

# 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 <b>53</b>
Sa	2	Basilius d. G., Gregor v. N., Macarius von Rom,	
So	3	Irmina, Adele, Hermine, Heiligster Name Jesu	
Mo	4	Marius, Angela, Isabella	<b>1</b>
Di	5	Hl. Johannes Nepomuk Neumann, Ämiliana, Gerlinde, Simeon	
Mi	6	Hl. Drei Könige, Erscheinung des Herrn	Rauhnacht, Epiphantias (evangelisch)

Do	7	Valentin, Raimund v. Penaford, Reinhold	
Fr	8	Severin, Hl. Erhard (Nebenpatron der Diözese Regensburg), Gudrun	
Sa	9	Adrian, Eberhard	
<b>So</b>	<b>10</b>	Walarich, Agate, Gregor	Taufe des Herrn
Mo	11	Hyginus, Alwin, Werner	<b>2</b>
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>	
<b>So</b>	<b>17</b>	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	
<b>So</b>	<b>24</b>	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	
<b>So</b>	<b>31</b>	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 <b><i>Kinder- und Jugendgruppenstunde mit Kinderfasching Vereinsabend mit Faschingstanz Vereinsheim</i></b>	Russiger Freitag <b><i>17.00 Uhr 20.00 Uhr</i></b>

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 <b>6</b>
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	<b>7</b>
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 Weiskraut, 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	<b>10</b>
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	
<b>So</b>	<b>13</b>	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	<b>11</b>
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 <b>12</b>
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 <b>13</b>
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	
<b>So</b>	3	Irene, Christian, Richard	Weißer Sonntag
Mo	4	Isidor, Konrad, (Ambrosius v. Mailand)	<b>14</b>
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	
<b>So</b>	<b>10</b>	Fulbert, Englbert, Gerold	
Mo	11	Stanislaus v. Krakau, Rainer	<b>15</b>
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>	
<b>So</b>	<b>17</b>	Stephan Harding, Rudolf <i>Niederbayerisches Gautrachtenfest</i> <i>in Pfarrkirchen</i>	
Mo	18	Ursmar, Werner	<b>16</b>

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	
<b>So</b>	<b>24</b>	Fidelis v. Sigmaringen, Wilfried	
Mo	25	Markus (Evangelist)	<b>17</b>
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	

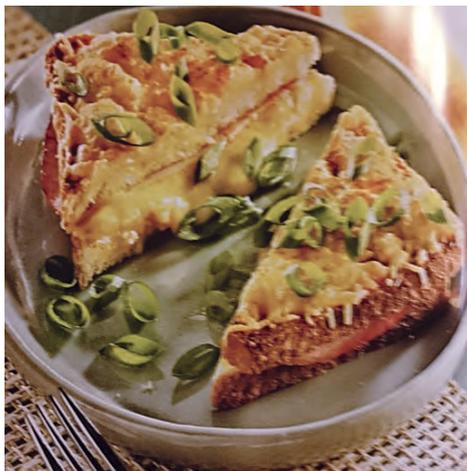
# Landfrauen-Rezepte des Monats

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 lāsst.

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

<b>So</b>	<b>1</b>	Josef der Arbeiter; Hl. Maria, Schutzfrau Bayerns <b>Radltour der Stadt Bogen</b>	Maifeiertag
Mo	2	Athanasius, Sigismund	<b>18</b>
Di	3	Philippus und Jakobus (Apostel)	
Mi	4	Florian; Hll. Märtyrer von Lorch, Guido, Valerie	
<b>Do</b>	<b>5</b>	Godehard, Sigrid, Angelus <b>Gebrauchttrachtenmarkt des Trachtengaus Niederbayern (Anlieferung) Straubing</b>	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>	<b>19</b>
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 <b>Holzkirchner Kerzenwallfahrt auf den Bogenberg</b>  <i>„drumherum“ – das Volksmusikspektakel in Regen</i>	Kalte Sophie Pfingstsonntag
Mo	16	Johannes Nepomuk, Simon <i>„drumherum“ – das Volksmusikspektakel in Regen</i>	Pfingstmontag  <b>20</b>
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	<b>21</b>
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 <b>9.00 Uhr</b>
Fr	27	Augustinus, Bruno, Margaret	
Sa	28	Wilhelm	
So	29	Maximin, Magdalene, Irmtrud	Trinitatis (evangelisch)
Mo	30	Ferdinand, Reinhild, Johanna v. Orleans	<b>22</b>
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>  <b><i>Bogener Rautentage</i></b> <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,  <b><i>Bogener Rautentage</i></b> <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>  <b>Bogener Rautentage</b> <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 <b>Flötengruppe</b> <b>Kinder- und Jugendgruppenstunde</b> <b>Tanzprobe Jugendgruppe</b> <b>Vortrag: „Die Heilkraft der Düfte“</b> <i>Aromatherapie – praktische Tipps</i> <i>Referentin: Anita Baumgartner</i> <i>Vereinsheim</i>	<b>17.30 Uhr</b> <b>18.00 Uhr</b> <b>19.00 Uhr</b> <b>20.00 Uhr</b>

Sa	18	Elisabeth v. Schönau	
<b>So</b>	<b>19</b>	Romuald, Andreas, Liane <i>Vorstandssitzung Vereinsheim</i>	<i>19.00 Uhr</i>
Mo	20	Adalbert v. Magdeburg	<b>25</b>
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	
<b>So</b>	<b>26</b>	Josefmaria Escriva de Balaguer (Gründer des „Opus Dei“), Anthelm, Paulus, Armin	
Mo	27	Siebenschläfer, Hemma v. Gurk, Hl. Cyrill v. Alexandrien	<b>26</b>
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

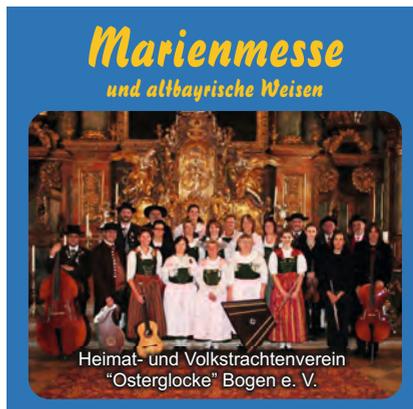
Schwammerl putzen, in Scheiben schneiden, in leicht gesalzenem kaltem Wasser (ca. 1 ½ l) ansetzen. Kurz aufkochen lassen. Fett erhitzen und mit Mehl mittlere Einbrenne herstellen, mit dem Schwammerlsud aufgießen. 2 EL klein gehackte Petersilie dazu geben und gar kochen. Mit Maggi (flüssig) und Rahm abschmecken. 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](http://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](http://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](http://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	
<b>So</b>	<b>3</b>	Thomas (Apostel) (früher 21.12.)	
Mo	4	Ulrich, Berta, Elisabeth v. Portugal	<b>27</b>
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	
<b>So</b>	<b>10</b>	Knud, Erich und Olaf, Sieben Brüder	
Mo	11	Benedikt v. Nursia, Olga, Oliver	<b>28</b>
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	
<b>So</b>	<b>17</b>	Alexius, Irmgard, Donata	
Mo	18	Answer, Arnulf	<b>29</b>
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>
<b>So</b>	<b>24</b>	Christophorus (Nothelfer), Scharbel Mahluf	
Mo	25	Jakobus (Apostel)	<b>30</b>
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	
<b>So</b>	<b>31</b>	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. Römersalat, 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 <b>31</b>
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 <b>32</b>
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	<b>33</b>
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	
<b>So</b>	<b>21</b>	Pius X., Balduin	
Mo	22	Maria Königin, Siegfried <i>Abbau des Infostandes in der Fraunhoferhalle</i>	<i>18.00 Uhr</i> <b>34</b>
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>	<i>18.00 Uhr</i>
Sa	27	Monika, Gebhard	
<b>So</b>	<b>28</b>	Augustinus, Elmar, Adelinde	
Mo	29	Enthauptung Johannes d. Täufer	<b>35</b>
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	
<b>So</b>	<b>11</b>	Maternus, Felix, Helga	
Mo	12	Mariä Namen, Gerfried	<b>37</b>
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	
<b>So</b>	<b>18</b>	Lambert, Richardis	
Mo	19	Januarius, Theodor	<b>38</b>
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	<b>39</b>
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.)	
<b>So</b>	<b>2</b>	Heilige Schutzengel	Erntedankfest
<b>Mo</b>	<b>3</b>	Ewald, Leodegar, Tag der deutschen Einheit	<b>40</b>
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. <b>Flötengruppe</b> <b>Kinder- u. Jugendgruppenstunde</b> <b>Tanzprobe Jugendgruppe</b> <b>Gesangsprobe Vereinschor</b> (Text und Notenausgabe für Altbairische Weihnacht) Vereinsheim	17.30 Uhr 18.00 Uhr 19.00 Uhr 20.00 Uhr
Sa	22	Cordula, Ingbert, Ingo <b>Gottesdienst für verstorbene Vereinsmitglieder</b> ( <b>musikalische Gestaltung durch den Vereinschor und Vereinsmusikgruppen</b> ) 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) <b>Proben für Altbairische Weihnacht</b> Vereinsheim	<b>Uhrzeit wird einzeln festgelegt</b>
Sa	29	Ferrutius, Ermelind	
So	30	Liutbirg, Bernhard, Alfons <b>Herbstgauversammlung</b> <b>Trachtengau Niederbayern</b> 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.***

<b>Di</b>	<b>1</b>	Allerheiligen	<b>44</b>
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	
<b>So</b>	<b>6</b>	Leonhard, Christine	

Mo	7	Willibrord, Engelbert	<b>45</b>
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	
<b>So</b>	<b>13</b>	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	<b>46</b>
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 Kuahschwoaf dea is länglich.***

Do	1	Eligius, Blanca, Natalie von Nikomedien	48
Fr	2	Lucius, Bibiana <b><i>Proben für Altbairische Weihnacht</i></b> KulturForum Oberalteich <b><i>Bogenberger Vorweihnacht</i></b>	<b><i>Uhrzeit wird einzeln festgelegt</i></b>
Sa	3	Franz Xaver <b><i>Bogenberger Vorweihnacht</i></b>	
So	4	Barbara (Nothelferin), Johannes von Damaskus; Christian von Oliva, Sel. Adolph Kolping <b><i>Bogenberger Vorweihnacht</i></b>	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	
<b>So</b>	<b>11</b>	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>

<b>So</b>	<b>18</b>	Desideratus, Philipp <i>Abbau Theaterbühne</i>	4. Advent
Mo	19	Mengoz, Thea, Konrad	<b>51</b>
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
<b>So</b>	<b>25</b>	Hochfest der Geburt des Herrn	Weihnachten
<b>Mo</b>	<b>26</b>	Fest der Hl. Familie, Stephanus	2. Weihnachtstag <b>52</b>
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 Vanilliepuding, 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, erkalten 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](http://www.wohnen-im-koenigsgarten.com)

