

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

**Bogener
Trachtenkalender
für das Vereinsjahr**

2016

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

www.osterglocke-bogen.de

Termine 2015

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

Termine 2016

Sa./So. 27./28. Februar
verkaufsoffenes Wochenende

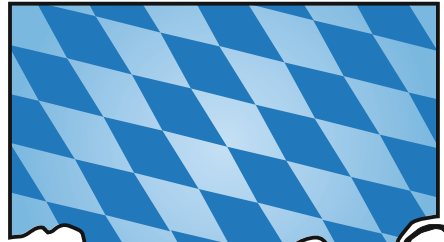
Sa./So. 17./18. September
Marktschreier (verkaufsoffen)

Fr. – So. 2./3./4. 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

Grüß Dich Gott, lieber Leser und teure Leserin!

Auch in seinem 11. Jahr will der „Bogener Trachtenkalender“ ein informatives Kalendarium für die Vereinsmitglieder sein, mit informativen und heiteren Artikel über Trachten, Kulturgeschichte und regionale Mundart und mit einem heimatverbundenen Inhalt.

Der Kalender enthält viel Bemerkens- und Wissenswertes. Interessantes zur Vereinsgeschichte und lehrreiches altes Bauernwissen ebenso, wie Weisheiten zum Schmunzeln und Nachdenken. Besonders hinweisen möchten wir auf die interessanten Ausführungen des Leiters der Volksmusikstelle für Niederbayern und der Oberpfalz des Bayerischen Landesvereins für Heimatpflege e. V., Franz Schötz, zur sogenannten „Volksmusikpflege“ und zur Arbeit der Volksmusikstelle des Landesvereins für Heimatpflege in der Hien-Sölde in Mitterfels.

Es freut uns außerdem sehr, dass wir Rosmarie Franz nochmals für weitere köstliche Landfrauenrezepte gewinnen konnten.

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 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 rühmlichsten 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)

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
1. Vorstand*

Kinnts es (no) boarisch?

Ein kleiner Sprachführer

zeidl, zeiln	melken
brinnrot, brinnroud	feuerrot, leuchtend rot
auswendig und inwendig auswendde, inwendde	äußerlich und innerlich
Spàngler, Spàngla	Schlosser
Fotznspàngla	despektierliche Bezeichnung für „Zahnarzt“
Zenz	1) Kurzform von Kreszentia bzw. Kreszenz 2) abfällige Bezeichnung für eine begriffsstutzige und unbeholfene Frau
Zelten, Zejtn	1) alte Bezeichnung für Lebkuchen 2) abfällige Bezeichnung für einen ungeschickten, kraftlosen, begriffsstutzigen Mann
Schwalangscher, Schwolesche	Chevauxlegers. Soldat der leichten Kavallerie mit grün-roten Uniformen und auf Warmblutpferden
Kürassier	Soldat der schweren Artillerie auf Kaltblutpferden und mit hellgrauem Uniformrock
Ulan	mit einer Lanze bewaffneter Soldat der leichten Kavallerie
Dragoner	1) berittene Infanterie mit Transportpferden (mit rotem oder blauen Uniformrock) 2) herrische, grobe Person, die das Regiment führt (Kuchldragoner)
Kasten, Kastn	1) Schrank 2) Getränketräger (Kasten Bier)
Traagl	Getränketräger (Biertraagl)
Keferloher, Kefaloua	irdener Maßkrug ohne Deckel
Prälatenschädel (Prälatnschell), Gschwoischädel (Gschwoischell)	Person mit dickem, fettem Kopf, mit feisten Wangen, Doppelkinn und Specknacken.
Speisgatter, Speisgodan	Kommunionbank, Balustrade in der Kirche vor dem Altarraum, an der die Heilige Kommunion ausgeteilt wurde
kuschn (<i>kurzes „u“</i>)	gehorschen, sich unterwerfen
Zeiserlwagen, Zeisalwong	Polizeifahrzeug zum Transport von Gefangenen
Dorsche(n), Doaschn	Kohlrübe, Steckrübe (früher häufig gegessenes Gemüse)

Sächl	kleines landwirtschaftliches Anwesen
eha, öha	1) Halteruf für Zugtiere 2) Ausruf der Verwunderung 3) lustig für „Entschuldigung“
sä	Da hast du es! Hier nimm! (wenn etwas Erbetenes übergeben wird)
eben, em	1) flach, eben, nicht bergig 2) glatt, ebenmäßig 3) Zustimmungsfloskel: <i>ja em</i> . (So ist es nun einmal) 4) einfach, halt <i>So sand s em</i> (<i>So sind sie einfach</i>) Gibt es auch verdoppelt: <i>So sand s em oafach, so und ned andas!</i> <i>Ea is em kemma</i> (Er ist halt/eben gekommen, ohne besonderen Grund), aber zu unterscheiden von <i>soeben</i> , vor kurzem. Hier heißt es: <i>Ea is grod kemma</i> . <i>grod</i> kann auch die Bedeutung von „nur“ haben: <i>Ea is grod kemma, weil a di sehng wuidt</i> .
gred	gerade, ohne Kurven; <i>gred o</i> (geradeaus) <i>Des is a Gred o</i> heißt auch: Der sagt es ehrlich und frei heraus, ohne Umschweife
Gred	meist mit Granitplatten gepflasterte Fläche vor dem Bauernhaus, häufig mit einer Sitzgelegenheit/Sitzbank, der sogenannten <i>Gredbenng</i> (Gredbank).
Paraplui („...ui“ gesprochen)	Regenschirm
Speibatzn	kräftiger Auswurf, Schleimklumpen (Lungaharing)
Waller	1) Wels (großer Fisch) 2) Wallfahrer, Pilger (<i>wallen</i> = wahlfahrten)
zuarazarn	heranziehen aber auch herbeiziehen <i>Wo ra an des Glump oiwei grod zurazarrt?</i>
Zuarazarrer, Zuarazarra	Fernglas, Ferngucker
Hausnam	Name des Anwesens (z.B. <i>beim Veitl</i>)
Schreibnam	Familienname (z.B. <i>beim Veitl da schreibm sa se Schedlbauer</i>)
Taufnam	Vorname (steht in Bayern üblicherweise hinter dem Familiennamen: Schedlbauer Hans) <i>Bsp.: Da Schellbaua Hans, aber d'Schellbauan Christa</i>
Pfiff, Pfief	kleines Maß von einem Getränk, auch Schnitt
Pfiffkàs, Pfiefkàs	Nichts gibt es! Nichts da! Einen Dreck gibt es!

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!

**HANNIS
HOLZLE**

Schrift und Schmuck

Johanna Schierjott
Schulstr. 32 · 78333 Stockach
Tel 07771-3035 · Fax -917752
hannis-hoelzle@t-online
www.namen-aus-holz.de

Bestellungen: **werktags zwischen
7.00 und 21.00 Uhr**

Namen aus Holz

Schreinerei **FF**
FELDMEIER

Großlintach 28 · 94327 Bogen
Telefon 09422 4793 · **Telefax** 09422 6362
E-Mail schreinerei-feldmeier@t-online.de
www.feldmeier-schreinerei.de

Die Volksmusikstelle in der Hien-Sölde

Einblicke in ihre Arbeitsweise

Franz Schötz



Hien-Sölde, Südansicht, 2013; Foto: Elisabeth Vogl

Im Sommer 2013 zog die Volksmusikstelle für Niederbayern und Oberpfalz, eine Regionalstelle des Bayerischen Landesvereins für Heimatpflege e.V. München, in die Hien-Sölde nach Mitterfels. Die längste Zeit seines Bestehens beherbergte das Haus einen kleinen bäuerlichen Betrieb (ein Söldner war nicht nicht nur die Bezeichnung für einen im Sold stehenden Soldaten, sondern auch für einen kleinen Nebenerwerbslandwirt), in den Jahren zwischen 1809 und 1831 war es das erste Schulhaus in Mitterfels, entstanden aber ist es im Zusammenhang mit der Mitterfelfer Burg.

Mit dem Einzug der Volksmusikstelle waren die aufwändigen Sanierungsarbeiten am Ziel: Man konnte ein außergewöhnliches Baudenkmal einer sinnvollen und dauer-

haften Nutzung zuführen. Stube, Flez und Küche werden von der Volksmusikstelle und dem Förderverein gemeinsam genutzt, und so hat sich reges Leben in der Hien-Sölde entwickelt. Kaum ein Abend vergeht, an dem nicht die Lichter in der Stube brennen. Genutzt wird sie durch den Förderverein, den Arbeitskreis Heimatgeschichte Mitterfels, dem BRK-Seniorenzentrum oder dem Waldverein, die hier ihre Versammlungen und Besprechungen abhalten. Genutzt wird sie auch für Buchvorstellungen oder einen Dirndl-Nähkurs der VHS, für Schafkopfnachmittage und Spieleabende, für Plätzchenbacken oder Offene Singabende der Volksmusikstelle. Für seine so erfolgreichen Bemühungen um ein lange Zeit verkanntes Juwel der bäuerlichen Hausforschung wurde der Förderverein Freundes-

kreis historische Hien-Sölde Mitterfels e.V. 2014 mit dem Denkmalpreis des Bezirks Niederbayern und 2015 mit der Bayerischen Denkmalschutzmedaille ausgezeichnet.

Nur wenige Wochen nach dem gewaltsamen Tod der Agnes Bernauer am 12. Oktober 1435 durch Ertränken in der Donau wurde im Winter 1435/36 das Bauholz für die Hien-Sölde geschlagen. Damit ist sie einer der ältesten Blockbauten Niederbayerns. Noch vor 20 Jahren ging man davon aus, dass Blockbauten nur in Ausnahmefällen bis in die Zeit des 30-jährigen Krieges zurück gehen. Aus diesem Grund ist die so viel frühere Entstehungszeit der Hien-Sölde eine echte Sensation in der bäuerlichen Hausforschung. Interessanterweise hat selbst das Bayerische Landesamt für Denkmalpflege die besondere Bedeutung dieses Gebäudes lange Zeit nicht erkannt. Es ist deswegen erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts in die Denkmalliste aufgenommen worden. Erst nach den baulichen Untersuchungen 2008 wurde der

noch heute gültige Eintrag in der Denkmalliste formuliert: „Ehem. Bauernhaus, sog. Hien Sölde, eingeschossiger verputzter Blockbau mit Kniestock und mittelteilem Satteldach, Erdgeschoss 1436 (dendro. dat.), Kniestock 1617 (dendro. dat.), Erweiterung und Dach 1865 (dendro. dat.)“ (zur Hien-Sölde s. Vogl, Elisabeth, 2014).

In dieses auch nach seiner Sanierung immer noch windschiefe Häuslein nun bin ich mit der Regionalstelle für Volksmusik des Landesvereins umgezogen. Es passt zu mir persönlich, da ich selber in einem renovierten alten Bauernhaus daheim bin und es gewohnt bin, mich unter Türstöcken zu bücken, es passt zum Bayerischen Landesverein für Heimatpflege, der selber Bauberatung betreibt und sich intensiv Gedanken um die wieder-in-Gebrauchnahme historischer Gebäude macht, und es passt zur Volksmusik, wie sie der Landesverein versteht – nicht nur als uniformes Hochglanzprodukt für einschlägige Sendungen, sondern in erster Linie als alltagstaugliches und bereicherndes Gestaltungselement



Niederbayerisches Herbst-Seminar in Windberg 2013; Foto: Neuhofer.



METZGEREI KAMMERL
FLEISCH & WURSTSPEZIALITÄTEN



Jährliche Auszeichnungen bei den f-Qualitätsprüfungen



Hauptstraße 5
94559 Niederwinkling
09962/550

Stadtplatz 15
94327 Bogen
09962/80308

www.metzgerei-kammerl.de • info@metzgerei-kammerl.de



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.

info@pension-schreiber.com
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.

Ihr Aral Markenvertriebspartner Kroiß GmbH & Co. KG

Lessingstraße 1
94327 Bogen
Telefon: 09422/1022
Telefax: 09422/80136



Aral Markenvertriebspartner
Aral Kraftstoffe
Aral Heizöle
Aral Schmierstoffe



Niederbayerisches Herbst-Seminar in Windberg 2015; Foto: Neuhofer

in familiären, nachbarlichen, örtlichen Lebenszusammenhängen. Im Folgenden möchte ich einen kleinen Einblick geben in die Arbeitsweise der Volksmusikstelle für Niederbayern und Oberpfalz bei seinen Volksmusikseminaren.

Das Interesse an den alten Sitten und Gebräuchen währt bei uns bald zweieinhalb Jahrhunderte. Ausgelöst wurde es eigentlich durch die Kulturbegrenzung mit überseeischen Naturvölkern: man entdeckte bei ihnen ganz andere Lebensformen, Gebräuche und musikalische Äußerungen. Diese waren zwar auf eine exotische Art faszinierend, rangierten jedoch als Musik der „Wilden“ im unteren Bereich der Werteskala. Jedenfalls, am Vorabend der französischen Revolution, löste dieses Interesse die – wie es Prof. Max Peter Baumann auf einem unserer Seminare für Volksmusikforschung und -pflege in Bayern einmal

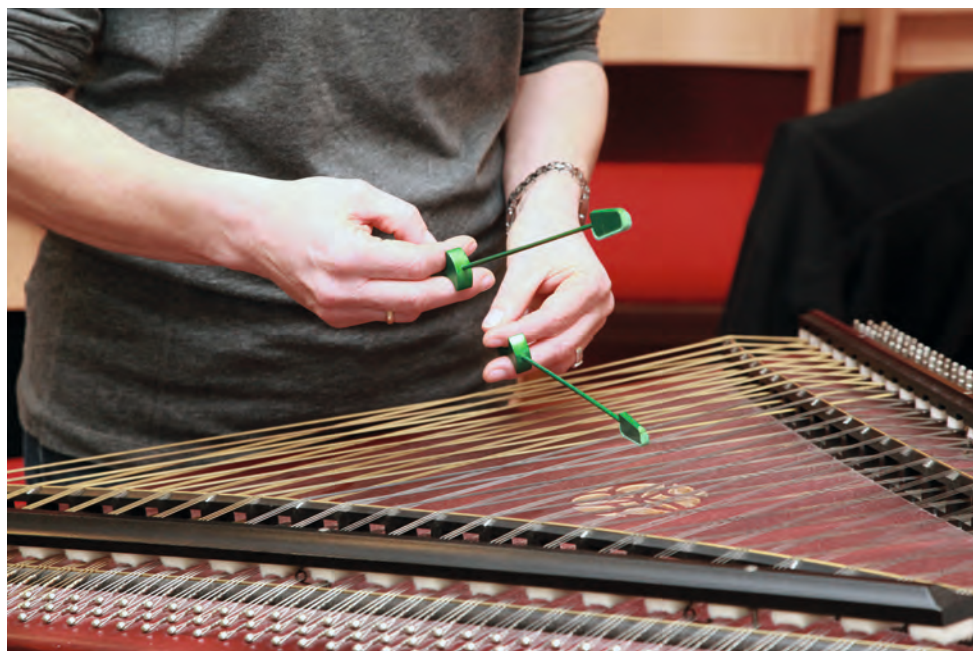
beschrieb – Suche nach den „Wilden in den eigenen Alpen“ aus, denn die waren ja quasi auch noch nicht entdeckt.

Jahrzehntelange medien- und konzertorientierte Volksmusikpflege haben das Erscheinungsbild und die Vorstellungen von Volksmusik so nachhaltig verändert, dass die Vorbilder unserer gepflegten Volksmusik heute schon beinahe ähnlich exotisch anmuten wie damals die Musik der „Wilden“. Insofern trifft dieser Vergleich durchaus in gewisser Weise zu: auf der einen Seite beruft man sich auf die Alten von früher, indem man, wie es oft genug auch heute noch geschieht, vorgibt, genauso wie sie einst zu singen und zu musizieren, auf der anderen Seite aber überrascht es dann doch sehr, was einem da auf frühen Tondokumenten oder Feldforschungsaufnahmen begegnet. Denn für diese Musik galten andere Maßstäbe

des Vortragsstils und der Musikästhetik: nicht die der künstlerischen, sondern der handwerklichen Musikausübung. Diese Gebrauchsmusik wandte sich nicht an ein konzentriert lauschendes Konzertpublikum, sondern an eines, das bestmöglich unterhalten und zum Tanz angestachelt werden will, mit manchmal brutaler Lautstärke, mit Trillern, mit kräftiger Begleitung usw. Die anfängliche Faszination vom Singen und Musizieren der Alten schlägt nicht selten bald um in zurückrunderndes Naserümpfen („Glasschneider-Musik“; dieser despektierlichen Herabwürdigung musste ich leider schon oftmals begegnen), denn im Vergleich dazu hat die Saubermacher-Volksmusik von heute eine gründliche „Mediamorphose“ durchlaufen, derer man sich weithin nur selten bewusst ist.

Ich selbst bin ein Kind der Volksmusikpflege, das in den 70er Jahren zusammen mit der Gesangsgruppe seiner Eltern im

Jahr ca. fünfzig bis sechzig Sänger- und Musikantentreffen, Marien- und Adventsingen bereiste und viele Rundfunkaufnahmen machte. Angeregt durch das damals erste Seminar für Volksmusikforschung und -pflege in Bayern 1978 in Herrsching am Ammersee und durch die Bekanntschaft mit Wolfgang A. Mayer, den ich bald auf seinen Feldforschungswanderungen begleiten durfte, habe ich mich als junger Student bald selbst auf die Suche nach den „Wilden“ in meiner eigenen Heimat gemacht. Auf Hochzeiten, Vereinsfesten, an Stammtischen usw. lebte die un-„gepflegte“ Musik unserer heimischen „Wilden“ fort, als selbstverständlicher Bestandteil eingebunden in Brauch und Alltagsleben. Sie war so faszinierend anders, dass sie mich nicht mehr losließ: wild, ungestüm, sprühend vor Lebensfreude. Obwohl sie so sehr gegen das „Reinheitsgebot“ (ein Schlagwort, mit dem der vormalige Bezirksheimatpfle-



Niederbayerisches Herbst-Seminar in Windberg 2013; Foto: Neuhofer



Niederbayerisches Herbst-Seminar in Windberg 2015; Foto: Neuhofer

ger der Oberpfalz, Dr. Adolf J. Eichenseer, oftmals seine Zuhörer aufschreckte, Sänger und Musikanten gleichermaßen wie Publikum) verstieß, löste sie in mir keinen Kulturschock aus, sondern veränderte Zielvorstellungen. Ich will viele der Fähigkeiten der außerhalb der Pflege stehenden Alten, die man so erfolgreich hinausgepflegt hatte, wieder hereinnehmen in das volksmusikalische Musizieren von heute als belebende Elemente für mehr Spielwitz und gegen samtpfötige Leblosigkeit und Blutleere.

Diese Zeilen sind nun bereits 12 Jahre alt. Sie sind erschienen in einer Sonderausgabe unserer Zeitschrift *Schönere Heimat* zum Abschied von Hans Roth als Geschäftsführer des Landesvereins. Gottseidank hat sich in der Zwischenzeit einiges getan in dieser Richtung, und sogar in Oberbayern oder in Franken entdecken neuerdings immer wieder Musikanten die Kraft des Blechnachschlages, den sie – wenn über-

haupt noch Nachschlag gespielt wird und die Melodie vor lauter Nebenmelodien noch erkennbar ist – über Jahrzehnte nun schon dem Akkordeon überlassen haben. Zur willkommenen klanglichen Abwechslung tragen besonders auch Musikstücke bei, zu denen die Musikanten selber singen – eine Praxis, die viel zu lange den böhmischen und donauschwäbischen Blasmusikkapellen überlassen worden war, die aber viele alte Kapellen auch hierzulande geübt hatten. Auch dieses wird seit einiger Zeit von Volkstanzkapellen wieder neu entdeckt.

Auf unseren Volksmusikfortbildungsmaßnahmen gilt es als wichtigstes Ziel, den Teilnehmenden praktische Hilfen für zuhause zu vermitteln. Nicht für Spezialistengruppen, sondern für das alltägliche persönliche Umfeld. Also: nicht einen durchgestylten Volkstanz in Formation, sondern einen Rundtanz, der geeignet ist, alle Anwesenden einzubinden; nicht



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 | Einstiegsstufe



Infos: wiesenhof-privathof.de

ein vierstimmig durcharrangiertes Volkslied, sondern die Erfahrung, wie man zum Gesang eines anderen eine zweite Stimme finden kann usw.; nicht uniformes Musizieren in ausgeschriebenen Sätzen für feste Besetzungen, sondern Musiziervorgänge gestalten zu lernen, in die jeder seine individuelle Musikalität und gestalterischen Fähigkeiten einbringen kann. Es geht um Hilfe zur Selbsthilfe, nicht um das Weiterreichen von Vorgekauem.

Wie ich persönlich dabei vorgehe, will ich im Folgenden anhand einer Volkstanzmelodie, des Hodernlump, beschreiben. Wir bieten keinen Instrumentalunterricht an, sondern gehen davon aus, dass jeder, der sich zu einem unserer Lehrgänge anmeldet, die vielfältigen Möglichkeiten nutzt, auf seinem Instrument selbständig Unterricht zu bekommen. Dazu ist das Netz an Landkreismusikschulen, städtischen Sing- und Musikschulen sowie privater Instrumentallehrer dicht genug. Selbstverständlich passen wir uns jeder Spielstärke an und grenzen niemanden aus. Uns kommt es in besonderer Weise darauf an, spezielle volksmusikalische Praktiken einzuüben, mit ihnen bekannt zu werden und Erfahrungen darin zu machen. Nicht also Instrumentalunterricht findet statt, son-

dern ganz spezielles Musizieren, vielfach tanzorientiert, das auch sofort in entsprechende Funktion umgesetzt werden soll.

Ich teste immer zuerst aus, inwieweit Auswendigspielen möglich sein wird. Auswendiges Erarbeiten von Liedern und Musikstücken sind für die Ziele, die wir verfolgen, eine ganz wichtige Methode. Sie wurde von unserem langjährigen Geschäftsführer Kurt Becher in den 60er Jahren aus der Wanderlehrgruppe des Bayerischen Jugendringes in die Arbeit des Landesvereins eingebracht (Sepp 2002, S. 200). Denn für einen Volksmusikanten ist es zu wenig, wenn er fix vorgefertigte Musikstücke nach Noten spielen kann. Er muss mehr können, wenn er seine Funktion bei Tanz und Unterhaltung voll erfüllen will. Die Fähigkeit des Improvisierens, des Variierens, Melodien in anderer Reihenfolge zu spielen, ad libitum aneinander zu reihen oder in anderer Tonart zu spielen, aus dem Stegreif zu begleiten, auf Stimmungen und Impulse der Tänzer bzw. des Publikums musikalisch zu reagieren: all diese Fähigkeiten sind für einen guten Musikanten unbedingt erforderlich (vgl. Fritz, S. 12). Diese finden sich auf keinem Notenblatt wieder. Volksmusiknoten sind halt doch nur Nachschrift eines gehörten musikalischen Vorganges, eine Gedächtnisstütze,



Niederbayerisches Herbst-Seminar in Windberg 2015; Foto: Neuhofer.

aber keine Vorschrift im Sinne von Werk-treue bei Werken der musikalischen Hoch-kultur. Im Gegenteil, Noten hindern einen oft daran, sich von ihnen wieder zu lösen in Richtung auf ein freies Musizieren, wie es ich es aus der Praxis von vielen Überlie-ferungsträgern erfahren habe.

Während beim Singen und Musizieren die Methode des Auswendig-Vermitteln immer wieder auf Kritik stößt („Mit einem Notenblatt ginge alles viel schneller!“), steht beim Tanzen die Vermittlung durch Vor- und Nachmachen außer Frage. Eine skurrile Vorstellung: wir tanzen mit der Tanzbeschreibung in der Hand...

Volkstanzmelodien eignen sich für Anfänger im Auswendig-Musizieren besonders gut, weil sie in der Regel kurze, einteilige Melodien von 8 bis 16 Takten besitzen, die lediglich in eine andere Tonart transponiert werden müssen. Ich spiele die Melo-die zunächst auf meiner Basstrompete vor:

Notenbeispiel 1: Melodie

Um sie in die Finger zu bekommen, redu-ziere ich sie auf ihr Gerüst und lasse das so oft wiederholen, bis es sitzt. Dann rhyth-misieren wir dieses Gerüst nach der Melo-diegestalt des Tanzes.

Nun geht es daran, eine zweite Stimme zu finden. Ich beschreibe diesen Vorgang häufig mit folgendem Bild: die zwei Stim-men verhalten sich zueinander, wie wenn zwei vertraut untergehakt miteinander spazieren gehen: sie gehen parallel neben-einander her.

Notenbeispiel 2: Zweistimmigkeit

Hin und wieder weichen sie einem Hin-dernis aus, indem sie es in die Mitte neh-men und dabei etwas Platz machen (der zweite Spieler weicht von der Terz in die Sexte aus) oder es enger aneinander geschmiegt umgehen (der zweite Spieler schwenkt in den Sekundakkord der Domi-nante ein). Das funktioniert im allgemei-nen recht gut, manchmal muss ich durch weiteres Vorspielen draufhelfen. Und wir lassen uns Zeit dafür. Es kommt nicht dar-auf an, in möglichst kurzer Zeit möglichst viele Melodien abzuspielen, sondern neue Erfahrungen zu machen. Hierfür hat jeder sein eigenes Tempo, das ihm auch zuge-standen wird.

Nach ein paar Wiederholungen stehen erste und zweite Stimme in den Klarinet-ten und dem ersten Tenorhorn, das die Es-Klarinette verdoppelt.

Für die Begleitung machen wir uns zunächst klar, welche Akkorde wir brauchen werden: die Akkorde der 1. und 5. Stufe. Wir ver-gegenwärtigen sie uns als erstes, indem wir sie als Klang aushalten und nach den Regeln der einfachen Kadenz, die erklärt werden, verbinden.

Notenbeispiel 3: Die Begleitakkorde

Wir entwickeln also das Tonmaterial, mit dem wir die Begleitung spielen können und erfahren dabei gleichzeitig die grundlegenden funktionsharmonischen Gesetzmäßigkeiten. Das auf diese Weise erarbeitete Tonmaterial muss nun angewendet werden in der Abfolge von vorschlagendem Bass und nachschlagender Begleitung, je Viertel ein Bass- und ein Nachschlag. Dabei verhalten sich erfahrene Begleiter beileibe nicht wie Automaten, sondern als äußerst aufmerksame Mitspieler: sie „erhören“ sich geeignete Stellen der Melodie, um ihr Schema zu durchbrechen und beispielsweise drei Nachschläge unterzubringen (vgl. Sepp 1984). Auch der Bass wird mit der Zeit gewisse Stellen an der Melodie entdecken, die er mit besonderen Impulsen versehen muss, um die Tanzenden zu unterstützen. Gelegentlich aufkeimender Unzufriedenheit über die nur scheinbar so nebensächliche Aufgabe des Begleitens begegne ich mit dem Scherz, dass die Melodie nur die Verzierung der Begleitung sei.

Nicht alle Teilnehmenden haben die harmonischen Gegebenheiten bereits verinnerlicht. Diesen helfen als erster Einstieg oft die sieben Hoerbürgerschen Harmonieschemata, die er in seinem Buch Achtaktige Ländler aus Bayern als die wichtigsten Akkordfolgen überlieferter bayerischer und mitteleuropäischer Volksmusik entwickelt hat (Hoerburger, S. 45ff).

- | | |
|----------|----------------|
| 1. TTDT | 4. TT TT DD TT |
| 2. TDDT | 5. TT DD DD TT |
| 3. DTD T | 6. TTT D DDD T |
| | 7. DD TT DD TT |

Die Hoerbürgerschen Harmonieschemata.

T = Takt in Tonika (1. Stufe), D = Takt in Dominante (5. Stufe)

Die einzelnen Akkordtöne verteilen wir auf die vorhandenen Instrumente. Den Tubis-

ten bitte ich zunächst, bis wir uns einmal gefunden haben, keine Wechselbässe zu musizieren, sondern den Grundton des jeweiligen Akkordes. Später ist selbstverständlich auch Wechselbass-Spiel möglich, aber keine Vorschrift.

Nach ein paar wenigen Durchspielen können wir den Tanz meist schon recht sicher musizieren. Erste Versuche für eine Nebenmelodie werden unternommen, und immer wieder blitzen Triller und andere Verzierungsversuche auf. Solche werden nicht festgelegt, sondern entspringen der momentanen Musizierlaune: traditionelles Musizieren ist nicht ein Abspielen von Noten, sondern ein lebendiges, spontanes immer-neu-Machen von musikalischen Abläufen aus der Situation heraus. Spielt man ein Stück hingegen von Noten, trillert man garantiert bei jeder Wiederholung an der Stelle, wo ein Triller geschrieben steht.

Notenbeispiel 4: Durchspiel in kompletter Besetzung



Leben bewegt

Praxis für ganzheitliche Physiotherapie

Krankengymnastik ● Manuelle Therapie ● Kiefergelenksbehandlung
 Osteopathie/Kinderosteopathie/Craniosacrale Therapie ● Schmerztherapie auf
 neurophysiologischer Grundlage ● Krankengymnastik nach Bobath
 Skoliosetherapie ● 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

Bayerns größter Trachtenausstatter!

300 versch. Dirndl ab **89,-⁹⁰**

Nirgendwo günstiger
 MOSER GARANTIE
BESTE PREISE
 auf das gesamte Sortiment
gleicher Artikel anderswo günstiger zurück!
 - auch online - Differenzbetrag

MOSER
 www.trachten.de

Trachten-Set:
 5-teilig! (auch für Damen)

30% gespart

NUR 189,-⁹⁰

- Kurze Hose
- Kniebund-Hose: 199,⁹⁰ echt Wildbock
- + Träger
- + Hemd 9 Farben
- + Haferlschuh
- + Socken

Alle Größen!
 verschiedene Modelle!
 beste Marken-Qualität!

Komplettausstatter für Vereine, Musiker, Gastronomie etc.

2x in Landshut/Ergolding
2x in Straubing
Deggendorf
Abensberg

Vielfach tun sich die Musizierenden leichter, die für die Tänzer wichtigen Impulse zu setzen, wenn ihnen die Tanzform bekannt ist. Nicht selten zeige ich diese deshalb vor und lasse sie ihnen körperlich erspüren, indem wir die Instrumente beiseite legen und zum Tanzen aufstehen.

Normalerweise hat innerhalb einer Tanzmusikformation der Melodieführer den Ablauf in der Hand. Deshalb fordere ich den Es-Klarinettenisten auf, von mir diese Rolle zu übernehmen, die Aufmerksamkeit der Gruppenmitglieder auf sich zu ziehen, mit Körpergestik den Beginn des Musizierens einzuleiten und den weiteren Musizierverlauf (Tonart- und Registerwechsel auf das zweite Melodieinstrumentenpaar, Ende des Musikstückes usw.) zu lenken. Das bedarf oft einiger Übung, denn viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind es von der heimischen Blaskapelle her gewohnt, von Dirigenten geführt zu werden. In volksmusikalischer Praxis nun sind sie auf sich gestellt, und das will erst erarbeitet werden.

Mit Hörbeispielen aus der Feldforschung will ich mich als Vermittler ein wenig herausnehmen und versuchen, die Praktiker und Interessenten von heute näher an meine Vorbilder heranzurücken. Andererseits will ich sie anregen, in ihrer Umgebung eigene Gewährsleute ausfindig zu machen. Hörbeispiele untermauern das Gesagte. So war Oskar Sattler beispielsweise ein wahrer Meister darin, durch kleine Änderungen in seinen Verzierungen Melodien immer wieder neu zu gestalten. Ähnlich wichtig für überlieferte Musizierpraxis war auch seine einfallsreiche Phrasierung der Melodien (siehe Schötz). Traditionelle Musikanten besitzen ihre Melodien eher „inwendig“, als dass sie sie „auswendig“ gelernt haben. Optimale Erfüllung der Funktion setzt einen locke-

ren, losgelösten, oft improvisatorischen Umgang mit den Melodien bzw. den Noten geradezu voraus (vgl. Fritz, S. 13).

Aufnahmen der Kapelle Deser aus Konzell zeigen uns, wie man in einer Kleinbesetzung von Es-Klarinette – Trompete – zwei Tenorhörner und Tuba musizieren kann. Normalerweise lehnen sich heute viele Musikgruppen beim melodieführenden Paar Klarinette-Trompete an das Vorbild der Oberkrainer an mit Trompete (Hauptstimme) und überschlagender Klarinette.

Notensbeispiel 5a: Rheinländer, Zweistimmigkeit
„oberkrainerisch“

Die Kapelle Deser löst dies anders und kommt dabei klanglich zu einem ganz anderen Ergebnis:

Notensbeispiel 5b: Rheinländer, überlieferte Zweistimmigkeit

Die Melodieführung bleibt – wie bei größeren Besetzungen auch – bei der Es-Klarinette, die zweite Stimme spielt die Trompete in tiefer Lage.

Von der Langenbacher Jodlerkapelle aus dem Frankenwald lernte ich, wie ein einziger Blechbegleiter spielen muss, dass die Begleitung trotzdem noch zufrieden stellt, also ohne einen oder zwei Kollegen,

die den Nachschlag zwei- oder dreistimmig erklingen lassen könnten: Er wählt in erster Linie den Grundton des jeweiligen Akkordes. Im Zusammenspiel mit einem sehr bewegungsfreudigen Bass fühlt man sich durch diesen kleinen Kunstgriff nicht so hängen gelassen in leeren Akkorden, als wenn die Quinte oder die Terz allein erklingen würde.

Notenbeispiel 6: Langenbacher Jodlerkapelle, Begleitung

Mit den Hörbeispielen wird gleichzeitig auch klar, was ich eingangs angedeutet habe: handwerklicher, tanzorientiert ausgeübter Musikgebrauch ist kein Musizieren mit angezogener Handbremse, sondern eines aus voller Lebensfreude, Leibeskraft und Leidenschaft. Das spürt das Publikum, und das möchte es auch erleben. Das halte ich für ein sehr wichtiges Moment für das Musizieren, wie ich es von den „Wilden im eigenen Land“ kennen gelernt habe.

Soweit mein kleiner Einblick in Gruppenarbeitssituationen auf unseren Volksmusiklehrgängen und in die Quellen, aus denen sich meine Anregungen für ein stilicheres, traditionsorientiertes Musizieren speisen.

Franz Schötz

Bayerischer Landesverein für Heimatpflege e.V.
 Volksmusikstelle für Niederbayern und Oberpfalz
 Historische Hien-Sölde
 Burgstraße 37, 94360 Mitterfels
 Tel.: 099 61/942 65 38
 Fax: 099 61/942 84 90
 E-Mail: franz.schoetz@heimat-bayern.de

Literatur

- Fritz, Hermann, 1989
 Volksmusik – mit oder ohne Noten? In: Der Vierzeiler Jg. 9, Nr. 3, S. 12-14.
- Hoerburger, Felix, 1976
 Achttaktige Ländler aus Bayern. Regensburg.
- Schötz, Franz, 1988
 Das Musizieren alter Tanzmusikanten in der gegenwärtigen Volkstanzpflege in Niederbayern. In: Volksmusikforschung und -pflege in Bayern. Neuntes Seminar: Tanzmusik, Situation-Spieltechniken-Repertoire. München, S. 266-279 (mit Tonbeispielen).
- Sepp, Erich, 1984
 Die melodiebezogene Begleitung. In: Volksmusik in Bayern Jg. 1, S. 9-11.
- Sepp, Erich, 2002
 Der Bayerische Dreiklang. Die Volksmusikpflege nach dem Zweiten Weltkrieg. In: Heimat erleben, bewahren, neu schaffen. Kultur als Erbe und Auftrag. 100 Jahre Bayerischer Landesverein für Heimatpflege e.V., München, S. 171-218.
- Vogl, Elisabeth, 2014
 Die historische Hien-Sölde in Mitterfels. Von der „Burghut“ zum Sitz der Volksmusikstelle für Niederbayern und Oberpfalz, ein Blockbau von 1436. In: Volksmusik in Bayern Jg. 31, S. 63-71.



straubing erleben

Lebensfreude, Begegnungen und Tradition

16

gäubodenvolksfest

„a trumm vom paradies“
12. - 22. august

ostbayernschau

„die verbraucher-ausstellung“
13. - 21. august

ökovita® plus

„ausstellung für mehr lebensqualität“ · 21. - 24. april
„familien-volksfest“ · 16. - 24. april

joseph-von-fraunhofer-halle

das „multitalent“ für ausstellungen,
tagungen und kultur

Informationen:

Straubinger Ausstellungs- und Veranstaltungs GmbH · info@ausstellungen-gmbh.de · www.ausstellungen-gmbh.de

SR. erleben

„Alle miteinander“ auf großer Tour!

Der **E-Bike-Verleih-Bogen** liegt **direkt am Donauradweg und am Donau-Regen-Radweg** und ist der einzige Fahrradverleih des Urlaubslandes Straubing-Bogen der sich auch beim Thema Inklusion engagiert. Neben qualitativ hochwertigen E-Bikes und einem E-Kindertransportfahrrad – in dem man bis zu drei kleine Kinder, ein Baby im MaxiCosi oder einen großen Hund mit auf Tour nehmen kann – stehen **auch Spezialfahrräder für gehandicapte Menschen** zur Verfügung:



- * Fahrräder
- * E-Bikes & E-Mountain-Bikes
- * E-Kindertransportfahrrad
- * Tandem
- * E-Therapie-Dreirad für Erwachsene
- * Proactiv Handbike NJ1 mit Zugerät
- * E-Rollstuhltransportfahrrad Velo Plus 2 (ab März 2016)
- * Chinesische Fahrradrikscha



Einem wunderschönen Radausflug, bei dem alle miteinander unterwegs sein können, steht so nichts mehr im Wege.

Reservieren Sie online oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie!



Tel. 09422 8593285
info@e-bike-verleih-bogen.de
www.e-bike-verleih-bogen.de

15. Klostermarkt

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

verbunden mit

22. 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,

27./28. 2. 2016
jeweils 10 – 17 Uhr

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

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



Hans Hartl

BAUNTERNEHMEN

Frammelsberg 7 • 94327 Bogen
Telefon 09962/564 • E-Mail: hanshartl@gmx.net

Neubauten • Umbauten • Renovierung • Pflasterarbeiten

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



Bestattungsinstitut

Harthamer Straße 10
94560 Offenberg / Aschenau
Fax 09962/912082

Tel. 0 99 62 - 91 20 80

*SEIT 1989
IM TRAUERFALL
AN IHRER SEITE*

Torgasse 2
94327 Bogen
Fax 09422 - 809 07 21

Tel. 09422 - 809 07 20

E-Mail: kontakt@bestattungsinstitut-gross.de

www.bestattungsinstitut-gross.de

Annette Peschke

Termin nach
tel. Vereinbarung

94336 Hunderdorf
Friedenstr. 8
Tel. 09422/5969

Bastelstube



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

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

Ihr Meisterbetrieb rund um's Haus

Januar

Hartung, Eismond

Bauernregeln und Wettersprüche

Wächst das Gras im Januar, ist's im Sommer in Gefahr.

Januar warm, dass Gott erbarm'!

Je frostiger der Januar, je freudiger das ganze Jahr.

- 01.01.: Neujahrsnacht still und klar deutet auf ein gutes Jahr.
 10.01.: An Agate Sonnenschein bringt viel Korn und Wein.
 20.01.: An Fabian und Sebastian fängt der rechte Winter an.
 30.01.: Bringt Martina Sonnenschein, hofft man auf viel Korn und Wein.

Zeast muasst schteam, na wiast globt.

Fr	1	Hochfest der Gottesmutter Maria <i>Neujahrsanschießen der Bogener Böllerschützen</i>	Neujahr 53
Sa	2	Basilius d. G., Gregor v. N., Macarius von Rom,	
So	3	Irmina, Adele, Hermine, Heiligster Name Jesu	
Mo	4	Marius, Angela, Isabella	1
Di	5	Hl. Johannes Nepomuk Neumann, Ämiliana, Gerlinde, Simeon	
Mi	6	Hl. Drei Könige, Erscheinung des Herrn	Rauhnacht, Epiphaniäs (evangelisch)

Do	7	Valentin, Raimund v. Penaford, Reinhold	
Fr	8	Severin, Hl. Erhard (Nebenpatron der Diözese Regensburg), Gudrun	
Sa	9	Adrian, Eberhard	
So	10	Walarich, Agate, Gregor	Taufe des Herrn
Mo	11	Hyginus, Alwin, Werner	2
Di	12	Ernst, Hilde, Tatjana, Tanja	
Mi	13	Hilarius v. Poitiers, Jutta, Veronika	
Do	14	Felix von Nola, Engelmar	
Fr	15	Romedius, Ida, Gabriel <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</i> <i>Gesangsprobe Vereinschor</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	16	Marcellus I., Theobald <i>Gautrachtenball des Dreiflüsse-Trachtengaus</i> <i>Niederbayernhalle Ruhstorf-Rott</i>	
So	17	Antonius v. Ägypten, Beatrix <i>Teilnahme der Trachtenträger an der</i> <i>Sebastianifeier und -prozession,</i> <i>Stadtpfarrkirche und Stadtplatz</i> <i>Vorstandssitzung</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>14.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i>

Mo	18	Priska, Regina, Susanne	3
Di	19	Agritius, Marius	
Mi	20	Fabian und Sebastian, Jakob	
Do	21	Meinrad, Agnes	
Fr	22	Vinzenz, Irene	
Sa	23	Heinrich Seuse, Hartmut	
So	24	Franz von Sales	
Mo	25	Pauli Bekehrung, Wolfram	4
Di	26	Timotheus und Titus, Edith	
Mi	27	Angela Merici, Julian	
Do	28	Thomas von Aquin, Karl der Große <i>Sitzung der Arge der Trachtenvereine im Landkreis Straubing-Bogen Vereinsheim des Trachtenvereins Haibach</i>	<i>20.00 Uhr</i>
Fr	29	Valerius, Gerhard, Arnulf <i>Jahreshauptversammlung Vereinsheim</i>	<i>20.00 Uhr</i>
Sa	30	Adelgundis, Martina, Adele	
So	31	Johannes Bosco, Luise, Emma	

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Schweinefilet mit Apfel in Currysahne

800 g Schweinefilet, Salz, Pfeffer, Öl, 1 B Sahne, 2 EL Tomatenmark oder Ketchup, 2 TL Curry, 4 g Äpfel, 200 g geriebenen Gouda, zum garnieren kleine Majoranstiele

Filet in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischscheiben von beiden Seiten kurz braun anbraten und herausnehmen. Bratensatz mit Sahne ablöschen und aufkochen, mit Tomatenmark, Curry und Salz abschmecken.

Äpfel schälen, Kernhaus mit dem Apfelsausstecher entfernen und in Scheiben schneiden.



Medaillons und Äpfel in eine gefettete Form schichten. Die Soße darüber gießen. Käse darüber streuen. Im vorgeheiztem Backofen 175 Grad Umluft ca. 30 min überbacken.

Mit frischem Majoran verzieren. Reis oder Pommes schmecken hierzu sehr gut!!!

Falscher Marzipankuchen

250 g Margarine, 250 g Zucker, 4 Eier, 2 EL Kakao, 1 Becher Sahne, 250 g Mehl.

Belag: 250 g Margarine, 250 g Grieß (Kindergrießbrei), 250 g Puderzucker, 2 EL Rum (oder Vitaminsaft), ½ Fl. Bittermandel, Schokoladenglasur

Alle Zutaten nacheinander zu einem Teig verrühren, auf ein gefettetes (oder mit Backpapier ausgelegtes) Backblech streichen. Ca. 20 min bei 175 Grad backen.

Margarine zerlaufen lassen (nicht kochen) Grieß, Puderzucker, Rum (Saft) Bittermandel dazugeben. Zu einer Masse verrühren, diese auf den erkalteten Boden streichen und mit Schokoglasur überziehen. Erkalten lassen und in kleine Stücke schneiden.



Februar

Hornung, Taumond

Bauernregeln und Wettersprüche

Wenn's der Hornung gnädig macht, bringt der Lenz den Frost bei Nacht.

Februar hat seine Mucken, baut von Eis oft feste Brucken.

Im Februar Schnee und Eis, macht den Sommer heiß.

02.02.: Lichtmeß im Klee – Ostern im Schnee.

06.02.: St. Dorothee bringt oft noch Schnee.

09.02.: Ist's an Apollonia feucht, der Winter sehr spät erst entfleucht.

22.02.: Wenn's friert auf Petri Stuhlfeier, friert's noch 14 Male heuer.

***Wenn da Schädl a Depp is,
muass s da ganze Keapa biassn.***

Mo	1	Sigisbert, Brigitte, Sabine	5
Di	2	Mariäe Lichtmeß, (Kerzenweihe)	Darstellung des Herrn
Mi	3	Blasius (Nothelfer) von Sebaste, Ansgar, Oskar, Nona	(Blasiussegen)
Do	4	Rabanus Maurus, Veronica	Unsinniger Donnerstag
Fr	5	Agata, Adelheid <i>Kinder- und Jugendgruppenstunde mit Kinderfasching Vereinsabend mit Faschingstanz Vereinsheim</i>	Russiger Freitag <i>17.00 Uhr 20.00 Uhr</i>

Sa	6	Paul Miki und Gefährten, Dorothea, Theodor	Schmalziger Samstag
So	7	Richard <i>Teilnahme der „Bongara Schellmandl“ am Faschingszug in Bogen</i>	Faschingssonntag
Mo	8	Hieronymus, Emil, Philipp, Josefine Bakhita	Beginn der Winterferien, Rosenmontag 6
Di	9	Apollonia, Lambert	Faschingsdienstag
Mi	10	Scholastika, Bruno, Gabriel	Aschermittwoch
Do	11	Unsere Liebe Frau in Lourdes (Mariengedenktage in Lourdes)	
Fr	12	Benedikt von Aniane, Gregor II., Eulalia <i>Flötengruppe Kinder- u. Jugendgruppenstunde Tanzprobe Jugendgruppe Vereinsheim Vorbesprechung Klostermarkt KulturForum Oberalteich</i>	<i>17.30 Uhr 18.00 Uhr 19.00 Uhr 20.00 Uhr</i>
Sa	13	Wiho, Gisela, Jordan	
So	14	Cyrill, Methodius, Valentin, Kurt	Valentinstag
Mo	15	Siegfried, Maurus, Erich	7
Di	16	Juliana, Wilhelm, Philippa	
Mi	17	Sieben Gründer des Servitenordens, Lukas	
Do	18	Bernadette, Konstanze	

Fr	19	Julian	
Sa	20	Eleutherius, Leo <i>Aufbau Klostermarkt</i> <i>Vortänzerlehrgang Trachtengau Niederbayern</i>	<i>8.00 Uhr</i>
So	21	Petrus Damiani, Felix <i>Vortänzerlehrgang Trachtengau Niederbayern</i>	
Mo	22	Kathedra Petri, Isabella	8
Di	23	Polykarp, Otto, Rupert	
Mi	24	Matthias (Apostel)	
Do	25	Walburga, Adeltraud <i>Aufbau Klostermarkt</i>	<i>8.00 Uhr</i>
Fr	26	Alexander, Mechthild <i>Aufbau Klostermarkt</i>	<i>8.00 Uhr</i>
Sa	27	Leander, Bettina, Patrick <i>15. Klostermarkt Oberalteich</i> <i>Trachten- und Kunsthandwerkermarkt</i> <i>mit 22. Bogener Ostermarkt</i> <i>(internationale Osterkunst)</i>	<i>10.00 – 17.00 Uhr</i>
So	28	Roman und Lupicin, Veronika <i>15. Klostermarkt Oberalteich</i> <i>Trachten- und Kunsthandwerkermarkt</i> <i>mit 22. Bogener Ostermarkt</i> <i>(internationale Osterkunst)</i>	<i>10.00 – 17.00 Uhr</i>
Mo	29	Antonia v. Florenz, Oswald, Hilarius (Papst) <i>Abbau Klostermarkt</i>	<i>8.00 Uhr</i> 9

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Partypopf nach Franzn's Art

Für ca. 10 Personen

2 kg Schweinegulasch 1 kleiner Kopf Weisskraut, Öl, Salz, Pfeffer, 1 kg gelbe Rüben, 8 Zwiebeln, 2 D Champions, je 1 rote, gelbe und grüne Paprika, 2 FL Zigeunersauce, 2 FL Schaschliksauce, 3 B Sahne

Fleisch sehr klein schneiden, in einer Pfanne portionsweise andünsten, salzen und pfeffern, dann in einen großen Bräter geben. Kraut, Zwiebeln, gelbe Rüben waschen, putzen, schälen ebenfalls klein und dünn schneiden, genauso in der Pfanne portionsweise andünsten auf das Fleisch in den Bräter geben. Champions abtropfen lassen und über Gemüse und Fleisch verteilen. Zigeuner-, Schaschliksauce



und Sahne mit einander verrühren und gut unter die Zutaten mischen. Deckel drauf und in den Ofen geben bei 200 Grad 2 Stunden. Chinakohl schmeckt hierzu gut. Mit Nudel, Reise oder Weißbrot servieren.

Zimtnudeln

500 g Mehl, 1 Würfel frische Hefe, 60 g Zucker, ¼ l lauwarme Milch oder Sahne, 80 g Butter, 2 Eier, 1 P. Salz, Zucker und Zimt

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe in die Mitte bröckeln, mit etwas Milch und Zucker verrühren, ca. ½ Stunde gehen lassen. Übrige Zutaten zugeben und verrühren. Teig so lange schlagen, bis er sich leicht von der Schüssel löst und Blasen wirft. Teig zudecken und gehen lassen

Dann kleine Nudeln von ca. 8 – 10 cm formen, wieder zugedeckt gehen lassen. Nudeln schwimmend im heißen Fett backen. Nudel noch heiß in dem Gemisch aus Zucker und Zimt wälzen.



März

Lenzing, Lenzmond

Bauernregeln und Wettersprüche

Soviel Nebel im März, soviel Frost im Mai.

Was im März schon sprießen will, das verdirbt g'wiß der April.

Wenn im März viel Winde weh'n wird's im Maien warm und schön.

01.03.: Regnet's stark zu Albinus, macht's dem Bauern viel Verdruß.

10.03.: Wie die Martyrer das Wetter gestalten
wird es noch vierzig Tage halten.

19.03.: Ist es auf Josephi klar, wird es ein gesegnet' Jahr.

25.03.: Ist Maria schön und hell, kommt viel Obst auf alle Fäll'.

Geng an Misthaufa is schlecht oschtinga!

Di	1	Albinus, Rüdiger	9
Mi	2	Agnes v. Böhmen, Karl	
Do	3	Titian, Kunigunde, Sel. Liberat Weiß und Gefährten	
Fr	4	Kasimir	
Sa	5	Johannes Josef, Dietmar <i>Jugendleiterlehrgang</i> <i>Trachtengau Niederbayern</i>	
So	6	Fridolin v. Säckingen, Gottfried, Ottilie <i>Jugendleiterlehrgang</i> <i>Trachtengau Niederbayern</i>	

Mo	7	Perpetua und Felicitas, Volker	10
Di	8	Johannes v. Gott	
Mi	9	Bruno v. Querfurt, Franziska	
Do	10	Vierzig Martyrer, Gustav	
Fr	11	Eulogius, Rosina, Wolfram <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</i> <i>Vereinsabend und Tanzprobe</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	12	Engelhard, Beatrix	
So	13	Paulina, Gerald, Judith <i>Vorständetagung</i> <i>des Trachtengaus Niederbayern in Straubing</i> <i>Vorstandssitzung</i> <i>Vereinsheim</i>	Passionssonntag <i>9.30 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i>
Mo	14	Mathilde, Manfred	11
Di	15	Klemens Maria Hofbauer	
Mi	16	Heribert, Simon	
Do	17	Gertrud v. Nivelles, Konrad, Patrick	

Fr	18	Cyrill v. Jerusalem, Eduard <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</i> <i>Gesangsprobe Vereinschor</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	19	Hl. Josef, Bräutigam der Gottesmutter Maria	Josefitag
So	20	Wolfram, Hubert, Irmgard	Frühlingsanfang, Palmsonntag
Mo	21	Serapion, Christian	Beginn der Osterferien 12
Di	22	Herlinde, Reinhilde, Elmar	
Mi	23	Turibio, Otto, Rebekka	
Do	24	Bernulph, Gabriel	Gründonnerstag
Fr	25	Verkündigung des Herrn, Mariä Verkündigung	Karfreitag
Sa	26	Liudger, Emanuel, Stephanie	Karsamstag
So	27	Frowin, Rupert	Ostersonntag, Umstellung auf Sommerzeit
Mo	28	Tutilo, Gunda, Ingbert	Ostermontag 13
Di	29	Eustasius, Berthold	
Mi	30	Quirin, Gottlieb, Roswitha	
Do	31	Kornelia, Benjamin	

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Omelette mit gemischtem Gemüse

1 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 100 g Zuckerschoten, 100 g weißen Spargel aus dem Glas (abtropfen lassen), 8 Eier, Salz, Pfeffer, 2 EL Petersilie gehackt, 2 EL Sonnenblumenkerne geröstet, 1 EL Sonnenblumenöl

Zwiebel und gelbe Rüben fein würfeln. Die Zuckerschoten kleinschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Zuckerschoten und Möhren zugeben. 5 min unter Rühren mitschmoren. Klein geschnittenen Spargel zugeben. Eier verquirlen, salzen, pfeffern. Petersilie unterheben und zum Gemüse geben. Stocken lassen und mehrmals wenden. Das Omelette zusammenrollen, in Stücke schneiden und mit Sonnenblumenkernen bestreuen. (Mit Eisbergsalat servieren)



Salat

Blätter vom Eisbergsalat in kleine Stücke schneiden. 2 rote Paprikaschoten würfeln, 2 Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, 100 g abgetropftem Mais aus der Dose in einer Schüssel mischen. Aus 3 EL Zitronensaft, 6 EL Joghurt, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, 1 EL Honig Dressing bereiten und über den Salat geben.

Quarkvögerl

500 g Speisequark, 5 Eier, 250 g Zucker, 500 g Mehl, 2 P Backpulver, Zitronensaft oder Rum je nach Geschmack, Puderzucker, Butterschmalz und Pflanzenfett halb-halb

Alle Zutaten der Reihe nach zu einem geschmeidigen Teig rühren.

Mit einem Löffel kleine Vögerl vom Teig abstechen und portionsweise im heißen Fett goldbraun ausbacken. Nach belieben mit Puderzucker bestreuen.



April

Launing, Ostermond

Bauernregeln und Wettersprüche

Ist der April kalt und nass, füllt er Scheuer und Fass.

April mehr Regen als Sonnenschein, dann wird's im Juni trocken sein.

Wenn der April Spektakel macht, gib'ts Heu und Korn in voller Pracht.

05.04.: Ist St. Vinzenz Sonnenschein, gibt es vielen süßen Wein.

14.04.: Grüne Felder auf Tiburtiustag ziehen viel Getreide nach.

23.04.: St. Georg kommt nach alten Sitten
auf einem Schimmel angeritten.

30.04.: Regen auf Walpurgisnacht hat immer ein gutes Jahr gebracht

***Deandl und Buam – Kraut und Ruam,
sand a quads Gspann – im Bett und in da Pfann.***

Fr	1	Hugo	
Sa	2	Franz von Paola, Rosamunde, Urban	
So	3	Irene, Christian, Richard	Weißer Sonntag
Mo	4	Isidor, Konrad, (Ambrosius v. Mailand)	14
Di	5	Vinzenz Ferrer	
Mi	6	Notker, Wilhelm	

Do	7	Johannes Baptist de la Salle, Lothar	
Fr	8	Walter, Beate, Albert <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</i> <i>Vereinsabend und Tanzprobe</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	9	Waltraud	
So	10	Fulbert, Englbert, Gerold	
Mo	11	Stanislaus v. Krakau, Rainer	15
Di	12	Zeno, Herta, Julius	
Mi	13	Martin I., Luise	
Do	14	Tiburtius, Ernestine	
Fr	15	Reinert	
Sa	16	Benedikt Josef Labre, Bernadette <i>Gesambayerisches Tanzfest in Hinterskirchen</i>	
So	17	Stephan Harding, Rudolf <i>Niederbayerisches Gautrachtenfest</i> <i>in Pfarrkirchen</i>	
Mo	18	Ursmar, Werner	16

Di	19	Leo IX., Gerold, Sel. Marcel Callo	
Mi	20	Oda, Hildegund	
Do	21	Konrad v. Parzham, Anselm	
Fr	22	Wolfhelm, Friedrich <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- und Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</i> <i>Gesangsprobe Vereinschor</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	23	Adalbert, Georg (Nothelfer), Albrecht	
So	24	Fidelis v. Sigmaringen, Wilfried	
Mo	25	Markus (Evangelist)	17
Di	26	Trudpert, Helene	
Mi	27	Petrus Kanisius, Zita	
Do	28	Peter Chanel, Ludwig Maria Grignon de Montfort, Hugo v. Cluny	
Fr	29	Katharina v. Siena, Roswitha	
Sa	30	Pius V., Quirin, Rosamunde	

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Toast mit Käse und Schinken

2 Eier, 200 g geriebenen Emmentaler, 2 TL Senf, Salz, Pfeffer, 2 Tropfen Tabasco, 50 g Butter, 8 Scheiben Toastbrot, 4 Scheiben gekochten Schinken, 1 Frühlingszwiebel gehackt

Die Eier mit 170 g Käse, Senf, Salz, Pfeffer und Tabasco verrühren. Die Toastscheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen. Die Käsemasse auf die anderen 4 Toastscheiben streichen. Darauf je eine Scheibe Schinken legen und mit der gebutterten Seite oben abdecken. Die Toasts mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 200 Grad 10 min backen. Die Toasts mit gekackten Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.



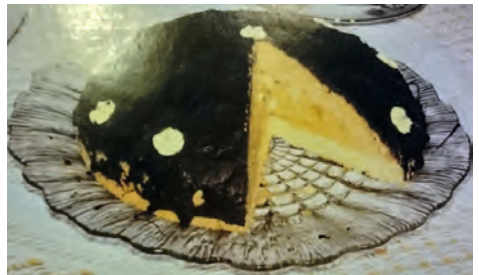
Ananas-Rumbombe

6 Eier, 6 EL Wasser, 250 g Zucker, 1 P Vanillezucker, 250 g Mehl, ½ P Backpulver

Rumcreme:

¼ l Milch, 2 Eier, 100 g Zucker, 1 P Vanillezucker, 30 g Butter, 6 EL Rum, 200 g Butter, ½ D Ananas, ¼ l Ananassaft, 1 P Tortenguss, 2 EL Rum, Schokoladenglasur

Eier trennen, Eigelb und Wasser schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Bei 175 Grad 35 min backen. Nach dem auskühlen den Boden einmal durchschneiden, eine Hälfte in kleine Stücke schneiden.



Für die Creme:

Milch, Eier, Zucker Vanillezucker und 30 g Butter 1 Minute aufkochen, abkühlen lassen, 6 EL Rum unterrühren. 200 g Butter schaumig rühren, Creme unter die Butter geben. Biskuitwürfel dazugeben, verrühren. Ananas und Saft aufkochen, Tortenguss einrühren, erkalten lassen, 2 EL Rum dazu rühren, auf den Boden füllen. Creme kuppelförmig aufstreichen, mit Schokoladenglasur überziehen.

Mai

Wonnemond, Weidemond

Bauernregeln und Wettersprüche

Gewitter im Mai – singt der Bauer Juchhei.

Die erste Liebe und der Mai gehen meist nicht ohne Frost vorbei.

Ein kühler Mai wird hochgeacht', hat stets ein gutes Jahr gebracht.

04.05.: Der Hl. Ritter Florian noch einen Schneehut setzen kann.

12.05.: Pankraz, Servaz (13.05.), Bonifazi (14.05.) san drei frostige Bazi,
und am Schluß fehlt nie die kalte Sophie (15.05.).

25.05.: St. Urban gibt den Rest, wenn Bonifaz 'was übrig lässt.

Mei Hoamat is da, wo i koa Hoamweh ned hab.

So	1	Josef der Arbeiter; Hl. Maria, Schutzfrau Bayerns Radltour der Stadt Bogen	Maifeiertag
Mo	2	Athanasius, Sigismund	18
Di	3	Philippus und Jakobus (Apostel)	
Mi	4	Florian; Hll. Märtyrer von Lorch, Guido, Valerie	
Do	5	Godehard, Sigrid, Angelus Gebrauchttrachtenmarkt des Trachtengaus Niederbayern (Anlieferung) Straubing	Christi Himmelfahrt

Fr	6	<p>Britto, Atonia, Gundula</p> <p><i>Muttertagsbasteln der Kinder- und Jugendgruppe</i></p> <p><i>Muttertagsfeier</i></p> <p><i>Vereinsabend und Tanzprobe</i></p> <p><i>Vereinsheim</i></p> <p><i>Gebrauchttrachtenmarkt des Trachtengaus Niederbayern (Anlieferung)</i></p> <p><i>Straubing</i></p>	<p><i>16.00 Uhr</i></p> <p><i>18.00 Uhr</i></p> <p><i>20.00 Uhr</i></p>
Sa	7	<p>Gisela, Notker</p> <p><i>Gebrauchttrachtenmarkt des Trachtengaus Niederbayern (Verkauf)</i></p> <p><i>Straubing</i></p> <p><i>Trachtenwallfahrt des Trachtengaus Niederbayern</i></p>	
So	8	<p>Ulrika, Friedrich, Klara</p> <p><i>Gebrauchttrachtenmarkt des Trachtengaus Niederbayern (Verkauf)</i></p> <p><i>Straubing</i></p>	Muttertag
Mo	9	<p>Beatus, Theresia, Volkmar, Selige Maria Theresia von Jesu Gerhardinger</p>	19
Di	10	Bertram, Regine, Gordian	
Mi	11	Gangolf, Joachim, Mamertus	Eisheiliger
Do	12	Pankratius, Nereus, Achilleus	Eisheiliger
Fr	13	<p>Servatius, Unsere liebe Frau in Fatima</p> <p><i>„drumherum“ –</i></p> <p><i>das Volksmusikspektakel in Regen</i></p>	Eisheiliger
Sa	14	<p>Bonifatius</p> <p><i>„drumherum“ –</i></p> <p><i>das Volksmusikspektakel in Regen</i></p>	Eisheiliger

So	15	Sophie, Isidor, Rupert Holzkirchner Kerzenwallfahrt auf den Bogenberg <i>„drumherum“ – das Volksmusikspektakel in Regen</i>	Kalte Sophie Pfingstsonntag
Mo	16	Johannes Nepomuk, Simon <i>„drumherum“ – das Volksmusikspektakel in Regen</i>	Pfingstmontag 20
Di	17	Paschalis Baylon, Dietmar	Beginn der Pfingstferien
Mi	18	Johannes I., Erich, Erika	
Do	19	Petrus Cölestin, Kuno	
Fr	20	Bernhardin v. Siena, Elfriede	
Sa	21	Hermann Josef, Christophorus Magellanes	
So	22	Rita v. Cascia, Renate	Dreifaltigkeits- Sonntag
Mo	23	Wibrecht, Bartholomäus	21
Di	24	Magdalena, Dagmar, Esther	
Mi	25	Beda d. Ehrwürdige, Urban, Gregor VII., Maria Magdalena de Pazzi	
Do	26	Philipp Neri, Alwin <i>Teilnahme in Tracht an der Fronleichnamsprozession der Parrei Bogen</i>	Fronleichnam 9.00 Uhr
Fr	27	Augustinus, Bruno, Margaret	
Sa	28	Wilhelm	
So	29	Maximin, Magdalene, Irmtrud	Trinitatis (evangelisch)
Mo	30	Ferdinand, Reinhild, Johanna v. Orleans	22
Di	31	Hiltrud, Mechthild, Petronilla	

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Knusprige Gemüsepflanzerl

2 rote Paprikaschoten, 1 B Lauchzwiebeln, 200 ml Milch, Salz, Pfeffer, 2 Beutel fertig Kartoffelpüree (z. B. kräftig & herzhaft) á 3 Portionen für je ½ l 6 EL Öl, 1 TL Gemüsebrühe, 1 P Olivenquark, Petersilie zum garnieren

400 ml Wasser mit 1 TL Salz aufkochen, Gemüse putzen und klein schneiden. Kochendes Wasser und kalte Milch in eine Schüssel gießen, Pürepulver einrühren. Abkühlen lassen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen Gemüse darin kurz andünsten. Hälfte zum Püree geben. Die übrige Hälfte mit 1/8 l Wasser und Brühe ca. 5 min köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse unter das Püree kneten und daraus mit angefeuchteten Händen 9 gleich große Pflanzerl formen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen, Pflanzerl in heißem Öl von jeder Seite ca.

4 min goldbraun braten. Mit Gemüse und Olivenquark anrichten, mit Petersilie verzieren. Es kann auch selbstgemachtes Püree verwendet werden, aber fest und gut würzen.



Erdbeertraum

300 g Erdbeeren, 80 g Zucker, 1 Becher Sahne, 1 P Vanillizucker, 250 g Quark, Schokoladenstäbchen zum verzieren

Einige Erdbeeren zum verzieren ganz lassen, die restlichen ca. 250 g mit 30 g Zucker pürieren. Sahne mit dem Vanillizucker steif schlagen, den restlichen Zucker mit dem Quark verrühren. Die Sahne vorsichtig unter den Quark heben. Das Erdbeerpüree portionsweise in die Quarkmasse laufen lassen. Nicht umrühren, damit die Marmorierung nicht verschwindet. In Dessertgläser füllen, auch hierbei nicht rühren, ansonsten mischt sich das Püree mit dem Quark zu einem rosa Farbton.

Gläser kalt stellen, mit Erdbeeren und Schokoladenstäbchen verzieren.

Die Erdbeeren lassen sich durch anderes Beerenobst, das zu Mus verarbeitet werden kann, ersetzen.



Juni

Brachmond, Johannismond, Brachet

Bauernregeln und Wettersprüche

Wenn kalt und nass der Juni war, verdirbt er meist das ganze Jahr.

Soll gedeihen Korn und Wein, muss im Juni warm es sein.

Soll'n Feld und Garten wohl gedeih'n, braucht's im Juni Sonnenschein.

01.06.: Ist Justinus klar, wird es ein gutes Jahr.

11.06.: Wenn St. Barnabas bringt Regen, gibt es großen Erntesegen.

24.06.: Johanni trocken und warm, macht keinen Bauern arm.

29.06.: Peter und Pauli hell und klar, wird's ein gutes Jahr.

Wea no nia ned umgwoafa had, dea is aa no nia ned gfohn!

Mi	1	Justin, Simeon, (Fortunat)	22
Do	2	Marcellinus und Petrus, Armin, Erasmus (Nothelfer)	
Fr	3	Karl Llwanga und Gefährten, Hildburg <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</i> <i>Gesangsprobe Vereinschor</i> <i>Vereinsheim</i> <i>Bogener Rautentage</i> <i>Europapark Bogen</i>	Herz-Jesu-Fest <i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	4	Clotilde, Werner, Christa Unbeflecktes Herz Mariä, <i>Bogener Rautentage</i> <i>Europapark Bogen</i>	Beginn der Schafskälte (bis 20.06.)

So	5	Bonifatius (Apostel der Deutschen), Ferdinand <i>Niederbayerisches Trachtenfest der 3 Gauen Bodenmais</i> Bogener Rautentage <i>Europapark Bogen</i>	
Mo	6	Norbert v. Xanten, Kevin	23
Di	7	Eoban, Robert, Gottlieb	
Mi	8	Medard, Wilhelm, Helga	
Do	9	Ephräm der Syrer, Gracia, Felizian	
Fr	10	Bardo, Diana, Sel. Eustachius Kugler	
Sa	11	Barnabas	
So	12	Leo III., Andrea	
Mo	13	Antonius v. Padua, Tobias	24
Di	14	Hartwig, Meinrad	
Mi	15	Vitus (Nothelfer)	
Do	16	Benno, Quirin, Luitgard	
Fr	17	Rainer, Adolf, Volkmar Flötengruppe Kinder- und Jugendgruppenstunde Tanzprobe Jugendgruppe Vortrag: „Die Heilkraft der Düfte“ <i>Aromatherapie – praktische Tipps</i> <i>Referentin: Anita Baumgartner</i> <i>Vereinsheim</i>	17.30 Uhr 18.00 Uhr 19.00 Uhr 20.00 Uhr

Sa	18	Elisabeth v. Schönau	
So	19	Romuald, Andreas, Liane <i>Vorstandssitzung Vereinsheim</i>	<i>19.00 Uhr</i>
Mo	20	Adalbert v. Magdeburg	25
Di	21	Aloysius v. Gonzaga	Sommeranfang
Mi	22	Paulinus v. Nola, Achatius (Nothelfer), Sighild, John Fisher, Thomas Morus	
Do	23	Edeltraud, Valerie	
Fr	24	Geburt Johannes des Täufers	
Sa	25	Prosper, Eleonore	
So	26	Josefmaria Escriva de Balaguer (Gründer des „Opus Dei“), Anthelm, Paulus, Armin	
Mo	27	Siebenschläfer, Hemma v. Gurk, Hl. Cyrill v. Alexandrien	26
Di	28	Irenäus, Ekkehard	
Mi	29	Petrus und Paulus (Apostel)	
Do	30	Otto v. Bamberg, Ernst, Emilie, Erste Märtyrer von Rom (Jahrestag der Weihe des Regensburger Domes)	

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Fischfilet mit Tomaten und Rucola

700 g geschälte Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 8 TL Zitronensaft, 800 g Fischfilet (z.B. Kabeljau oder Rotbarsch), Olivenöl, 500 g Kirschtomaten, 4 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, Balsamico-Essig, 200 g Rucola, 1 unbehandelte Zitrone

Geschälte Kartoffeln in wenig Salzwasser kochen, Fisch in Stücke schneiden, Zwiebel in dünne Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln, etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Fisch würzen und darin von jeder Seite ca. 2 min goldbraun braten. Herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch im heißem Bratfett glasig dünsten, Tomaten zufügen und kurz andünsten. Essig darüber träufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch wieder in die Pfanne geben und kurz erwärmen. Rucola zugeben. Kartoffeln abgießen und alles zusammen anrichten. Mit dünn geschnitten Zitronenspalten garnieren.



Schwammerlsuppe (einfach)

ca. 700 g frische Schwammerl (geht auch getrocknet oder gefroren), 30 g Fett, 50 g Mehl, Salz, Petersilie, Rahm

Schwammerl putzen, in Scheiben schneiden, in leicht gesalzenem kaltem Wasser (ca. 1 ½ l) ansetzen. Kurz aufkochen lassen. Fett erhitzen und mit Mehl mittlere Einbrenne herstellen, mit dem Schwammerlsud aufgießen. 2 EL klein gehackte Petersilie dazu geben und gar kochen. Mit Maggi (flüssig) und Rahm abschmecken. Dazu gibt's Semmelknödel und Kopfsalat.

Marienmesse und altbayrische Weisen

CD 10,- €

erhältlich bei:

- 1. Vorstand Hans Schedlbauer, Schönthal 9a, 94327 Bogen, Tel./Fax. (09422) 2723 · Mobil (0160) 8387785, E-Mail: waldlerjohann@web.de
- Bogener Zeitung am Stadtplatz
- Schreibwaren Hartmannsgruber am Stadtplatz



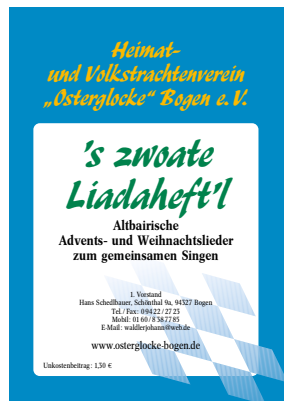
's zwoate Liadaheft'l

Altbairische Advents- und Weihnachts-
lieder zum gemeinsamen Singen

erhältlich bei:

- 1. Vorstand Hans Schedlbauer, Schönthal 9a, 94327 Bogen, Tel./Fax. (09422) 2723 · Mobil (0160) 8387785, E-Mail: waldlerjohann@web.de
- Bogener Zeitung am Stadtplatz
- Schreibwaren Hartmannsgruber am Stadtplatz

Unkostenbeitrag: 1,30 €



's dritte Liadaheft'l

Marienlieder und geistliche Lieder
übers Jahr zum gemeinsamen Singen.

erhältlich bei:

- 1. Vorstand Hans Schedlbauer, Schönthal 9a, 94327 Bogen, Tel./Fax. (09422) 2723 · Mobil (0160) 8387785, E-Mail: waldlerjohann@web.de
- Bogener Zeitung am Stadtplatz
- Schreibwaren Hartmannsgruber am Stadtplatz

Unkostenbeitrag: 2,50 €





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

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

für unsere Fahrschüler

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. 094 22/501 14-0
Fax 094 22/501 14-40
E-Mail: leonhard-kaiser-
haus@dw-regensburg.de
www.diakonie-regensburg.de

*Trachtenschneiderei
Annamirl Raab*
– Meisterbetrieb –

☆ Maßwerkstatt ☆
für steife Mieder
Volks- und
Gebirgstrachten



Große Auswahl an Trachtenschmuck

Öffnungszeiten:
nach telefonischer Vereinbarung

83727 Schliersee
Rathausstraße 12a
Tel. u. Fax 08026 / 9279727
www.trachten-raab.de

Juli

Heuert, Heumond

Bauernregeln und Wettersprüche

Bringt der Juli heiße Glut, gerät auch der September gut.

So golden die Sonne im Juli strahlt, so golden sich der Weizen mahlt.

Juli kühl und nass, leere Scheuer, leeres Fass.

02.07.: Geht Maria über's Gebirge naß, bleiben leer Scheune und Fass.

10.07.: Sieben Brüder Regen bringt weder Nutzen noch Segen.

22.07.: Regnet's am Magdalenenstag, folgt gewiß mehr Regen nach.

31.07.: Wie sich 's Wetter an Ignatius stellt ein,
so wird auch der Januar sein.

***Es had koan Voateil,
wennst da reichste Mo am Friedhof bist!***

Fr	1	Theobald, Dietrich	
Sa	2	Mariä Heimsuchung, Erasmus	
So	3	Thomas (Apostel) (früher 21.12.)	
Mo	4	Ulrich, Berta, Elisabeth v. Portugal	27
Di	5	Antonius Maria Zaccharia, Wilhelm	
Mi	6	Maria Goretti	

Do	7	Willibald	
Fr	8	Kilian, Edgar, Amalia <i>Ausmarsch zum Bogener Volksfest</i>	<i>18.00 Uhr</i>
Sa	9	Augustinus Zhao Rong, Veronika, Gottfried	
So	10	Knud, Erich und Olaf, Sieben Brüder	
Mo	11	Benedikt v. Nursia, Olga, Oliver	28
Di	12	Hermagorus und Fortunat	
Mi	13	Heinrich II. und Kunigunde	
Do	14	Kamillus, Roland	
Fr	15	Bonaventura, Egon, Waldemar, Tag der Apostelteilung	
Sa	16	Mariengedenktage auf dem Berge Karmel	
So	17	Alexius, Irmgard, Donata	
Mo	18	Answer, Arnulf	29
Di	19	Makrina, Vinzenz	

Mi	20	Margaretha (Nothelferin), Elias, Appolinaris	
Do	21	Laurentius, Daniel	
Fr	22	Maria Magdalena <i>Kinder- und Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i>
Sa	23	Birgitta von Schweden (Patronin Europas) <i>Kindernachmittag mit Spieleprogramm</i> <i>Boarischer Sommernachtstanz</i> <i>Klosterhof Oberalteich</i>	Beginn der Hundstage (bis 23.08.) <i>14.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i>
So	24	Christophorus (Nothelfer), Scharbel Mahluf	
Mo	25	Jakobus (Apostel)	30
Di	26	Joachim und Anna (Eltern der Gottesmutter)	
Mi	27	Pantaleon (Nothelfer), Berthold, Natalie	
Do	28	Beatus und Bantus, Viktor	
Fr	29	Martha v. Bethanien, Flora, Ladislaus	
Sa	30	Petrus Chrysologus	
So	31	Ignatius v. Loyola	

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Makkaroni-Auflauf „Bolognese“

2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 TL getrocknete ital. Kräuter, Olivenöl, 800 g gemischtes Hackfleisch, 2 EL Tomatenmark, 1 Dose Tomaten, Salz, Pfeffer, Zucker, 500 g Makkaroni, 100 g gerieben Gouda Käse, Fett für die Form, 150 g Schlagsahne

Fein gehackten Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl glasig dünsten, Hack zugeben und kräftig anbraten. Tomatenmark kurz mit anschwitzen. Kräuter und Tomaten mit Saft zufügen. Würzen. Aufkochen und offen ca. 20 min köcheln. Nudel in reichlich Salzwasser bissfest garen. Soße abschmecken, Nudel abgießen, Nudeln und Soße in eine gefettete Auflaufform schichten.

Geriebenen Käse und Sahne darüber verteilen. Im heißen Ofen 200 Grad ca. 30 min backen.



Joghurt-Paprika-Kaltschale

Mengenangabe für eine Person:

150 g Paprika (rot, gelb, grün), 1 Lauchzwiebel, 5 schwarze Oliven (ohne Stein), ½ Knoblauchzehe, etwas Rauke od. Römervalat, 300 g Vollmilch-Joghurt, 4 EL Milch, 2 TL Olivenöl, Salz, Pfeffer, edelsüßer Paprika

Paprika fein würfeln, Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden, Oliven grob hacken Salat waschen in Streifen schneiden. Knoblauch pressen und mit dem Joghurt mischen ebenso Milch und Öl glatt mit dem Joghurt verrühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer Paprika. Lauchzwiebel, Paprika, Salat und Oliven, jeweils bis auf etwas zum Bestreuen unterrühren. Mit restlichem Gemüse bestreuen. Hierzu schmeckt Roggenbrot gut.



August

Ernting, Erntemond

Bauernregeln und Wettersprüche

Was da August ned kocht, brat' da September aa nimmer.

Fängt der August mit Donner an, er's bis zum End' nicht lassen kann.

Wenn die Störche im August schon reisen,
kommt ein Winter hart wie Eisen.

05.08.: Regen an Mariä Schnee, tut den Ähren weh!

15.08.: Wie das Wetter am Himmelfahrtstag,
so der ganze Herbst sein mag.

16.08.: Wenn St. Rochus trübe schaut, kommt die Raupe in das Kraut!

24.08.: St. Bartl'me treibt d'Weda daw'e'.

Drepfen duats und rinna brauchts ned.

Mo	1	Alfons Maria v. Liguori, Petri Kettenfeier	Beginn der Sommerferien 31
Di	2	Eusebius v. Vercelli, Ariane, Pierre-Julien Eymard	
Mi	3	Lydia, Benno	
Do	4	Johannes Maria Vianney, Rainer	
Fr	5	Mariä Schnee, Oswald, Weihe der Basilika Santa Maggiore in Rom	
Sa	6	Verklärung des Herrn	

So	7	Xystus II., Kajetan, Afra, Donatus	
Mo	8	Dominikus, Cyriakus (Nothelfer) <i>Aufbau des Infostandes des Vereins bei der Ostbayernschau Straubing</i>	18.00 Uhr 32
Di	9	Theresia Benedikta vom Kreuz, Edith Stein, Roman	
Mi	10	Laurentius, Astrid	
Do	11	Klara von Assisi, Luise, Susanne	
Fr	12	Radegunde, Johanna Franziska von Chantal <i>Ausmarsch zum Gäubodenvolksfest Straubing Abfahrt mit Bus ab Bahnhof Bogen</i>	16.15 Uhr
Sa	13	Pontianus und Hippolyt, Kassian	
So	14	Maximilian Kolbe	
Mo	15	Mariä Aufnahme in den Himmel, Mariä Himmelfahrt, Rupert	33
Di	16	Stephan von Ungarn, Achim, Rochus	
Mi	17	Hyazinth, Jutta, Gudrun	
Do	18	Melena, Claudia, Reinald	

Fr	19	Johannes Eudes, Sebald	
Sa	20	Bernhard von Clairvaux	
So	21	Pius X., Balduin	
Mo	22	Maria Königin, Siegfried <i>Abbau des Infostandes in der Fraunhoferhalle</i>	18.00 Uhr 34
Di	23	Rosa v. Lima, Philipp, Richildis, Apollinaris und Timotheus	
Mi	24	Bartholomäus (Apostel)	
Do	25	Ludwig, Elvira, Josef v. Calasanza	
Fr	26	Wulfila, Theresia, Gregor <i>Vereinsgrillen mit Tanz</i> <i>Vereinsheim und Klosterhof</i>	18.00 Uhr
Sa	27	Monika, Gebhard	
So	28	Augustinus, Elmar, Adelinde	
Mo	29	Enthauptung Johannes d. Täuflers	35
Di	30	Ritza, Heribert, Felix	
Mi	31	Paulinus v. Trier, Raimund	

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Kasselergeschnetzeltes mit Pfifferlingen

400 g Pfifferlinge, oder eine Packung gefrorene Pfifferlinge, 2 Zwiebeln, 600 g Broccoli, 600 g ausgelöstes Kassler am Stück, Salz, Pfeffer, Öl, 1 EL Mehl, 1 TL Gemüsebrühe, 100 ml Sahne, 5 EL Weißwein, 250 g Bandnudeln, 1 P Zucker, 1 B Petersilie, 1 EL Butter, 2 EL Mandelblättchen

Pfifferlinge putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel fein würfeln. Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kassler in Streifen schneiden und darin unter wenden kräftig anbraten. Hälfte der Zwiebeln zufügen kurz mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen. Nochmal Öl in der Pfanne erhitzen. Pfifferlinge darin kräftig anbraten und würzen. Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Mit 600 ml Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe, Sahne und Wein einrühren. Alles ca. 6 min köcheln lassen. Broccoli in wenig kochendem Salzwasser 8 min dünsten. Nudeln in kochendem Salzwasser garen. Die Kasslerstreifen zu

den Pfifferlingen geben. Das Geschnetzelte kurz aufkochen. Mit Pfeffer, Zucker evtl. Salz abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen, restliche Zwiebeln und Mandeln darin unter rühren goldbraun andünsten. Petersilie klein hacken. Nudeln und Broccoli abgießen und abtropfen lassen. Alles anrichten Geschnetzeltes mit Petersilie bestreuen. Mandel-Zwiebel-Butter über den Broccoli geben.



Bowidltaschen

300 g Weizenmehl, 1 P Backpulver, 150 g Speisequark, 3 EL Milch, 6 EL Speiseöl, 75 g Zucker, 1 P Vanillezucker, 1 P Salz, 1 Glas Zwetschgenmarmelade, 100 g Puderzucker, etwas heißes Wasser

Mehl, Backpulver, Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz mit Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe etwa 1 Min. verarbeiten, auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig dünn ausrollen, mit einem Glas (Durchmesser) etwa 10 cm ausstechen. Die eine Hälfte jeder Teigplatte mit 1 TL Zwetschgenmarmelade bestreichen, die andere Teighälfte darüber klappen. Die Taschen an den Rändern gut andrücken. Backpapier auf ein Backblech legen und die Taschen darauf legen, ca. 15 min



bei 180 Grad backen. Puderzucker mit Wasser glattrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Die Taschen noch heiß damit bestreichen.

September

Scheidung, Herbstmond

Bauernregeln und Wettersprüche

Viele Eicheln im September, viel Schnee im Dezember.

September schön in den ersten Tagen, will einen guten Herbst ansagen

Warmer und trockener Septembermond
mit vielen Früchten reichlich belohnt.

01.09.: Ist's an St. Ägidi rein, wird es so bis Michaeli (29.09.) sein.

08.09.: Wie sich das Wetter an Maria Geburt verhält,
so ist es noch vier Wochen bestellt.

21.09.: Ist Matthäus hell und klar, gute Zeiten bringt's fürwahr.

29.09.: Kommt St. Michael heiter und schön,
bleibt das Wetter vier Wochen besteh'n.

Mancha Giggal moant, dass d'Sunn grad wega eam aafged.

Do	1	Verena, Ägidius, Ruth	35
Fr	2	Apollinaris Morel, Ingrid, Emmerich	
Sa	3	Gregor der Große <i>Trachtenmarkt in Greding</i>	
So	4	Switbert, Hermine <i>Trachtenmarkt in Greding</i>	
Mo	5	Maria Theresia Wüllenweber, Roswitha	36
Di	6	Magnus, Theobald	

Mi	7	Otto von Freising, Regina, Ralph	
Do	8	Mariä Geburt, Korbinian	
Fr	9	Petrus Claver, Otmar, Gorgonius <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- und Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</i> <i>Vereinsabend und Tanzprobe</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	10	Theodard, Edgar, Astrid	
So	11	Maternus, Felix, Helga	
Mo	12	Mariä Namen, Gerfried	37
Di	13	Johannes Chrysostomus, Tobias, Notburga	
Mi	14	Kreuzerhöhung, Irmgard	
Do	15	Mariä Schmerzen (Gedächtnis der Schmerzen Mariens), Ludmilla	
Fr	16	Cornelius und Cyprian	
Sa	17	Hildegard v. Bingen, Robert Bellarmin	
So	18	Lambert, Richardis	
Mo	19	Januarius, Theodor	38
Di	20	Eustachius (Nothelfer), Andreas Kim Taegon, Paul Chong Hasang	

Mi	21	Matthäus (Apostel)	
Do	22	Mauritius ; Hl. Emmeran (Nebenpatron der Diözese Regensburg)	Herbstanfang
Fr	23	Linus, Thekla, Pio da Pietrelcina (Pater Pio) <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</i> <i>Gesangsprobe Vereinschor</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	24	Rupert und Virgil <i>Arbeitstagung des Trachtengaus Niederbayern</i> <i>Prunn/Riedenburg</i>	
So	25	Niklaus von Flüe, Gottfried <i>Arbeitstagung des Trachtengaus Niederbayern</i> <i>Prunn/Riedenburg</i> <i>Mariensingen</i> <i>Wallfahrtskirche Bogenberg</i> <i>Vorstandssitzung</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>14.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i>
Mo	26	Kosmas, Damian, Eugenia	39
Di	27	Vinzenz von Paul, Hiltrud	
Mi	28	Lioba, Thekla, Wenzel, Lorenzo Ruiz	
Do	29	Michael, Gabriel, Raphael	Drei Erzengel
Fr	30	Hieronimus	

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Kartoffelkuchen

2,5 kg Kartoffeln, Salz, Pfeffer, etwa Kümmel, 2 Zwiebel, 180 g Margarine, 150 g rohe Schinkenwürfel, 100 g Mehl, 4 Stiele Rosmarin, 2 Knoblauchzehen, 2 B Schmand, 6 Eier, 1 Prise Muskatnuss

Kartoffeln waschen und schälen, ca. die Hälfte der Kartoffeln halbieren und in Salzwasser 20 min kochen. Restliche Kartoffeln grob raspeln, Zwiebel schälen und würfeln.

50 g Fett in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Schinken darin andünsten, Kartoffelraspel zufügen und alles unter mehrmaligen wenden ca. 6 min braten. Auskühlen lassen.

Gekochte Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Mit 130 g Fett, Mehl, Muskat und etwas Salz zu einem festen Teig verkneten. Ofenblech leicht fetten und mit Paniermehl bestreuen. Kartoffelteig darauf ausrollen.

Rosmarin und Knoblauch fein hacken. Beides mit Schmand, Eiern und Kümmel unter die Kartoffel-Schinkenmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Masse auf den Kartoffelteig streichen.

Auf der unteren Schiene im vorgeheiztem Ofen 175 Grad (Umluft) ca. 50 min backen.

Mit Schmand und Rosmarin garnieren. Hierzu schmeckt ein knackiger Salat.



Aprikosen-Nusskuchen

250 g Butter, 200 g Zucker, 1 P Vanillizucker, 4 Eier, 3 Tropfen Bittermandel, 2 TL Backpulver, 300 g Mehl, 3 EL Weinbrand oder Saft, 100 g gemahlene Haselnüsse, 1 Dose Aprikosen, Puderzucker

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillizucker, Eier und Bittermandel zufügen. Mehl und Backpulver mischen, Esslöffel weise unterrühren. Weinbrand (Saft) und Nüsse zufügen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Backform füllen, die die Mitte des Teiges eine Vertiefung eindrücken.

Aprikosen gut abtropfen lassen, in Würfel schneiden, in die Mulde geben, leicht andrücken und den restlichen Teig darüber verteilen.

Backzeit etwa eine Stunde bei 180 Grad.

Kuchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Oktober

Gilbhard, Weinmonat

Bauernregeln und Wettersprüche

Ist der Oktober freundlich und lind, ist der März dafür rauh und wild.

Bringt Oktober Schnee und Eis, ist Januar nicht kalt und weiß.

Zu Ende Oktober Regen bringt ein fruchtbar Jahr zuwegen.

03.10.: Laubfall an Leodegar kündigt an ein fruchtbar Jahr.

09.10.: Regnet's an St. Dionys, wird der Winter nass gewiss.

23.10.: Wenn's St. Severin gefällt, bringt er mit die erste Kält'.

28.10.: Simon und Judä oft hängen an die Stauden Schnee.

***Dea is scho bled aaf d'Wejd kemma,
had nix dazua glernt und d'Hälfte wieda vagessn.***

Sa	1	Theresia vom Kinde Jesu (Remigius jetzt 29.10.)	
So	2	Heilige Schutzengel	Erntedankfest
Mo	3	Ewald, Leodegar, Tag der deutschen Einheit	40
Di	4	Franz von Assisi, Edwin	
Mi	5	Meinolf, Attila, Hl. Anna Schäffer	
Do	6	Bruno der Kartäuser	
Fr	7	Gedenktag unserer lieben Frau vom Rosenkranz, Rosa <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- und Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</i> <i>Vereinsabend und Tanzprobe</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>

Sa	8	Sergius, Simeon, Brigitta <i>Landestagung der bayerischen Trachtenverbände Bernried/Starnberger See</i>	
So	9	Dionysius (Nothelfer), Sybille, Günther, Johannes Leonardi <i>Landestagung der bayerischen Trachtenverbände Bernried/Starnberger See</i>	
Mo	10	Viktor, Gereon	41
Di	11	Bruno von Köln, Jakob	
Mi	12	Maximilian, Edwin	
Do	13	Lubentius, Eduard	
Fr	14	Kallistus I., Burkhard <i>Brauchtumswochenende Trachtengau Niederbayern Kerschbaum</i>	
Sa	15	Theresia von Avila, Walter <i>Brauchtumswochenende Trachtengau Niederbayern Kerschbaum</i>	
So	16	Gallus, Hedwig, Gerhard, Margareta Maria Alacoque <i>Brauchtumswochenende Trachtengau Niederbayern Kerschbaum</i>	Allerweltskirta
Mo	17	Ignatius von Antiochien, Anselm	42
Di	18	Lukas (Evangelist)	
Mi	19	Jean de Brebeuf u. Isaac Jogues, Hl. Paul vom Kreuz, Burchard	
Do	20	Wendelin, Vitalis	

Fr	21	Ursula, Irmtraud, Karl I. Flötengruppe Kinder- u. Jugendgruppenstunde Tanzprobe Jugendgruppe Gesangsprobe Vereinschor (Text und Notenausgabe für Altbairische Weihnacht) Vereinsheim	17.30 Uhr 18.00 Uhr 19.00 Uhr 20.00 Uhr
Sa	22	Cordula, Ingbert, Ingo Gottesdienst für verstorbene Vereinsmitglieder (musikalische Gestaltung durch den Vereinschor und Vereinsmusikgruppen) Stadtpfarrkirche Bogen	17.00 Uhr
So	23	Johannes von Capestrano, Severin von Köln	
Mo	24	Antonius Maria Claret, Gilbert	43
Di	25	Krispin, Krispinian, Ludwig	
Mi	26	Amandus, Josefine	
Do	27	Wolfhard, Sabine	
Fr	28	Simon und Judas (Apostel) Proben für Altbairische Weihnacht Vereinsheim	Uhrzeit wird einzeln festgelegt
Sa	29	Ferrutius, Ermelind	
So	30	Liutbirg, Bernhard, Alfons Herbstgauversammlung Trachtengau Niederbayern Pauluszell	Umstellung auf Normalzeit 10.00 Uhr
Mo	31	Wolfgang (Hauptpatron der Stadt und Diözese Regensburg); Quentin	Reformationstag (evangelisch) Beginn der Herbstferien 44

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Gebratener Reis mit Zucchini und Paprika

2 Zucchini, 2 rote Paprika, 2 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 200 ml Gemüsebrühe, 400 g gegarter Reis (200 g Trockenware), Salz, Pfeffer, 1 EL Kräuter der Provence, 100 g Pinienkerne

Zucchini und Paprikaschoten klein würfeln, Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken. Das

Öl erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Knoblauch und Gemüse zugeben 3 min dünsten. Gemüsebrühe angießen und das Gemüse 5 min darin garen. Den gegarten Reis unterheben und 5 weitere Minuten garen.

Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Wirsing-Nudeln

250 g Bandnudeln, 350 g Wirsing, 1 Zwiebel, 250 g Hackfleisch, Gemüsebrühe, Salz, 1 EL Öl, 1 Käsesoße (fertig)

Bandnudeln in Salzwasser kochen. Wirsing in Streifen schneiden und ebenfalls 10 min

kochen. Zwiebel klein schneiden und mit dem Hackfleisch in einer Pfanne Anbraten. Nudeln und den Wirsing dazugeben. Mit Gemüsebrühe würzen. Käsesoße nach Anweisung kochen und dazu servieren.

Kürbis-Kokos-Suppe

1 Kürbis, 1 St. Zitronengras, 2 rote Chilischoten, 2 TL Koriandersamen, 2 EL Öl, ½ l Gemüsebrühe, 3 D Kokosmilch, 2 EL Limettensaft, Salz, Koriandergrün, 1 St frischen Ingwer

Kürbis schälen, Kerne und Fasern entfernen. Kürbisfleisch in Würfel schneiden. Zitronengras und Ingwer sehr fein hacken. Chilischoten in kleine Ringe schneiden. Koriander im Topf ohne Fett anrösten, bis er duftet. In den Mörser geben und grob zerstoßen. Öl im Topf erhitzen, Kürbis, Zitronengras, Chili und Ingwer kurz andünsten. Mit Brühe und Kokosmilch aufgießen und zum kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 35 min köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Die Suppe mit dem Stabmixer im Topf pürieren, mit Limettensaft und Salz abschmecken. Kori-



anderblättchen abzupfen und mit dem Koriandersamen auf die Suppe streuen und servieren. INFO! Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden – hat eine sehr weiche Schale und kann mit gegessen werden.

November

Nebelung, Windmond

Bauernregeln und Wettersprüche

Ist der November kalt und klar, wird trüb und mild der Januar.

Hat der November zum Donnern Mut, wird das nächste Jahr wohl gut.

Wenn der November regnet und frostet,
dies leicht die Saat des Feldes kostet.

- 01.11.: Bringt Allerheiligen einen Winter,
bringt Martini (11.11.) einen Sommer.
- 11.11.: Ist es um Martini trüb, wird der Winter gar nicht lieb.
- 19.11.: Es kündigt die Elisabeth, was für ein Winter vor uns steht.
- 23.11.: Dem Hl. Klemens traue nicht,
denn selten zeigt er ein mild' Gesicht.

Ned deaffa is oiwei no besa als wia ned kinna.

Di	1	Allerheiligen	44
Mi	2	Allerseelen	
Do	3	Sel. Pater Rupert Mayer, Hubert, Pirmin, Martin v. Porres	
Fr	4	Karl Borromäus, Reinhard <i>Proben für Altbairische Weihnacht Vereinsheim</i>	<i>Uhrzeit wird einzeln festgelegt</i>
Sa	5	Emmerich, Zacharias	
So	6	Leonhard, Christine	

Mo	7	Willibrord, Engelbert	45
Di	8	Willehad, Gottfried v. Amiens	
Mi	9	Theodor, Roland, Weihe der Lateranbasilika	
Do	10	Leo der Große, Justus	
Fr	11	Martin von Tours <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</i> <i>Proben für Altbairische Weihnacht und Vorabendmesse</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>17.30 Uhr</i> <i>18.00 Uhr</i> <i>19.00 Uhr</i> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	12	Josaphat, Kunibert, Ämilian	
So	13	Stanislaus Kostka <i>Teilnahme am Volkstrauertag der Stadt Bogen</i> <i>Stadtpfarrkirche und Kriegerdenkmal</i>	Volkstrauertag <i>9.00 Uhr</i>
Mo	14	Alberich, Sidonius	46
Di	15	Albert der Große, Leopold	
Mi	16	Margareta von Schottland	Buß- und Betttag (evangelisch)
Do	17	Gertrud von Helfta, Hilda	
Fr	18	Weihe der Basiliken von St. Peter und Paul, Odo von Cluny <i>Proben für Altbairische Weihnacht</i> <i>Vereinsheim</i>	<i>Uhrzeit wird einzeln festgelegt</i>

Sa	19	Elisabeth von Thüringen	
So	20	Bernward, Korbinian	Christkönig, Totensonntag Ewigkeitssonntag (evangelisch)
Mo	21	Mariengedenktag unserer lieben Frau in Jerusalem	47
Di	22	Cäcilia, Silke	
Mi	23	Kolumban, Klemens	
Do	24	Modestus, Flora, Andreas Dung-Lac	
Fr	25	Katharina von Alexandria (Nothelferin) <i>Flötengruppe</i> <i>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</i> <i>Tanzprobe Jugendgruppe</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> <i>20.00 Uhr</i>
Sa	26	Konrad und Gebhard <i>Gestaltung Vorabendmesse</i> <i>Stadtpfarrkirche Bogen</i>	<i>17.00 Uhr</i>
So	27	Bilhildis, Virgil	1. Advent
Mo	28	Gerhard, Berta von Bingen, Gunther von Melk	48
Di	29	Friedrich von Regensburg, Christine von Retters	
Mi	30	Andreas (Apostel)	

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Almröserl

150 g Margarine, 150 g Zucker, 1 P Salz, 3 Eier, 3 EL saure Sahne, 500 g Mehl, 2 TL Backpulver, Johannisbeergelee, Biskin zum frittieren, Puderzucker zum bestäuben

Margarine, Zucker und Salz schaumig rühren, nach und nach Eier und saure Sahne zufügen. Mehl mit Backpulver mischen, einen Teil davon unterrühren, Rest unterkneten. 30 min kalt stellen. Den Teig ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Zwei Plätzchen in der Mitte mit Eiweiß bestreichen, ein drittes darauf setzen, in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel etwas andrücken. Dann viermal zur Mitte einschneiden. Die Almrosen im heißen Fett frittieren, abtropfen lassen, auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben, in die Mitte etwas Marmelade geben.



Brokkoli-Kartoffel-Quiche

500 g Kartoffeln, 5 Eier, Salz, Pfeffer 300 g Brokkoli, 1 rote Paprika, 1 Zwiebel, 200 g geriebenen Käse, 300 ml Milch 2 TL Senf Fett für die Form, Backpapier

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand fetten, Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, grob raspeln und gut ausdrücken, Kartoffelraspel mit einem Ei, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelmasse gleichmäßig in der Springform verteilen, dabei am Rand etwas hochziehen und festdrücken im Backofen 20 min backen. Brokkoli in kleine Röschen schneiden, in kochendem Salzwasser 1 – 2 min blanchieren, abgießen und abschrecken. Paprika und Zwiebel klein würfeln, Eier, Milch und Senf verquirlen mit Salz und Pfeffer würzen.



Quiche herausnehmen, $\frac{3}{4}$ des Käses auf den Kartoffelboden streuen und 5 Min weiter backen. Nochmals herausnehmen auf 175 Grad herunter schalten, Gemüse auf den Quicheboden verteilen. Eieguss darüber gießen mit dem restlichen Käse bestreuen. Mit Alufolie bedeckt 1 $\frac{1}{4}$ Std backen. Nach einer Stunde Folie entfernen. Quiche herausnehmen ca. 15 min abkühlen lassen, aus der Form lösen und anrichten. Dazu schmeckt Kräuterquark.

Dezember

Christmond, Julmond, Heilmond

Bauernregeln und Wettersprüche

Soll der Dezember den Bauern freu'n,
so muss er kalt und schneereich sein.

Trockener Dezember – trockenes Frühjahr.

Herrscht im Advent recht strenge Kält',
sie volle achtzehn Wochen hält.

- 01.12.: Fällt zu Eligius ein kalter Wintertag,
die Kälte wohl vier Monat dauern mag.
08.12.: Maria Empfängnis Regen, bringt dem Heu keinen Segen.
13.12.: Wenn zu Lucia die Gans geht im Dreck,
so geht sie am Christtag auf Eis.
28.12.: Haben's die unschuldigen Kindlein kalt,
so weicht der Frost noch nicht so bald.

Oiß is vagänglich, bloß da Kuahschwopf dea is länglich.

Do	1	Eligius, Blanca, Natalie von Nikomedien	48
Fr	2	Lucius, Bibiana <i>Proben für Altbairische Weihnacht</i> <i>KulturForum Oberalteich</i> <i>Bogenberger Vorweihnacht</i>	<i>Uhrzeit wird einzeln festgelegt</i>
Sa	3	Franz Xaver <i>Bogenberger Vorweihnacht</i>	
So	4	Barbara (Nothelferin), Johannes von Damaskus; Christian von Oliva, Sel. Adolph Kolping <i>Bogenberger Vorweihnacht</i>	2. Advent

Mo	5	Anno, Reginhard von Lüttich	49
Di	6	Nikolaus	
Mi	7	Ambrosius, Gerald	
Do	8	Hochfest der ohne Erbsünde empfangenen Jungfrau und Gottesmutter Maria, Unbefleckte Empfängnis Mariä	
Fr	9	Juan Diego Cuauhtlatoatzin, Eucharius, Valerie <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	10	Petrus Fourier	
So	11	Damasus I., Tassilo, Arthur	3. Advent
Mo	12	Unsere liebe Frau von Guadalupe	50
Di	13	Luzia, Odilia, Jost	
Mi	14	Johannes vom Kreuz, Berthold	
Do	15	Wunibald, Christina	
Fr	16	Adelheid, Ado <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	17	Yolanda, Lazarus <i>„Altbairische Weihnacht“</i> <i>KulturForum Oberalteich</i>	<i>19.00 Uhr</i>

So	18	Desideratus, Philipp <i>Abbau Theaterbühne</i>	4. Advent
Mo	19	Mengoz, Thea, Konrad	51
Di	20	Julius, Eugen, Regina	
Mi	21	Petrus Kanisius, Anastasius	Winteranfang
Do	22	Jutta, Flavianus	
Fr	23	Johannes von Krakau <i>Weihnachtsfeier der Kinder- und Jugendgruppe Vereinsheim</i>	<i>17.00 Uhr</i>
Sa	24	Adam und Eva,	Hl. Abend
So	25	Hochfest der Geburt des Herrn	Weihnachten
Mo	26	Fest der Hl. Familie, Stephanus	2. Weihnachtstag 52
Di	27	Johannes (Apostel und Evangelist)	Beginn der Weihnachtsferien
Mi	28	Unschuldige Kinder	
Do	29	Thomas Becket, David	
Fr	30	Lothar, Richard, Felix	Fest der Hl. Familie
Sa	31	Silvester I., Melanie	Silvester

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Putensteaks auf Ratatouille

Je 1 gelbe, grüne und rote Paprikaschote, 1 Zucchini, 2 Tomaten, 2 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Öl, Salz, Pfeffer, 700 g Putenfilet, 10 Sch Frühstücksspeck, 100 ml Weißwein, 150 ml Brühe, ½ B Sahne, 150 g Creme fraiche, 100 g geriebenen Käse, 4 Stiele frischen Oregano, Küchengarn

Gemüse putzen, waschen und klein schneiden, Knoblauch hacken. Zwiebel, Paprika und Knoblauch in einer Pfanne andünsten, Zucchini und Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 min dünsten.

Fleisch in Scheiben schneiden und würzen, mit je 1 Scheibe Speck umwickeln und festbinden (geht auch Zahnstocher). In heißem Öl pro Seite ca. 3 min braten und herausnehmen.

Bratensatz mit Wein ablöschen, kurz auf kochen und auf die Hälfte einkochen. Sahne,



Creme fraiche, geriebenen Käse und ¾ des frisch gekackten Oregano unterrühren.

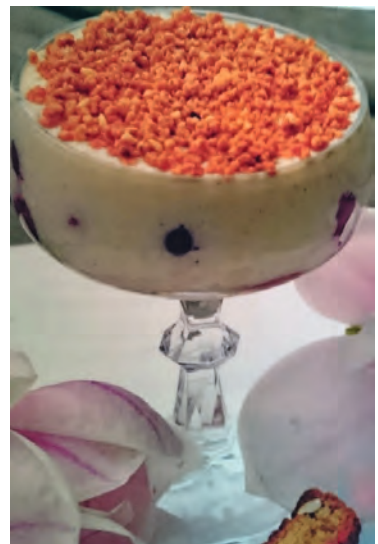
Gemüse in eine große ausgefettete Auflaufform füllen. Fleisch und Soße darauf verteilen. Im vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad (Umluft) 10 Min gratinieren. Mit restlichem Oregano verzieren. Dazu Baguette reichen.

Sahniges Kirsch-Tiramisu

500 ml Milch, 40 g Zucker, 1 P Vanilliepudding, 1 G Sauerkirschen, 125 g Cantuccini, 200 g Sahne, 1 P Vanillizucker, 50 g Haselnuss-Krokant

Pudding mit Zucker und Milch zubereiten. Pudding in eine Schüssel füllen, zudecken damit sich keine Haut bildet. Erkalten lassen. Sauerkirschen abtropfen, Kirschsafte auffangen, Cantuccini in eine flache Dessertschale legen, mit der Flüssigkeit tränken die Kirschen darauf verteilen. Sahne mit dem Vanillizucker steif schlagen, erkalteten Pudding mit dem Mixer kurz durchrühren. Sahne unterheben.

Den Sahnepudding auf die Kirschen verstreichen. Das Tiramisu 1 Std kalt stellen. Vor dem Essen mit Haselnuss-Krokant bestreuen.



BETREUTES WOHNEN IN DER
EIGENEN WOHNUNG IM

KÖNIGSHOF STRAUBING



...ein gutes Gefühl!

*„selbstbestimmt und
sicher bis ins hohe Alter“*

SERVICE

Läden für den alltäglichen Bedarf vor Ort

SICHERHEIT

Rund um die Uhr durch die Caritas im Haus
(Notrufanlage)

SELBSTÄNDIGKEIT

Durch Komfort, Zentrumsnähe und
aktive Freizeitgestaltung

Auskünfte und Besichtigungstermine
Länger Immobilien Verwaltungs GmbH & Co. KG
Telefon 09421 - 740 877

www.wohnen-im-koenigsgarten.com



„A Musi und a G’sang, wiad da Zeit niamois z’lang“ (2)

Fortführung der Betrachtung der musikalischen Entwicklung im Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen

Endete die Betrachtung der musikalischen Entwicklung im Verein im „Bogener Trachtenkalender 2014“ mit der Entstehung und weiteren Entwicklung des Vereinschores im Jahre 1978, beginnt die Fortsetzung mit Gruppierungen, die sich aus dem Vereinschor heraus entwickelt haben.

Eine solche Gruppe ist der **„Mannergsang“**. Die Gruppe ist fast parallel mit dem Vereinschor entstanden und umfasste anfangs etwa sechs Sänger. Der *„Mannergsang“* hatte seine Auftritte vorwiegend bei vereinsinternen Veranstaltungen, wie der *„Altbairischen Weihnacht“* oder bei Heimatabenden. Es gab aber auch Auftritte bei Veranstaltungen anderer Vereine oder beim Weihnachtsmarkt auf dem Bogener Stadtplatz. Die Gruppe wuchs im Laufe der Jahre auf etwa neun Sänger und gesungen wurde vorwiegend dreistimmig.

Das Repertoire umfasste Weihnachts- und Hirtenlieder sowie geistliche Lieder aber auch Wirtshausgsangl, Waidler- und Heimatlieder. So brachte er bei einem Festabend anlässlich des 35jährigen Bestehens des Vereins auch das vom Heimatdichter Ludwig Hieninger getextete und von Hans Schedlbauer jun. vertonte *„Bogener Heimatlied“* mit großem Erfolg zur Uraufführung.

Seinen letzten Auftritt hatte der *Mannergsang* bei der *„Altbairischen Weihnacht“* am 19.12.1992. Nach dem frühen Heimgang des damaligen Jugendleiters Helmut Klein am Dreikönigstag des Jahres 1993, der mit seiner standhaften Bassstimme das Fundament für den Männerchor bildete, löste sich diese Gruppierung auf. Seither gibt es, mit drei kurzfristigen Ausnahmen in den Jahren 1997, 2005 und 2008, in denen sich der *„Mannergsang“* für Einlagen zu



Mannergsang etwa 1980 (v.l.: Helmut Klein, Josef Fuchs, Franz Greindl, Hans Schedlbauer, Manfred Meindl, Hans Schedlbauer sen., Franz Herrmann)



Mannergsang 1992 (v.l.: Markus Hartmannsgruber, Hans Bogner, Helmut Klein, Siegfried Huber, Matthias Stegbauer, Hans Schedlbauer, Franz Herrmann, Hans Schedlbauer sen., Hans Weber, Hermann Schedlbauer (Zither))

Heimatabenden, bzw. zur Altbairischen Weihnacht, neu formierte, Männerstimmen nur noch im Vereinschor.

Fast zeitgleich mit dem Mannergsang entstand auch der **„Bogener Frauengsang“**. Der *„Bogener Frauengsang“* ist ein dreistimmiger Frauenchor ohne feste Besetzung. Angefangen hat die Gruppe mit 4 Sängerinnen.

Mittlerweile kann die Gruppe auf bis zu zehn Sängerinnen anwachsen. Gesungen wird meist dreistimmig und die Liedauswahl ist breitgefächert. Sie reicht von geistlichen Liedern über Advents- und Weihnachtsliedern bis hin zu profanen Volksliedern, gesungenen Zwiefachen, Liebesliedern und Balladen (z.B. die Agnes-Bernauer-Ballade).



Bogener Frauengsang etwa 1982 (v.l.: Marianne Weber, Christa Schedlbauer, Maria Schindlmeier, Andrea Rothmann, Hans Schedlbauer (Gitarre))

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

☎ (0 94 22) 80 50 46 · Fax (0 94 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-Läden

- ★ 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



Mein Gesundheitsteam

Apotheke Holzner
Bahnhofstraße 9-11
94327 Bogen

Tel. 0 800/ 1677 000
Fax 09422 / 5323
www.apotheke-holzner.de

Mo, Di, Do 8.00 – 18.30 Uhr
Mi + Fr 8.00 – 18.00 Uhr
Sa 8.00 – 12.30 Uhr

FOTOSTUDIO BOSL

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

MODER **Lebensmittel** *aktiv für alle !*

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



Frauengsang 1992 (v.l.: Marianne Weber, Anette Hien, Martina Preckwinkel, Andrea Rothmann, Christa Schedlbauer, Carola Dengler, Renate Hofmeister, Eva Barhofer-Hoffmann, Elsbeth Plankl, Nicole Griesbeck, Maria Schindlmeier, Hermann Schedlbauer (Zither))

Der „*Bogener Frauengsang*“ sang und singt zu den verschiedensten Anlässen. Er gestaltet Vereinsveranstaltungen, wie die Albairische Weihnacht genauso mit wie Heimatabende oder Gottesdienste. Er hatte Auftritte bei Adventssingen und nahm auch an verschiedenen Hoagärtn oder Benefizveranstaltungen teil.

1996 entstand anlässlich der „Europatage der Musik“ des Bayerischen Rundfunks sogar eine Rundfunkaufnahme mit dem *Bogener Frauengsang*.



Frauengsang 1996 (v.l.: Lydia Schedlbauer, Marianne Weber, Martina Preckwinkel, Hanni Aisenbrey, Andrea Rothmann, Christa Schedlbauer, Elsbeth Plankl, Maria Schindlmeier, Eva Barhofer-Hoffmann, Hermann Schedlbauer (Zither))

Saitenmusik im Verein

Neben der „Bogener Stubnmusi“, deren Geschichte ab 1972 schon im ersten Teil der Abhandlung der musikalischen Entwicklung im Verein dargestellt wurde, entwickelte sich im Laufe des Jahres 1988 eine neue Saitenmusikgruppe: Die „**Hackbrettmusi**“. Das waren bis zu vier Hackbretter mit Gitarre und Kontrabassbegleitung. Diese Formation bereicherte über einige Jahre die Vereinsveranstaltungen und hatte aber auch einige andere Auftritte in der Öffentlichkeit.

Im Laufe des Jahres 1996 entstand auf Initiative vom Hermann und Lydia Schedlbauer aus dem Verein heraus die „**Fledermusik**“-Saitnusi. Sie spielte in der Anfangsbesetzung mit zwei Zithern und zwei Hackbrettern. Ihren ersten Auftritt hatte die Gruppe bei der „Altbairischen Weihnacht 1996“. Im Laufe der Jahre hat sich die Besetzung und Instrumentalisierung der Gruppe immer wieder leicht verändert. So gibt es neben der „Fledermusik“-Stubnmusi und der „Fledermusik“-Saitnusi auch noch die „kleine“ Besetzung der „Fledermusikler“ mit Hermann und Lydia Schedlbauer als Duo.

Auch ist die „Fledermusik“-Stubnmusi häufig eigenständig und überregional unterwegs und begleitet oder gestaltet Volksmusikveranstaltungen jeglicher Art. Gerne wird die Gruppe aber auch für Geburtstagsfeiern oder zur musikalischen Umrahmung der verschiedensten Vereinsfeierlichkeiten verpflichtet. Diese unterschiedlichen Musizierenanlässe und Besetzungsvariationen zeigen auch, wie musikalisch versiert und flexibel der „Fledermusik“ mittlerweile ist. Eines ist aber über die Jahre geblieben: Die Gruppe ist ein Garant für unverfälschte und vielseitige (vielsaitige) Saiten- bzw. Stubnmusik. Für die Veranstaltungen der „Osterglocke“ sind sie ein fester Programmpunkt.

Der Name der Gruppe bezieht sich auf den in früheren Zeiten in keinem Haushalt fehlenden „Fledermusik“, einen Enten- oder Gänseflügel, mit dem vorwiegend der Ofen gekehrt wurde. Es diente aber auch zu verschiedenen anderen Reinigungsarbeiten im bäuerlichen Haushalt. Heutzutage ein ziemlich rares „Haushaltsgerät“. Damit dieses einfache, aber in früheren Zeiten doch so wichtige, praktische und langlebige Hilfsmittel nicht so schnell in Verges-



Hackbrettmusi 1988 (v.l.: Maria Schindlmeier, Hans Schedlbauer, Petra Grill, Franz Herrmann, Christa Schedlbauer, Peter Hien, Martina Preckwinkel)

senheit gerät, wählte die Gruppe diesen außergewöhnlichen Namen. Zudem steht dieser Name aber auch für die Musik die

die Gruppe pflegt. Diese ist bodenständig und vielseitig, aber auch manchmal rar und besonders.



Flederwisch bei der Probe 1996 (v.l. Lydia Schedlbauer, Hermann Schedlbauer, Edith Baumeister, Maria Schindlmeier)



Flederwisch mit Kontrabass Helmut Baumeister (rechts)



Flederwisch 2014 beim „drumherum“ in Regen (v.l.: Josef Maier, Gabi Schifferl, Hermann Schedlbauer, Lydia Schedlbauer, Maria Schindlmeier)



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

Blasmusik im Verein

Blasmusik als Tanz- oder Marschbegleitung für den Verein war über lange Jahre hinweg und ist eigentlich auch heute noch Sache von für diese Zwecke engagierten Blaskapellen. Zu vielen Vereinsanlässen, ob Klostermarkt oder Altbairische Weihnacht, spielen die in Furth und Bogen beheimateten „Brandlberger Buam“. Alle Mitglieder der bekannten Musikantenfamilie Helmbrecht. Die „Brandlberger Buam“ führen eine lange Tradition bei uns im Verein fort.

Wie schon im ersten Teil der Darstellung Musikentwicklung im Verein im Trachtenkalender des Jahres 2014 dargestellt war die Blaskapelle Helmbrecht bereits Festkapelle beim Niederbayerischen Gautrachtenfest 1972 in Bogen.

Ende der 1980er/Anfang der 1990er Jahre begannen bei dem Musiklehrer Hans Hallmen aus Hunderdorf dann einige Mitglieder selbst Unterricht auf Blasmusikinstrumenten zu nehmen. Es waren dies vorwiegend Klarinetten, Trompeten und Tenorhorn. Und sie machten schnelle Fortschritte, so



Bläserquartett bei der Altbairischen Weihnacht 1991 (v.l.: Martina Preckwinkel, Carola Dengler, Hans Bogner, Hans Schedlbauer sen.)



v.l.: Hans Hallmen, Hans Bogner, Martina Preckwinkel (1992)



v.l.: Hans Hallmen, Renate Hofmeister, Carola Hofmeister (1992)



v.l.: Danilo Tremmel, Maria Lermer, Carola Dengler, Martina Haimerl, Hans Bogner, Hans Lermer, Martina Preckwinkel (1997)

dass bereits bei der Altbairischen Weihnacht im Jahre 1991 eine erste kleine Formation einige Stücke vortragen konnte.

Schon von Beginn der blasmusikalischen Entwicklung im Verein wurde in verschiedensten Besetzungen musiziert. Eine über



Bläserquartett 2003 (v.l.: Sebastian Baumeister, Martina Preckwinkel, Helmut Baumeister, Sascha Helmbrecht)

längere Zeit feste Gruppierung hat sich dabei nie herausgebildet.

Zum 45-jährigen Vereinsjubiläum 1997 schlossen sich dann einige Mitglieder mit bekannten Musikanten zu einer kleinen Blaskapelle zusammen, die beim Festabend im Saal des Heuwischer Hofes zünftig aufspielte.

Angespornt von dem Können der ersten Blasmusikanten nahmen weitere Mitglieder bei verschiedensten Musiklehrern Unterricht und so gab es bei der Altbairischen Weihnacht 2003 eine neue Bläserformation zu bestaunen.

Aus dieser Rumpfbesetzung erwuchs schon ein Jahr später eine kleine Tanzmusik. Diese hatte beim Gründungsfest der Oberschneidinger Trachtler im Jahre 2004 ihren ersten Auftritt beim Festabend im Festzelt.



meine Reiselounge

BOGEN

Stadtplatz 57 - 94327 Bogen
Telefon 09422 | 80 56 20 - Telefax 09422 | 80 56 22
team@meine-reiselounge.de
www.meine-reiselounge.de



„Meine Heimat.“

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





Bogner Tanzmusi 2004 (v.l.: Hans Schedlbauer, Sebastian Baumeister, Martina Preckwinkel, Sascha Helmbrecht, Helmut Baumeister, Christian Weber)

Natürlich wurde auch für weitere Auftritte fleißig geprobt.

Erweitert um eine Klarinette (Birgit Thomys) und eine Querflöte (Michaela Schedlbauer) spielte diese Formation unter dem Namen „Tanzblech“ noch im gleichen Jahr bei der Eröffnung der Ausstellung „Vereine und Verbände stellen sich vor“ beim Gäubodenvolksfest in der Joseph-von-Fraunhoferhalle in Straubing.



Bogener Tanzmusi bei der Probe. Die Nachbarn sollen auch was davon haben.



Die Gruppe „Tanzblech“ 2004 (Hans Schedlbauer, Christian Weber, Birgit Thomys, Michaela Schedlbauer, Martina Preckwinkel, Sascha Helmbrecht, Helmut Baumeister)



Arco-Musi 2005 (v.l.: Michaela Schedlbauer, Hans Bogner, Hermann Schedlbauer, Hans Schedlbauer, Sascha Helmbrecht, Helmut Baumeister)

Im Laufe des Jahres gesellten sich noch weitere Mitglieder mit ihren Instrumenten zur Gruppe. Diese hatte beim Vereins-

ausflug im Jahre 2005 in die Partnerstadt Bogens nach Arco am Gardasee ihren „ersten öffentlichen Auftritt“ als „Arco-Musi“.



Bläserquintett 2004 (v.l.: Helmut Baumeister, ans Schedlbauer, Sascha Helmbrecht, Sebastian Baumeister, Stefan Helmbrecht)

Weitere Musikanten der „Arco-Musi“ waren noch Martina Preckwinkel und Renate Hofmeister.

Leider konnte aber eine größere Blasmusik im Verein nicht auf längere Zeit etabliert werden. Es gab zwar noch viele regelmäßige Proben, aber aus beruflichen und schulischen Gründen konnte fast nie in voller Besetzung geübt werden. So löste sich diese Gruppierung im Laufe der nächsten Jahre auf.



Bläserquartett 2005 (v.l.: Helmut Baumeister, Martina Preckwinkel, Hans Schedlbauer, Sascha Helmbrecht)



Bläserquartett 2006 zur Aufnahme der Vereins-CD (v.l.: Sascha Helmbrecht, Hans Schedlbauer, Stefan Helmbrecht, Helmut Baumeister)

Dies bedeutete aber keineswegs das Ende der Blasmusik im Verein. Regelmäßig zur Altbairischen Weihnacht gab es Blechbläsergruppen in den verschiedensten Formationen und Besetzungen.

Da bei der „Osterglocke“ die Jugendarbeit schon immer groß geschrieben wurde, braucht uns um den Fortbestand der Blasmusik im Verein nicht bange sein. Seit ein paar Jahren tritt schon der Nachwuchs in die Fußstapfen der Eltern und zeigte sich zusammen mit den Älteren auch schon recht erfolgreich auf der Bühne.

Die musikalische Betätigung im Verein ist vielfältig und auch immer wieder einem Wechsel unterworfen. Es bilden sich immer wieder neue Formationen, je nach Spielgelegenheit oder auch nach benötigtem Klang. Das zeigt aber auch, wie flexibel und versiert die Musikanten sind, die sich immer wieder neu auf eine andere Instrumentenzusammenstellung und einen veränderten musikalischen Klang einlassen müssen und können.

Wegen der Fülle der verschiedenen Musik- und Gesangsgruppen können auch im zweiten Teil der Betrachtung der musi-



Familienmusik Preckwinkel-Bogner 2012 (v.l.: Hans Bogner, Theresa, Martina und Franz Preckwinkel)

kalischen Entwicklung im Verein nicht alle Gruppierungen betrachtet werden. Es gäbe noch viel zu berichten über 30 Jahre Kinder- und Jugendchor, über die „Schönthal-Musi“, vom Gitarrentrio Schedlbauer-Helmbrecht, von der „Heuwischer“-Klarinettenmusik, vom Klarinettenduo Schedlbauer-Schifferl, von der „Leitungs-Musi“ oder auch von den „Querstreichern“. Freuen Sie sich über einen informativen dritten Teil der musikalischen Entwicklung und viele Fotos in einem der nächsten „Bogener Trachtenkalender“.



Bläserensemble 2014 (v.l.: Hans Bogner, Theresa Preckwinkel, Martina Preckwinkel, Gerhard Helmbrecht, Franz Preckwinkel, Sascha Helmbrecht)

Wir sind mehr als eine Bank. Wir sind die Sparkasse.

Wir sind der meistempfohlene Finanzpartner in Deutschland!
Daran arbeiten wir Tag für Tag, um unsere Kunden weiterzubringen.
Fragen Sie nach unseren Angeboten – 09421 / 863 – 1234.



Wenn's um Geld geht
 Sparkasse
Niederbayern-Mitte



PHYSIOKLINIK MENGKOFEN

Stationäre und ambulante Rehabilitation
Akuteinweisung
Rezeptbehandlung
Osteopathie
Gesundheitsangebote
Prävention und Reha-Sport

PhysioKlinik im Aitrachtal GmbH | Am Bräugraben 4 | 84152 Mengkofen
Fon 08733/92110 | Fax 08733/921111 | info@physioklinik.de
www.physioklinik.de

Kontaktadressen:

1. Vorstand	Hans Schedlbauer jun.	0160/8387785
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. Vortänzer	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
3. Jugendleiterin	Regina Eiglsperger	0151/54608127
Jugendvertreter	Franz Preckwinkel	0175/4485649
Elternvertreterin	Martina Preckwinkel	09422/809770
Trachtenwartin	Elli Schedlbauer	09422/4358
1. Fahnenträger	Markus Hartmannsgruber	0170/9009803
2. Fahnenträger	Sascha Helmbrecht	0151/58596848
3. Fahnenträger	Werner Holmer	09422/3243

Vorankündigung 2017

18.3. und 19.3.2017: 16. Klostermarkt

Internationaler Trachten- und Kunsthandwerkermarkt
mit 23. Bogener Ostermarkt (Internationale Ostereikunst)
im KulturForum Oberalteich

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 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 Trachtengewand 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.

Ich möchte eine Spende machen?

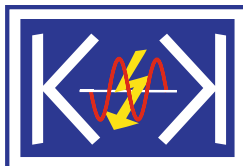
Haben Sie gewusst, dass Sie Ihre Spenden an uns sogar bei Ihrer Steuererklärung geltend machen können!

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!**



ELEKTRO KERSCHER

Planung ▪ Beratung ▪ Installation ▪ Kundendienst

Sie suchen einen Partner, der sich flexibel an Ihre Wünsche und Bedürfnisse anpasst?

Wir planen Ihre individuelle Elektroinstallation. Dabei achten wir auch sehr darauf, das neben Komfort und Energieeinsparung vor allem aber auch die Bedienerfreundlichkeit im Vordergrund steht.

Unser Leistungsangebot:

- Gebäudeinstallation
- Brandmeldetechnik
- Beleuchtung
- KNX-Technik
- SAT-Anlagen
- Netzwerktechnik
- Hausgeräte
- 24h Elektro-Notdienst

Schönthal 2a · 94327 Bogen · Tel.: 09422 / 85 93 09
Fax: 09422 / 40 34 32 · E-Mail: info@elektro-kerscher.de
www.elektro-kerscher.de



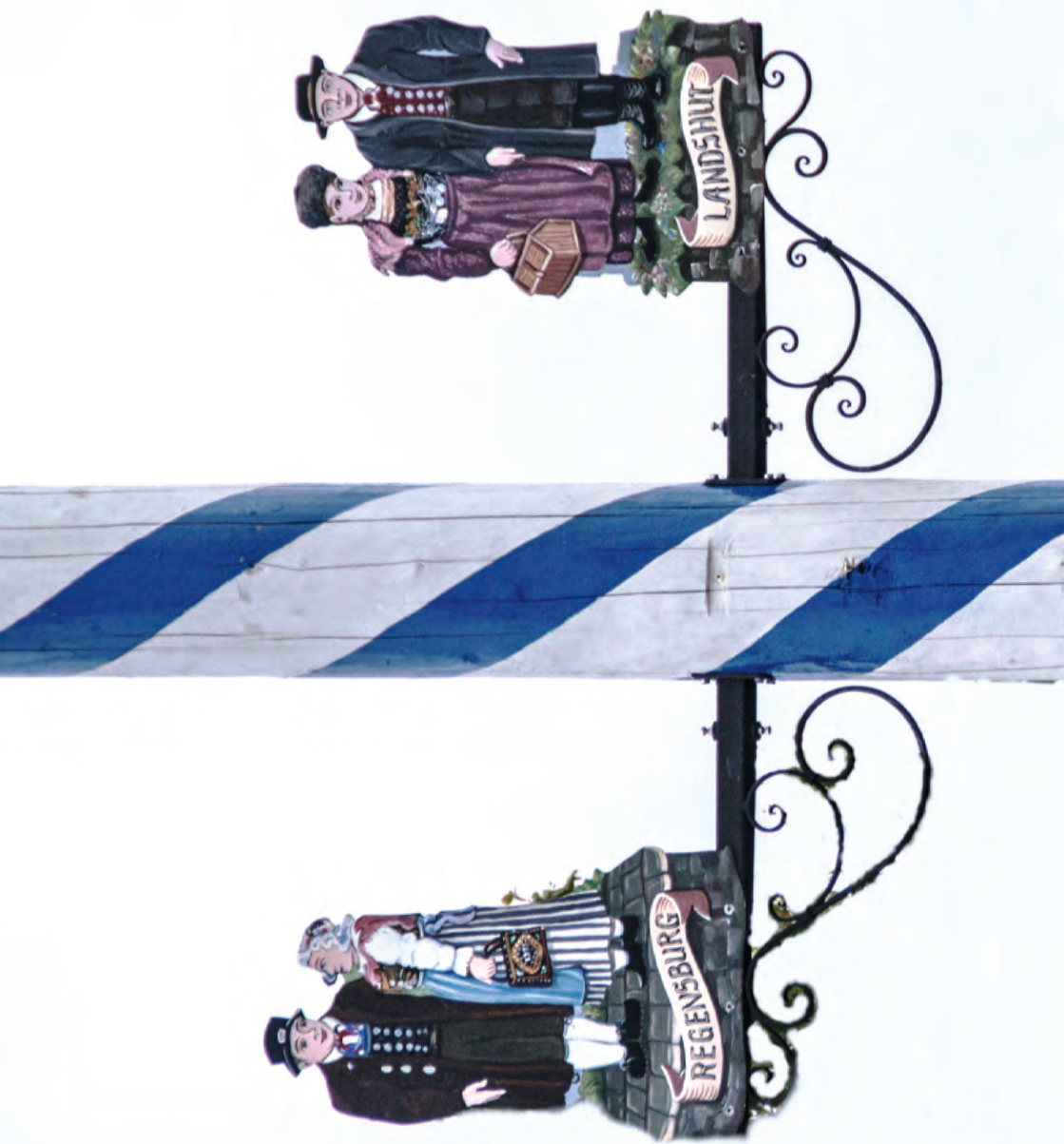


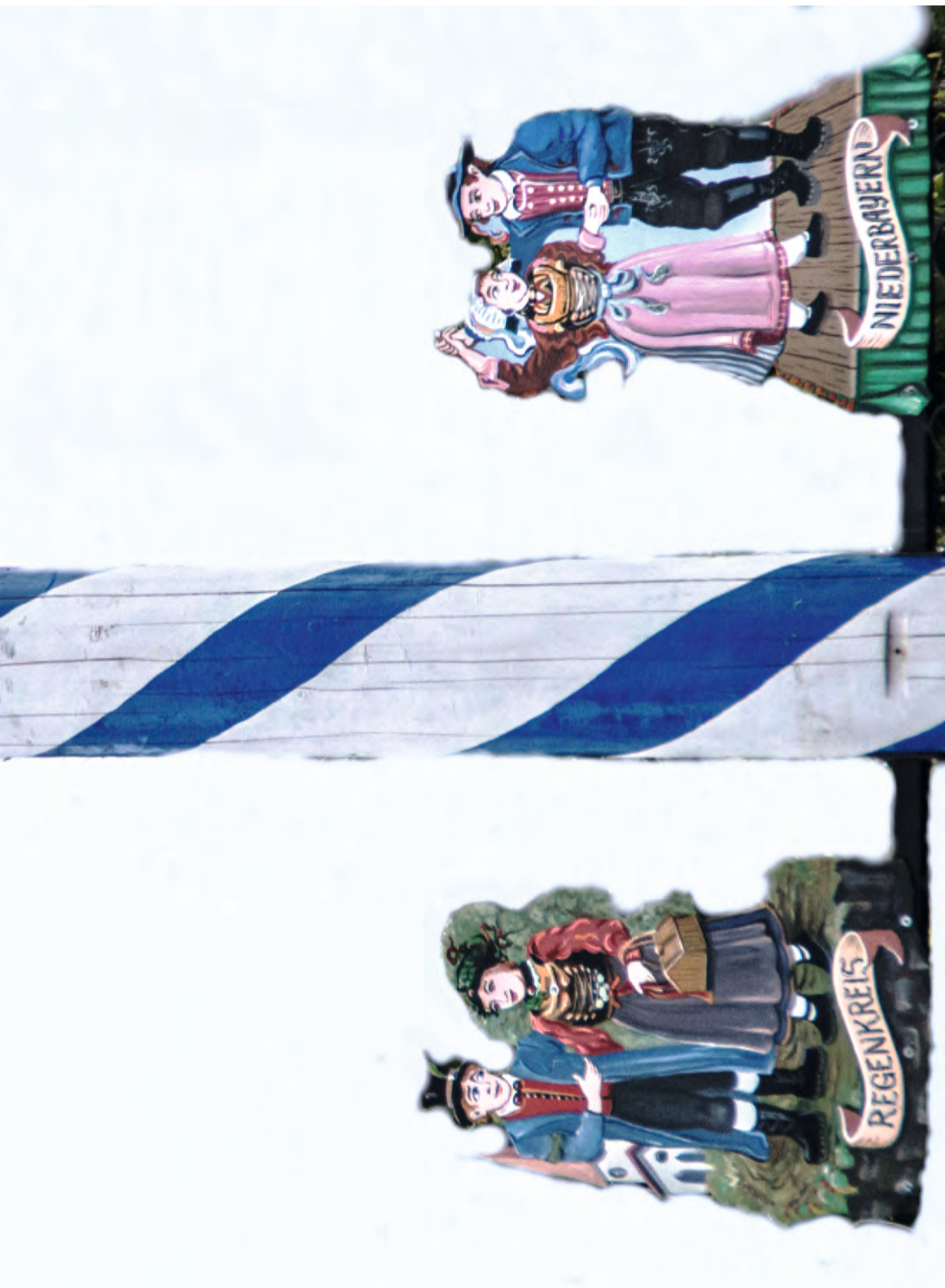














Die neuen Maibaumtaferl!

Nach 40 Jahren war es heuer soweit! Wir haben für unseren Maibaum neue und schmucke Taferl mit gefälligen Halterungen anfertigen lassen. Leider waren die bisherigen durch den jahrzehntelangen Verschleiß ziemlich mitgenommen und eine Restaurierung wäre nicht mehr möglich gewesen. Durch die großzügige Unterstützung der Stadt Bogen und der Sparkasse Niederbayern-Mitte konnten wir das Großprojekt bei dem Bildhauer Hubert Janson aus Nöstlbach bei Pittenhart in Auftrag geben. Viele Gespräche, E-Mails und Entwurfszeichnungen waren von Nöten, bis wir unsere Vorstellungen konkretisieren konnten, aber der Meister hat unsere manchmal vagen Vorschläge handwerklich und künstlerisch hervorragend und zu unserer vollsten Zufriedenheit umgesetzt.

Dargestellt sind auf den Taferl vorwiegend historische Trachten aus dem ostbayerischen Raum.

Von unten beginnend mit Trachten aus den beiden Regierungsbezirken: **Niederbayern und Oberpfalz (Regenkreis)**, gefolgt von Trachten der beiden Bezirkshauptstädte: **Landshut und Regensburg**. Darauf folgen weitverbreitete Trachten bzw. ein großes Trachtengebiet mit dem **Rottal und den Goldhauben**. Darüber die historischen Trachten aus **Bogen und Straubing** und weiter die aktuellen Trachten vom **Patenverein Immergrün Straubing und die Bogener Festtagstracht**. Den Abschluss machen Taferl von bekannten ortsbezogenen Trachten ohne Rangfolge: **Viechtach und Passau, Landau und Kelheim, Goteszell und Berching**.

43. Altbairische Weihnacht

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

Mitwirkende (Änderungen vorbehalten):

Kinder- und Jugendchor, Flötengruppen,
Familienmusik Preckwinkel-Bogner „Leitungsmusi“,
Gitarrentrio Schedlbauer-Helmbrecht, Flederwisch“-Saitenmusik,
„Bogener Fraueng’sang“, „Brandlberger Weisenbläser“, „Querstreicher“,
„Heuwischer“-Klarinettenmusik, Chor des Trachtenvereins
und Vereinsmusikensemble, „Hirtenkinder“

Samstag, 17. 12. 2016

19.00 Uhr



KulturForum Oberalteich



Freier Eintritt!

**Die gesamte Bevölkerung
ist herzlich eingeladen**



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

 **Hartmannsgruber** gegr. 1860

Schreibwaren · Druckerei



Stadtplatz 19
Wittelsbacherstraße 7
94327 Bogen

Kontakte:

Telefon: (0 94 22) 85 34-0 · Fax: (0 94 22) 85 34-70

Mail: mail@hartmannsgruber.net



1. Vorstand Hans Schedlbauer
Schönthal 9a
94327 Bogen

Mitglieds-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

Auffallend anders!



*Bei Trachten Lisa wird
alles perfekt
aufeinander abgestimmt.
Wir nehmen uns noch
die Zeit für eine
kompetente, individuelle
Beratung.*

*Das
Traditionsunternehmen
für zufriedene Kunden:*

- Änderungen auf Maß
- Sonderbestellungen
- Langjähriges,
kompetentes Fachpersonal
- 1000 Dirndl zur Auswahl
- Größen 30 - 54



Öffnungszeiten:
Mo – Fr. 9.00 – 18.00 Uhr
Sa. 09.30 – 16.00 Uhr

Fresche Mode mit Tradition!

Fraunhoferstr. 11 | 94315 Straubing | Tel. 0 94 21 / 1 23 15 | www.trachten-lisa.de

Lad mich Lies mich



APP tauchen mit Ihrer Heimatzeitung

Digital-Abo

FÜR NEUKUNDEN

21.00* Euro
pro Monat

* Für nur 21,00 € pro Monat erhalten Sie Inhalte der gedruckten Zeitung digital für PC, Mac, iPad, iPhone, Android und Windows 8.

FÜR ZEITUNGSABONNENTEN

ab **5.30**

zusätzlich
Euro pro Monat

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



MEDIENGRUPPE

www.idowa.de

Straubinger Tagblatt/Landshuter Zeitung

