Januar
Hartung, Eismond

Bauernregeln und Wettersprüche:

Anfang und Ende vom Januar zeigen das Wetter für 's ganze Jahr.
Im Januar sieht man lieber den Wolf im Dorf als einen Bauern ohne Jacke.
Ist der Januar hell und weiß, wird der Sommer sicher heiß.

02.01.: Makarius das Wetter prophezeit für die ganze Erntezeit.
06.01.: Ist Dreikönig hell und klar, gibt's viel Wein in diesem Jahr
22.01.: Wie das Wetter um Vinzenzi war, wird es sein das ganze Jahr.
25.01.: Pauli Bekehr, der halbe Winter hin, der halbe her.

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

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Pfannkuchen mit Äpfeln

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

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

Die Butter in einer Pfanne schmelzen ½ des Teiges hinzugeben, etwas stocken lassen. Apfelspalten darauf verteilen. Bei geschlossenem Deckel 3 Min. braten.

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

Kartoffelnocken

750 g Kartoffeln waschen, schälen und mit ½ TL Salz kochen lassen Wasser abgießen und stampfen oder durch die Kartoffelpresse drücken mit einem Bund klein geschnittenen Schnittlauch und 150 g Schmand unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Backofen vorheizen

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

Schmeckt sehr gut zu einem Naturschnitzel und grünem Salat.

Februar
Hornung, Taumond

Bauernregeln und Wettersprüche:

Der Februar muß stürmen und blasen, soll das Vieh im Lenze grasen.
Spielen die Mucken im Februar, friert die Biene das ganze Jahr.
Je nasser der Februar, desto nasser das ganze Jahr.

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

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

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

So schnej konn s geh:
Heid no a Sau und moagn scho a Schnitzl.

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Vogerl

1 kg Mehl, 75 g Zucker, 75 g weiche Butter, 1 P Vanillezucker, 4 Eier, 1 Schuss Rum, 1 Prise Salz, ½ l Milch, 2 Würfel frische Hefe, Rosinen und etwas Apfelsaft; Rosinen am Vortag in Apfelsaft legen.

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

Brotauflauf

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

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

Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden und halbieren in die ausgefettete Auflaufform schichten. Die Speckscheiben in einer trockenen Pfanne kross braten und auf die Brotscheiben verteilen. Frühlingszwiebeln und Tomaten klein schneiden, Zwiebel in Fett andünsten, Tomaten zu geben anschwitzen, anschließend gleichmäßig über den Speck verteilen. Milch, Creme fraiche und die Eier in eine Schüssel geben und kräftig verschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über den Auflauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Min. backen. Mit der fein geschnittenen Kresse bestreuen und sofort servieren.

Hierzu schmeckt ein gemischter Salat sehr gut.

März
Lenzing, Lenzmond

Bauernregeln und Wettersprüche:

Ein heitrer März erfreut des Bauern Herz.
Soviel der März an Nebeln macht, so oft im Juni Donner kracht.
Läßt der März sich trocken an, bringt er Brot für jedermann.

03.03.: Kunigund' kimmt d'Wärm' vo' unt'.
12.03.: Weht am Gregoritag der Wind, noch vierzig Tage windig sind.
21.03.: St. Benedikt – macht Zwiebeln dick.
25.03.: Wie Maria fortgegangen, wird Magdalena (22.07.) sie empfangen.

A gsottns Glück is ma liaba wiar a bratns Unglück.

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Pfirsichquark

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

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

Landfrauenauflauf mit Frühlingsquark

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

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

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

April
Launing, Ostermond

Bauernregeln und Wettersprüche:

Auf nassen April ein trockener Juni folgen will.
Bringt der April viel Regen, so deutet das auf großen Segen.
Regen im April, jeder Bauer will.

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

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

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

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

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Joghurt-Minze-Creme

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

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

Schnitzel in Knusperpanade

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

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

Mai
Wonnemond, Weidemond

Bauernregeln und Wettersprüche:

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

03.05.: Jakobi hell und warm, macht dich der Winter arm.
15.05.: Vor Nachtfrost bist du sicher nicht, bevor Sophie vorüber ist.
31.05.: Ist es klar an Petronell', messt den Flachs ihr mit der Ell'.

Aaf zwoa Geign konn oana alloa ned zgleich spuin.

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Erdbeer-Tiramisu

¾ l Milch, 2 P Vanillepudding, 500 g Quark 1 B Sahne, Löffelbiskuits, 4 EL Zucker, 500 g Erdbeeren.

Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen und auskühlen lassen.

Den kalten Pudding mit den Mixer cremig rühren löffelweise Quark und Zucker dazugeben. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Erdbeeren pürieren, die Löffelbiskuite darin eintauchen und in eine Auflaufform schichten. Eine Schicht Creme darüber verteilen, wieder eine Schicht von den in Erdbeeren getauchten Löffelbiskuits darauf schichten. Am Schluss eine dickere Schicht von der Creme. Mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen. Vor dem servieren die Creme mit 250 g halbierten frischen Erdbeeren dekorieren.

Penne mit grünem Spargel

1 Pfd. grünen Spargel, 1 Zwiebel, 100 g rohen Schinken, 2 EL Butter, 1 B Sahne, ¼ getrocknete Chilischote, 250 g Penne-Nudeln, 1 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, ½ Petersilie.

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

Juni
Brachmond, Johannismond, Brachet

Bauernregeln und Wettersprüche:

Im Juni ein Gewitterschauer macht das Herz gar froh dem Bauer.
Kälte im Juni verdirbt, was Nässe im Mai erwirbt.
Bleibt der Juni kühl, wird dem Bauern schwül.

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

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

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

Bessa a gsunda Esl als a kranks Roß.

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Fruchtsalat mit Ricotta und Honig

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

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

deftiger Kartoffelsalat

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

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

Pufferl

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

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

Hierzu schmeckt eine Kugel Vanilleeis sehr gut.

straubing erleben 15

lebensfreude, begegnungen und tradition

gäubodenvolksfest

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

ostbayernschau

„die verbraucherausstellung“
8. - 16. august

ökovita® *plus*

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

joseph-von-fraunhofer-halle

das „multitalent“ für ausstellungen, tagungen und kultur

Informationen:
Straubinger Ausstellungs- und Veranstaltungs GmbH · info@ausstellungs-gmbh.de · www.ausstellungs-gmbh.de

SR. erleben

Hans Hartl
BAUUNTERNEHMEN

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

Neubauten • Umbauten • Renovierung • Pflasterarbeiten

Beratung und Qualität aus Meisterhand
seit 40 Jahren!

Pension Schreiber

Peter Hornauer
Stadtplatz 23
94327 Bogen

Tel. 09422/806993
Fax 09422/806994

pension-schreiber@t-online.de
www.pension-schreiber.com

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.

Der Tag beginnt stets mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet.
Parkplatz im Hof, Fahrradunterstellmöglichkeit vorhanden. Das kostenlose Ausleihen von Fahrrädern ist ebenso möglich.
Radfahrer und Reisegruppen herzlich willkommen.

Sparkasse.
Gut für die Region.

Sparkasse
Niederbayern-Mitte

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

Juli
Heuert, Heumond

Bauernregeln und Wettersprüche:

Im Juli will der Bauer lieber schwitzen als hinter dem Ofen sitzen.
Was im Herbst soll geraten, dass muss die Julisonne braten.
Juli recht heiß, lohnt sich Mühe und Schweiß.

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

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

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

Bua, learn an Vadda 's Kindamacha ned!

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Bayrische Creme mit Honig

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

Gelatine in kaltes Wasser einweichen, Milch mit dem Vanillezucker aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Die tropfnasse Gelatine vorsichtig erwärmen bis sie aufgelöst ist. Etwas von der Milch in die Gelatine rühren – das ganze zur übrigen Flüssigkeit geben und gut verrühren. Honig mit dem Eigelb schaumig schlagen, die warme Milch langsam unter ständigen rühren dazu gießen. Das ganze unter ständigen rühren nochmals erhitzen nicht mehr kochen – bis die Masse leicht andickt – etwas abkühlen lassen, Sahne steif schlagen und unter die fast erkaltete Masse ziehen. In Gläser abfüllen und einige Stunden kalt stellen.

Bierkrapfen

700 g Mehl, 125 g Zucker, 2 Eier, ½ l Weißbier, 2 P Backpulver, Puderzucker.

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

Das abgekühlte Gebäck mit Puderzucker bestreuen.

August
Ernting, Erntemond

Bauernregeln und Wettersprüche:

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

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

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

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

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

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

Da Duida is genau so schlecht als wia da Schuida!

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Wilderer-Schwammerl

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

Die gelben Rüben und Petersilienwurzeln putzen, schälen, waschen und in Streifen schneiden (mit dem Gurkenschäler können dünne Streifen abgehobelt werden) Zwiebel schälen und klein hacken. Gelbe Rüben und die Zwiebel mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Essig in wenig Wasser garen. Durch ein Sieb abgießen und die Brühe auffangen. Petersilienwurzel mit dem Zucker in 1 EL Butterschmal anbraten, mit Mehl bestreuen und braun braten. Mit der Brühe aufkochen und mit Zitronensaft abschmecken. Die saure Sahne unterrühren. Schwammerl putzen, waschen und klein schneiden, in dem restlichen Butterschmalz etwa 10 Min. gar dünsten. Die Schwammerl mit dem Gemüse und der Sauce vermischen. – Mit Weißbrot servieren!

Pfirsichkuchen

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

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

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

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

September
Scheiding, Herbstmond

Bauernregeln und Wettersprüche:

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

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

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

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

12.09.: An Mariä Namen sagt der Sommer Amen.

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

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

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

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Bananenauflauf

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

Altdeutsche Kartoffelsuppe

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

Geschälte Kartoffeln, Möhren und Sellerie in Würfel schneiden, etwas Butter zerlassen Sellerie und Möhrenwürfel darin andünsten, Kartoffelwürfel und Fleischbrühe dazugeben. Zwiebel putzen mit Lorbeerblatt und Nelke spicken in die Brühe geben und zugedeckt etwa 20 Min. kochen. Den in Streifen geschnittenen Lauch zugeben und nochmals 10 Min. köcheln lassen, gespickte Zwiebel entfernen. Etwa ein Drittel der Kartoffeln mit einer Schaumkelle aus der Suppe nehmen und pürieren. Sahne oder Creme fraiche unterrühren. Püreemasse wieder in die Suppe geben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzen.

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

Oktober
Gilbhard, Weinmonat

Bauernregeln und Wettersprüche:

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

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

Da Moana und da Liaga des hand zwoa gleiche Briada.

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Früchtecreme

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

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

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

After-Eight-Torte

6 Eier, 6 EL lauwarmes Wasser, 300 g Zucker, 1 P Vanillezucker, 300 g Mehl, 2 EL Kakao, ½ P Backpulver Füllung : 2 P After eight, 4 Becher Sahne, 3 P. Sahnesteife, 3 P Vanillezucker,

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

Zubereitung:

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

1½ P After-Eight mit der Sahne einmal kurz aufkochen. Die Masse über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Masse mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Tortenboden 2xwaagrecht durchschneiden und mit der Creme füllen.

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

November
Nebelung, Windmond

Bauernregeln und Wettersprüche:

Friert im November zeitig das Wasser, wird's im Januar umso nasser.
Novemberschnee tut den Saaten wohl, nicht weh.
Im November viel Nass, auf den Wiesen viel Gras.

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

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

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

Was ned geht, muaß ma tragn.

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Gegrillte Ananas mit Quark

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

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

Auf kleinen Tellern anrichten.

Feine Kartoffelroulade

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

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

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

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

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

Dazu Salat reichen.

Dezember
Christmond, Julmond, Heilmond

Bauernregeln und Wettersprüche:

Dezember warm, dass Gott erbarm'!
Kalter Dezember und fruchtbar Jahr sind vereinigt immerdar.
Je tiefer im Dezember der Schnee, umso höher im Frühjahr der Klee.

02.12.: Regnet's am Bibianatag, regnet's vierzig Tag danach.

06.12.: Regnet's an St. Nikolaus, wird der Winter streng und graus.

21.12.: Wenn St. Thomas (neuer Gedenktag 03.07.!) dunkel war, gibt's ein schönes neues Jahr.

25./26.12.: Hängt zu Weihnacht Eis an den Weiden, kannst du zu Ostern Palmen schneiden.

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

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

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

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

Landfrauen-Rezepte des Monats

von Rosmarie Franz

Bratapfelauflauf mit Marzipan

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

Für den Guss Marzipan würfeln und mit Zucker und Eiern mit dem Knethaken des Handrührgeräts cremig rühren. Creme fraiche und Soßenpulver unterrühren. Die Äpfel waschen und entkernen, Rumrosinen in die Kernausmulden füllen. Äpfel in eine gefettete feuerfeste Form setzen, den Guss darüber gießen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen 180 Grad 35 Min. backen, nach 20 Min. mit Mandelblättchen bestreuen. Die Sahne halb steifschlagen und über die warmen Äpfel geben. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Würzige Schnitzelpfanne

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

Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel von beiden Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel von beiden Seiten dünn mit Senf und Tomatenmark bestreichen und in eine gefettete Auflaufform legen. Zwiebel in Scheiben schneiden. Schinkenspeck in Würfel scheiden, beide Zutaten in dem verblieben Fett andünsten und auf den Schnitzel verteilen. Puszta Salat und Champions abtropfen lassen und mit der Sahne mischen und auch über den Schnitzel verteilen. In den vorgeheiztem Backofen schieben. Bei Ober/Unterhitze etwa bei 180 Grad etwa 45 Minuten garen.

Selbständig Leben bis ins hohe Alter

Betreutes Wohnen in der eigenen Wohnung im

KÖNIGS *hof*

in Straubing, Ittlinger Straße 11

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

Auskünfte und Besichtigungstermine durch
Länger Immobilien-Verwaltungs GmbH,
www.wohnen-im-koenigsgarten-com
Telefon 09421/740 877