Bogener

Trachtler- und Keimatbote

Kultur – Brauchtum – Mitteilungen

01/2016



Heimat- und Volkstrachtenverein "Osterglocke" Bogen e.V. bote@osterglocke-bogen.de



Liebe Leser des Bogener Trachtler- und Heimatboten,

nach unserem Großevent, dem Klostermarkt, geht für den Verein das Jahr schön langsam wieder in den "Normal-Modus" über.

Dieser Zustand heißt aber nicht: zurücklehnen und genießen, denn es stehen genügend Veranstaltungen und Aufgaben an, die es uns nicht langweilig werden lassen.

Der "Bogener Trachtler- und Heimatboten" meldet sich erstmalig in diesem Jahr wie immer mit den Rückblicken zu den Vereinsveranstaltungen der letzten Monate und Hinweisen auf die anstehenden Termine.

Auch einige neue Termine sind dabei.

Bitte merkt sie euch vor und kommt recht zahlreich.

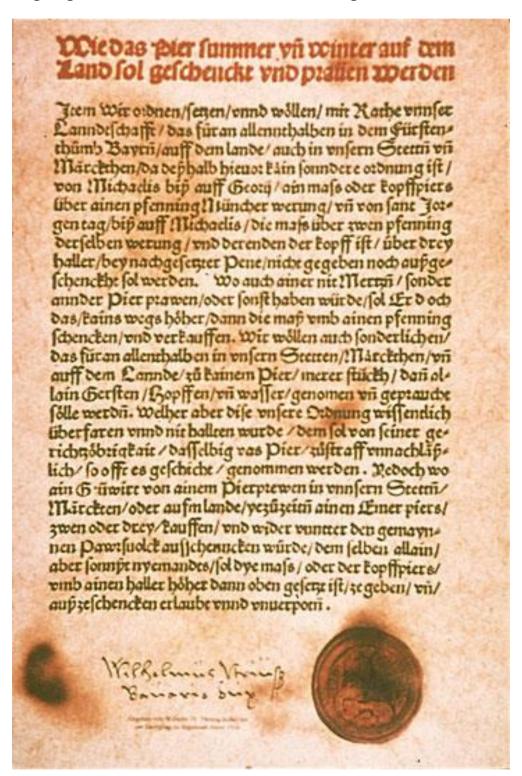
Und nun viel Freude beim Lesen und eine schöne Frühlingszeit!

Eure Schreiberlinge

Michaela und Hans Schedlbauer

Das Bayerische Reinheitsgebot – ein 500 Jahre altes Verbraucherschutzgesetz.

"Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten und Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen." So lautet das Bayerische Reinheitsgebot von 1516 und stellt damit die weltweit älteste und bis heute gültige lebensmittelrechtliche Bestimmung dar.



Erlassen hatten Herzog Wilhelm IV. und sein Bruder, Herzog Ludwig X. seinerzeit das Reinheitsgebot weil im Mittelalter die abenteuerlichsten Zutaten ins Bier gemischt wurden um den Geschmack und das Aussehen zu verbessern oder auch um die Wirkung zu verstärken. Verwendet wurden neben allen möglichen Kräutern wie z.B. Anis, Beifuß, Heidekraut, Ingwer, Kümmel, Lorbeer, Mädesüß, Rosmarin, Salbei, Schafgarbe, Orangenschale, Wacholder und Zimt, auch Binsenkraut, Stechapfel, Tollkirsche und sogar Ruß oder Pech. Dabei kam es auch immer wieder auch zu tödlichen Vergiftungen. So ist dieses am 23.4.1516 (auf Georgi) erlassene Reinheitsgebot wahrscheinlich auch das erste Verbraucherschutzgesetz der Welt.

Doch diese heute bekannteste Fassung des "Reinheitsgebotes" war keineswegs der erste Versuch, die Produktion von Bier in geordnete Bahnen zu lenken. Frühe Vorschriften zu Qualität und Preis des Bieres wurden beispielsweise bereits 1156 für Augsburg, 1293 für Nürnberg, 1363 für München und 1447 für Regensburg erlassen.

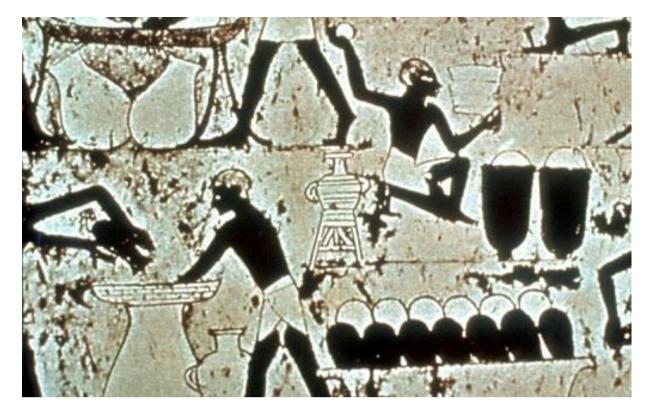
Eine konkrete Festlegung auf bestimmte Rohstoffe erfolgte für München am 30. November 1487 durch Herzog Albrecht IV., der verfügte, dass zur Bierbereitung nur Wasser, Malz und Hopfen verwendet werden dürfen.

Unmittelbarer Vorläufer des Reinheitsgebotes von 1516 ist eine im Jahr 1493 durch Herzog Georg den Reichen, (genau: der von der "Landshuter Hochzeit" her bekannte) für das damals von ihm regierte Teilherzogtum Niederbayern erlassene "Biersatzordnung", die die Bierproduktion auf die Rohstoffe Malz, Hopfen und Wasser beschränkte.

Ziel all dieser Gesetze, die neben den Produktionsvorschriften auch detaillierte Aussagen zur Bierpreishöhe trafen, war es, den Bürgern einerseits preiswertes und bekömmliches Bier zu verschaffen und gleichzeitig durch die Bevorzugung der Gerste die anderen Getreidesorten, die zur Brotbereitung wichtig waren, zu schützen.

Ursprung der Braukunst

Sicher sind sich die Historiker darin, dass Bier nicht das älteste alkoholische Getränk ist. Dies wird aller Wahrscheinlichkeit nach ein Gebräu aus vergorenen Früchten gewesen sein. Dennoch zählen Vorläufer der heutigen Biere zu den ersten Getränken, deren Genuss einen gewollt berauschenden Effekt zur Folge hatte. Konkret datierte historische Beweise für die tatsächliche Entdeckung der Alkoholproduktion gibt es eigentlich nicht.



Ägyptische Wandmalerei aus dem Grab des Kenamom, etwa 1.500 v. Chr. die die Bierherstellung zeigt.

Fest steht, dass die Geschichte des Bieres untrennbar mit der Geschichte des Brotes zusammenhängt. Beide stellten ein Grundnahrungsmittel dar und finden ihren Ursprung zu einer Zeit, als die Menschen sesshaft geworden waren, Ackerbau betrieben und Getreide so Einzug in den Speisenplan der Menschheit fand. Man erkannte damals, dass vermahlenes Getreide besser zu verarbeiten und bekömmlicher ist als ganze Körner. Zusammen mit Wasser wurden die gequetschten oder zerriebenen Getreidekörner zu einem Brei vermengt und stellten als Teig die Grundlage zur frühen Brotherstellung dar. Durch die Einwirkung von Wärme und Luft kam es durch Infektion des Brotteiges mit wilden Hefen zu einer spontanen Gärung. Wurde mehr Wasser zugefügt, entstand bierähnliches alkoholisches Getränk. Die beiden Worte "Brot" und "gebraut" haben sogar die gleiche sprachliche Wurzel. Das verdeutlicht auch die Verwandtschaft dieser Nahrungsmittel.

Schon ca. 3.000 bis 2.000 vor Christus tranken die Sumerer ein bierähnliches Getränk. Die Sumerer lebten als Ackerbauern in Mesopotamien, dem heutigen Irak. Sie hielten den Herstellungsprozess, die Rezeptur und den Ausschank ihres Gebräus auf Tontafeln fest.

Trüb, lauwarm und süß, wie ein flüssigerer Brotteig, muss das frühe Bier geschmeckt haben, das zudem einen sehr geringen Alkoholgehalt hatte.



Weil die damaligen Biere noch nicht gefiltert waren, benutzten die Babylonier Trinkröhrchen.

Schon damals hatte aber Bier einen besonderen Stellenwert. So sollte mit der täglichen Opfergabe eines Kruges Bier an die Fruchtbarkeits- und Getreidegöttin Ninkasi eine reiche Ernte gesichert werden und ein Priester bekam drei Kannen Bier und achtzig Brote für eine Beerdigung.

Eine richtige Bierkultur entstand dann im 2. Jahrtausend vor Christus bei den Babyloniern, die die Braukunst von den Sumerern erlernt hatten. Über 70 verschiedene Biersorten entstanden aus Gerste, Emmer oder einer Mischung beider Getreidesorten. Die Babylonier konnten wählen zwischen dunklem Starkbier, Dünnbier, Sauerbier und Süßbier. Die Braumeister hatten sogar ein Lagerbier im Sortiment, das für den Export nach Ägypten bestimmt war. Von dort wurde auch bereits ab 3.000 vor Christus von den ersten Kneipen oder Wirtshäusern berichtet.

Vom Mittleren Osten nach Europa

In der Kulturgeschichte der Griechen, wie auch für die Römer, hatte Bier längst nicht die Bedeutung wie für die Sumerer, Babylonier und die Ägypter. Es galt als Getränk der unzivilisierten Barbaren und nur arme Menschen, die sich keinen Wein leisten konnten, tranken Bier. Der lateinische Name von Bier, "Cerevisia", leitet sich ab von der Göttin Ceres, der Schutzgöttin des

Wachstums der Feldfrüchte und des Getreides. Womit sich wieder die enge Verbindung von Brot und Bier zeigt.

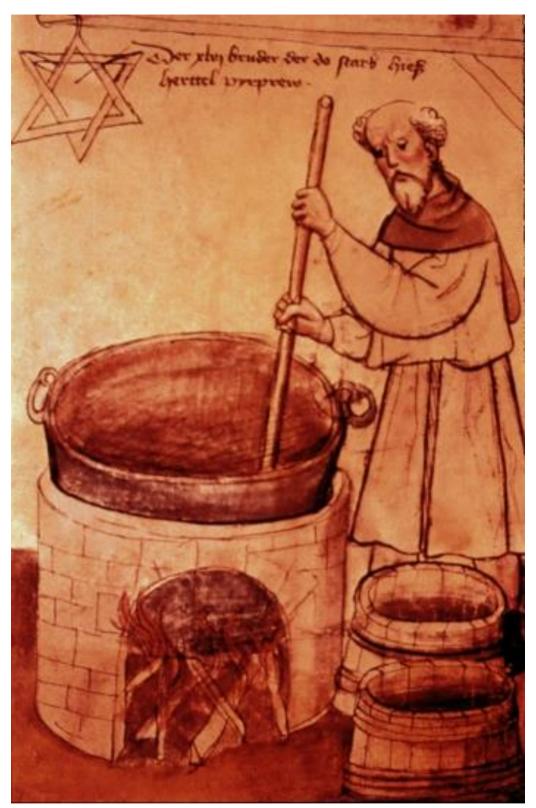


Ceres beim Probetrunk

Die Römer waren es dann auch, die im 2. Jahrhundert n. Chr. begannen Bier direkt aus gemälztem Getreide zu brauen. Zuvor wurde Bier unter Zugabe von Bodensatz alten Bieres oder aus kultiviertem Sauerteig angesetzt. Ab dem Zeitpunkt spielte vor allem in landwirtschaftlichen Siedlungen der Römer neben Wein auch Bier eine maßgebliche Rolle. Viele Häuser hatten ihre eigenen tönernen Braukessel, wie Funde bei Ausgrabungen im Freilichtmuseum eines römischen Gutshofes im schwäbischen Hechingen-Stein, beweisen.

Erste Hinweise dass auch die Germanen Bier brauten, stammen aus der Nähe von Kulmbach, wo man in einem Grab Bierkrüge aus der Zeit um 800 vor Christus fand. Bier war aber bei den Germanen kein Alltagsgetränk. Es wurde extra zu besonderen Anlässen und für große Feierlichkeiten gebraut. Überliefert ist auch, dass zu diesen Gelegenheiten dann auch übermäßig getrunken wurde- manchmal sogar aus den Schädeln erschlagener Feinde.

Deutsche Klöster als Keimzelle der Brauwissenschaft



Bierbrauender Mönch um 1379 mit Brauerstern.

Im Mittelalter braute man Bier in den Klöstern zunächst nur für den eigenen Bedarf. Schritt für Schritt brauten die Klosterbrüder dann aber auch Bier zur Abgabe an Fremde und Ausschankstätten in der Umgebung. Im 7. Jahrhundert begann die systematische Entwicklung der Brautechnologie in den Klöstern Mitteleuropas. Die Braumönche wurden zu einem wichtigen Teil der

Klostergemeinschaft, da sie für das leibliche Wohl in großem Maße verantwortlich waren. Zur Fastenzeit stellte das Bier nicht nur das tägliche Getränk, sondern auch die Nahrung der Klosterbrüder dar.

In Klöstern wie Weihenstephan, Weltenburg, Andechs und vielen anderen wurde der Brauprozess optimiert, neue Rezepturen getestet und es wurde mit Heilpflanzen experimentiert. Viele für den Brauprozess entscheidende technische Geräteschaften, wie beispielsweise das Kühlschiff oder der Braukessel, wurden in den Klosterbrauereien entdeckt oder weiterentwickelt. Da man im Mittelalter die genaue Wirkungsweise der Hefe noch nicht kannte, war der Verlauf oder das Einsetzen einer Gärung noch ein Zufallsprodukt. Man legte den Vorgang in Gottes Hand: "Hopfen und Malz, Gott erhalts." Wilde Hefen aus der Luft ließen das Bier oft ungenießbar werden und so entstand der Spruch: "Da sind Hopfen und Malz verloren." Was man aber wusste, war, dass die Gärung, warum auch immer, am besten nach dem Backen von Brot in Gang gesetzt wurde. Insofern wird im Märchen vom "Rumpelstilzchen" richtig beschrieben: "Heute back ich, morgen brau ich, übermorgen..." Heute weiß man natürlich, dass eben die nach dem Brotbacken in der Luft reichlich vorhandenen Hefezellen für das Einsetzen des Gärprozesses verantwortlich waren.



Ein Meilenstein auf dem Weg zu geschmacklich gutem und haltbarem Bier war der Einsatz des Heilkrautes Hopfen im Brauprozess. Im 12. Jahrhundert verliehen Mönche mit Hopfen dem Bier seinen typisch bitteren Geschmack verliehen und machten es haltbarer. Vorher wurde beim Brauen die sogenannte Grut eingesetzt – ein Kräutergemisch, dessen Zusammensetzung von Region zu Region, von Braumeister zu Braumeister variierte.

Brot und Bier waren in den Klöstern Grundnahrungsmittel und ein Mönch hatte damals Anspruch auf drei bis fünf Maß Bier täglich. Ein Maß hatte damals auch noch eine Füllmenge von bis zu zwei Litern – jedoch hatte das Getränk damals einen deutlich geringeren Alkoholgehalt als heute.

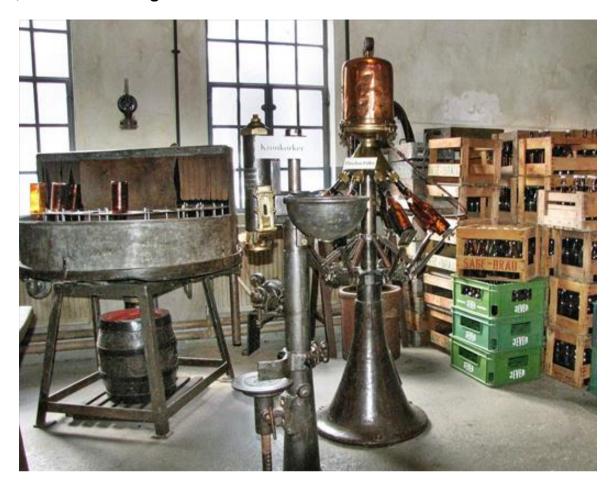
Im 12. und 13. Jahrhundert entdeckten dann auch Adelige und Städte das Bier als Einnahmequelle für sich und ihre leeren Kassen. Brauen wurde vielerorts zum bürgerlichen Recht, vorausgesetzt, man konnte einen eigenen Grund und ein Haus vorweisen.

Während der Reformation und auch im Dreißigjährigen Krieg wurden viele Klöster aufgelöst. 1803, im Zuge der rechtsrheinischen Säkularisation, gingen viele kirchliche Besitztümer in staatliches Eigentum über – damit starben auch die Klosterbrauereien nahezu aus.

Der Hopfen setzte sich als entscheidende Zutat durch. Damit war die Haltbarkeit der Biere gesichert, Lagerfähigkeit und Geschmack wurden verbessert. Bier konnte nun auch in fernere Regionen vertrieben werden. Im Norden Deutschlands entstanden zwischen dem 13. und 16. Jahrhundert zahlreiche Brauereien, die zu einem bedeutenden Handwerkszweig aufstiegen.

Während im Norden in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts das Bier unter der Konkurrenz von exotischen Getränken wie Kaffee oder Tee litt, entstand in Bayern eine Brauerei nach der anderen, und Bier wurde zum Volksgetränk Nummer eins.

Qualität und Verfügbarkeit durch technischen Fortschritt



Flaschenabfüllunganlage per Hand

Der französische Chemiker Louis Pasteur entdeckte, dass es sich bei Hefen um Kleinlebewesen handelt, und erkannte die Gärungsprozesse, die im Bier und auch im Brot ablaufen. 1881 isolierte dann der dänische Botaniker Emil Christian Hansen einzelne Hefezellen und machte die bis dato als unberechenbar geltenden Hefen zu einer kalkulierbaren Größe im Brauprozess. Von nun an konnten ein gleichbleibender Geschmack und eine große Haltbarkeit gewährleistet werden. Der deutsche Ingenieur Carl von Linde machte die Brauer mit seiner Erfindung der künstlichen Eisherstellung durch die Kältemaschine unabhängig von den Jahreszeiten.

Gesetzliche Grundlagen

Das "Reinheitsgebot" ist heute verankert in § 9 der Bekanntmachung der Neufassung des Vorläufigen Biergesetzes vom 29. Juli 1993. Dort heißt es:

"(1) Zur Bereitung von untergärigem Bier darf nur Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden.

Diese korrekterweise als "Deutsches Reinheitsgebot" zu bezeichnende Formulierung ist dabei vom engeren Bayerischen Reinheitsgebot zu unterscheiden.

Der bedeutsamste Unterschied zwischen dem Bayerischen und dem Deutschen Reinheitsgebot liegt zunächst im Alter der Bestimmungen. Historisch betrachtet gibt es ein "Deutsches Reinheitsgebot von 1516" nicht, da außerhalb Bayerns die Verwendung von Malzersatzstoffen wie auch von diversen Zusatzstoffen weit länger zulässig war als in Bayern. Erst durch das Reichsgesetz vom 3. Juni 1906 übernahm das Deutsche Reich für die Bierherstellung einheitlich das "Reinheitsgebot".

Das Bayerische Reinheitsgebot ist also der Ursprung des Deutschen Reinheitsgebotes.

Beim Eintritt Bayerns in die Weimarer Republik 1918 sicherte sich der Freistaat Bayern den Fortbestand dieser ihm aus dem Eintritt in das Deutsche Reich zustehenden "Reservatrechte" für die künftige Bierherstellung auf der Grundlage des strengen, Bayerischen Reinheitsgebotes.

Der Gedanke eines hohen Qualitätsstandards war dabei schon damals untrennbar mit der Idee des Verbraucherschutzes verbunden, war doch seinerzeit die Unsitte eingerissen, dem Bier allerlei Zutaten beizumengen, die seinen Geschmack beeinflussen oder seine berauschende Wirkung verstärken sollten, ohne dafür auf die teuren Zutaten Hopfen und Malz angewiesen zu sein. Schädliche gesundheitliche Wirkungen wurden dabei oftmals billigend in Kauf genommen.

Die hohe Qualität des nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebrauten Bieres war derart überzeugend, aber auch der Stolz auf die vollendete Beherrschung der Braukunst unter Verwendung von nur vier Rohstoffen so ausgeprägt, dass das Bayerische Reinheitsgebot auch in die Reichsgesetzgebung nach 1871 Eingang fand. Die Brauer selbst waren es, die auf die gesetzliche Verankerung des Reinheitsgebotes auch außerhalb Bayerns großen Wert legten, da sich das bayerische "echte" Bier größter Beliebtheit erfreute.

Als nach dem Ende des Ersten Weltkrieges die Weimarer Republik gegründet wurde, machte Bayern sogar seine Zugehörigkeit zur Republik davon abhängig, ob das Reinheitsgebot weiterhin im gesamten Reichsgebiet galt. Nach dem Zweiten Weltkrieg schließlich wurde das Reinheitsgebot im Biersteuergesetz (in der Fassung der Bekanntmachung) vom 14.3.1952 in § 9 Abs. 1 verankert.

Lederhosen als Indiz für reines Bier

Nach Einführung des Reinheitsgebotes wurde mit einer kuriosen Methode überprüft, ob der Brauer sein Handwerk auch rechtens ausgeführt hat. Man goss eine reichliche Menge des frisch gebrauten Bieres auf eine naturbelassene Bierbank aus Eichenholz. Dann mussten sich ein paar junge Burschen mit Lederhosen auf die nasse Bank setzen, wo sie ein bis zwei Stunden ruhig sitzen bleiben mussten. Die Lederhosen sogen sich mit dem Bier voll. Waren sie trocken, standen alle gleichzeitig auf. Blieb die Bank dann an den Hosen kleben, hatte der Braumeister sein Werk gut gemacht und nicht an Malz gespart. Durch den Hosenbodentest wurde bewiesen, dass im frischen Bier genügend klebriger Malzzucker enthalten war. Erst dann durfte das neue Bier ausgeschenkt und verkauft werden.



Vom Anstoßen

Das Bier wird serviert und alle stoßen an. Warum machen wir das? Dafür gibt es viele Erklärungen. Die wahrscheinlichste ist, dass wir so früher damit das eigene Leben schützen wollten. Im Mittelalter wurden die Krüge mit großer Wucht aneinandergestoßen, das Bier schwappte von einem in das andere Gefäß, und dann erst wurde der erste Schluck genommen. Damit waren sich die Trinkgenossen sicher: Wer mit seinem Gegenüber anstößt, hatte nicht die Absicht, dieses zu vergiften.

Vergiften ist heutzutage natürlich keine Zielsetzung beim gemeinsamen Biertrinken mehr. Mit dem Anstoßen verbindet man eher die Einladung in eine gemeinsame Tischrunde.



Bockiges aus Einbeck

Warum heißt das Starkbier in Deutschland Bock oder Doppelbock? Die Wiege dieses Bierstils liegt im Norden, in der ehemaligen Hansestadt Einbeck in Niedersachsen. Mit der Vergabe des Stadtrechtes im Jahre 1240 durch die Söhne Heinrich des Löwen war ein Braurecht für Bürger verbunden. Das kräftige, malzige Bier aus Einbeck erfreute sich sehr schnell großer Beliebtheit auch außerhalb der Stadtgrenzen und wurde über weite Strecken bis nach Italien exportiert. Um die für den Export nötige Haltbarkeit zu erreichen, wurde es mit einem ungewöhnlich hohen Stammwürzegehalt eingebraut. Man erhielt ein alkoholreiches, aber sehr geschmackvolles, starkes Bier aus Einbeck. Daraus wurde sprachgeschichtlich über die Jahre "Ainpökisches Bier", "Ainpöck" und schließlich "Bockbier". Es besteht daher keine Verbindung zum Tier, das sich jedoch in vielen Bockbieretiketten gerne zeigt. In der Einbecker Brauerei wird heute noch der gute "Bock" gebraut – ein Museum erinnert an die reiche Tradition.



Auch der herzögliche Hof der Wittelsbacher in München ließ sich ab 1555 aus Einbeck beliefern. Der Bierimport aus dem Norden war für Bayern über die weite Strecke natürlich kein billiger Spaß, weshalb die Münchner beschlossen, am Platzl das "Braune Hofbräuhaus" zu betreiben, das war 1591. Mithilfe eines abgeworbenen Braumeisters aus Einbeck brachte man dann die notwendige Bierqualität hin.

Das Wort "Starkbier", das heute in Bayern für die Bezeichnung der fünften Jahreszeit, die Starkbierzeit, herangezogen wird, ist wesentlich jünger und wird erst seit dem 20. Jahrhundert verwendet.

Rückblicke:

42. Altbairische Weihnacht

Zu einer beeindruckenden Aufführung geriet die 42. Weihnacht" "Altbairische am 19.12.2015 Kulturforum im Oberalteich. Die Sänger, Musikanten und Theaterspieler zeigten sämtlich herausragende Leistungen. Die über 300 Besucher folgten gebannt und fast andächtig dem großen musikalischen Adventsund Hirtenspiel.

Eine wirklich gelungene Einstimmung auf den Hl. Abend.









Gratulation an alle Mitwirkenden und Dank für die fleißige und disziplinierte Probenarbeit.

Von der Veranstaltung gibt es eine von Hans Bosl produzierte DVD. Diese kann zu einem Unkostenbeitrag von 10 € beim Vorstand erworben werden.

Neujahrsanschießen der Bogener Böllerschützen

Kaum ist das Silvesterfeuerwerk verklungen eröffnen die Bogener Böllerschützen traditionell am Neujahrstag das Neue Jahr mit lauten Böllerschüssen. Seit einigen Jahren begleiten wir sie dabei mit einer kleinen Abordnung.



Sebastianifeier

Traditionell beteiligten wir uns einer auch mit kleinen **Abordnung** der und Vereinsfahne an der Feier und -prozession des zu Ehren heiligen Sebastian. des Kirchenpatrons der Pfarrei Bogen. Gelebte Heimat- und Brauchtumspflege.



Herzlicher Dank den teilnehmenden Mitgliedern.

Grüne Woche Berlin

kleiner Ein Höhepunkt am Beginn des Vereinsjahres war die Reise des Vereins nach Berlin. Der Vereinschor, der "Bogener Frauengsang" die Saitenmusik "Flederwisch" repräsentierten zusammen mit der Tanzgruppe des Trachtengaues Niederbayern die weißblauen Rauten auf der "Grünen Woche" in der **Bundes**hauptstadt Berlin. Bei dieser weltgrößten Verbraucherschau findet in der Bayernhalle ein ständiges Bühnenprogramm statt.

Die Bogener Sänger und Musikanten sorgten dabei unter Leitung von Vorstand und Gaumusikleiter Hans Schedlbauer mit ihren Gesangs- und Musikbeiträgen Hochstimmung für in der Bayernhalle. "Preissn" Die waren gleichermaßen begeistert von den bunten und aufwändigen der Trachten Niederbayern wie von den frisch und frei vorgetragenen bodenständigen niederbayrischen Liedern, Gsangln und Volkstänzen.

Michaela Schedlbauer. Sascha Helmbrecht vertraten die Bogener Trachtler nicht nur Mitglieder des als Vereinssondern chores. auch als der offiziellen Tanzpaar in Tanzgruppe des Trachtengaues Niederbayern. In dieser Tanzgruppe sind Tanzpaare von Trachtenvereinen aus dem ganzen Trachtengau Niedervertreten. Michaela bayern Schedlbauer, die auch Presse-Trachtengaues des wartin Niederbayern ist, informierte interessierte **Publikum** das auch über die Herkunft der Rauten weißblauen im Bayerischen Staatswappen.

Im Anschluss an die offiziellen Auftritte der niederbayerischen Trachtler in der Bayernhalle erfreuten diese noch die zahlreichen Gäste des gemütlichen Restaurants baverischen "Maximilians" mit einem ungeund zwungenen zünftigen Heimatabend. gemäß den niederbayerischen Traditionen und der bayerischen Lebensart, und ernteten dabei begeisterte Beifallsbekundungen. Mit der gemeinsam gesungenen heimlichen Hymne der Waidler "Mia san vom Woid dahoam" fand der gesellige Abend einen stimmungsvollen Abschluss.

Mit dem guten Gefühl die Heimat und die Stadt Bogen würdig in der Bundeshauptstadt repräsentiert zu haben, wurde am nächsten Tag zufrieden die Heimreise angetreten.









Jahreshauptversammlung

Zur Mitgliederalljährlichen versammlung am 29.1.2016 im Vereinsheim waren diesmal 29 Mitglieder erschienen. Neben Gauvorstand Bernd Walter auch Bogens **Erster** waren Bürgermeister Franz Schedlbauer und der stellvertretende

Landrat Ferry Eckl der Einladung gefolgt.

Gauvorstand Bernd Walter überbrachte die Grüße des Trachtengaus Niederbayern und lobte sowohl die Arbeit des herausragende Vereins in der Heimat- und Brauchtumspflege als auch das persönliche Engagement einzelner Mitglieder auf Verbandsebene. Vorstand Hans Schedlbauer ist seit Jahren Gaumusikleiter Leiter und des Sachausschusses Volkslied und Volksmusik und die 3. Vorsitzende Michaela Schedlbetätigt sich als bauer Sprecherin des Sachgebietes Öffentlichkeitsarbeit des Trachtengaues Niederbayern.

Bürgermeister Franz Schedlbauer dankte dem Trachtenfür seine verein wertvolle Kultur- und Brauchtumsarbeit zum Wohle der Stadt Bogen Dies gelinge dem Verein nicht nur durch seine öffentlichen wie Veranstaltungen, dem Klostermarkt der und Weihnacht, Altbairischen sondern auch durch seine

regelmäßigen Publikationen, wie dem Bogener Trachtenkalender, die Liadaheftl oder den Bogener Trachtler- und Heimatboten. Der Verein vertrete die weißblauen Rauten weit über Bogen hinaus, sogar bis hinauf in die Bundeshauptstadt Berlin.

Vorstand Hans Schedlbauer bedankte sich beim Bürgermeister für die große Unterstützung der Vereinsveranstaltungen durch die Stadt Bogen.

Stellvertretender Landrat Ferry Eckl verwies in seinem Grußwort vor allem auf die letzte Altbairische Weihnacht, bei der die Mitwirkenden einen bleibenden Eindruck auf die Besucher hinterlassen hätten.

Nach den umfangreichen Tätigkeitsberichten der Vorstandsmitglieder konnte Vorstand Hans Schedlbauer noch verschiedenen Mitgliedern für langjährige Treue zum Verein mit einer Urkunde und einem Ehrenzeichen danken.

Für 25 Jahre aktive Mitgliedschaft wurden Sascha

Helmbrecht, für 30 Jahre Mitaliedschaft Anna Stainko, Gerlinde Gruber, Monsignore Konrad Schmidleitner und für 40 Jahre aktive Mitgliedschaft Elsbeth Plankl ausgezeichnet. Seit 50 Jahre sind Marika Hofmarksrichter Rosi und Sagstetter im Verein, ebenso wie Hans Schedlbauer.

Gauvorstand Bernd Walter konnte an langjährige aktive Trachtler das Ehrenzeichen des Trachtengaues Nieder-Für 25 bayern überreichen. Jahre an Sascha Helmbrecht, für 40 Jahre an Elsbeth Plankl und für 50 Jahre an Hans Schedlbauer jun.



Faschingszug Bogen

Natürlich waren die "Bongara Schellnmandl" auch dieses Jahr am 7.2.2016 wieder beim Bogener Faschingszug dabei und trieben mit den zahlreichen Besuchern ihre Späße.Dieses Jahr war unsere 7. Teilnahme. Zum ersten Mal waren wir am 7.2.2010 beim Faschingszug vertreten.

Das sind ja fast schon faschingsmäßige Zahlen.



Wer gerne einmal bei den "Bogara Schellnmandl" mitlaufen möchte, kann sich gerne beim 1. Vorstand (Tel.: 2723) melden.

Es besteht immer wieder Bedarf an Ersatzmaskenträgern, die "Mandl" würden sich aber durchaus auch gerne "vermehren".

Ehrenzeichen des Bayerischen Ministerpräsidenten

Eins schöne Überraschung gab es für unseren 1. Vorstand am 19.2.16. Im Sitzungssaal des Landratsamtes Straubing-Bogen erhielt er aus den Josef Händen von Landrat Laumer das vom Bayerischen Ministerpräsidenten verliehene Ehrenzeichen für Verdienste von im Ehrenamt tätiaen Frauen und Männern überreicht.

Die ehrenamtlichen Aktivitäten Hans Schedlbauer von während der vergangenen 50 Jahre detailliert zu beschreiwürde den Rahmen ben. sprengen, meinte der Landrat in seiner Laudatio. Bereits im Alter von fünf Jahren sei er in Heimat-Volksden und "Osterglocke" trachtenverein Bogen eingetreten. Im Jahr 1995 wurde Vorer zum gewählt. sitzenden In seine Amtszeit fielen wichtige

Entscheidungen. Als einen seiner vielen Verdienste um den Verein bezeichnete der Landrat den alliährlichen "Klostermarkt" in Oberalteich. zwischenzeitlich der über 10000 Besucher anlocke. Mit dem "Bogener Trachtler- und Heimatboten" und dem "Bogener Trachtenkalender" erfülle der Verein seine Aufgabe, Brauchtum und Heimatpflege in die Bevölkerung zu tragen. Dies geschehe aber auch mit den "Liadaheftln".





Neben Landrat Laumer und den Landtagsabgeordneten Zellmeier und Ritt gratulierte auch Bogens Bürgermeister und Bezirkstagsvizepräsident Franz Schedlbauer zu dieser besonderen Auszeichnung. Vom Verein begleiteten den Geehrten, zu dessen Freude, neben seiner Frau Christa, der Ehrenvorstand Hans Schedlbauer sen. mit Frau Elli, der 2. Vorstand Hans Bogner, Vereinskassier Franz Herrmann und Max Ludwig.

Klostermarkt 27.2./28.2.16

Bereits zum 15. Mal fand heuer unser "Klostermarkt" statt.

War in den Vorbereitungen bei den Organisatoren noch befürchtet worden, wegen des frühen Zeitpunkts des Marktes könnten noch arge winterliche Verhältnisse herrschen und es würden dann auch vielleicht weniger Besucher kommen, stellten sich diese Bedenken als grundlos heraus. Pünktlich Veranstaltungswochenzum ende zeigte sich das Wetter frühlingshaft und es blieb trocken. So kamen wieder über 10.000 Besucher zu diesem in

Niederbayern und der Oberpfalz einmaligen Ereignis. Den Tag über gab es ganzen Schlangen an den Eingängen, auch aber unsere Grill-. Brotzeit-. Kaffee- und Kuchenstände waren gut besucht. Auch ein Großteil der Handwerker und Fieranten war von der Kauffreudigkeit der Besucher, aber auch von der guten Organisation und Durchführung des Marktes angetan.

Auch wenn dieses Jahr unser Vorstand und seine Frau aus gesundheitlich Gründen am Markt nicht teilnehmen und mithelfen konnten, lief dieser dennoch reibungslos ab. Eine schöne Leistung.

Ein herzliches Dankeschön an alle fleißigen Helfer und Mitarbeiter, vor, beim und nach dem Markt, auch an die im Hintergrund.

Ein großes "Vergelts Gott" auch an alle eifrigen Kuchen-, Küchl- und Tortenbäckerinnen.

























Die nächsten Termine:

15./16.4.16

Arbeitseinsatz im Vereinsheim. Renovierungs- und Vorbereitungsarbeiten für den Einbau der neuen Küche. Freitag ab 14.00 Uhr und Samstag ab 9.00 Uhr. Nehmt Euch bitte Zeit, dann sind wir schnell wieder fertig.

17.4.16

Teilnahme der Trachtenträger (Kinder und Erwachsene) am Niederbayerischen Gautrachtenfest in **Pfarrkirchen** Abfahrt mit Bus um 7.30 Uhr ab Bahnhof Bogen

22.4.16

17:30 Uhr Flötengruppe 18:00 Uhr Kinder- und Jugendgruppenstunde 19:00 Uhr Tanzprobe **Jugendgruppe** 20.00 Uhr Gesangsprobe Vereinschor

(Vereinsheim, Klosterhof 8)

6.5.16

16:00 Uhr Muttertagsbasteln der Kinder- und Jugendgruppe 18:00 Uhr Muttertagsfeier 20:00 Uhr Vereinsabend und Tanzprobe

(Vereinsheim, Klosterhof 8)

7.5.16

Teilnahme der

Trachtenträger (Kinder und
Erwachsene) an der

Trachtenwallfahrt des

Trachtengaus Niederbayern
in Moosthenning

Abfahrt mit Privat-PKW um

13.30 Uhr ab Bahnhof Bogen

14.5.16

Teilnahme der Kinder- und Jugendgruppe am "drumherum"-Das Volksmusikspektakel in Regen

(Details werden zu gegebener Zeit direkt unter den Teilnehmern vereinbart)

22.5.16

Teilnahme der Trachtenträger (Kinder und Erwachsene) am 90-jährigen Gründungsfest der KLJB Degernbach Anfahrt mit eigenen PKW 9:15 Uhr Aufstellung zum Kirchenzug 14:15 Uhr Aufstellung zum Festzug

26.5.16

09:00 Uhr Teilnahme der Trachtenträger (Kinder und Erwachsene) an der Fronleichnamsprozession der Pfarrei Bogen (Stadtpfarrkirche Bogen)

3.6.16

17:30 Uhr Flötengruppe
18:00 Uhr Kinder- und
Jugendgruppenstunde
19:00 Uhr Tanzprobe
Jugendgruppe
20:00 Uhr Gesangsprobe
Vereinschor
(Vereinsheim, Klosterhof 8)

<u>5.6.16</u>

Teilnahme der
Trachtenträger (Kinder und
Erwachsene) am 3.
Niederbayerischen
Trachtentreffen in
Bodenmais
Abfahrt mit Bus um 7.45 Uhr
ab Bahnhof Bogen

17.6.16

17:30 Uhr Flötengruppe 18:00 Uhr Kinder- und Jugendgruppenstunde 19:00 Uhr Tanzprobe Jugendgruppe

(Vereinsheim, Klosterhof 8)

19.6.16 19:00 Uhr Vorstandssitzung

(Vereinsheim, Klosterhof 8)

8.7.16 18:30 Uhr

Teilnahme der

Trachtenträger (Kinder und Erwachsene) am Ausmarsch zum Volksfest in Bogen

Treffpunkt ab 18:00 Uhr in der Adalbert-Stifter-Straße.

<u>10.7.16</u>

Teilnahme der
Trachtenträger (Kinder und
Erwachsene) am
Gründungsfest der
"Perlbachtaler" Edenstetten
Abfahrt um 8.00 Uhr mit
eigenen PKW ab Bahnhof
Bogen

22.7.16

18:00 Uhr Kinder- und Jugendgruppenstunde 19:00 Uhr Tanzprobe Jugendgruppe (Vereinsheim, Klosterhof 8)

(Vereinsheim, Riosternor o

23.7.16 14:00 Uhr Kindernachmittag mit alten Kinderspielen und vielfältigem Rahmenprogramm

Näheres siehe Punkt: "Verschiedenes" (Klosterhof und Kulturforum Oberalteich)

23.7.16 19:00 Uhr
Boarischer
Sommernachtstanz
"Dirndl trifft Lederhose"
(Näheres siehe Punkt:
"Verschiedenes")
(Klosterhof und Kulturforum
Oberalteich)

Unsere Geburtstagskinder:

18.03.2016

Franz Kraus 70 Jahre

04.04.2016

Lydia Schedlbauer 60 Jahre

24.05.2016

Beate Herrmann 50 Jahre

20.06.2016

Xaver Fuchs 85 Jahre

26.07.2016

Anna Stajnko 85 Jahre

Der Bogener Trachtler- und Heimatbote gratuliert recht herzlich und wünscht alles Gute!

Verschiedenes:

Gebrauchttrachtenmarkt des Trachtengaus Niederbayern

Der vom 5.5. – 8.5.16 vorgesehene Gebraucht-trachtenmarkt des Trachtengaus Niederbayern kann aus gesundheitlichen Gründen der verantwortlichen Organisatorin dieses Jahr nicht durchgeführt werden. Er wird auf nächstes Jahr verschoben.

Voraussichtliches Datum dann: 25.5. – 28.5.17.

Vortrag:

"Die Heilkraft der Düfte"

Der für 17.6.16 vorgesehene Vortrag "Die Heilkraft der Düfte" muss leider auf einen späteren Termin im Herbst verschoben werden. Ein genaues Datum steht bisher noch nicht fest.

Kindernachmittag und Boarischer Sommernachtstanz im Klosterhof am 23.7.16

Nachdem der erste "Boarische Sommernachtstanz" im Klosterhof Oberalteich vor zwei Jahren doch eine recht schöne Veranstaltung war, haben wir uns entschlossen den Tanz heuer wieder stattfinden zu lassen.

Rund um diese Wiederholung gibt es aber einiges mehr.

Gleich bleiben wird, dass der Tanz wieder im Klosterhof stattfinden wird, er um 19.00 Uhr beginnt und uns wie vor zwei Jahren die Blaskapelle "Gsteckenriebler" aus Wiesenfelden zum Tanz aufspielen wird.



Neu ist auch, dass es bereits ab 14.00 Uhr mit einem Kindernachmittag mit alten Kinderspielen, wie Prickln, Prackln, Schussern, Roaftreiben, Sackhüpfen oder Stelzenlaufen losgehen wird.





Dazu ist ein umfangreiches Rahmenprogramm geplant. Fest steht dabei bisher, dass der THW Ortsverband Bogen mit einem "Kistenstapeln" vertreten sein wird.



Im Laufe des Nachmittags wird auch die Kinder- und Jugendtanzgruppe der

Arbeitsgemeinschaft der Trachtenvereine im Landkreis Straubing-Bogen mit einigen Tänzen ihr Können zeigen.

Weitere Attraktionen sind angedacht und in Vorbereitung, auch für den Abend wird eine Besonderheit vorbereitet.

Bereits ab 14.00 Uhr gibt es den ganzen Tag Schmankerl vom Grill und ein reichhaltiges Kuchen- und Tortenbuffet. Dazu Kaffee und gekühlte Getränke.



Der Eintritt ist wie schon vor zwei Jahren frei. Gerne nehmen wir aber Spenden für unsere Jugendarbeit an. Sollte uns der Wettergott einen Strich durch die Rechnung machen (womit wir absolut nicht rechnen), muss der Kindernachmittag mit dem Rahmenprogramm leider ausfallen.

Der Sommernachtstanz findet dann im Getreidespeicher des Kulturforums statt.

Ihr seht, dass wird sicherlich eine tolle Veranstaltung. Wie Ihr Euch aber auch denken könnt, geht das nicht ohne Eure Mithilfe und Unterstützung.

Bitte helft uns sowohl beim Auf- und Abbau als auch bei der Veranstaltung selber. Helfer melden sich bitte beim Vorstand Hans Schedlbauer, Tel.: 0160/8387785 oder beim Jugendleiter Sascha Helmbrecht, Tel.: 0151/58596848. Bisher bekannte Arbeitstermine Samstag, 16.7.16 ab 9 Uhr und Freitag 23.7.16 ab 14 Uhr.

Wir würden Euch auch wieder bitten uns leckere Kuchen und Torten oder andre Backwaren zu spenden.

Neues von der Jugend:

(von Sascha Helmbrecht)

Seit dem letzten Bogener Trachtlerund Heimatboten sind auch in der
Jugend einige Termine und
Veranstaltungen abgelaufen.
Traditionell fand am letzten Samstag
vor Weihnachten wieder die
Altbairische Weihnacht statt. Natürlich
war hierbei die Jugend in Vielfältiger
Weise beteiligt. Ob im Kinder-und
Jugendchor, in den Flötengruppen, als
Theaterspieler oder auch bereits im
Vereinschor zeigten die jungen
Trachtler ihr Können.

Am 23.12.2015 feierte die Kinder- und Jugendgruppe dann im Vereinsheim ihre eigene kleine Weihnachtsfeier. Bei Kinderpunsch, Stollen und Plätzchen verbrachten alle zusammen ein paar schöne Stunden und stimmten sich so auf Weihnachten ein.

Im neuen Jahr ging es neben den normalen Gruppenstunden am Faschingssamstag, den 06.02.2016 mit dem Kinder- und Jugendfasching weiter.

Mit verschiedenen Spielen, Lieder und Tänzen vergingen die zwei Stunden wie im Flug. Im Anschluss gab es zum Abschluss noch für alle Pizza und frische Faschingskrapfen. Danach ging es bei den älteren Jugendlichen gleich mit beim Faschingstanz im Vereinsheim weiter.



Kaum war der Fasching vorbei, ging es schon wieder mit großen Schritten auf den Klostermarkt 2016 zu. Auch wenn die Jugend aus platztechnischen und logistischen Gründen bei der Eröffnung des Marktes nicht mehr auftreten kann, sind doch die einzelnen Mitglieder von Beginn an in fast allen Bereichen mit dabei. Ob in den Kassen, bei Kaffee und Kuchen oder hinterm Grill, überall waren die Jugend vertreten und halfen wo sie konnten.

Termine und Veranstaltungen.

08.04.16

17.30 Uhr Flötenstunde18 Uhr Kinder- undJugendgruppenstunde19 Uhr Jugendgruppenstunde20 Uhr Vereinsabend mit Tanz

09.04.16

Bayrischer Tanz KJR-Straubing-Bogen 19 Uhr Aiterhofen

17.04.16 Niederbayrische Gautrachtenfest Pfarrkirchen

22.04.16

17.30 Uhr Flötenstunde18 Uhr Kinder- undJugendgruppenstunde19 Uhr Jugendgruppenstunde20 Uhr Gesangsprobe Vereinschor

30.04.16 Muttertagsfeier Bayrischer Waldverein (NEU!!!) 14 – 15 Uhr Gasthaus Greindl in Degernbach

01.05.16 Maibaumaufstellen BRK Seniorenheim (NEU!!!) 15-16 Uhr BRK Seniorenheim Bogen

06.05.16 Muttertagsbasteln mit anschließender Muttertagsfeier und Tanz
16 Uhr Basteln
18 Uhr Muttertagsfeier
20 Uhr Vereinsabend mit Tanz

14.05.16 Drumherum Regen Abfahrt Vormittag (nach Absprache)

22.05.16 Fahnenweihe KLJB-Degernbach9:15 Uhr Aufstellung Kirchenzug14.15 Uhr Aufstellung Festzug

26.05.16 TeilnahmeFronleichnamsprozession9 Uhr Stadtpfarrkirche St. FlorianBogen

03.06.16

17.30 Uhr Flötenstunde18 Uhr Kinder- undJugendgruppenstunde19 Uhr Jugendgruppenstunde20 Uhr Gesangsprobe Vereinschor

10.06.16 ArGe-Tanzprobe(Kindertanzgruppe + Jugendtanzprobe)18 Uhr Pfarrheim in Schwarzach(Treffpunkt 17.15 Uhr in Oberalteich)

17.06.16

17.30 Uhr Flötenstunde18 Uhr Kinder- undJugendgruppenstunde19 Uhr Jugendgruppenstunde20 Uhr Vereinsabend mit Tanz

08.07.16 Volksfestausmarsch Bogen18 Uhr Einsatzzentrum Bogen

22.07.16 ArGe-Tanzprobe(Kindertanzgruppe + Jugendtanzprobe)18 Uhr Vereinsheim Oberalteich

23.07.16 Sommernachtsfestab 14 Uhr Spielenachmittag19 Uhr Bayrischer Sommernachtstanz



