax 09422 - 809 07 21

**Tel.**  
**09422-80 90 720**

Plattlinger Straße 38  
94486 Osterhofen  
Fax 09932/9596524

**Tel.**  
**09932-95 96 522**

E-Mail: [kontakt@bestattungsinstitut-gross.de](mailto:kontakt@bestattungsinstitut-gross.de)

[www.bestattungsinstitut-gross.de](http://www.bestattungsinstitut-gross.de)

# Lad mich Lies mich



## APP tauchen mit Ihrer Heimatzeitung



### Digital-Abo

FÜR NEUKUNDEN

**21.<sup>00</sup>** Euro  
pro Monat

+ 1 Akku to relax (Mindestvertragslaufzeit 24 Monate)  
Wer auch unterwegs auf sein Smartphone nicht verzichten möchte, bekommt von uns ein Solarladegerät geschenkt.



FÜR ZEITUNGSABONNENTEN

ab **5.<sup>30</sup>**

zusätzlich  
Euro pro Monat

Information und Bestellung unter  
**Telefon 09421/940-6400**  
oder **0871/850-2410**



MEDIENGRUPPE

**Straubinger Tagblatt/Landschuter Zeitung**

[www.idowa.de](http://www.idowa.de)