

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

**Bogener
Trachtenkalender**

2024

1. Vorstand

Hans Schedlbauer, Schönthal 9a, 94327 Bogen

Telefon: 094 22 / 27 23

Fax: 094 22 / 80 58 109

Mobil: 01 60 / 8 38 77 85

E-Mail: vorstand@osterglocke-bogen.de

www.osterglocke-bogen.de



MUSKELN AUS STAHL!

Pack mit an und werde Azubi (m/w/d) bei Prebeck! Egal ob handwerkliche, technische oder kaufmännische Ausbildung – in folgenden Jobs kannst du bei uns voll durchstarten:



METALLBAUER/IN

Fachrichtung Konstruktionstechnik
unter anderem auch mit Schwerpunkt Baustelle



TECHNISCHE/R SYSTEMPLANER/IN



KAUFFRAU-/MANN FÜR BÜROMANAGEMENT

Auch Duales Studium möglich:

BAUINGENIEURWESEN ODER BAUMANAGEMENT




**GERNE AUCH
PRAKTIKUM,
PRAXISSEMESTER/
WERKS-
STUDENTEN!**



GÖNN DIR

DIE PREBECK BENEFITS!

- Übertarifliche Bezahlung:
 1. Lehrjahr: 1.000 €,
 2. Lehrjahr: 1.100 €,
 3. Lehrjahr: 1.200 €
- Weihnachtsgeld bis zu 500 €
- 400 €/Jahr betriebliche Altersvorsorge
- Bis zu 2.000 € **Ausbildungsbonus**
- Praktikumsvergütung
- Wäscheservice
- 30 Tage Urlaub
- Übernahme nach der Ausbildung
- Fortbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten

Franz Prebeck GmbH & Co. KG
Brunfeldstr. 9 + 11, 94327 Bogen / Furth
T +49 (0) 9422 8508-0
E info@prebeck-stahlbau.de



WWW.PREBECK-STAHLBAU.DE

DREI SÄULEN FÜR IHRE GESUNDHEIT ...



Naturheil-Zentrum Bogen

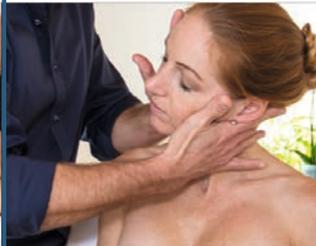


Osteopathie
Neuraltherapie
Naturheilkunde

www.NZ-Bogen.de



Physio-Zentrum Bogen



Physiotherapie
Krankengymnastik
Manuelle Therapie

www.PZ-Bogen.de



Trainings-Zentrum Bogen



EMS-Training
Rückentraining
Gesundheitstraining

www.TZ-Bogen.de

Weitere Informationen sowie Terminvereinbarung unter **09422 / 80 93 11**.

Gemeinsame Adresse: **Mussinstraße 5 in Bogen**



Haustechnik // Spenglerei

Telefon 09422 / 1469
info@blasini-bogen.de
www.blasini-bogen.de

Grüß Gott, liebe Leserschaft!

Es freut mich, Euch nach einer längeren Pause wieder beim aktuellen „Bogener Trachtenkalender“ begrüßen zu dürfen.

Die hinderlichen Coronabeschränkungen sind seit Frühjahr letzten Jahres endlich aufgehoben und so normalisiert sich Gott sei Dank auch unser Vereinsleben wieder.

Das Virus und die Begleitumstände haben in den letzten Jahren vieles in unserem Leben verändert und auch das Vereinsleben nicht verschont.

Der „Bogener Trachtenkalender“ musste ein Jahr lang ganz Pause machen und konnte in den Jahren 2022 und 2023 als sehr abgespeckte Version nur in digitaler Form erscheinen.

Jetzt ist er aber in bewährter Form und in gewohntem Umfang wieder da.

Wie schon in den letzten Jahren will der Trachtenkalender wieder mit einem umfangreichen Kalendarium, mit Bauernregeln und Wettersprüchen, sowie mit besonderen „Weisheiten“ und Sprüchen zum Schmunzeln und Nachdenken übers Jahr begleiten.

Es gibt wieder den gewohnten „Boarisch-Kurs“ und auch verschiedene Berichte über Brauchtum, Trachten und „altbairische“ Rezepte. Zu empfehlen ist insbesondere der interessante Bericht über die besondere Tracht des Jahres 2020.

Allerdings sind die Vereinstermine nicht mehr im Kalender aufgeführt. Diese werden künftig gesondert an die Mitglieder herausgegeben.

Die wunderschönen doppelseitigen Fotos von Bogen und Umgebung hat uns Bernhard Krempl zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank dafür.



Der Kalendermacher und die Vorstandschaft des Heimat- und Volkstrachtenvereins „Osterglocke“ Bogen e.V. wünschen allen Mitgliedern und Lesern trotzdem erbauliche Lesestunden mit dem „Bogener Trachtenkalender 2023“.

Euer Kalendermacher *Hans Schedlbauer*

P Glaserei
Kunst & Bau
POIGER GMBH

GLAS FÜR'S LEBEN

WOHNEN MIT GLAS

GLAS AM BAU

RESTAURIERUNGEN

SANIERUNGEN

GLASGRABMALE

Hunderdorfer Str. 2 | 94336 Windberg | Tel.: 09422-977

www.glas-poiger.de

Hier ein paar Informationen über den Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen e.V.

Man kann sich ein aktuelles Bild von uns auf unserer Internetseite: www.osterglocke-bogen.de machen.

Der Verein wurde im Jahre 1952 gegründet und hat derzeit etwa 150 Mitglieder. Er betreibt bodenständige Heimat- und Brauchtumpflege.

Unsere Aktivitäten sind vielfältig. In verschiedenen Gesangs- und Musikgruppen wird altbairisches Lied- und Musikgut gepflegt. Im Verein wird eine auf historischen Vorlagen basierende regionaltypische Bogener Volkstracht getragen und es werden überlieferte heimatliche Volkstänze getanzt.

Großen Wert legen wir auf eine intensive Kinder- und Jugendarbeit. Der Kinder- und Jugendgruppe gehören derzeit etwa 15 aktive Mitglieder an.

Der Verein ist bei fast allen profanen und kirchlichen Veranstaltungen in der Stadt Bogen vertreten. Er beteiligt sich regelmä-

ßig am Ausmarsch zum Gäubodenvolksfest und gestaltet einen Informationsstand auf der Ostbayernschau.

Er ist Ausrichter des weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannten und geschätzten „Klostermarktes“ im Kulturforum Oberalteich – eines internationalen Trachten- und Kunsthandwerkermarktes mit Ostereiermarkt (www.klostermarkt-bogen.de).

Er stimmt seit über 45 Jahren mit der „Altbairischen Weihnacht“ im KulturForum Oberalteich die Besucher auf die Geschehnisse der Hl. Nacht ein.

Alle zwei Jahre stellt der Verein auf dem Bogener Stadtplatz einen mit den Bogener Rauten und regionalen Trachtendarstellungen verzierten Maibaum auf.

Im Fasching ist der Verein mit der 1. Narrenzunft „Bongara Schellnmandl“ aktiv, einer an historischen Vorlagen der bairisch-schwäbischen Fasnacht orientierten Maskengruppe (sh. Bild S. 9).



VERSAND &
BOTENDIENST

VOR ORT & ONLINE

WIR GEHEN MIT DER ZEIT

UND SIND AUCH
DIGITAL FÜR SIE
ERREICHBAR



WIE GEWOHNT

**VOR ORT IN IHRER
APOTHEKE EINKAUFEN**



**EINFACH ÜBER UNSEREN
ONLINE-SHOP BESTELLEN**

WWW.APOTHEKE-HOLZNER.DE



**SIE ERREICHEN UNS
AUF WHATSAPP**

TEXT AN: 0151 681 677 01



**BESTELLEN & ABHOLEN
ODER LIEFERN LASSEN!**

WIR LIEFERN REGIONAL!

IHRE APOTHEKE

mit Herz

H apotheke
Holzner

WWW.APOTHEKE-HOLZNER.DE





Kinnts es (no) boarisch?

Ein kleiner Sprachführer

ablegan	entblättern, abblättern
auswoiglñ	Teig mit einem Nudelholz ausrollen
Boà	Knochen
„Da feits ja vom Boà weg“	Es fehlt von Grund auf. Da liegt vieles im Argen.
Boàndl	1. Mehrzahl von „Boà“, „Boàndlkramer“ 2. kleiner Knochen
Foàm	1. Schaum 2. Fähre über einen Fluß
Schisser	Angsthase
Schroud	Balkon
Mensch	„das Mensch“, ursprünglich eine Bezeichnung für eine ledige Frau oder eine Dienstmagd (plural: die Mensch) z.B. das Kuchlmensch. später eine abschätzige Bezeichnung für eine liederliche Frau oder eine Hure
Menschakammer	Dienstbotenzimmer
Botschàmpàl	Nachtopf, von frz. „pot de chambre“
Strànitzn, Stàritzn	Papiertüte in Spitzform
Rogl	Papiertasche
Buzerl, Butzerl	Baby, Kleinkind (Verkleinerung von „Butz“. Butz ist die Bezeichnung für eine kleine Gestalt, für einen Kobold, einen Gnom (z.B. Waldbutz, Hausbutz). Davon abgeleitet ist auch der über das Kinderlied überlieferte „Butzemann“. In Zusammenhang steht auch die Bezeichnung für das Kerngehäuse von Obst, z.B. der „Apfebutzn“. Ebenfalls abgeleitet davon ist unsere Bezeichnung für die Tannen- bzw. Fichtenzapfen, die „Bulkih“ (Butzelkühe).
Drack	frecher Mensch, über den man sich ärgert. Gleichzeitig kann aber auch ein wenig Bewunderung für den „Drackn“ mitschwingen für dessen Tat bzw. Mut wohl abgeleitet von lat. „dracco“ für Drache



Muttertagsbasteln der Kindergruppe 2023.



Fronleichnam 2023

Heigeign	1. Gestell zum Trocknen von Gras 2. hochgewachsene, magere Frau mit gschnappigem Mundwerk
Läckl	grober, unverschämter, ungeschliffener Kerl „so a gscheada Läckl“
Loàs	unzüchtige Frau, Hure
Zenterling	ein Stück Geselchtes „a Zenterling Gräucherts“
faid, gfaid	faulen (Obst), faulig, gefault
gfeid	1. gerissen, schlau, durchtrieben, „des is a ganz a gfeida Hund!“ 2. „gfeid hod’s“ oder „gfeid is’s“ – es wird schlimm, es droht eine Katastrophe 3. gefehlt; „da had ned vui gfeid“ 4. „Er had gfeid“, er war nicht anwesend 5. Beim Schießen: nicht getroffen
fickrig	zappelig, nervös
pflanzn	sich niedersetzen „Pflanz de her da zu uns“
pflänzn	foppen, ärgern, an der Nase herumführen, zum Narren halten
Pflänz	scherzhaftes Dummheiten, Fisimatenten, Neckereien, Narreteien „Geh, mach koane Pflänz!“
schenànt, genànt	schüchtern, gehemmt, verschämt kommt wohl von frz. genieren
gschossn	1. geschossen (mit einer Waffe) 2. hoch aufgewachsen 3. ausgebleicht, verblasst (auch: „a(b)gschossn“)
Scheam	1. Scherbe 2. Blumentopf aus Ton 3. Nachttopf, Nachthäferl (siehe oben Potschàmbàl) 4. despektierlich für: altes Weib
Modà, Iadà, Miggà, Pfindsà, Fraidà, Samsdà, Sunnddà	Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag
feaddn, feartn	letztes Jahr, letztjährig, im letzten Jahr
Feitl	einfaches Klappmesser für die Hosentasche



„Bongara Schellmandl“ 2023



Ausmarsch Volksfest Bogen 2023

Ausmarsch Gäubodenvolksfest 2023



Hartmannsgruber

Schreibwaren · Druckerei · 94327 Bogen
 Stadtplatz 19 · Tel. (09422) 8534-0 · www.hartmannsgruber.net

Schreibwaren Fotosatz
 Bürobedarf Offsetdruck
 Bücher Digitaldruck
 Zeitschriften Buchbinderei



2024

Ferien in Bayern

Sonn- und Feiertage

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
1 Mo Neujahr	1 Do	1 Fr	1 Mo Ostermontag	1 Mi Maifeiertag	1 Sa
2 Di	2 Sa	2 Sa	2 Di	2 Do	2 So
3 Mi	3 Sa	3 So	3 Mi	3 Fr	3 Mo
4 Do	4 So	4 Mo	4 Do	4 Sa	4 Di
5 Fr	5 Mo	5 Di	5 Fr	5 So	5 Mi
6 Sa Heilige Drei Könige	6 Di	6 Mi	6 Sa	6 Mo	6 Do
7 So	7 Mi	7 Do	7 So Weißer Sonntag	7 Di	7 Fr
8 Mo	8 Do	8 Fr	8 Mo	8 Mi	8 Sa
9 Di	9 Fr Rosenmontag	9 Sa	9 Di	9 Do Christi Himmelfahrt	9 So
10 Mi	10 Sa Faschingsdienstag	10 So	10 Mi	10 Fr	10 Mo
11 Do	11 So Aschermittwoch	11 Mo	11 Do	11 Sa	11 Di Fronleichnam
12 Fr	12 Mo	12 Di	12 Fr	12 So Muttertag	12 Mi
13 Sa	13 Di	13 Mi	13 Sa	13 Mo	13 Do
14 So	14 Mi	14 Do	14 So	14 Di	14 Fr
15 Mo	15 Do	15 Fr	15 Mo	15 Mi	15 Sa
16 Di	16 Fr	16 Sa	16 Di	16 Do	16 So
17 Mi	17 Sa	17 So	17 Mi	17 Fr	17 Mo
18 Do	18 So	18 Mo	18 Do	18 Sa	18 Di
19 Fr	19 Mo	19 Di Josefitag	19 Fr	19 So Pfingstsonntag	19 Mi
20 Sa	20 Di	20 Mi Frühlingsanfang	20 Sa	20 Mo Pfingstmontag	20 Do Sommeranfang
21 So	21 Mi	21 Do	21 So	21 Di	21 Fr
22 Mo	22 Do	22 Fr	22 Mo	22 Mi	22 Sa
23 Di	23 Fr	23 Sa	23 Di	23 Do	23 So
24 Mi	24 Sa	24 So Palmsonntag	24 Mi	24 Fr	24 Mo Johannistag
25 Do	25 So	25 Mo	25 Do	25 Sa	25 Di
26 Fr	26 Mo	26 Di	26 Fr	26 So	26 Mi
27 Sa	27 Di	27 Mi	27 Sa	27 Mo	27 Do Siebenschläfer
28 So	28 Mi	28 Do Gründonnerstag	28 So	28 Di	28 Fr
29 Mo	29 Do Karfreitag	29 Fr	29 Mo	29 Mi	29 Sa Peter und Paul
30 Di	5	30 Sa Karsamstag	30 Di Pfingstsonntag	30 Do Fronleichnam	30 So
31 Mi		31 So Ostersonntag Beg.-So.-Zeit		31 Fr	

Hartmannsgruber

Schreibwaren · Druckerei · 94327 Bogen

Stadtplatz 19 · Tel. (09422) 8534-0 · www.hartmannsgruber.net

Schreibwaren Fotosatz
Bürobedarf Offsetdruck
Bücher Digitaldruck
Zeitschriften Buchbinderei



2024

Ferien in Bayern

Sonn- und Feiertage

Jul	August	September	Oktober	November	Dezember
1 Mo	1 Do	1 So	1 Di	1 Fr <i>Allerheiligen</i>	1 So <i>1. Advent</i>
2 Di	2 Fr	2 Mo	2 Mi	2 Sa <i>Allerseelen</i>	2 Mo
3 Mi	3 Sa	3 Di	3 So <i>Tag der dt. Einheit</i>	3 So	3 Di
4 Do	4 So	4 Mi	4 Fr	4 Mo	4 Mi
5 Fr	5 Mo	5 Do	5 Sa	5 Di	5 Do
6 Sa	6 Di	6 Fr	6 So <i>Erntedankfest</i>	6 Mi	6 Fr <i>Nikolaus</i>
7 So	7 Mi	7 Sa	7 Mo	7 Do	7 Sa
8 Mo	8 Do <i>Friedensfest (Augsburg)</i>	8 So <i>Mariä Geburt</i>	8 Di	8 Fr	8 So <i>2. Advent</i>
9 Di	9 Fr	9 Mo	9 Mi	9 Sa	9 Mo
10 Mi	10 Sa	10 Di	10 Do	10 So	10 Di
11 Do	11 So	11 Mi	11 Fr	11 Mo	11 Mi
12 Fr	12 Mo	12 Do	12 Sa	12 Di	12 Do
13 Sa	13 Di	13 Fr	13 So	13 Mi	13 Fr
14 So	14 Mi	14 Sa	14 Mo	14 Do	14 Sa
15 Mo	15 Do <i>Mariä Himmelfahrt</i>	15 So	15 Di	15 Fr	15 So <i>3. Advent</i>
16 Di	16 Fr	16 Mo	16 Mi	16 Sa	16 Mo
17 Mi	17 Sa	17 Di	17 Do	17 So <i>Volkstrauertag</i>	17 Di
18 Do	18 So	18 Mi	18 Fr	18 Mo	18 Mi
19 Fr	19 Mo	19 Do	19 Sa	19 Di	19 Do
20 Sa	20 Di	20 Fr	20 So <i>Allerweltskirta</i>	20 Mi <i>Büß- und Bettag</i>	20 Fr
21 So	21 Mi	21 Sa	21 Mo	21 Do	21 Sa <i>Winteranfang</i>
22 Mo	22 Do	22 So <i>Herbstanfang</i>	22 Di	22 Fr	22 So <i>4. Advent</i>
23 Di	23 Fr	23 Mo	23 Mi	23 Sa	23 Mo
24 Mi	24 Sa	24 Di	24 Do	24 So <i>Totensonntag</i>	24 Di <i>Hl. Abend</i>
25 Do	25 So	25 Mi	25 Fr	25 Mo	25 Mi <i>1. Weihnachtstag</i>
26 Fr	26 Mo	26 Do	26 Sa	26 Di	26 Do <i>2. Weihnachtstag</i>
27 Sa	27 Di	27 Fr	27 So <i>Ende der Sommerzeit</i>	27 Mi	27 Fr
28 So	28 Mi	28 Sa	28 Mo	28 Do	28 Sa
29 Mo	29 Do	29 So	29 Di	29 Fr	29 So
30 Di	30 Fr	30 Mo	30 Mi	30 Sa	30 Mo
31 Mi	31 Sa	31 Do	31 Do		31 Di <i>Silvester</i>



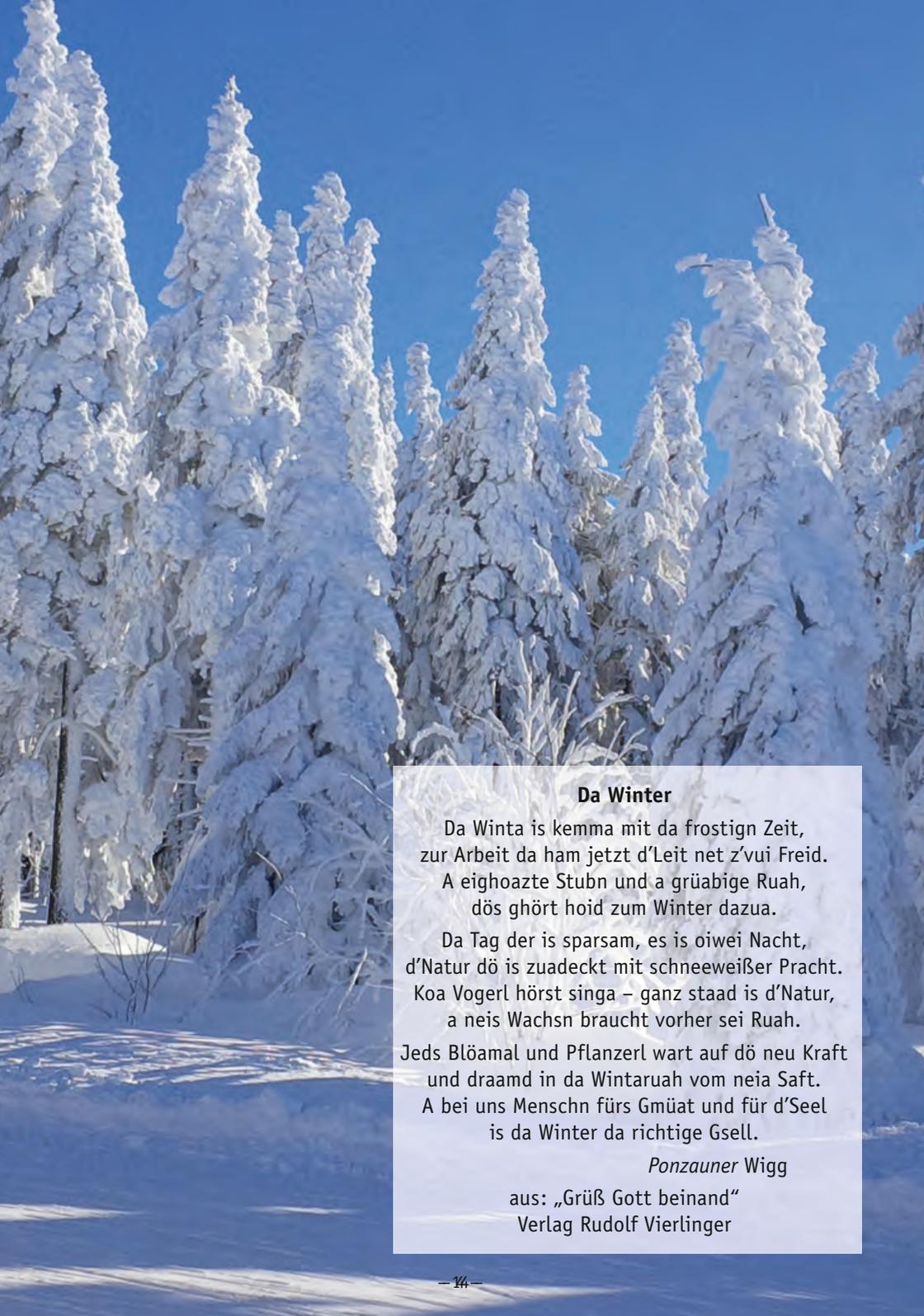
Photography





Bogenbach





Da Winter

Da Winta is kemma mit da frostign Zeit,
zur Arbeit da ham jetzt d'Leit net z'vui Freid.
A eighoazte Stubn und a grüabige Ruah,
dös ghört hoid zum Winter dazua.

Da Tag der is sparsam, es is oiwei Nacht,
d'Natur dö is zuadeckt mit schneeweißner Pracht.
Koa Vogerl hörst singa – ganz staad is d'Natur,
a neis Wachs'n brauch't vorher sei Ruah.

Jeds Blöamal und Pflanzlerl wart auf dö neu Kraft
und draamd in da Wintaruah vom neia Saft.
A bei uns Menschn fürs Gmüat und für d'Seel
is da Winter da richtige Gsell.

Ponzauner Wigg

aus: „Grüß Gott beinand“
Verlag Rudolf Vierlinger

Januar

Hartung, Eismond

**Im Januar viel Regen und wenig Schnee,
tut Saaten, Wiesen und Bäumen weh.**

Eis und Schnee im Januar, künden ein gesegnet' Jahr.

- 01.01.: Wenn's um Neujahr Regen gibt,
oft um Ostern Schnee noch stiebt.
- 17.01.: Wenn an Antoni die Luft ist klar,
folgt darauf ein trock'nes Jahr.
- 25.01.: An Pauli Regen ist ein schlechter Segen.

***A Wassagrاند aus Granit, a oachana Herrgott und a Wei
ausm Woid aussa. Des san ewige Werka, de hoitn ewig hea.***

Mo	1	Hochfest der Gottesmutter Maria, Zdislava	Neujahr 1
Di	2	Basilius d. Große, Gregor v. Nazianz, Makarius v. Rom, Adelhard, Dietmar	
Mi	3	Genovefa v. Paris, Irmina, Hermine, Odilo v. Cluny, Telemachus, Adele	Fest des allerheiligsten Namens Jesu
Do	4	Angelika, Angela v. Foligno, Roger v. Ellant, Annelies, Christiane, Elisabeth Anna Bayley, Maro	
Fr	5	Johannes Nepomuk Neumann, Emilia, Edward, Gerlach, Roger	
Sa	6	Hl. Drei Könige, Wiltrud, Pia, Andreas Corsini, Erminold	Erscheinung des Herrn Rauhnacht

So	7	Valentin v. Rätien, Raimund v. Penafort, Reinhold, Sigrid, Knud Lavard	2
Mo	8	Severin, Hl. Erhard (Nebenpatron der Diözese Regensburg), Gudula, Gudrun, Thorfinn, Thorsten	Taufe des Herrn
Di	9	Julian und Basilissa, Eberhard v. Schäftlarn, Alix, Alice le Clerc, Adrian v. Canterbury	
Mi	10	Gregor X. (Papst), Wilhelm v. Bourges, Agathon, Paulus v. Theben, Leonie Aviat	
Do	11	Paulinus v. Aquileja, Johannes Cochlaeus, Theodosius, Thomas v. Cori	
Fr	12	Hilda v. Salzburg, Tatjana, Tanja, Ernst v. Rom, Antonius Pucci, Margarita, Margot, Xenia	
Sa	13	Hilarius v. Poitiers, Hilmar, Jutta v. Huy, Gottfried v. Cappenberg, Remigius v. Reims	
So	14	Engelmar, Berno, Reiner v. Arnsberg, Rainer, Malachias, Diomira, Mira, Mirella, Felix v. Nola	3
Mo	15	Arnold Janssen, Maurus, Konrad II., Gabriel v. Ferrara, Dierdre, Habakuk, Romedius v. Thaur, Romed	
Di	16	Marcellus I. (Papst), Theobald, Tillo, Tilman, Tozzo, Tasso, Honoratus, Priscilla	
Mi	17	Antonius d. Große v. Ägypten, Beatrix v. Cappenberg, Gamelbert, Mildwina, Malwine, Rosalind, Rosalina	
Do	18	Margarethe v. Ungarn, Margitta, Margit, Priska, Odilo v. Bayern, Ulfried, Regina Protmann	
Fr	19	Martha und Marius, Heinrich v. Staufen, Agritius, Pia	

Sa	20	Fabian (Papst), Sebastian, Ursula Haider, Ute	
So	21	Meinrad v. Reichenau, Agnes v. Rom, Epiphanius, Ines, Patroklus Sebastianifest Pfarrei Bogen	14.00 Uhr
Mo	22	Vinzenz Palotti, Vinzenz v. Saragossa, Theodolinde, Dietlinde, Gaudenz, Walter v. Bierbeeke, Anastasius	4
Di	23	Heinrich Seuse, Hartmut, Ildefons, Emerantiana	
Mi	24	Franz von Sales, Vera, Bernhard Lehner, Arno, Thurid	
Do	25	Pauli Bekehrung, Wolfram v. Wadgassen, Titus M. Horten, Eberhard	
Fr	26	Timotheus und Titus, Paula v. Rom, Albert v. Steinfeld, Alberich und Robert v. Molesme	
Sa	27	Angela Merici, Julian v. Le Mans, Gerhard v. Kremsmünster, Alrun, Antonia Werr, Jurgis Matulaitis, Heinrich v. Cervello	
So	28	Thomas von Aquin, Karl der Große, Caroline de Malberg, Manfred, Josef Freinademetz	
Mo	29	Valerius v. Trier, Poppo v. Reims, Radegund, Karl v. Köln, Aquilin, Gerhard, Gero, Gildas, Julius Hospitator	5
Di	30	Adelgunde, Martina v. Rom, Diethild, Maria Ward, Bathilde, Jacinta, Martina, Serena	
Mi	31	Johannes Bosco, Hemma v. Regensburg, Eusebius, Marcella	

Februar

Hornung, Taumond

Viel Nebel im Februar, viel Regen das ganze Jahr.

**Wenn der Nordwind im Februar nicht will,
kommt er sicher im April.**

**Im Februar viel Schnee und Eis,
macht den Sommer sicher heiß.**

02.02.: Der Lichtmess-Sonnenschein bringt großen Schnee herein.

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

24.02.: Ist's zu St. Matthias kalt, hat der Winter noch lange Halt.

***Im Fasching sand de Noarrn de Herrn.
Ansonstn is's umkehrt.***

Do	1	Sigisbert, Brigitte v. Irland, Severus v. Ravenna, Barbara Tschoi, Katharina de Ricci, Brigitta v. Kildare, Britta, Gitta, Reginald	5
Fr	2	Mariäe Lichtmeß, (Kerzenweihe) Alfred Delp, Bodo v. Ebsdorf, Markward v. Hildesheim, Jakob Libermann, Simeon und Hannah, Maria Katharina Kasper	Darstellung des Herrn
Sa	3	Blasius (Nothelfer) von Sebaste (Blasiussegen), Ansgar, Berlinda, Neithard, Maria Helena Stollenwerk	
So	4	Rabanus Maurus, Veronika v. Jerusalem, Johanna v. Valois, Gilbert, Andreas Corsini, Hector de Britto	
Mo	5	Agata, Adelheid v. Köln, Elisabeth v. Wertheim, Ingenuin und Albuin, Alwin, Melvin, Tabea, Tabita	6
Di	6	Paul Miki, Dorothea, Gaston v. Arras, Aline, Alena	

Mi	7	Richard v. England, Ava, Moses, Ronan, Ronnie	6
Do	8	Hieronymus Ämiliani, Josefine Bakhita, Philipp v. Eichstätt, Jakoba, Annegret, Anna Margareta Lorgier, Elfriede, Frieda	Unsinniger Donnerstag
Fr	9	Apollonia, Lambert, Gottschalk, Julian v. Speyer, Anna Katharina Emmerick, Alto	Rußiger Freitag
Sa	10	Scholastika, Wilhelm d. Große v. Malavalle, Georg Haydock, Siegmar, Silvano	Schmalziger Samstag
So	11	Unsere Liebe Frau in Lourdes (Mariengedenktag in Lourdes), Theobert v. Trier, Dietbert, Anselm v. Memmingen, Gregor II., Eleonora Weiß, Lore, Nora, Theodor Babilon,	Faschingssonntag
Mo	12	Benedikt von Aniane, Benito, Helmward v. Minden, Eulalia, Gregor II. (Papst), Ludan	Beginn der Winterferien, Rosenmontag
Di	13	Kastor v. Karden, Reinhild, Adolf v. Tecklenburg, Ekkehard v. Hirsau, Ermenhild, Irmhild, Jordan v. Sachsen, Christina v. Spoleto, Kerstin, Kristina, Gosbert	Faschingsdienstag
Mi	14	Cyrill, Methodius, Valentin v. Terni, Licinius, Maron	Aschermittwoch, Valentinstag
Do	15	Siegfried v. England, Sigurd, Maurus, Erich, Claudius, Drutmar, Faustinus und Jovita, Georgia, Friedrich Bachstein	
Fr	16	Juliana, Juliette, Liane, Wilhelm, Philippa Onesimus, Pamphilus, Pamela	
Sa	17	Sieben Gründer des Servitenordens, Benignus v. Burgund, Alexius, Bonosius v. Trier, Ebermut, Isfried, Lukas Belludi	
So	18	Konstantia, Konstanze, Simon d. Apostel, Angelikus, Kolomann	1. Fastensonntag

Mo	19	Bonifatius v. Brüssel, Hedwig, Alvaro, Irmgard, Konrad v. Piacenza	8
Di	20	Eucherius v. Orleans, Korona, Stephana, Amata v. Assisi, Jordan Mai, Falko, Jacinta Marto	
Mi	21	Petrus Damiani, Germanus v. Trier, German, Leodegar, Gunthild, Gunna, Enrica, Henriette, Irene	
Do	22	Kathedra Petri, Isabella v. Frankreich, Margareta v. Cortona, Marald	
Fr	23	Polykarp, Otto v. Cappenberg, Willigis v. Mainz, Romana, Romina, Raffaella, Raphaela	
Sa	24	Matthias (Apostel), Ida v. Bingen, Edelbert, Adelbert, Eunice	
So	25	Walburga v. Eichstätt, Adeltraud, Adelhelm, Callisto und Luigi, Sebastian ab Apparitio	2. Fastensonntag
Mo	26	Dionysius v. Augsburg, Dennis, Mechthild v. Sponheim, Edigna v. Puch, Gerlinde, Ottokar	9
Di	27	Markward v. St. Hubert, August und Augustin (Märtyrer in China), Baldur, Gabriel Possenti	
Mi	28	Romanus v. Condat, Silvana, Elisabeth v. Pommern, Sirin	
Do	29	Oswald [©]	Schalttag

März

Lenzing, Lenzmond

Ein feuchter März ist des Bauern Schmerz.

**Märzengrün soll man mit Holzschlägeln
wieder in den Boden schlagen.**

**Taut's im März nach Sommerart,
hat der Frühling einen weißen Bart.**

01.03.: St. Albin Regen, kein Erntesegen.

12.03.: Gregori zeigt dem Bauern an, ob im Feld er säen kann.

19.03.: Ist es am Josephstage schön, wird es auch gut weitergeh'n.

25.03.: Mariä Verkündigung schön und rein,
wird das ganze Jahr recht fruchtbar sein.

***Wem as Wassa bis zum Hois steht,
braucht se ned d'Schuabandl bindn.***

Fr	1	Albin v. Angers, Roger v. Bourges, Rüdiger	Meteorologischer Frühlingsbeginn 9
Sa	2	Agnes v. Böhmen, Karl I., David, Eudokia, Dunja, Leontine, Swibert, Volker v. Neuilly	
So	3	Titian, Kunigunde v. Bamberg, Friedrich v. Mariengaarde, Camilla, Friederika, Hubert Unzeitig, Sel. Liberat Weiß und Gefährten, Leif Gizurarsson, Tobias Wasnack	3. Fastensonntag
Mo	4	Kasimir v. Polen, Basin, Walburg v. Paderborn, Rupert v. Lüttich, Christopher Bales, Edwin, Humbert	10
Di	5	Dietmar, Gerda, Ingmar, Olivia v. Brescia	

Mi	6	Fridolin v. Säckingen, Colletta Boillet, Nicole, Kunissa v. Dießen, Amalie, Chrodegang, Quiriacus, Rosa v. Viterbo	10
Do	7	Perpetua und Felicitas, Volker v. Segeberg, Reinhard v. Helmarshausen, Johannes v. Gorze	
Fr	8	Johannes v. Gott, Michael Wittmann v. Regensburg, Gerhard v. Clairvaux	Internationaler Frauentag
Sa	9	Bruno v. Querfurt, Franziska v. Rom, Francesca, Fanni, Dominikus Savio, Annette Milleret, Anne	
So	10	Vierzig Märtyrer, Gustav v. Schweden, Ämilian v. Irland, Emil, Johannes Ogilvie, Maria-Elisabeth Bönnemann, Marlies	4. Fastensonntag
Mo	11	Rosina v. Augsburg, Ulrich v. Donauwörth, Adelram, Heinrich Hahn	11
Di	12	Almut, Beatrix v. Engelpfort, Engelhard, Innozenz (Papst), Serafina, Maximilian v. Theveste	
Mi	13	Leander v. Sevilla, Paulina v. Paulinzelle, Judith v. Ringelheim, Roderick	
Do	14	Mathilde, Hilde, Tilda, Einhard, Eva v. Lüttich, Evita, Evelyn	
Fr	15	Klemens Maria Hofbauer, Diedo, Louise de Marillac, Lukretia, Zacharias (Papst)	
Sa	16	Heribert v. Köln, Gummar v. Lier, Rüdiger	
So	17	Gertrud v. Nivelles, Konrad v. Bayern, Patrick v. Irland, Johannes Sarkander	Passionssonntag
Mo	18	Cyryll v. Jerusalem, Eduard v. England, Sibylle Biscossi	12

Di	19	Hl. Josef, Bräutigam der Gottesmutter Maria, Gero, Marcel	Josefitag 12
Mi	20	Wolfram v. Sens, Irmgard v. Erstein, Claudia, Alexandra, Gisbert	Frühlingsanfang
Do	21	Nikolaus v. d. Flüe, Christian v. Köln, Absalon v. Roskilde, Alexandra, Emilia Schneider, Rizza	
Fr	22	Lea v. Rom, Herlinde, Reinhilde, Elmar v. Friesland, Clemens Graf v. Galen	
Sa	23	Marbot v. Bregenz, Rebekka v. Libanon, Otto v. Ariano	
So	24	Katharina v. Schweden, Elias, Heidelinde, Gabriel	Palmsontag
Mo	25	Mariä Verkündigung, Annunziata, Ancilla, Lucia Filippini, Prokop, Judith v. Bernried, Jutta, Dismas, Maria Rosa Flesch	Verkündigung des Herrn, Beginn der Osterferien 13
Di	26	Liudger v. Münster, Kastulus, Larissa, Manuel, Manuela	
Mi	27	Frowin, Haimo v. Fulda, Augusta, Ernst, Rupert	
Do	28	Alida Cini, Adelheid, Gundelind, Guntram, Ingbert Naab, Ingo	Gründonnerstag
Fr	29	Ragnar, Berthold, Ludolf v. Ratzeburg, Helmut v. Winchester, Gladys	Karfreitag
Sa	30	Dietmut v. Wessobrunn, Quirin, Amadeus IX., Armand Vallet, Leonardo Murialdo, Maria Restituta Kafka	Karsamstag
So	31	Kornelia, Benjamin v. Persien, Goswin v. Lothringen, Amos, Guido, Klemens Fuhl	Ostersonntag, Beginn der Sommerzeit







Da Auswärts

Da Auswärts kimmt, es is so weit,
da Gickerl kraeht, da Koda schreit,
a Starl pfeift lustig auf'm Baam,
da Winta draamt sein letztn Draam.

's Windal streicht so lind und lau,
da Himmö is so himmöblau,
's Palmkatzerl glänzt, da Krokus blüeht,
a Lerchal probt sei Frühlingliad.

Dö Erdn dampft, es great und treibt,
a wennis no oft a bissal schneibt.
Da krank Mensch hofft, da jung Mensch liabt,
ois g'freit sö, weil da Winta stirbt.

Wennis endlich wieda hinausgeht
und d'Sunn schö warm am Himmö steht,
is unser Herz so lustö g'stimmt,
weil jetzt da Auswärts kimmt.

Ponzauner Wigg

*aus: Grüaß Gott beinand,
Verlag Rudolf Vierlinger*

April

Launing, Ostermond

Aprilwetter und Kartenglück wechseln jeden Augenblick

**Heller Mondschein in der Aprilennacht,
schadet leicht der Blütenpracht.**

**Nasser März und trockener April,
kein Kräutlein geraten will.**

- 04.04.: Ist Ambrosius schön und rein,
wird St. Florian (4. Mai) milder sein.
- 09.04.: Hört Waltraud nicht den Kuckuck schrein,
muss er wohl erfroren sein.
- 14.04.: Tiburtius kommt uns sehr gelegen,
mit seinem grünen Blättersegen.
- 23.04.: Ist Georgi warm und schön, wird man noch raues Wetter sehn.

Aaf d'Liab und aaf's Weda is koa Valaß.

Mo	1	Hugo v. Grenoble, Irene, Irina, Agape, Nunio	Ostermontag 14
Di	2	Franz von Paola, Maria v. Ägypten, Mirjam, Eustasius, Sandrina, Sandra, Vilmos Apor, Rosamunde	
Mi	3	Richard v. Chichester, Josepha Koch, Dorothea Copitea, Thiento, (früher: Christian)	
Do	4	Isidor v. Sevilla, Konrad v. Schwaben, Heinrich Richter, Heinz, Platon, (früher: Ambrosius v. Mailand)	
Fr	5	Vinzenz Ferrer, Kreszentia Höß, Juliane v. Lüttich	

Sa	6	Petrus Martyr, Wilhelm v. Aebelholt, Michael Rua, Sixtus (Papst)	
So	7	Johannes Baptist de la Salle, Burkhart, Goran, Orsina Venerii, Ralph Ashley	Weißer Sonntag
Mo	8	Walter v. Pontoise, Beate v. Ribnitz, Rose Marie Billiart, Verkündigung des Herrn	15
Di	9	Konrad I. v. Salzburg, Waltraud v. Mons, Casildra, Madrun, Mirjam	
Mi	10	Engelbert v. Admont, Hulda, Ezechiel, Gernot, Notker, Gerold, Maddalena di Canossa	
Do	11	Stanislaus v. Krakau, Gemma Galgani, Rainer v. Osnabrück, Hildebrand	
Fr	12	Zeno v. Verona, Herta v. Rom, Julius I. (Papst), Guiseppe Moscati, Joana Fernandez Solar	
Sa	13	Martin I. (Papst), Hermengild, Gilda, Ida v. Boulogne, Paternus	
So	14	Lidwina v. Schiedam, Hadwig v. Meer, Hedwig, Ernestine v. Essen, Tiburtius	
Mo	15	Unna v. Elsaß, Anastasia, Nastja, Damiaan, Nidgar, Una	16
Di	16	Benedikt Josef Labre, Bernadette Soubirous v. Lourdes, Hartmut, Magnus	
Mi	17	Eberhard v. Wolfegg, Wando v. Fontenelle, Rudolf v. Bern, Max Joseph Metzger, Isadora	
Do	18	Wiggo v. Augsburg, Wigbert, Wibke, Herluka v. Bernried, Alexander (Patriarch), Werner v. Oberwesel	

Fr	19	Leo IX. (Papst), Gerold v. Groß-Walsertal, Timon, Friedrich v. Livland, Sel. Marcel Callo, Arminia, Emma v. Paderborn	
Sa	20	Odette v. Brabant, Oda, Hildegund v. Schönau, Wilhelm v. Windberg, Christopherus, Christoph	
So	21	Konrad v. Parzham, Anselm v. Canterbury, Alexandra	
Mo	22	Wolfhelm v. Köln, Cajus (Papst), Kaius, Kai, Kaj, Alfried, Alfred, Leonidas	17
Di	23	Adalbert v. Prag, Georg (Nothelfer), Jörg, Jürgen, Jöran, Giorgio, Gerhard v. Toul, Gerrit, Teresa-Maria a Cruce	
Mi	24	Fidelis v. Sigmaringen, Wilfried v. York, Egbert, Marian, Theodor Peters, Virginia Pelletier	
Do	25	Markus (Evangelist), Mark, Marko, Marek, Ermin v. Herly, Erwin, Franka v. Piacenza, Hermann v. Baden	
Fr	26	Trudpert, Helene Leuther, Ilona, Elena, Ilka, Eileen, Helen, Kletus, Consuela, Pedro de Betancur, Ratpert	
Sa	27	Petrus Kanisius, Zita v. Lucca, Montserrat	
So	28	Pierre (Peter) Chanel, Ludwig Maria Grignion de Montfort, Hugo v. Cluny, Vitalis, Theodora, Fodora	
Mo	29	Katharina v. Siena, Dietrich v. Thoreida, Dieter v. Hirsau, Roswitha	18
Di	30	Pius V. (Papst), Quirin und Balbina, Pauline v. Mallinckrod, Haimo v. Landecop, Hildegard, Rosamunde, Silvius, Silvio, Wolfhard	

Mai

Wonnemond, Weidemond

**Blüht im Mai die Eiche vor der Esche,
gibt's noch eine große Wäsche.**

**Der Mai, zum Wonnemonat erkoren,
hat den Reif noch hinter den Ohren.**

Im Mai ein warmer Regen bedeutet Früchtesegen.

04.05.: Der Florian, der Florian, noch einen Schneehut tragen kann.

12.05.: Pankratus und Servatius bringen Kält oft und Verdruß.

24.05.: Magdalena weint um ihren Herrn,
drum regnet's an ihrem Tage gern.

Dahoam is dahoam und waar's aa no so schlecht.

Mi	1	Josef der Arbeiter, Maria - Schutzfrau Bayerns (Patrona Bavariä), Arnold, Augustin Schoeffler, Jeremias	Maifeiertag 18
Do	2	Athanasius, Sigismund v. Burgund, Siegmund, Mafalda v. Portugal, Antonius Pierozzi, Boris, Wiborada, Zoë v. Attaleia	
Fr	3	Philippus und Jakobus (Apostel), Alexander I. (Papst), Bèla IV., Philipp v. Zell, Viola, Violetta	
Sa	4	Florian; Aribo, Briktius, Martin Moyë, Guido v. Pomposa, Valeria v. Lorch	
So	5	Godehard v. Hildesheim, Gotthard, Jutta v. Sangershausen, Sigrid, Nunzio Sulprizio	

Mo	6	Markward v. Innsbruck, Marko, Atonia, Gundula v. Mailand, Britto, Maria-Caterina Troiani	19
Di	7	Gisela v. Bayern, Notker Balbulus, Boris, Heilika, Helga (früher: Stanislaus)	
Mi	8	Ulrika Nisch, Friedrich v. Hirsau, Fritz, Fred, Ida v. Nivelles, Klara, Wolfhild	
Do	9	Beatus, Beat, Volkmar v. Niederalteich, Ottokar III., Selige Maria Theresia von Jesu Gerhardinger, Caroline	Christi Himmelfahrt
Fr	10	Johannes v. Avila, Liliana v. Viterbo, Lilia, Gordianus, Epimachus, Isidor, Hiob, Solange v. Bourges	
Sa	11	Mamertus v. Vienne, Gangolf v. Bamberg, Joachim Tabernitz, Francesco de Hieronymo, Lucinda	Eisheiliger
So	12	Pankratius, Nereus, Achilleus, Imelda v. Bologna, Joanna, Modoald	Muttertag, Eisheiliger
Mo	13	Servatius, Unsere liebe Frau in Fatima, André Hubert Fournet, Ellenger, Elgar, Rolanda	Eisheiliger 20
Di	14	Bonifatius, Christian, Iso, Ismar, Maria Domenica Mazzarello, Pachomius	Eisheiliger
Mi	15	Sophie, Sophia, Isidor, Rupert v. Bingen, Gerbert und Dympna, Halvard, Heinrich v. Riedenburg, Hertrud v. Brabant	Kalte Sophie
Do	16	Johannes Nepomuk, Ubald, Adolf, Brendan, Johannes Riemer, Simon	
Fr	17	Paschalis Baylon, Walter v. Mondsee, Antonina Mesino, Elgiva, Dietmar v. Neumünster	
Sa	18	Felix v. Cantalice, Johannes I. (Papst), Erich IX v. Schweden, Erika, Blandina Merten, Alexandra v. Ankara, Burkhard	

So	19	Petrus Cölestin V., Ivo Helory, Yvonne, Verena Bütler, Alkuin, Kuno (Konrad) v. Regensburg, Augustus Novellus	Pfingstsonntag
Mo	20	Bernhardin v. Siena, Elfriede v. England, Frieda, Johann Michael Sailer, Valeria, Saturnina, Henrietta Stenmans, Mirella	Pfingstmontag 21
Di	21	Hermann Josef v. Steinfeld, Christophorus Magellanes, Wiltrud, Konstantin d. Große, Ehrenfried, Henning	Beginn der Pfingstferien
Mi	22	Rita v. Cascia, Renate v. Bayern, Julia v. Karthago, Aemilius, Emil, Konstantin, Ortwin Grotius	
Do	23	Desiderius v. Köln, Dèsirèe, Almerida und Quintus, Bartholomäus Agricola, Renate v. Lothringen	
Fr	24	Esther, Franz (Wendelin) Pfanner, Dagmar v. Dänemark, Johanna und Susanna, Sophie Barat	
Sa	25	Beda d. Ehrwürdige, Urban I. (Papst), Gregor VII. (Papst), Egilhard, Heribert, Herbert, Maria Magdalena de Pazzi	
So	26	Philipp Neri, Alwin, Regintrud v. Salzburg, Maria Anna v. Jesus (Marianne)	Dreifaltigkeitssonntag
Mo	27	Augustinus v. Canterbury, Bruno v. Würzburg, Matthias Kalemba, Randolph	22
Di	28	Germanus v. Paris, Wilhelm v. Aquitanien, Margaret Pole, Otto Neururer, Viktor v. Tomils	
Mi	29	Maximin v. Trier, Irmtrud, Bona, Erwin, Irwin, Irving, Julia Anna Ledochowska	
Do	30	Ferdinand III., Reinhild, Johanna v. Orleans, Emmelia, Hubert, Reinhild v. Westerkappeln	Fronleichnam
Fr	31	Helmtrud v. Neuenheerse, Hiltrud, Mechthild v. Dießen, Petronilla, Pilgrim, Siegwin [©]	

Juni

Brachmond, Johannismond, Brachet

**Wie die Junihitze sich stellt,
stellt sich auch die Dezemberkält.**

Juniregen und Brauttränen dauern so lang wie's Gähnen.

**Juni muß den Ausschlag geben
für den künft'gen Erntesege.**

08.06.: St. Medard keinen Regen trag, es regnet sonst wohl 40 Tag.

15.06.: Nach St. Veit wendet sich die Zeit, alles geht auf die andere Seit'.

29.06.: Regnet's am St. Peterstag, drohen dreißig Regentag.

Man muß se ned eher ausziahgn als das ma schlafa geht.

Sa	1	Justin, Simeon v. Trier, Luitgard v. Sachsen, Renan, Hortense, Silka, Silvana, Konrad (Kuno) v. Trier, (früher: Fortunat)	Meteorolog. Sommeranfang
So	2	Marcellinus und Petrus, Armin, Blandina v. Lyon, Arminius, Armin, Erasmus (Nothelfer)	
Mo	3	Karl Llwanga und Gefährten, Hildeburg, Johannes XIII. (Papst), Klothilde, Morand, Silvia, Silvia und Marcellus	23
Di	4	Clotilde v. Burgund, Werner v. Ellerbach, Christa, Quirin, Jona, Franz Câracciola	Beginn der Schafskälte (bis 20.06.)
Mi	5	Bonifatius (Apostel der Deutschen), Fulger v. Lüttich, Erika Boetzkes, Ferdinand, Meinwerk	
Do	6	Norbert v. Xanten, Kevin v. Dublin, Bertrand, Claudius, Falk	

Fr	7	Adelar und Eoban, Robert v. Newminster, Ana v. hl. Bartholomäus, Anna, Bogumil, Gottlieb, Sophie-Thérèse	Herz-Jesu-Fest
Sa	8	Medard v. Noyon, Giselbert v. Cappenberg, Engelbert v. Ursberg, Chlodwig, Ilga, Marie, Helga	Unbeflecktes Herz Mariä
So	9	Ephräm der Syrer, Gratia, Grazia, Primus und Felizian, Liborius, Anna-Maria Taigi, Josef de Anchieta	
Mo	10	Bardo v. Mainz, Maurin v. Köln, Diana Andalo, Sel. Eustachius Kugler, Heinrich v. Bozen, Olivia	24
Di	11	Barnabas, Adelheid v. Schaerbeek, Alice, Jolanthe, Paula Frassinetti, Paola	
Mi	12	Leo III. (Papst), Eskil, Florinda, Guido Vagnotelli, Mercedes	
Do	13	Antonius v. Padua, Bernhard v. Aosta, Benilda, Randolf Frh. v. Breitbach	
Fr	14	Gottschalk v. Lüneburg, Meinrad v. Einsiedeln, Elisäus, Hartwig v. Salzburg	
Sa	15	Gebhard v. Salzburg, Vitus (Nothelfer), Veit, Klara Fietz, Lothar, Germain, Germana, Isfried	
So	16	Benno v. Meißen, Quirin v. Rom, Luitgard v. Brüssel, Anna-Maria Scherer, Julietta, Kunigunde	
Mo	17	Ramwold v. Regensburg, Adam Chmielowski, Rainer, Adolf v. Utrecht, Volker v. Reims, Alena v. Voorst	25
Di	18	Felicius, Simplicius, Elisabeth v. Schönau, Else, Ilse, Elise, Maria-Dolores, Marina, Roxana v. Mantua	

Mi	19	Rasso v. Andechs, Gervasius, Protasius, Romuald, Andreas Bauer, Hildegim, Juliana Falconeri, Michaela Metelli, Modest Andlauer	25
Do	20	Margarete Ebner, Adalbert v. Magdeburg, Benigna v. Trebnitz, Deodat, Florentina, Mafalda, Margaretha Ebner	
Fr	21	Aloysius v. Gonzaga, Alban v. Mainz, Eberhard, Radulf, Ralf	Sommeranfang
Sa	22	Paulinus v. Nola, Achatius (Nothelfer), John Fisher, Thomas Morus, Christina v. Hamm, Rotraud	
So	23	Edeltraud v. England, Josef Cafasso, Marie v. Oignies, Marion, Ortrud	
Mo	24	Geburt Johannes des Täufers, Dietger, Friso, Reingard	26
Di	25	Prosper, Eleonore	
Mi	26	Josefmaria Escriva de Balaguer (Gründer des „Opus Dei“), Anthelm, Paulus, Armin	
Do	27	Siebenschläfer, Hemma v. Gurk, Hl. Cyrill v. Alexandrien	
Fr	28	Irenäus, Ekkehard	
Sa	29	Petrus und Paulus (Apostel)	
So	30	Otto v. Bamberg, Ernst, Emilie, Erste Märtyrer von Rom	(Jahrestag der Weihe des Regensburger Domes)





Da Summa

Gspürts, wia jetzt d'Sunn hoäß schein,
sehgt's wias jetzt d'Leit herbräunt,
schauts wia ois wachst und blüeht
und wia ois zeitig wird,
drum is für d'Leit aa da Summa a Freid.

Lauwarm is bei da Nacht,
schö is dö Blöamöpracht.

Guad schmeckt de Lindnblüh
und a trunkfrisches Bier.
Drum is für d'Leit aa da Summa a Freid.

D'Leit ziahgts jetzt naus in d'Welt,
außö in Woid und Feld.

In da Zeit is vorbei
mit da Stubnhockerei.

Drum is für d'Leit aa da Summa a Freid.

Ponzauner Wigg

*aus: Grüaß Gott beinand
Verlag Rudolf Vierlinger*

Juli

Heuert, Heumond

**Im Juli muß vor Hitze braten,
was im September soll geraten.**

Ein tüchtiges Juligewitter ist gut für Winzer und Schnitter.

**Wenn es im Juli nicht donnert und blitzt,
der Juli dem Bauern nicht nützt.**

08.07.: Der heilige Sankt Kilian stellt die ersten Schnitter an.

15.07.: Ist's an Apostelteilung schön,
kann das Wetter der Sieben Brüder gehn.

19.07.: Hat St. Vinzenz starken Regen, kommt das allen ungelegen.

25.07.: Jakobi klar und rein, wird das Christfest frostig sein.

A Wallfahrt nach Oideeding macht no lang ned heilig.

Mo	1	Theoderich v. Reims, Dietrich, Dirk, Aaron, Eckhard, Theobald	27
Di	2	Mariä Heimsuchung, Wiltrud v. Hohenwart, Petrus v. Luxemburg, Jakob Bussereau, Svethun, Sven	
Mi	3	Thomas (Apostel) (früher 21.12.), Anatol, Josef Lenzel, Ramon	
Do	4	Ulrich v. Augsburg, Utz, Berta v. Blangy, Elisabeth v. Portugal, Wilhelm v. Hirsau, Hasso	
Fr	5	Antonius Maria Zaccharia, Laetizia, Albrecht VI., Kyrilla	
Sa	6	Maria Goretti, Goar, Maria Theresia Ledochowska, Dominika, Godolewa, Isaias	

So	7	Willibald v. Eichstätt, Edelburg, Edda, Walfried	
Mo	8	Kilian v. Würzburg, Edgar v. England, Disibod, Maria Lichtenegger, Priscilla und Aquila	
Di	9	Agilolf v. Köln, Wigfried v. Köln, Augustinus Zhao Rong, Hermine und Pauline, Veronika Giuliani, Frauke, Vera	28
Mi	10	Alexander, Knud v. Dänemark, Erich v. Schweden, Olaf v. Norwegen, Amalia v. Münsterbilsen, Engelbert Kolland, Raphael Massabki, Sieben Brüder	
Do	11	Benedikt v. Nursia, Rachel, Olga v. Russland, Oliver Plunket	
Fr	12	Nabor und Felix, Sigisbert v. Disentis, Johannes Gualbertus, Hermagorus und Fortunat	
Sa	13	Heinrich II. und Kunigunde v. Bamberg, Sara v. Libyen, Mildred v. Kent, Arno, Arne, Johannes Philipp Höver, Sara v. Skete, Silas	
So	14	Kamillus, Ulrich v. Zell, Roland v. Genf, Goswin, Francisco Solano, Wando, Jakobus a Voragine	
Mo	15	Bonaventura, Egon, Wladimir (Waldemar) v. Kiew, Bernhard v. Baden, Answer, Ceslaus, Gumbert, Tag der Apostelteilung	29
Di	16	Mariengedenktag auf dem Berge Karmel, Carmen, Irmengard v. Frauenchiemsee, Reinhild v. Brabant, Marie-Madeleine Postel	
Mi	17	Alexius, Marina, Donata, Clemens der Bulgare, Koloman	
Do	18	Arnulf, Odilia, Friedrich v. Utrecht, Rade Gund v. Augsburg, Answer, Arnold	

Fr	19	Poppo v. Jütland, Bernulf v. Utrecht, Marina v. Caesarea, Reto, Rethicus	
Sa	20	Margaretha (Nothelferin), Bernhard v. H., Elias, Appolinaris	
So	21	Laurentius, Daniel, Praxedis, Stilla v. Abenberg, Arbogast, Julia	
Mo	22	Maria Magdalena, Verena (Elvira), Maria v. Bethanien	
Di	23	Birgitta von Schweden (Patronin Europas), Liborius v. Le Mans, Apollinaris, Marcia	30
Mi	24	Christophorus (Nothelfer), Christina Mirabilis, Siglind, Scharbel Mahluf, Kunigunde, Luise, Ursicin	
Do	25	Jakobus (Apostel), Thea, Thomas v. Kempen, Herrada, Herta, Magnerich, Valentina	
Fr	26	Joachim und Anna, Christiane v. Flandern, Gloria, Gloriosa	
Sa	27	Pantaleon (Nothelfer), Berthold, Natalie und Liliosa, Magnerich, Maria Graziella Tarallo, Rudolf Acquaviva	
So	28	Innozenz I. (Papst), Benno v. Osnabrück, Ada, Alphonsa, Beatus und Bantus, Manuel, Samson	
Mo	29	Beatrix v. Rom, Martha v. Bethanien, Ladislaus v. Ungarn, Lazarus, Lucilla und Flora	Beginn der Sommerferien
Di	30	Petrus Chrysologus, Ingeborg, Botho, Leopold Castelnuova	31
Mi	31	Ignatius v. Loyola, Hermann v. Niederalteich, German, Joseph v. Arimatäa	

August

Ernting, Erntemond

**Dem August sind Donner nicht Schande,
sie nutzen der Luft und dem Lande.**

**Augustsonne, die schon in der Frühe brennt,
nimmt nachmittags kein gutes End.**

Der August muss Hitze haben, sollen wir an Obst uns laben.

04.08.: Hitze an St. Dominikus - ein strenger Winter kommen muss.

10.08.: Ist's von Petri (01.08.) bis Lorenzi heiß,
bleibt der Winter lange weiß.

15.08.: Leuchten vor Mariä Himmelfahrt die Sterne,
hält sich das gute Wetter gerne.

28.08.: Um die Zeit von Augustin, gehen die warmen Tage dahin.

De oan sterbn, de andan erbn.

Do	1	Alfons Maria v. Liguori, Petrus Faber, Edelwald, Kenneth	31
Fr	2	Eusebius v. V., Gundekar v. E., Adriana, Pierre-Julien Eymard	
Sa	3	Lydia, Benno v. Einsiedeln, Burchard v. Roth, Nikodemus	
So	4	Johannes Maria Vianney, Cecilia, Celine, Rainer, Sidney	
Mo	5	Oswald v. Northumbrien, Stanislaus v. Krakau, Dominika v. Florenz, Eva-Maria Buch, Henryk, Heinrich, Mariä Schnee (Nièves), Weihe der Basilika Santa Maggiore in Rom	32

Di	6	Verklärung des Herrn, Hermann v. Köln, Gilbert v. Maria Laach, Jacqueline Marie Arnauld, Felicissimus und Agapit, Berta v. Biburg	32
Mi	7	Sixtus II. (Papst), Kajetan v. Thiene, Afra v. Augsburg, Donato, Friedrich v. Spee, Albert v. Trapani	
Do	8	Dominikus, Cyriakus (Nothelfer), Elgar, Hartwig v. Tegernsee	Augsburger Friedensfest
Fr	9	Edith Stein (Theresia Benedikta vom Kreuze), Hadamar, Roman, Maria-Anna Cope, Altmann v. Passau	
Sa	10	Laurentius, Astrid v. Bergamo, Erik v. Dänemark, Tiburtius	
So	11	Klara von Assisi, Nikolaus v. Kues, Philomena, Susanne v. Rom, Donwald, Ghislen, Gezzelin, Schetzel	
Mo	12	Radegunde, Karl Leisner, Johanna Franziska von Chantal, Innozenz II. (Papst), Leo Dehon	33
Di	13	Hippolyt (Papst), Kassian, Wigbert, Gertrud v. Wetzlar, Concordia, Johannes Berchmans, Markus v. Aviano, Pontian (Papst)	
Mi	14	Maximilian Kolbe, Meinhard v. Livland, Eberhard v. Einsiedeln, Meinhard v. Segeberg, Werenfried v. Elst	
Do	15	Mariä Aufnahme in den Himmel (Assunta), Tarsitius, Mechthild v. Magdeburg, Stanislaus Kostka, Napoleon, Hyazinth, Arnulf	Mariä Himmelfahrt
Fr	16	Stephan von Ungarn, Theodor v. Wallis, Rochus, Christian v. Arnsberg, Altfried	
Sa	17	Hyazinth v. Oppeln, Jutta v. Arnstein, Amor, Gudrun v. Arnstein, Jeannine (Janine) Delanoue	

So	18	Helene v. Rom, Klaudia v. Genf, Claudia, Reinald	
Mo	19	Johannes Eudes, Sebald v. Nürnberg, Caritas Pirkheimer v. Nürnberg, Julius, Reinlinde	34
Di	20	Bernhard von Clairvaux, Samuel, Oswin v. England, Hugo v. Tennenbach, Ronald	
Mi	21	Pius X. (Papst), Pia, Balduin, Gratia v. Spanien, Franz Reinisch, Maximilian v. Antiochia	
Do	22	Maria Königin, Regina, Siegfried v. Wearmouth, Symphorian, Timotheus, Timo, Tim	
Fr	23	Rosa v. Lima, Richildis, Isolde, Zachäus	
Sa	24	Bartholomäus (Apostel), Amadeus, Emilia de Vialar, Johanna-Antida (Jeanne-Antide) Thouret, Miguela Desmaisières	
So	25	Ludwig IX., Elvira, Josef v. Calasanza, Patrizia, Ebba	
Mo	26	Miriam Bouardy, Teresa Jornet y Ybars, Gregor v. Utrecht	35
Di	27	Monika, Gebhard v. Bregenz, Cäsarius, Cäsar, Vivian	
Mi	28	Augustinus, Elmar v. Lüttich, Adeline v. Buchau, Alina, Hermes	
Do	29	Enthauptung Johannes d. Täufers, Sabina v. Rom, Theodora v. Ägina, Beatrix v. Nazareth, Verona	
Fr	30	Heribert v. Köln, Felix, Audaktus, Rebekka, Fiacrius, Guarin, Ingeborg v. Tours	
Sa	31	Paulinus v. Trier, Raimund Nonnatus, Aidan, Marcello Candia, Sieglinde	

September

Scheidung, Herbstmond

**Warmer und trockener Septembermond
mit vielen Früchten reichlich belohnt.**

Im September viel Schleh', im Winter viel Schnee.

**Im September große Ameisenhügel – strafft der Winter
schon die Zügel.**

01.09.: Gib auf Ägidius wohl acht, er sagt dir, was der Monat macht.

06.09.: Wie das Wetter am Magnustag, so es vier Wochen bleiben mag.

18.09.: Ist Lambertus kalt, folgt der Winter bald.

29.09.: Ist Michaelis klar und hell, ist der Winter bald zur Stell.

***Wassa wird a guada Tropfa,
wenn mas mischt mit Moiz und Hopfa.***

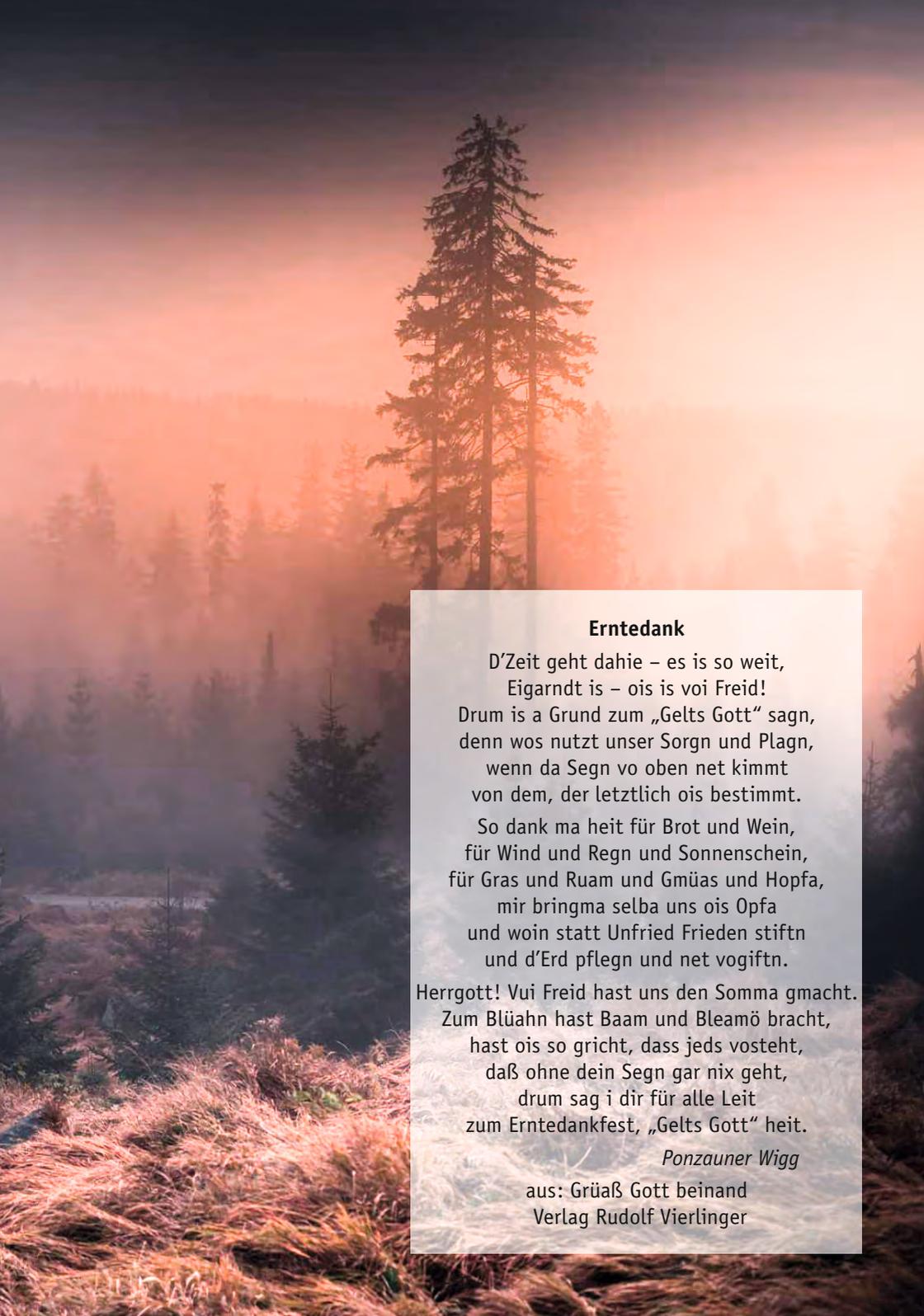
So	1	Verena, Ägidius, Egid, Ruth, Joschua, Pelagius	Meteorologischer Herbstanfang
Mo	2	Nonnosus v. Soracte, Ingrid Elovsdotter, Apollinaris Morel, Wolfsind v. Reisbach	36
Di	3	Gregor I. der Große (Papst), Sophie v. Minden, Phoebe, Gilbert, Denis, Yvon, Hildebald, Silvia	
Mi	4	Irmgard v. Süchteln, Marinus v. Rimini, Rosa v. Viterbo, Rosalia v. Palermo, Ida v. Herzfeld, Iris, Remaklus, Suitbert	
Do	5	Maria Theresia Wüllenweber, Roswitha v. Gandersheim, Theresa v. Kalkutta, Hermine und Eutyche, Urs	

Fr	6	Magnus v. Füssen (Sankt Mang), Gundolf v. Metz, Bertram v. Garrigue, Alexius und Gefährten	
Sa	7	Johannes v. Lodi, Otto von Freising, Judith, Regina, Ralph Corby, Stefan, Markus, Melchior	
So	8	Mariä Geburt, Hadrian, Belina, Korbinian, Sergius I. (Papst), Allan de la Roche	
Mo	9	Petrus Claver, Pedro, Otmar v. Luxeuil, Gorgonius, Emma	Ende der Sommerferien 37
Di	10	Nikolaus v. Tolentino, Pulcheria, Carlo Spinola, Diethard v. Tongern, Isabel Fernandez, Isabella	
Mi	11	Maternus v. Köln, Felix und Regula, Ludwig IV. v. Thüringen, Paphnutius, Helga, Josef Christian Müller	
Do	12	Mariä Namen, Maria, Maximus v. Trier, Guido v. Brüssel, Wido, Degenhard, Gerfried	
Fr	13	Johannes Chrysostomus, Tobias, Notburga, Amatus, Tobias	
Sa	14	Kreuzerhöhung, Albert, Cornelius O'Rourke, Maternus	
So	15	Mariä Schmerzen (Gedächtnis der Schmerzen Mariens), Dolores, Melitta, Melissa, Josef Kentenich, Ludmilla v. Böhmen, Roland, Orlando, Gotlinde, Oranna, Gustav Görsmann	
Mo	16	Cornelius (Papst) und Cyprian, Julia v. Trier, Andre Kim, Edith v. Wilton	38
Di	17	Hildegard v. Bingen, Robert Bellarmin, Ariane, Ariadne, Colomba, Lambert, Reinfried	
Mi	18	Lambert v. Freising, Lambrecht, Richardis, Ricarda, Herlinde, Joseph v. Copertino	

Do	19	Januarius, Theodor v. Canterbury, Igor, Ingmar, Wilhelmine v. Willefranche, Wilma, Helma	
Fr	20	Eustachius (Nothelfer), Andreas Kim Taegon, Paul Chong Hasang und Gefährten, Candida, Hertha, Susanne Ri, Traugott	
Sa	21	Matthäus (Apostel), Debora, Jonas, Gerulf, Iphigenia, Jonas	
So	22	Mauritius, Moritz, Hl. Emmeran (Nebenpatron der Diözese Regensburg), Gunthild, Gunilla, Gunna, Landelin, Laurent	
Mo	23	Linus, Thekla, Rotraud, Pio da Pietrelcina (Pater Pio), Basin, Gerhild, Liutwin	Herbstanfang 39
Di	24	Rupert und Virgil v. Salzburg, Gerhard v. Ungarn, Hermann d. Lahme, Mercedes, Unsere liebe Frau von der Barmherzigkeit	
Mi	25	Niklaus von Flüe, Firmin, Irmfried, Sergej v. Radonesch	
Do	26	Kosmas, Damian, Eugenia v. Hohenburg, Kaspar Stangassinger, Justine, Renatus Goupil, René	
Fr	27	Vinzenz von Paul, Hiltrud, Dietrich I. v. Naumburg, Eberhard v. Tüntenhausen, Gotthelf v. Sabran, Kjeld, Siegmund	
Sa	28	Wenzeslaus v. Böhmen, Wenzel, Lioba, Thekla v. Kitzingen, Dietmar v. Salzburg, Lorenzo Ruiz, Alarich, Adelrich, Bernhardin v. Feltre, Giselher und Kuniald	
So	29	Michael, Gabriel, Raphael, Michaela, Gabriela, Raphaela	Drei Erzengel
Mo	30	Hieronymus, Urs, Viktor, Sophie v. Mailand, Alfred Pampalon	40







Erntedank

D'Zeit geht dahie – es is so weit,
Eigarndt is – ois is voi Freid!
Drum is a Grund zum „Gelts Gott“ sagn,
denn wos nutzt unser Sorgn und Plagn,
wenn da Segn vo oben net kimmt
von dem, der letztlich ois bestimmt.

So dank ma heit für Brot und Wein,
für Wind und Regn und Sonnenschein,
für Gras und Ruam und Gmüas und Hopfa,
mir bringma selba uns ois Opfa
und woin statt Unfried Frieden stiftn
und d'Erd pflegn und net vogiftn.

Herrgott! Vui Freid hast uns den Somma gmacht.
Zum Blüahn hast Baam und Bleamö bracht,
hast ois so gricht, dass jeds vosteht,
daß ohne dein Segn gar nix geht,
drum sag i dir für alle Leit
zum Erntedankfest, „Gelts Gott“ heit.

Ponzauner Wigg

aus: Grüaß Gott beinand
Verlag Rudolf Vierlinger

Oktober

Gilbhard, Weinmonat

Hält der Oktober das Laub, wirbelt zu Weihnachten Staub.

**Ist der Oktober warm und fein,
folgt ein scharfer Winter drein.**

**Bringt der Oktober schon Frost und viel Wind,
werden Januar und Februar gelind.**

06.10.: St. Bruno, der Kartäuser, lässt Fliegen in die Häuser.

16.10.: Ist St. Gallus trocken, folgt ein Sommer mit nassen Socken.

28.10.: Wenn Simon und Juda sind vorbei, ist der Weg zum Winter frei.

I wui ned miassn miassn – i wui meng ming.

Di	1	Theresia vom Kinde Jesu, Remigius v. Reims, Werner v. Innsbruck, Bavo, Emanuel, Manuel, Franz v. Borgia, Werner	40
Mi	2	Heilige Schutzengel, Petrus, Hermann und Jakob v. Neuzelle, Balthasar Werner, Gideon, Gottfried v. Villers	Schutzengelfest
Do	3	Ewald, Leodegar, Udo v. M., Adelgott, Blanca, Niketius	Tag der deutschen Einheit
Fr	4	Franz von Assisi, Edwin, Aurea, Aurora	
Sa	5	Meinolf, Hl. Anna Schäffer, Placido v. Subiaco, Attila, Flavia, Gallina, Herwig v. Waldsassen, Maria Faustina	
So	6	Bruno der Kartäuser, Adalbero v. Würzburg, Renuat v. Sorrent, Maria Nicola Gallo, Melanie Durocher	Erntedankfest

Mo	7	Gedenktag unserer lieben Frau vom Rosenkranz, Rosaria, Justina, Gerold, Georg v. Pfronten	41
Di	8	Viktrizius Weiß, Simeon und Anna, Gunther v. Regensburg, Demetrios, Laura, Brigitta	
Mi	9	Dionysius (Nothelfer), Gunther v. N., Johannes L., Sara, Abraham, Emanuela Theresa v. Wittelsbach, Sibylle v. N.	
Do	10	Viktor v. Xanten, Gereon v. Köln, Cassius und Florentinus, Daniele Comboni, Samuel	
Fr	11	Johannes XXIII. (Papst), Bruno von Köln, Quirin, Alexander Sauli, Edelburga, Jakob Griesinger, Marina Maria Soledat	
Sa	12	Maximilian, Edwin v. England, Pantalus v. Basel, Pilar, Herlinde, Horst, Jakob Rem, Serafin	
So	13	Gerald v. Aurillac, Kolomann v. Irland, Eduard v. England, Belisinda, Belinda, Lubentius, Reginbald, Simbert	
Mo	14	Kallistus I. (Papst), Burkhard v. Würzburg, Hildegund, Alan, Faustus, Fausto	42
Di	15	Theresia von Avila, Aurelia v. Regensburg, Thekla, Walter	
Mi	16	Gallus, Hedwig v. Schlesien, Gerhard Majella, Margareta Maria Alacoque, Gordon, Lullus	
Do	17	Ignatius von Antiochien, Astrud, Contardo Ferrini, Marie-Luise, Gabriella, Augusta, Rudolf v. Gubbio	
Fr	18	Lukas (Evangelist), Gwendolin, Joël, Justus v. Beauvais, Petrus v. Alcantara	
Sa	19	Jean de Brebeuf u. Isaac Jogues, Paul vom Kreuz, Burchard, Frieda, Laura	

So	20	Wendelin, Vitalis v. Salzburg, Anna Boscardin, Franz Alexander Kern, Ira v. Portugal, Irina	Allerweltskirta
Mo	21	Ursula v. Köln und Gefährtinnen, Irmtraud, Constanze, Clementine	43
Di	22	Johannes Paul II. (Papst), Salome, Kordula, Cordula, Corinna, Ingbert, Ingo, Blandina Ridder, Ulbert	
Mi	23	Johannes von Capestrano, Severin von Köln, Jakob d. Jüngere, Bertrand, Uta v. Amay	
Do	24	Antonius Maria Claret, Alois Guanella, Armela Nicolas, Evergisel, Nathan	
Fr	25	Krispin, Krispinian, Ludwig v. Arnstein, Arnold Knapper, Darja und Chrysanth	
Sa	26	Amandus v. Straßburg, Josefine Leroux, Albin v. Buraburg, Josephine und Eloïse, Wigand, Wiland	
So	27	Wolfhard, Sabina, Christa und Vincent, Manfred	Ende der Sommerzeit
Mo	28	Simon und Judas (Apostel), Thaddäus, Alfred d. Große, Georg Wilberg	Beginn der Herbstferien 44
Di	29	Ferrutius, Margarete v. Hohenfels, Berengar, Ermelind, Melinda, Linda, Ingold, Narzissus	
Mi	30	Dietger, Bernhard Schwendtner, Liutbirg, Alfonso Rodriguez, Angelo v. Acri	
Do	31	Wolfgang (Hauptpatron der Stadt und Diözese Regensburg); Jutta v. Kleve, Notburga v. Köln, Christoph v. Romandiola, Quentin v. Amiens	Reformationstag (evangelisch)

November

Nebelung, Windmond

**Baumblüte im November gar –
noch nie ein gutes Zeichen war.**

**Sitzt im November das Laub fest an den Ästen,
kommt bald ein Winter mit strengen Frösten.**

November Morgenrot mit langem Regen droht.

- 02.11.: Um Allerseelen kalt und klar, macht auf die Weihnacht alles starr.
 11.11.: Wie St. Martin führt sich ein, wird zumeist der Winter sein.
 22.11.: War an Simon und Juda kein Regen da, dann bringt ihn die Cäcilia.

***Beim erstn Schritt is's ned wichtig wie grouß a is,
sondan wohi er geht.***

Fr	1	Arthur O'Neilly, Harald Blautand, Luitpold v. Wolfratshausen, Wolfhold	Allerheiligen 44
Sa	2	Allerseelen, Angela v. Stolberg	
So	3	Sel. Pater Rupert Mayer, Idda, Ida v. Toggenburg, Silvia, Hubert v. Maastricht, Pirmin, Martin v. Porres	
Mo	4	Karl Borromäus, Reinhard v. Siegburg, Egilbert, Modesta	45
Di	5	Emmerich v. Ungarn, Berthild, Bernhard Lichtenberg, Elisabeth und Zacharias	
Mi	6	Leonhard d. Einsiedler, Christine v. Stommeln, Protasius, Sibylle Rodenbaum	

Do	7	Willibrord, Engelbert I. v. Köln, Ernst v. Zwiefalten, Carina, Florentius	45
Fr	8	Gottfried v. Amiens, Johannes Duns Skotus, Gregor v. Einsiedeln, Claudius, Willehad, Maximiliane	
Sa	9	Weihe der Lateranbasilika, Theodor v. Euchaita, Roland v. Flandern, Aurelius, Herfried, Rainulf	
So	10	Leo I. der Große (Papst), Justus v. Rochester, Andreas Avellino, Johannes v. Island	
Mo	11	Martin von Tours, Innocenta v. Ravenna, Mennas	46
Di	12	Josaphat v. Polozk, Kunibert v. Köln, Ämilian v. Spanien, Emil, Diego v. Andalusien, Arsacius, Christian v. Meseritz, Lewin	
Mi	13	Stanislaus Kostka, Wilhelm v. Niederalteich, Carl Lampert, Eugen, Herbert Simoleit, Himerius, Livia Pietrantone, Sieghard	
Do	14	Nikolaus Tavelic, Alberich v. Utrecht, Bernhard Letterhaus, Serapion, Sidonius, Wilfried	
Fr	15	Albert der Große, Leopold III. v. Österreich, Marinus und Anianus, Ilona v. Ungarn, Arthur Withing	
Sa	16	Margareta von Schottland, Otmar v. St. Gallen, Edmund v. Abingdon	
So	17	Gertrud von Helfta, Florinus v. Vintschgau, Gregor v. Tours, Hilda v. Whitby, Victoria v. Cordoba	Volkstrauertag
Mo	18	Weihe der Basiliken von St. Peter und Paul, Odo von Cluny, Alda, Karolina Kozka, Leonardo Kimura, Cosimo Takeja, Rochus González de Santa Cruz	47
Di	19	Elisabeth von Thüringen, Mechthild v. Hackeborn, Raphael Joseph Kalinowski	

Mi	20	Bernward v. Hildesheim, Korbinian v. Freising, Edmund v. England, Felix v. Valois	Buß- und Bettag	47
Do	21	Johannes v. Meißen, Amalberg v. Susteren, Mariengedenktag unserer lieben Frau in Jerusalem, Gelasius I. (Papst), Rufus v. Cyrene, Roy		
Fr	22	Cäcilia v. Rom, Silka, Lilli, Cilla, Philemon v. Kolossae, Salvatore Lilli		
Sa	23	Felizitas v. Rom, Kolumban v. Irland, Klemens I. v. Rom (Papst), Detlev von Ratzeburg, Trudo v. Haspengau		
So	24	Modestus v. Salzburg, Flora v. Cordoba, Andreas Dung-Lac, Albert v. Lüttich, Chrysogon, Herta, Erda	Christkönig, Totensonntag	
Mo	25	Katharina von Alexandria (Nothelferin), Bernold v. Otto-beuren, Elisabeth v. Reute, Niels Stensen, Egnert, Margareta v. Roskilde		48
Di	26	Konrad und Gebhard v. Konstanz, Johannes Berchmans, Ida v. Köln, Leonhard v. Porto Maurizio, Niko, Delfina v. Signe, Anna-Elisabeth Gottrau		
Mi	27	Bilhildis v. Veitshöchheim, Oda v. Brabant, Uta, Virgil, Modestus, Adalbert v. Oberalteich		
Do	28	Friedrich v. Regensburg, Jolanda, Jutta v. Heiligental, Christine v. Retters, Jakob von der Mark, Noë, Noah, Stephan v. Nikomedia		
Fr	29	Berta v. Bingen, Gunther v. Bayern, Saturnin		
Sa	30	Andreas (Apostel), Volkert und Gerwald, Grisold		

Dezember

Christmond, Julmond, Heilmond

Dezember launisch und lind, der Winter ein Kind.

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

**Die Erde muss ihr Betttuch haben,
soll der Winterschlaf sie laben.**

- 04.12.: Nach Barbara geht's frosten an,
kommt's früher, ist nicht wohlgetan.
- 07.12.: Ist Ambrosius schön und rein,
wird Sankt Florian (04.05.) ein Wilder sein.
- 15.12.: Um die Zeit des Wunibald, da wird es meistens richtig kalt.
- 31.12.: Silvester wenig Wind und Sonn',
gibt Hoffnung auf viel Wein und Korn

Dummheit und Stoiz wachsn aaf'm gleichn Hoiz!

So	1	Blanca v. Frankreich, Natalie von Nikomedien, Edmund Campion, Charles de Foucauld, Eligius	1. Advent
Mo	2	Lucius v. Chur, Bibiana, Johannes v. Ruysbroek	49
Di	3	Franz Xaver, Emma, Gerlinde, Jason, Johann Nepomuk Tschiderer, Sola	
Mi	4	Barbara (Nothelferin), Johannes von Damaskus; Christian von Preußen, Sel. Adolph Kolping, Osmond	
Do	5	Anno v. Köln, Hartwich v. Salzburg, Reginhard von Bonn, Gerald v. Braga, Reinhard v. Lüttich	
Fr	6	Nikolaus v. Myra, Dionysia, Majoricus, Henrika Faßbender	

Sa	7	Ambrosius v. Mailand, Gerald v. Regensburg, Benedikte Rossello, Farah	
So	8	Hochfest der ohne Erbsünde empfangenen Jungfrau und Gottesmutter Maria, Unbefleckte Empfängnis Mariä, Alfrida, Edith, Sabine, Reinmar	2. Advent
Mo	9	Valerie, Liborius Wagner, Eucharius v. Trier, Abel, Petrus Fourier	50
Di	10	Eulalia, Johann Georg Seidenbusch v. Aufhausen, Diethard v. F., Angelina, Loretta, Miltiades (Papst)	
Mi	11	Damasus I. v. Rom, Tassilo III., David v. H., Arthur Bell, Daniel der Säulensteher, Joseph v. Ägypten, Ruben	
Do	12	Hartmann v. Brixen, Unsere liebe Frau von Guadalupe, Vicelin, Corrado v. Offida, Johanna Franziska von Chantal, Dietrich v. Kremsmünster	
Fr	13	Luzia v. Syrakus, Odilia v. Hohenburg, Ottilie, Jodok, Jost, Edburga, Edda	
Sa	14	Johannes vom Kreuz, Berthold v. Regensburg, Franziska Schervier, Heron, Spiridion	
So	15	Wunibald v. Eichstätt, Christiane, Nina, Carlo Streb, Paola di Rosa, Silva	3. Advent
Mo	16	Adelheid, Heidi, Elke, Heidrun, Dietrich v. Floreffe, Albine, Dankrad, Reinhold v. Citeaux, Sturmius v. Fulda	51
Di	17	Johannes v. Matha, Jolanda v. Marienthal, Lazarus, Olympia, Viviana v. Bigarden	
Mi	18	Gratian, Luise Hensel, Philipp v. Ratzeburg, Samthanna, Samantha, Esperanza, Nadeschda, Nadja, Nadine, Mariä Erwartung	

Do	19	Petrus v. Paderborn, Konrad v. U., Benjamin, Edwina Pull, Susanna v. Babylon ("keusche Susanne"), Urban V. (Papst)	
Fr	20	Julius v. Gelduba, Eugen, Regina Hueter v. München, Heinrich Egher, Eiko, Holger, Makarius	
Sa	21	Richard v. England, Hagar v. Ägypten, Peter Friedhofen, Dominik Spadafora, Ingmar (früher: Thomas (Apostel))	Winteranfang
So	22	Franziska Xaviera, Jutta v. Sponheim, Marian der Schotte, Cäcilia Maria Autsch	4. Advent
Mo	23	Johannes von Krakau, Dagobert II., Ivo v. Chartres, Viktoria v. Rom, Marguerite-Marie (Margot) Dufrost de Lajemmerais, Johannes Cantius, Thorklak Thorhallsson, Servulus	Beginn der Weihnachtsferien 52
Di	24	Adam und Eva, Adelbert, Constanzia Cerioli, Hanno	Hl. Abend
Mi	25	Hochfest der Geburt des Herrn, Anastasia, Eugenia, Josefina Villaseca	Weihnachten
Do	26	Fest der Hl. Familie, Stephanus, Richlinde, Vincenta López y Vicuña	2. Weihnachtstag Fest der Hl. Familie
Fr	27	Johannes (Apostel und Evangelist), Fabiola, Balto, Rüdiger	
Sa	28	Unschuldige Kinder, Hermann und Otto v. Frauenau, Donna, Matthäa, Thaddäus Studites	
So	29	Thomas Becket, David, Jesse, Thamar, Tamara, Jonathan	
Mo	30	Sabinus v. Spoleto, Felix I., Germar v. Wardes, Richard v. Arnsberg, Elfrieda, Hermine von Echternach, Lothar	53
Di	31	Silvester I. (Papst), Melanie v. Rom, Melania, Kolumba v. Sens, Apollonia Radermecher, Katharina Labour	Silvester







Bogener Rauten im Kreismuseum Bogenberg



20. Klostermarkt

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

verbunden mit

27. Bogener Ostermarkt

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

Schauvorführungen, ausgewähltes volksmusikalisches Rahmenprogramm,
bairische Brotzeiten, Kaffee und selbstgebackene Kuchen,

am Sonntag 9.00 Uhr volksmusikalischer Gottesdienst
in der Barockkirche Oberalteich

2./3. 3. 2024

jeweils 10 – 17 Uhr

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

Eintritt: 3,- € (bis 14 Jahre frei)

Info: 09422/4446

info@klostermarkt-bogen.de

www.klostermarkt-bogen.de

Ja grüaß di` Gott, Friedl vo` da Au

Ja grüaß di` Gott, Friedl vo` da Au!
 Ja lebst denn du aa no schau, schau!
 Ja Brua- da mia geht`s gar net guat,
 weil al- les so tei- er werd`n duat. Und
 im- mer und im- mer und al- la- wei` wird`s schlim- mer und
 Kin- da werd`n al- la- wei` mehr, wo nah`m ma da`s
 Hei- rats- guat her? Und her?

2. Wann `s Schaffe Woaz net fuchz`g Guld`n kost`, na is`s für koan Bauan koa Trost.
 Denn de Abgab`n werd`n allawei` mehr, d`Soldat`n kemman aa no daher.
 De Schmied und de Wagner, Kaufleut und de Fragner
 und sunst alla Deife schlagt auf. Wie haust se da Bauasmo` drauß?
3. Von an Tagwerker konn ma gar nimma sag`n, de san`ja gar nimma zum hab`n.
 De scheuchan de Arbat so sehr, als wenn s` gar net noutwendig wär.
 Bald fress`n s`, bald saufan s`, konnst ehna net gnua kaufn,
 bald Rindfleisch, bald Schweiners, bald Bier, bei da Arbat da sehgst as gar nial
4. Jetz Pfüat di` Gott, Friedl vo` da Au. Und sei nur net traurig, schau, schau.
 Denn ober uns is oana woaßt eh`, der wo unsere Sorgen erhört.
 Jetz`wolln ma uns schmucka ananda recht drucka,
 ananda recht lieb`n und récht leid`n, er dahört uns ja g`wiß alle Zeit`n!

Bearb: Hans Schedlbauer

„De Schmied und de Wagner, Kaufleut und de Fragner ...“

Gleich vier verschiedene alte Berufe sind in dem bekannten altbairischen Volkslied (wohl von Anfang des 19. Jahrhunderts) hintereinander genannt. Daneben kommen auch noch der Bauer und der Tagwerker vor, wie auch der Soldat. Und scheint die Aufzählung bei anfänglicher Betrachtung auch erst beliebig, so stehen sie doch untereinander in enger Beziehung und sind charakteristisch, stellen sie doch in etwa die Lebenswelt auf dem Lande in früheren Zeiten dar.

„D`Soldatn kemman aa no daher ...“

Das Militär war nicht nur zu den früher häufigen Kriegszeiten eine Plage für die Bevölkerung, sondern auch in Friedenszeiten; mussten doch die Bauern ihre Söhne zum harten Militärdienst abstellen und dabei auch noch teilweise die Ausrüstung finanzieren. Die jungen Männer standen dann lange Zeit nicht für die Arbeit auf den Höfen zur Verfügung.

In Kriegszeiten zog das Militär nicht nur die jungen Männer zum Frontdienst ein, die dann oft genug als „Krüppel“ heimkehrten, wenn sie nicht gar ihr Leben lassen mussten, sondern es konfiszierte auch immer wieder die Pferde der Bauern als Zugtiere für die Transportkarren und die Kanonen. Ebenso mussten auch durchziehende oder einquartierte verbündete Truppen versorgt werden.

Auch in der Bogener Geschichte gibt es dafür zahlreiche Belege. In den verschiedenen Erbfolgekriegen (Spanischen, österreichischen und bayerischen) des 18. Jahrhunderts zogen bayerische, französische, österreichische und auch ungarische Soldaten durch den Markt Bogen.

1778 besetzten österreichische Truppen Bogen. Bis zu 4000 Soldaten waren da zu versorgen. Es kam zu Lebensmittelknappheit und starken Teuerungen.

Die napoleonischen Kriege (1789-1815) ruinierten dann durch die Zwangsleistungen den Markt und seine Bewohner verarmten. Im Jahre 1814 mussten beispielsweise mehr als 5000 Soldaten verpflegt werden.

„Von am Tagwerker kann ma gar nimma sag`n ...“

Viele Menschen hatten in früheren Zeiten keinen eigenen Beruf erlernt. Da die Gesellschaft früher vorwiegend bäuerlich strukturiert war, gab es einerseits noch nicht so viele Berufsmöglichkeiten und andererseits konnten viele Familien das geforderte Lehrgeld nicht aufbringen. Zudem wurde oft auch nicht die Notwendigkeit einer solchen Ausbildung gesehen. Viele arbeiteten als Dienstboten in der Landwirtschaft und hatten so ihr mehr oder weniger gutes Auskommen. Andere, vor allem auch Kleinhändler, die nicht vom Ertrag des eigenen „Sachls“ leben konnten, mussten sich als Saisonarbeiter oder als Tagwerker verdingen. Der Tagwerker wurde meist nur für einen Tag oder eine kurze Zeit verpflichtet und er wurde deshalb auch jeden Tag ausbezahlt.

Im 18. Jahrhundert verdiente ein „Deanstbot“ drei bis fünf Gulden pro Jahr. Ein freier Tagelöhner bekam damals sechs Kreuzer pro Tag. Nimmt man den Jahresverdienst des Inwohners als Grundlage, musste der freie Tagelöhner für die gleiche Summe zwischen 30 und 50 Tagen arbeiten. Diese Anzahl an Tagen, in denen ein Tagelöhner übers Jahr gesehen tatsächlich Beschäftigung fand, ergab sich auch in anderen Untersuchungen für das 19. und sogar noch für das 20. Jahr-

*Zeit,
gesund zu werden!*



PHYSIO
KLINIK
AITRACHTAL

PHYSIOKLINIK IM AITRACHTAL

Die PhysioKlinik im Aitrachtal GmbH ist ein mittelständisches Unternehmen im Gesundheitsbereich. Mit seinem Hauptsitz in Mengkofen und den Standorten in Dingolfing und Leiblfing betreibt das Unternehmen Einrichtungen in zwei Landkreisen. Als ambulante und stationäre Rehabilitationseinrichtung mit mehr als 150 Mitarbeiter*innen ist sie ein wichtiger Arbeitgeber in der Region. Die PhysioKlinik-Akademie mit Standorten in ganz Deutschland rundet das Tätigkeitsgebiet der PhysioKlinik im Aitrachtal GmbH ab.

Wir sind Ihr Partner für Ihre Gesundheit!

stationäre und ambulante Rehabilitation | Akuteinweisung | Rezeptbehandlung | Osteopathie | Präventionskurse | Rehasport | Fitnessangebote | Ernährungsberatung | Individuelle Schmerzbehandlung | Lymphdrainage | Wohlfühlmassagen | Fango | Fußreflexzonenmassage | Schröpfmassage | uvm.

PhysioKlinik im Aitrachtal – Am Bräugraben 4 – 84152 Mengkofen
www.physio klinik.de – 0 87 33 / 92 11 0 – info@physio klinik.de

www.physio klinik.de

hundert. Das heißt, dass ein Tagelöhner aufs ganze Jahr umgerechnet im Mittel nur drei bis vier Tage pro Monat Lohn erhielt. Für einen Handwerker, der sich ein Zubrot verdienen musste, war dies ein willkommener Zuverdienst; für reine Tagelöhner bedeutete dies aber ein ständiges Leben am Existenzminimum.

Für die Bauern waren diese Saisonarbeitskräfte, aber auch die Tagwerker, wichtige Hilfs- und Arbeitskräfte zusätzlich zu den sowieso auf einem Bauernhof damaliger Zeit vorhandenen „Ehalten“ bzw. „Deanstbotn“. Immer wieder fiel auf einem Hof zusätzliche Arbeit an, nicht nur zur Erntezeit, und da war es wichtig, dass der Bauer dann auf zuverlässige und fleißige Arbeiter zurückgreifen konnte. Und was ein rechter Bauer war, der wusste sich seine Arbeiter auch mit guter und reichhaltiger Kost „zu ziehen“. Kost und Logis waren zu früheren

Zeiten meist sowieso Teil der Entlohnung und in manchen Bereichen war dies sogar die einzige Form der Entlohnung. Dass aber die Tagwerker wie im Lied behauptet nur mit Rindfleisch, Schweinerm und Bier verköstigt worden wären, kann getrost als „Fake-News“, wie es heute so schön niederbayrisch heißt, bezeichnet werden. Wie auch im Artikel über die Dampfnudl in diesem Kalender beschrieben, war die Kost eher fleischlos und eintönig. Und zu trinken gab es frisches Brunnenwasser oder höchstens ein „Arnt- oder Dünnbier“.

Aber auch das Leben und der Alltag der Dienstboten auf einem Bauernhof und auch der Bäuerinnen und Bauerstöchter war meist weit weg vom Klischee ländlicher Idylle, wie es so gern von späteren Heimatmalern gemalt wurde. Die Gelegenheiten zu Vergnügungen waren selten und auf einige Festtage beschränkt.



(Bild Franz Defregger, 1921)

„De Schmied und de Wagner ...“

Wichtige Handwerker für den Bauern waren der Schmied und der Wagner. Alles, was an eisernen Gerätschaften und Werkzeugen auf einem Hof benötigt wurde, stellte der Schmied her und er reparierte auch alle Arbeitsgeräte und Maschinen.

Der Wagner fertigte die hölzernen Schlitten, Wägen und Kutschen, samt Rädern und Aufbauten. Und es gab einiges an Fuhrwerken, was auf einem Bauernhof gebraucht wurde.

Der Schmied und der Wagner arbeiteten aber auch so eng zusammen. Für ein Wagenrad oder für einen Holzzugschlitten fertigte der Wagner beispielsweise die hölzerne Grundlage und der Schmied beschlug das Rad mit Eisenbändern oder schmiedete die Kufen für den Schlitten.

Es gab auch Spezialgebiete innerhalb dieser Berufe.

Der Hufschmied war auf die Arbeit mit den verschiedenen „Pferdeschuhen“ spezialisiert, während der Nagelschmied tatsächlich vorwiegend Eisennägel für alle möglichen Bedarfe schmiedete. Der Nagelschmied fertigte beispielsweise die Hufnägel, die der Hufschmied zur Befestigung der Hufeisen benötigte oder die Polsternägel, die der Polsterer oder der Sattler für ihre Arbeit brauchten. Für alle möglichen Gelegenheiten brauchte es spezielle Nägel. Nägel brauchten die Zimmerer (z.B. Lattennägel und Schindelnägel), die Bootsbauer (Bootsnägel oder die Schiffsnägel mit ca. 25 cm Länge), die Schlosser, die Maurer und die Stellmacher, aber auch die Schuster. Die Schusternägel waren so winzig klein, dass tausend Stück lediglich um die 125 g wogen. Ein guter Nagelschmied konnte an einem Tag etwa 2000 solcher Schusternägel herstellen.

Weitere Spezialisierungen des Schmiedes waren unter anderem der Blank- oder Messerschmied, der Feilenhauer, der Hammer schmied, der Kessel- und der Pfannen-



schmied, der Kunstschmied, der Kupferschmied, der Sensenschmied, der Waffenschmied, aber auch die Messing-, Silber- und Goldschmiede.

Aber auch beim Berufsstand des Wagners gab es durchaus Spezialisierungen. So fertigte der Stellmacher vorwiegend die Karosserien der Kutschen, während der Radmacher für die Herstellung der Räder verantwortlich war.

Aber nicht nur Kutschen, Leiterwägen und Räder fertigte der Wagner auf dem Dorf. Er stellte neben Schubkarren, Graskarren, Mist- und Odelkarren oder Hörnerschlitten auch Pflüge, Eggen, Rechen, Sensenstiele und vieles andere mehr her.

„Kaufleut und de Fragner ...“

Brauchte der Bauer oder die Bäuerin aber Gerätschaften für den Haushalt oder andere Haushaltswaren, wie Kochtöpfe, Geschirr, Knöpfe, Nadel und Zwirn, dann musste man zum Fragner ins Dorf. Einst eine wichtige



EDEKA Eder - Bogen

Ihr Frischemarkt am Kotauring 11

- Regionale Produkte
- Wurst- und Käseplatten
- Präsent- und Obstkörbe
- Geschenkgutscheine
- Lotto, Toto
- Post
- Tchibo
- Großer Kundenparkplatz

Öffnungszeiten: Mo-Sa 8.00 – 20.00 Uhr

HOFMETZGEREI
GÜTLHUBER

Alles aus einer Hand!
www.m-guetlhuber.de
Hunderdorf · Nolteweg 11
Tel.: 0 94 22 / 10 62

HOFMETZGEREI

- Eigene Viehhaltung (keine Transportwege)
- Eigene Schlachtung (EU-Zulassung)
- Hofeigenes Futter
- Veredelung von Rind- u. Schweinefleisch
- Wildfleisch aus eigener Jagd

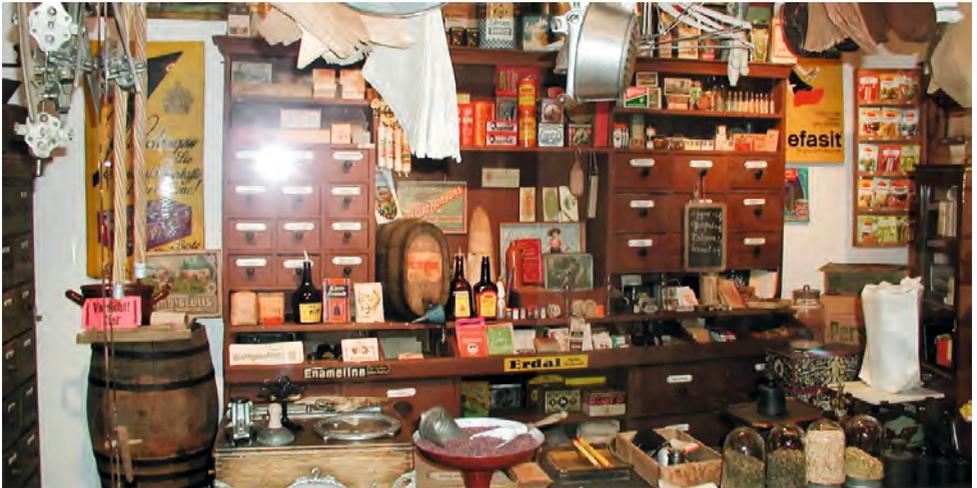
HOFLADEN

- Heiße Theke
- Fleisch- u. Wurstwaren aus eigener Produktion
- Partyservice (Angebot auf Anfrage)
- Einkauf mit Vorbestellung möglich

Person im Dorfleben, existiert der Fragner heute nur noch vereinzelt in Familiennamen. Die Bezeichnung Fragner stammt vom mittelhochdeutschen „vragener“ als Bezeichnung für den Kleinhändler mit Haushaltswaren bzw. Lebensmitteln. Verdrängt wurde der Fragner auch von Krämer (Kramer) oder Greißler, wie man im österreichischen sagt. Der Kramer aber war ursprünglich eigentlich ein fliegender Händler. Sein Name leitet sich ab vom alt-

Kaufhaus oder Handelshaus. Dort beschaffte sich beispielsweise die Hochzeiterin ihre Aussteuer.

Häufig waren die Kaufleute spezialisiert. Sie handelten also entweder mit Stoffen und Bekleidung oder mit den sogenannten Kolonialwaren, also mit überseeischen, aus den früheren Kolonien stammenden Waren, wie Tabak, Zucker, Reis, Gewürzen, Kakao, Kaffee oder Tee.



(Kramerladen im Stiftlandmuseum Waldsassen)

hochdeutschen Wort „kram“ für Zelt, Zeltdecke. Er war freien Standes, weil er ja überall auf den verschiedensten Märkten unterwegs war. Durch den Besuch fester und regelmäßiger Märkte wurden verschiedene Kramer sesshaft und konnten auch teilweise sehr wohlhabend werden. Zu unterscheiden vom Kramer sind die sogenannten „Bucklkramer“. Dies waren Hausierer, die mit einer Kraxe auf dem Rücken und verschiedenen Produkten über Land und von Hof zu Hof zogen und ihre Waren feilboten.

Brauchte der Bauer aber etwas ganz Spezielles, musste er zum Kaufmann in der Stadt. Die „Kaufleut“ waren vorwiegend Großhändler in der Stadt mit einem eigenen

„Und sunst alla Deife schlägt auf ...“

Natürlich fehlen in dem Lied so wichtige Berufe und Handwerke wie der Sattler, der Seiler, der Hafner, der Glasmacher oder Glasbläser, der Binder (Böttcher), der Gerber, der Schreiner, der Zimmermann, der Müller, der Bäcker, der Metzger, der Schuster oder der Schneider. Aber man kann ja nicht alles haben in einem einzigen Lied und all diese Berufe finden ja Erwähnung in verschiedenen anderen Volksliedern.

Interessant ist aber die Klage des Friedl vo da Au: „und sunst alla Deife schlägt auf“ und schon in der ersten Strophe, dass es ihm gar nicht gut gehe, „weil alles so teier werd'n duat.“

Kommt uns das nicht irgendwie bekannt vor? Auch in der heutigen Zeit wundern wir uns über die teils massiven Preissteigerungen und fragen uns, wie wir uns unser Leben noch leisten können und wohin das alles noch führen soll.

Anscheinend ist es ein Phänomen zu allen Zeiten, dass es vorkommen kann, dass das Einkommen zum Auskommen nicht reicht und die Nachkommen deshalb vollkommen verkommen.

Hans Schedlbauer



Fahnenstickerei
A. Jaeschke
C. Zwilsperger GbR



Meisterbetrieb für:

Vereinsfahnen, Standarten, Vereinszubehör, Kirchenfahnen, Paramenten
Automatenstickerei für z. B. Abzeichen, Berufsbekleidung, Sportswear

*Die bittere Erinnerung an schlechte Qualität währt viel länger,
als die kurze Freude am niedrigen Preis. (R. Glesemann)*

Staatlich anerkannte Fachwerkstatt für Textilrestauration und Konservierung

E-Mail: info@fahnen-jaeschke.de · Internet: www.fahnen-jaeschke.de
Garchingener Straße 28 · D-84549 Engelsberg · Telefon 08634 8008 · Telefax 5573



PODOLOGISCHE FACHPRAXIS
Mosandl ...ein Herz für Ihre Füße

medizinische Fußpflege · Kassenzul. für Diabetiker
Nagelspangen bei eingewachsenen Nägeln · uvm.

Straubinger Straße 2 · 94327 Bogen
Tel. 09422 | 2201 · www.fusspflege-bogen.de



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

„Boarischer Sommernachtstanz“

Sommernachtstanz im Klosterinnenhof
des KulturForums Oberalteich

„Dirndl trifft Ledahosn“

- Große Tanzbühne im Klosterinnenhof.
- „Boarisch danzn“ mit einer bekannten und beliebten Blaskapelle.
- Jeder kann mittanzen oder einfach auch nur zuhören und genießen.

Samstag, 20. 7. 2024 · 19.00 Uhr

Klosterinnenhof des KulturForums Oberalteich

**Bei schlechter Witterung findet die Veranstaltung
im Saal des KulturForums Oberalteich statt.**

– Eintritt 8 € –

Veranstalter: Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen e.V.
Info und Platzreservierung: 015158596848 od. sascha_helmbrecht@web.de.

Die Tracht des Jahres

Seit dem Jahr 2006 vergibt der Deutsche Trachtenverband das weltweit einmalige Prädikat „Tracht des Jahres“. Damit werden die Aktivitäten und Aktionen von Vereinen geehrt, die sich in ganz besonderer Weise herausragende Verdienste um die Erhaltung, die Wiederentdeckung und die öffentliche Darstellung der bodenständigen und regionaltypischen Trachten erworben haben.

Im Jahr 2020 (2021) wurde die „Scheeßeler Tracht“ mit dieser besonderen Auszeichnung bedacht.



Diese Tracht stellt uns die 1. Vorsitzende der Tanz- und Trachtengruppe „De Beekscheepers“ Scheeßel e.V., Dr. Christine-Kai Humrich, im Folgenden genauer vor.

Dass man den Titel „Tracht des Jahres“ nicht einfach so verliehen bekommt, zeigt schon das umfangreiche Bewerbungsver-

fahren, das von den Vereinen „De Beekscheepers“ zusammen mit der „Original Scheeßeler Trachtengruppe e.V.“ betrieben wurde.

Ein Projektteam aus 10 Mitgliedern aus beiden Gruppen hat sich zusammengetan und viele Stunden Arbeit in die Bewerbung und das Buch, welches letztendlich daraus entstanden ist, investiert. Es wurde in Archiven geforscht, alte Bücher, in teilweise altdeutscher Schrift, gewälzt, Zeitzeugen befragt, gescannt und Texte geschrieben. Zwei eigens für das Buch geplante Fotoshootings wurden umgesetzt und am Ende alles in einem 100-seitigen Buch veröffentlicht.



Unzählige Treffen fanden statt, erst persönlich, dann, wegen der coronabedingten Beschränkungen, nur noch virtuell. So wurden über 500 Fotos des zweiten Shootings in einem Online-Meeting gesichtet und eine Auswahl für den Druck wurde erstellt.

SPASS TRIFFT NATUR®

EDELWIES



HAUTNAH ERLEBEN

Dutzende Attraktionen, Fahrgeschäfte, Tiere und Naturschauplätze warten darauf, Euch im Vorderen Bayerischen Wald begrüßen zu dürfen.

Aktuelle Informationen finden Sie unter:

WWW.EDELWIES.COM

EDEL®
WIES

NATUR- UND FREIZEITPARK
im Vorderen Bayerischen Wald



Schimmelkapelle

Wir sind deine Fahrschule – die mit dem Erfolgskonzept



Ausbildungsbetrieb mit Tradition

2 x in der Nähe

Bogen Deggendorfer Straße 8

Unterricht Montag und Mittwoch

Bogen Further Straße 60 b

Unterricht Dienstag und Donnerstag

Für die Bewerbung sollte die Tracht aber nicht nur schön aussehen, sondern es mussten alle Lebensabschnitte, von der Taufe bis zum Totenbett abgebildet und beschrieben werden. Weiterhin galt es, die Tracht im Originalzustand vorliegen zu haben und alles zu belegen.

Wo werden nun aber diese schönen Trachten getragen?



Scheeßel liegt für uns Niederbayern nicht gerade ums Eck, sondern am anderen Ende Deutschlands.

Scheeßel liegt in Niedersachsen und ist eine Einheitsgemeinde im Landkreis Rotenburg. Es liegt in der zur Stader Geest

gehörenden Wümmeniederung unweit der Nordheide. Durch den Ort fließen die Wümme und die Beeke. Die Umgebung wird geprägt durch Wälder, Wiesen und Moore, die sogenannte Geestlandschaft.

Die Tanz- und Trachtengruppe „De Beeksheepers“ ist ein sehr rühriger Verein und veranstaltet alle zwei Jahre das „Internationale Beeke-Festival“, ein großes Trachten- und Folkloretreffen mit Gästen aus Deutschland und der ganzen Welt.

Die Gruppen kommen beispielsweise aus Mexiko, Rumänien, Schweden, Italien, Bulgarien, Slowenien, Brasilien, Frankreich oder sogar aus Taiwan.

Sie treten mit ihren Trachten und regionalen Tänzen häufig in der Öffentlichkeit auf und besuchen auch regelmäßig ausländische Trachtengruppen. Der Verein betreibt eine aktive Kinder- und Jugendarbeit und hat wie wir Musikgruppen und einen Vereinschor.

Wenn man in Scheeßel von Heimatpflege und Erhaltung des alten Brauchtums spricht, denkt man in erster Linie an die Trachten und die Scheeßeler Bunten (Volkstänze des Kirchspiels Scheeßel). Ihr Ursprung geht zurück bis in die Zeit nach dem 30-jährigen Krieg.

Nach 1630 setzte sich die Reformation in der Region durch. Scheeßel ist im Gegensatz zu Niederbayern bis heute fast rein





Das Original
Gäuboden Dirndl
exklusiv bei



Stilvolles mit Tradition!

Fraunhoferstraße 11 - Straubing

protestantisch. Um 1650 wurde unter Mitwirkung der Kirche im Kirchspiel Scheeßel die Scheeßeler Tracht angeschafft. Sie ist über 370 Jahre bis heute weitgehend unverändert geblieben. Sie ist auf die damalige Kirchenordnung ausgerichtet. Zu Freuden sowie zu Trauerzeiten gab/gibt es bestimmte Trachten und Traditionen. Jeder Lebensabschnitt spiegelt sich in seiner jeweiligen Tracht und den dazugehörigen Bräuchen wider. Taufe, Konfirmation, heiliges Abendmahl, Hochzeit, verschiedene Trauerstufen, aber auch Festtage,

gen. 1964 verstarb die letzte Frau, die bis zu ihrem Tod die Scheeßeler Tracht trug. Zu jedem Anlass im Leben eines Menschen gab es bestimmte Trachten und Bräuche. Die Tracht der Männer hat um 1860 aufgehört zu existieren, jedoch verschwand sie nicht vollends aus dem täglichen Leben, da auch nach dem zweiten Weltkrieg noch einige Männer die hochgeschlossene schwarze Weste trugen.

Die letzte Konfirmation in Tracht fand 1912 in der Scheeßeler Kirche statt, die letzte Trauung in Brauttracht 1923.



Sonntage und Arbeit haben ihre eigenen Trachten.

Der Einfluss der Mode war maßgeblich daran beteiligt, dass die Tracht allmählich aus dem Alltag verschwand. Die Tracht ist bauerlichen Ursprungs und wurde von den Frauen bis in die 20er Jahre des 20. Jahrhunderts getra-

Beide Scheeßeler Trachtengruppen – Tanz- und Trachtengruppe „De Beekscheepers Scheeßel e.V.“ und die „Original Scheeßeler Trachtengruppe e.V.“ tragen die Tracht heute noch voller Stolz zu Auftritten, Trachtenfesten und anderen Vereinsaktivitäten.

Bereits für den Täufling gab es eine eigene Tracht, das Taufgewand. Die Paten eines Täuflings waren immer vier junge, in der Regel verheiratete Verwandte sowie ein Großelternanteil. Die Taufpatin trug die Abendmahlstracht, die sogenannte „wilde

Dracht“, auch als Ehrenkleid bezeichnet. Dieses Ehrenkleid hatte sie bereits zur Konfirmation erhalten.

Die **Mädchen** bekamen mit vier Jahren die erste Tracht. Sie besteht aus einem grünen Rock, einer schwarzen Pokerjacke, einer Blaudruckschürze, einer Blaudruckmütze oder bunten Mütze und einem Halstuch.

In den ersten Lebensjahren trugen auch die Jungs Kleider. Erst wenn sie „sauber“ waren, trugen sie eine schwarze Hose, eine schwarze Weste, schwarze Schuhe und ein blauweiß gestreiftes Hemd.

Die **Konfirmandin** trug zum ersten Mal das Ehrenkleid, welches fester Bestandteil der Grundausrüstung der Kirchengastrachten war. Dieses Ehrenkleid bekam das junge



Mädchen zur Konfirmation. Es besteht aus dem schwarzen Rock, dem schwarzen Wams, einem bunt bestickten Unterkragen, einem weißen bestickten mit Spitze eingefassten Schultertuch, der weißen Schürze, einem aus schwarzen Seidenbändern bestehenden Wamsband mit Stickerei und dem Schmuck, bestehend aus Halsband, Brosche und

Gürtel. Der Konfirmand trug eine schwarze lange Hose, die Bauernweste und einen schmalen weißen Kragen.

Auch zum **Abendmahl** wurde das Ehrenkleid getragen. Während die junge unverheiratete Frau die weiße Atlasseidenmütze trug, gehört zur Tracht der verheirateten Frau die Mütze aus schwarzgründigen Seidenbändern mit Rosenmuster, die mit Tüll überzogen ist.

Ging ein unverheiratetes Mädchen zu Tanzveranstaltungen, trug sie die „**Tanztracht**“. Sie besteht aus einem grünen Rock, einem grünen Wams, einer lila Schürze, einem bunten Tuch, dessen Enden in den viereckigen Ausschnitt des Wamses gesteckt werden, und einer „bunten Mütze“. Es wird kein Schmuck und kein Wamsband dazu getragen.

Junge Mädchen, die an einer Feier teilnahmen, zogen ihre **Festtagstracht** an. Diese besteht aus einem grünen Faltenrock mit einer 40 cm breiten Samtborte. Auch das eng anliegende Wams (ein eng anliegendes Mieder) ist grün. Das Vorderteil des Wamses und der 20 cm breite Ärmelaufschlag sind ebenfalls aus schwarzem Samt.



... **Granit** für alle Sinne ?

Wilhelm Kaiser
Steinmetzmeister



Deggendorfer Straße 13 · 94327 Bogen · Telefon 09422/1250



KERSCHER

Elektro- und Sicherheitstechnik



Elektrotechnik



Sicherheitstechnik



Blitzschutz



24-h-Notdienst

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

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

Lessingstr. 22 · 94327 Bogen
Tel. 09422 / 85 93 09 · Fax 4 03 84 99
www.elektro-kerscher.de

Wir schaffen Lebensqualität für unsere Region. Jeden Tag.



Stadtwerke Bogen GmbH

Ihr REGIONALER Versorger!



Folge uns auf Facebook und Instagram!

Stadtwerke Bogen GmbH [stadtwerkebogengmbh](https://www.instagram.com/stadtwerkebogengmbh)

Agendorfer Straße 19 · 94327 Bogen · 09422 / 505-3 · info@stadtwerke-bogen.de · www.stadtwerke-bogen.de

Loslassen ist für uns alle schwer...



... als erfahrener Bestatter entlasten wir Sie sofort.

 **GROSS**
BESTATTUNGSIINSTITUT

OFFENBERG / ASCHENAU
Harthamer Straße 10
Tel. 09962 / 91 20 80

BOGEN
Torgasse 2
Tel. 09422 / 80 90 720

OSTERHOFEN
Plattlinger Straße 25
Tel. 09932 / 95 96 522

www.bestattungsinstitut-gross.de

kontakt@bestattungsinstitut-gross.de



Die Männer sind schlicht und dunkel gekleidet. Sie tragen die hochgeschlossene schwarze Weste über dem weißen oder blauweiß gestreiften Hemd und kurze blaugefärbte Leinen- oder Tuchjacken. An der Jacke sind zwei Reihen silberner Knöpfe befestigt, ebenso an den Ärmeln. Die schwarzen Hosen werden entweder lang getragen oder als Kniebundhosen mit gestrickten Schafwollstrümpfen. Am auffälligsten ist der hohe Spinnthoot, der Winkelmann, benannt nach dem Scheeßeler Hutmacher Johann Conrad Winkelmann,



der die Kopfbedeckung bald nach den Freiheitskriegen eingeführt hat. Der Winkelmann hat innen einen Stoffbeutel, in dem das Gesangbuch, Brot und ein Flachmann mitgenommen werden konnten.

War ein junges Mädchen auserkoren, bei der Hochzeit **Brautjungfer** zu sein, trug es ebenfalls die Festtagstracht und statt der „blanken Mütze“ zeitweise eine Brautjungferkrone. Diese ist wie die Brautkrone aus Federn, Glasperlen und Seidenblumen gefertigt, nur ein wenig niedriger.

Der **Hochzeitsbitter** oder „Köstenbitter“ war in der Regel ein naher Verwandter des Brautpaares, oft ein Bruder von der Braut oder dem Bräutigam. Der Hochzeitsbitter trug die Festtagstracht der Männer. Sein Winkelmann wurde mit künstlichen Blumen und buntseidenen Bändern geschmückt. Auch an seinem Handstock waren bunte Bänder befestigt.

Die **Braut** trug meist das Ehrenkleid wie bei der Konfirmation, nur wird der Kragen mit einer weißen Spitze umlegt.

Der Brautschmuck, gemeint sind die vierteilige Brautkrone und die Bossblomen, musste bei der Frau des Pastors, später von der „Stieweschen“, der Müttzennäherin, für einen Taler ausgeliehen werden. Das über der weißen Schürze befindliche schwarze Wamsband ist mit Kantillen und Litzen bestickt. Das Ehrenkleid wird rechts und links vom Ausschnitt mit „Bossblomen“ geschmückt, welche aus Seidenblumen, Federn und



Glasperlen gefertigt sind. Am Ende jeder Bossblome befindet sich eine blaue Samtschleife. Der Bräutigam trug den „Brögamsrock“ (eine lange schwarze Jacke),

eine hochgeschlossene schwarze Weste, das weiße Leinenhemd, eine schwarze Hose und den Winkelmann.





Wir beraten Sie gerne.

VER | **SICHER** | UNGS
KAMMER
BAYERN

Ein Stück Sicherheit.



Sicherheit, immer und überall.

Ob Unfall-, Kranken-, Sach- oder Lebensversicherung – wir sind Ihr kompetenter Partner rund um Ihren Versicherungsschutz.



**Versicherungsbüro
Martin Scherm**

Bahnhofstraße 2 · 94327 Bogen
Telefon 09422 809870 · Telefax 09422 809871
info@scherm.vkb.de · www.scherm.vkb.de



gäubodenvolksfest

„a trumm vom paradies“ · 9. – 19.08.2024

ostbayernschau

„die verbraucherausstellung“ · 10. – 18.08.2024

joseph-von-fraunhofer-halle

„das multitalent für ausstellungen, tagungen und kultur“

www.ausstellungen-gmbh.de

SR erleben

Da sich nicht jeder eine Festtagstracht leisten konnte, trugen die meisten Frauen und Mädchen auch auf einer Hochzeit und an Feiertagen ihre Sonntagstracht. Diese besteht aus einem grünen Faltenrock und einer schwarzen hochgeschlossenen Poker-

jacke. Die älteren Männer trugen an Sonn- und Feiertagen schwarze lange Jacken und Mützen. Die Sonntagskappe ist mit Seide überzogen, die Alltagskappe auch mit anderen Stoffen.





ZU HAUSE FÜHLEN IN BOGEN!

- > Familiäre Atmosphäre - 7 Tage die Woche - seit 5 Generationen
- > Ob beruflich oder privat, mit dem Auto oder dem (E-)Bike - Parkplätze und Lademöglichkeiten im Hof
- > Individuell gestaltete Zimmer - auch barrierefrei
- > Regionales Frühstücksbuffet, Mittag- und Abendessen im eigenen Bistro

KOMMTS VORBEI!



Stadtplatz 23 | 94327 Bogen | T +49 (0)9422 806993 | info@stadtplatz23.de | www.stadtplatz23.de

Das Tragen der **Trauertrachten** sowie die Zeremonie und die Trauerzeit waren in früheren Zeiten bis ins Einzelne durch die Obrigkeiten festgelegt und regional sehr unterschiedlich. Die Trauerzeit einer Familie dauerte mehrere Jahre. Volltrauer oder tiefe Trauer (6 Wochen bis zu 6 Monaten), Halbtrauer (bis zum 12. oder 18. Monat), ausgehende Trauer oder Abtrauer (Beginn nach einem bzw. eineinhalb Jahren) und

ses zeigt sich eindrucksvoll an den vielen verschiedenen Mützen der Trachten-trägerinnen. So wurde z.B. überliefert, je breiter der Aufschlag einer Frese an der Mütze war, umso tiefer wurde getrauert. Auch weiß als Trauerfarbe war in früher Zeit in Deutschland üblich und spiegelt sich in den einzelnen Trachten wider. Erst die Halbtrauer gestattete es, eine ganz schwarze Tracht zu tragen. Zudem wurde



Trauerlosigkeit (in der Regel nach zwei Jahren) wurden genau unterschieden. Während der Volltrauerzeit war es untersagt, an Tanzveranstaltungen oder ähnlichen Freudenveranstaltungen teilzunehmen. In dieser Zeit durfte auch nicht geheiratet werden. Erst mit der Halbtrauer war es gestattet, z.B. bei Tanzveranstaltungen wieder zuzuschauen.

An den Trachten konnte man außerdem den Verwandtschaftsgrad erkennen. Die-

darauf geachtet, dass die Kleidung nicht reflektierte. So herrschten Wollstoffe, Krepp und ähnliche matte Stoffe vor.

Die Bestattung fand nach sehr feierlichem Zeremoniell 60 Stunden nach dem Versterben statt. Das Hemd, das Braut und Bräutigam an ihrem Hochzeitstag getragen hatten, wurde sorgfältig als Totenhemd für die eigene Bestattung aufbewahrt. Frauen gab man oft eine Mütze, auf dem Foto die Abendmahlsmütze, mit in den Sarg.

Annette's Bastelstube

Anette Peschke

Termine nach tel. Vereinbarung

Tel. 09422/5969

Hoch 7

94336 Hunderdorf



- Weidensichtschutz nach Maß
- Weidendeko
- Allerheiligengestecke
- Adventskränze



ZAHNÄRZTE
am Weinberg

Dr. Michael Engelstädter

Dr. MSc Margarete Engelstädter

Dr. Anna Burger

Dr. Carina Groll



Fon 094 22 / 992

Fax 094 22 / 21 58

www.schoene-zaehne.net

praxis@schoene-zaehne.net

Zahnärztliche Gemeinschaftspraxis

Wittelsbacher Str. 17 · 94327 Bogen

Ebenerdiger barrierefreier Zugang

Parkplätze vor der Praxis

Mo - Do 8:00 - 19:00 Uhr

Fr 8:00 - 17:00 Uhr

Samstags nach Vereinbarung

QUALITÄTSMANAGEMENT ZERTIFIZIERT NACH DIN EN ISO 9001:2008



• *Bogen* •
Shopping
Dahoam



www.werbegemeinschaft-bogen.de

Hier
findet ihr eure
Fachgeschäfte vor Ort

Die **Alltagstracht** oder auch **Arbeitstracht** bestand aus einem halbwollenen schwarzen oder grünen Faltenrock und einer schwarzen Jacke (Pokerjacke), die je nach Witterung lange oder halblange Ärmel

allein im Sommer auch der „Peerkopp“ getragen werden. Dieser besteht aus Strohgeflecht und verdankt seinen Namen seiner besonderen Form. Die Männer trugen im Alltag Leinenhemden mit schma-



hatte. Im Sommer trat vor 1850 an die Stelle der Pokerjacke ein ärmelloses Rump (buntes Baumwollmieder), unter dem das Hemd bis zum mittleren Oberarm hervortritt.

Die Frauen binden eine Leinen- oder Blaudruckschürze um, die beidseitig mit einem unterschiedlichen Muster bedruckt ist. Die Blaudruckschürzen werden direkt in Scheeßel gefärbt und bedruckt. Auch die Mütze bestand anfangs aus Blaudruckleinen, im Laufe der Zeit wurden andere bunte Mützen getragen. Statt der Mütze konnte vor

len Bündchen an Ärmeln und Kragen. Die schwarze Leinenhose wurde im Verlauf durch die Manchesterhose ersetzt. Dazu wurden Holzschuhe, eine schwarze Mütze und ein Halstuch getragen.

Der **Scheeßeler Schmuck** wurde allgemein als „Dat Blanke“ bezeichnet und besteht aus dem Halsband, dem „Schlott“ (Brotsche) und dem „Lievhaken“ (Gürtel). Die junge Trachtenträgerin bekam und trug diesen Schmuck erstmalig zur Konfirmation.



Industriehydraulik & Automatisierungstechnik

Vorrichtungs- & Sondermaschinenbau

Pressensysteme & Prüfstandstechnik

Gesamtanlagen, Hubgestellsysteme & Steuerblöcke

Schnupp GmbH & Co. Hydraulik KG
 Further Straße 63
 94327 Bogen
 09422/8525-0
 info@schnupp.de

MEHR INFOS UNTER:
www.schnupp.de



Degernbach 5 – 94327 Bogen – Tel. 0 94 22/15 35 – www.gasthaus-greindl.de

Filiale Bogen – Stadtplatz 41



Während die Grundform der einzelnen Schmuckstücke aus bearbeitetem Silberblech beibehalten wurde, variierten sie je nach Wohlstand der Familien in Größe, Ausstattung und Verzierung. Um 1800 wurden die Schmuckstücke mit feinem

handgearbeitetem Filigran aus Silberdraht, der zu Spiralen, Ornamenten und anderen Zierformen gestaltet wurde, ausgestattet. Bunte eingefasste Glassteine in Rot, Blau und Grün vervollständigten die Goldschmiedearbeiten. Je mehr Glassteine verarbeitet wurden, umso wohlhabender war die Trägerin. Zudem ließen die wohlhabenden Bauern den Schmuck noch vergolden.

Getragen wurde der Schmuck zu den Kirchgangstrachten (Konfirmation, Abendmahl, als Patin und zur Hochzeit) sowie zu den Festtags- und Brautjungfertrachten.

Eine Frau im Kirchspiel Scheeßel besaß etwa elf verschiedene **Mützen**, die zu den verschiedenen Anlässen getragen wurden. Von diesen elf Mützen wurden allein fünf verschiedene Mützen zu den Trauertrachten getragen. Aufbewahrt wurden die Mützen in bunt bemalten Hutschachteln.

Die Mütze bedeckt nur den Hinterkopf und wird auf einem Haarknoten festgesteckt. Die Haare werden vorne streng gescheitelt, sodass keine Haare ins Gesicht fallen. Alle Mützen bestehen aus drei Teilen: die Kappe aus einem festen Pappkorpus mit verschieden gemusterten Bändern bezogen, innen mit Leinenstoff gefüttert und einem bunten Seidenband eingefasst; die Vorderbänder (ca. 45cm lang) werden im oberen Teil zu einer Schleife genäht und mit Papier gefüttert; die Hinterbänder (etwa 60cm lang) werden am Mützenansatz ebenfalls zu einer Schleife genäht.

An Sonn- und Feiertagen sowie zum Kirchgang wurden die Mützen mit einem weißen Strich getragen, einer weißen Blende am Mützenrand. Zur Arbeit und alltags trug man die Mütze ohne Strich. Man unterscheidet den „Spitzenstrich“ aus weißer Spitze und den „schlichten Strich“, auch „Frese“ genannt, aus weißem Leinen- oder Baumwollbatist. Der Spitzenstrich wurde zu Freudenzeiten, die Frese zu Trauerzei-

ten getragen. Beide werden gestärkt und mit einer sogenannten Knippmaschine in sehr kleine Falten plissiert. Ein durch die Spitze gezogener Faden sorgt dafür, dass diese eng am Kopf anliegt.



Weitere Informationen:
www.beekscheepers.de

Autoren:
Dr. Christine Kai-Humrich
Johann Schedlbauer

49. Altbairische Weihnacht

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

Mitwirkende (Änderungen vorbehalten):

Kinder- und Jugendchor, Flötengruppen, Gitarrenmusik,
„Flederwisch“-Saitenmusik, „Bogener Fraueng’sang“, „Vereinsblösn“,
„Querstreicher“, „Oberalteicher Klosterhofmusi“,
„Heuwischer“-Klarinettenmusik, Chor des Trachtenvereins,
„Hirtenkinder“

**Samstag, 21. 12. 2024
19.00 Uhr**

KulturForum Oberalteich

Freier Eintritt!

**Die gesamte Bevölkerung
ist herzlich eingeladen**

BAUEN MIT STAHL



WIR SPRECHEN ZWAR DIALEKT, ABER VERSTEHEN DEINE SPRACHE!

Für unser Team suchen wir laufend Unterstützung in den Bereichen **Metallbau, Montage, Büro und Planung**. Seit 1984 entwickeln, konstruieren und fertigen wir die unterschiedlichsten Stahlbauprojekte für Kunden in der ganzen Welt.



STAHLHOCHBAU

INGENIEURBAU

FASSADENBAU

ANLAGENBAU

SCHWEISSKOMPONENTEN

Franz Prebeck GmbH & Co. KG
Brunfeldstr. 9 + 11, 94327 Bogen

WWW.PREBECK-STAHLBAU.DE



Gute Beratung entsteht
im Dialog. Und noch
besser im Dialekt.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

VR-Bank
Ostbayern-Mitte eG
www.vr-obm.de

persönlich • kompetent • flexibel



„Dampfnudln hamma gestern g'habt...“

Nudl, Strudl, Schmarrn und Reimuas – Mehlspeisen aus „Ahdls“ Küche



*Dampfnudl hamma gestern g'habt,
Dampfnudl hamma heit,
Dampfnudl mengma alle Dog, sooft's a
geid!*

*Dampfnudl in da Zwetschg'nbria,
oda mit Sauerkraut,
des glaub, des is a rare Kost, do werd
neig'haud.*

Das muss ja wirklich schon ein besonderes Gericht sein, wenn man es jeden Tag auf dem Tisch haben will. Was hat es auf sich mit dieser ominösen „Dampfnudl“?

Die Dampfnudel, früher ein Gericht, das es in jedem Haushalt mehr oder weniger oft gab, ist heute fast schon verschwunden von den „modernen“ und „gesundheitsbewussten“ Speiseplänen mit In-Gerichten aus der ganzen Welt.

Je exotischer ein Gericht, umso gesünder erscheint es. Bodenständige regionale Gerichte verlieren dagegen immer mehr an Bedeutung, gelten sie doch als eher eintönig und ungesund.

Natürlich bereichern Gerichte oder Zutaten aus anderen Regionen oder dem Ausland den Speiseplan ungemein. Und sie tun das nicht erst seit der Neuzeit. Großen Einfluss auf unsere „regionale Küche“ hatten die Römer. Ohne die Römer wären bei uns wohl kaum Spargel, Feigen, Zitronen oder Pfirsiche bekannt. Auch Petersilie, Liebstöckel oder Knoblauch fanden durch die Römer Einzug in unsere Küchen. Und was wäre eine Weihnachtsbäckerei ohne die vielen aromatischen Gewürze aus fernen Ländern.

Wir genießen heute asiatische und vor allem mediterrane Küche wie selbstverständlich. Döner und Pizza zählen in Deutschland mittlerweile zu den beliebtesten Fast-Food-Gerichten, noch vor der so beliebten „deutschen“ Currywurst. Und auch die kommt ohne exotische Gewürze nicht aus.

Einen großen Einfluss auf unsere Ernährung hatte die Einführung der Kartoffel aus Südamerika. Sie wurde hier im Laufe der Zeit ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Wie die Kartoffel den Speiseplan in Niederbayern geprägt hat, kann man im Bogener Trachtenkalender 2019 nachlesen. Zu finden ist dieser und fast alle anderen Trachtenkalender auf unserer Homepage: www.osterglocke-bogen.de.

Eines unserer wichtigsten Grundnahrungsmittel, das Getreide, ist keine europäische Frucht. Das Ursprungsgebiet der verschiedenen Getreidearten liegt im Nahen Osten – dem Libanon und dem iranischen und anatolischen Hochland. Dort wurden die

verschiedenen Getreidesorten aus Süßgräsern gezüchtet. Im Bereich dieses „Fruchtbaren Halbmonds“ wurde Getreide schon vor über 10.000 Jahren kultiviert. Vor etwa 7.000 Jahren kam das Getreide dann nach West- und Mitteleuropa. Die ersten Getreidesorten waren Emmer, Einkorn, Hafer und Gerste.



Die heute bekanntesten und gebräuchlichsten Getreidesorten sind Weizen, Roggen, Hafer und Gerste. Es gibt aber zahlreiche weitere Arten und auch Unterarten, wie Dinkel, Weichweizen, Hartweizen oder Mais, Reis und Hirse. Jede der Arten hat ihre Besonderheiten und Verwendungen. Während die Gerste vorwiegend zum Brauen Verwendung findet, eignen sich Dinkel und Weichweizen durch ihren hohen Gehalt an Klebereiweiß bestens zum Backen von Brot und Kuchen oder Mehlspeisen.

Die Hirse gehört zu den ältesten Getreidesorten der Menschheit. Sie wurde früher auch sehr häufig in Deutschland angebaut und verzehrt und erst durch die Einführung der Kartoffel als Grundnahrungsmittel verdrängt. Die Hirse gilt noch heute als das Getreide Afrikas.

Heutzutage wird Mais vorwiegend als Futtermittel großflächig angebaut. Früher fand der Kukuruz, wie der Mais bei uns hieß, regelmäßig auch in der Küche seine Verwendung. Gerichte aus Mais-

grieß gewinnen aber durch den schlechten Ruf des Weißmehls zunehmend wieder an Bedeutung.

Es wird eben heutzutage sehr stark auf eine gesundheitsbewusste Ernährung geachtet, während in früheren Zeiten Speisen vorwiegend auch nahrhaft sein mussten. Sie durften dabei auch durchaus deftig sein. Sie mussten ja den durch die meist schwere körperliche Arbeit bedingten Kalorienverbrauch wieder ausgleichen. Das heißt aber nicht, dass die alten Gerichte heute nicht mehr zeitgemäß wären. Wie immer kommt es auf das Maß an.

Gäbe es tatsächlich jeden Tag nur Dampfnudeln, so wie in dem obigen volkstümlichen Lied des Regensburger Domkapellmeisters F.X. Engelhardt (Melodie) und des Altphilologen Georg Eberl (Text) Anfang des 20. Jahrhunderts beschrieben, wäre dies doch eine etwas eintönige Kost und die Nudeln würden einem doch bald zum Halse raushängen. Auch wenn es in dem Lied heißt: „Dampfnudl meng ma all Dog, . . .“

Aber wie bei so vielen auf den ersten Blick oft banalen oder lustigen Aussagen steckt auch ein gehöriger Anteil an Wahrheit drin.

In früheren Zeiten war bei der bäuerlichen Bevölkerung ein Stück Fleisch oder Fisch auf dem Mittagstisch eine Ausnahme und in der Regel nur an den Sonn- und Feiertagen vorgesehen. Die restlichen Tage gab es sättigende Gerichte aus Kartoffeln, Getreide und Hülsenfrüchten. Einesteils waren Fleisch und Fisch zu teuer für den täglichen Verzehr und andererseits durfte man aufgrund der rigorosen Fastengebote der Kirche an vielen Tagen im Jahr kein Fleisch essen. Da waren deftige Mehlspeisen eine gute Alternative. Mehlspeisen waren also historisch gesehen eher sättigende, meist fleischlose Hauptspeisen aus

Der Gipfel der Gefühle
SOMMER wie WINTER

Wald Wipfel Weg
 Markt Regensburg - MAIERUNN

2x Freizeit SPASS

SANKT ENGLMAR
 IM BAYERISCHEN WALD

FÜR DIE GANZE FAMILIE

D'ROBELBAHN ST. ENGLMAR

EINTRITT FREI

www.sommerrodeln.de

Das voglwilde Freizeitland!

- kompetente Beratung
 - schnelle Lieferung

Ihr Fachhandel
 im  von Bogen

**Buchhandlung
 Winklmeier**

Stadtplatz 42 • 94327 Bogen
 Telefon 0 94 22 / 40 27 21

Online bestellen unter: www.buch-bogen.de



Klause St. Salvator

Diakonie 
 in Bogen

Wärme
 Würde
 Wohlbefinden

**LEONHARD -
 KAISER - HAUS**

... in guten Händen

**Wohnen mit Pflege
 für Senioren in Bogen**

Dr.-Martin-Luther-Str. 2-4
 94327 Bogen
 Tel.: 09422 / 50 11 4-0
 Fax: 09422 / 50 11 4-40
 Email: leonhard-kaiser-haus@dw-regensburg.de
www.diakonie-regensburg.de



einfachen Zutaten. Die meisten Zutaten waren im Haushalt meist aus Eigenproduktion schon vorhanden. Die große Beliebtheit der Mehlspeisen rührt vorwiegend auch aus ihren vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten her und so gibt es zahlreiche Kochbücher, die sich mit Mehlspeisen befassen.

Und gerade die österreichische und vor allem die tschechisch/böhmische Küche sind bekannt für ihre süßen und teilweise opulenten Mehlspeisen.



Gabriele Praschl-Bichler

KAISERLICHE MEHLSPEISEN

*Die besten Backrezepte aus dem privaten Kochbuch
der österreichischen Kaiserfamilie*



Dagegen sind die aus einfachem Hefeteig aus relativ wenigen Zutaten hergestellten Dampfnudeln relativ geschmacksneutral und werden eigentlich erst durch die „Beilagen“ zu einer Besonderheit. Und diese Beilagen sind vielfältig und reichen von süß bis deftig. Und manchmal gerät auch die Dampfnudel selbst zur Beilage.

Klassisch wird heutzutage zur Dampfnudel eine süße Vanillesoße gereicht. Ein guter Begleiter der Dampfnudel ist aber auch die

im Lied genannte „Zwetschgnbriah“, also ein Zwetschgenkompott oder ein Zwetschgenröster. Eigentlich passt so ziemlich jedes Obstkompott zur Dampfnudel. Man kann die Nudl aber auch mit „Hoawasöß“ (Heidelbeeremus) oder wie im pfälzischen beliebt mit „Woisoß“ (mit Weißwein verfeinerte Vanillesoße) genießen.

Wer es aber eher deftig mag, für den hat das Dampfnudllied auch passende Vorschläge. Man isst sie mit Sauerkraut oder in einer anderen Textversion des Liedes zu Rehragout oder gar als Beilage zum Schweins-haxn. Es gibt Rezepte auch als Beilage zu Gulasch. Sie passen auch zu einer kräftigen Schwammerlbriah. Oder probieren Sie doch einmal eine warme Tomatensoße zur Dampfnudel.

Man kann sie aber auch mit Speck und Zwiebeln füllen. Dazu passt dann wieder Sauerkraut oder auch ein Blaukraut als Beilage.

Was brauchen wir nun alles für so eine Dampfnudel:

500g Mehl, 250 ml Milch, 20g Hefe, 50g Zucker, Prise Salz, 20g Butter (flüssig, aber nicht heiß), 2 Eier

Aus 3 Esslöffel Mehl, der zerbröselten Hefe, etwas Zucker und 125 ml Milch rühren wir einen Vorteig an und lassen diesen etwa eine halbe Stunde gehen.

Das restliche Mehl in eine Rührschüssel geben, den Vorteig, die restliche Milch, Salz, Eier und die flüssige Butter einarbeiten und abgedeckt an einem warmen Ort 45 – 60 Minuten aufgehen lassen.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen (Durchmesser ca. 4 – 5 cm) und mit einem Messer in 12 ca. 90g schwere Stücke teilen. Mit der Hand schöne runde Nudeln drehen und

Ältester Heimatkalender
Deutschlands!

www.idowa.de

Straubinger Kalender

Zusammengestellt von Dr. Dorit-Maria Krenn

Unser Straubinger Kalender ist eine Wundertüte voll mit Unterhaltung, Information, Berichten und Gedichten.



5,60 €



MEDIENGRUPPE
Attenkofer

ISBN 978-3-947029-60-0

☎ 09421/940 6700

🌐 www.verlag-attenkofer.de



Verlag Attenkofer

GEFÄLLT DIR ?

DANN BESUCHE UNS

AUF FACEBOOK 

Quellenweg 1

94336 Hunderdorf

0 94 22 17 98

doris@baeckerei-kalm.de

www.baeckerei-kalm.de

Kalm

BÄCKEREI

seit 1937

Ihr Aral Markenvertriebspartner Kroiß GmbH & Co. KG

Lessingstraße 1
94327 Bogen
Telefon: 094 22 / 10 22
Telefax: 094 22 / 801 16



Aral Markenvertriebspartner
Aral Kraftstoffe
Aral Heizöle
Aral Schmierstoffe

BETREUTES WOHNEN

KÖNIGSGARTEN-KÖNIGSHOF STRAUBING



*... aus purer Lust am
ÄLTER WERDEN!*

LEBEN IM KÖNIGSHOF/-GARTEN
EINFACH EIN GUTES GEFÜHL

- SELBSTBESTIMMT UND SICHER
- DURCHDACHT BIS INS DETAIL
- SERVICE NACH WUNSCH
- AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

SERVICE und SICHERHEIT –
vereint in einer Wohnform,
die Raum für ein selbstbe-
stimmtes Leben lässt.

DAS IST BETREUTES WOHNEN!



Auskünfte und Besichtigungstermine
Länger ImmobilienVerwaltungs GmbH & Co. KG
Telefon 09421 – 740 877

www.wohnen-im-koenigsgarten.com



auf ein mit Mehl bestäubtes Brett setzen und zugedeckt nochmal eine halbe Stunde gehen lassen.

In einem weiten Topf etwa 200 ml Milch, etwas Zucker und 20g Butter erwärmen und die Dampfnudeln locker hineinsetzen. Mit einem Deckel (günstig ist ein Glasdeckel) fest verschließen und ca. 20 Minuten sachte dämpfen. Lieber niedrigere Kochtemperatur und dafür eine etwas längere Kochzeit in Kauf nehmen, ansonsten werden die Nudeln außen braun und sind innen noch fast roh. Den Deckel keinesfalls mehr abheben bis die Dampfnudeln fertig sind! Beginnen die Dampfnudeln sich leicht zu bräunen, sind sie fertig.

Die fertigen Nudeln kann man noch mit Zimtucker bestreuen.

Für eine einfache „Woisoß“ brauchen wir:

½ l Weißwein, ½ l Wasser, Schnitz Zitrone, Zimtstange, Sternanis Vanillestange, 2 Eigelb, 2 EL Zucker, ½ Pk. Vanillepuddingpulver, 100 ml Sahne.

Den Wein und das Wasser in einem Topf aufkochen lassen, den Zitronenschnitt, die Zimtstange, den Sternanis und die Vanillestange hinzugeben. Hitze reduzieren und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Zitronenschale, Zimtstange, Anis und Vanillestange entfernen.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Puddingpulver zufügen und in die Weinsoße einrühren. Wenn die Masse dicklich wird den Topf vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Wenn die Soße abgekühlt ist, die geschlagene Sahne unterheben.

Wer gerne mehr Weingeschmack möchte, nimmt einfach etwas mehr Wein und weniger Wasser.

Für die deftigen Varianten der Dampfnudel gibt man zum Grundteig keinen Zucker, keine Butter und auch kein Ei. Man gart die

Nudl dann auch in Salzwasser und Fett und nicht in Butter und Milch, wie die süße Variante.

Rohrnudel

Ein ähnliches Gericht wie die Dampfnudl ist die Rohrnudl. Diese wird mancherorts auch Buchtel genannt. Im Gegensatz zur Dampfnudl wird sie im Backofen (früher Rohr genannt) gebraten und nicht gedämpft. Klassisch ist auch hier die Vanillesoße als Beilage. Aber auch jegliches süße Kompott passt gut dazu. Gerne werden die Rohrnudln mit Zwetschgen- oder Marillenmarmelade gefüllt. Man kann sie aber auch mit frischen Zwetschgen oder anderem Steinobst füllen.

Rohrnudln gelten klassischerweise als Süßspeise. Deftige Varianten sind nur wenige bekannt, wie mit Speck und Käse überbacken oder mit einer Kräuterquarkfüllung.



Für den Rohrnudelteig nehmen wir:

400g Mehl, 1 Würfel Hefe, 125 ml Milch, 75g Butter, 70g Zucker, 2 Eier, Prise Salz, etwas Abrieb einer Zitronenschale.

In einer Tasse aus etwas Mehl (3 EL) der lauwarmen Milch, einem Teelöffel Zucker und der zerbröselten Hefe einen glatten Vorteig rühren und diesen etwa 20 - 30 Minuten gehen lassen.

Das Mehl in eine Rührschüssel geben, den Vorteig und die restlichen Zutaten einarbeiten und ca. 45 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen (Durchmesser ca. 4 - 5 cm) und mit einem Messer in 12 ca. 90g schwere Stücke teilen. Zu Kugeln formen und diese in eine gebutterte und mit Zucker ausgestreute Auflaufform oder eine Reine legen und zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rohrnudeln etwa 20 – 25 Minuten goldbraun backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.

Rupfhauben

Die Zubereitungsart dieses seltenen Schmankerls erinnert ein wenig an die von Dampfnudeln, denn auch die Rupfhauben werden in Milch und Butter gedämpft. Allerdings bestehen diese aus Strudelteig und nicht aus Hefeteig.



Für den Teig nehmen wir 500g Mehl, 2 Eier, Prise Salz, EL Zucker, Milch nach Bedarf.

Das Mehl mit den übrigen Zutaten zu einen Teig verkneten. Soviel Milch verwenden, dass es ein fester Strudelteig wird. Den Teig etwa eine Viertelstunde ruhen lassen. In gleiche Portionen aufteilen und dann zu Fleckerl (15-20cm Durchmesser) dünn ausrollen.

In einem genügend großen (weiten) Topf zwei bis drei Zentimeter hoch Milch mit 150g Butter aufkochen lassen.

Die Strudelfleckerl mittig aufnehmen und zügig stehend in die heiße Milch-Buttermischung einsetzen und den Topf zudecken. Die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Die Rupfhauben mit einer Schöpfkelle entnehmen und mit der Milch-Buttersoße warm auf dem Teller servieren.

Dazu passt Apfelmus, jegliches Kompott oder ein Zwetschgenröster.

Apfelstrudel

Ebenfalls aus Strudelteig besteht eine klassische Mehlspeise, der Apfelstrudel. Entstanden auf dem Gebiet des früheren habsburgischen Reiches ist das Gericht mittlerweile international verbreitet. Es gibt zahlreiche Rezepte dazu.





Ihre Gärtnerei **MAX**
HOLZNER

BLUMEN-, KRÄUTER- UND GEMÜSEPFLANZEN

- regional produziert
- mit vorwiegend regenerativer Energie
- wasser- und energiesparend
- unter Einsatz von Nützlingen
und biologischem Pflanzenschutz

*MODERNE
FLORISTIK
AUS UNSERER
KREATIV-
WERKSTATT*

**Bahnhofstraße 21,
94327 Bogen
Tel.: 09422-919**

**www.max-holzner.de
 info@max-holzner.de**



Freundlich • preiswert • zuverlässig

IHR NEUWAGEN- UND JUNGWAGENSPEZIALIST



Auto Nieder Mayer GmbH • Bogener Straße 8 • D-94362 Neukirchen
Tel: +49 (0) 9961 9413-0 • info@niedermayer.de • www.niedermayer.de

Der Strudelteig wird aus Weizenmehl (250 – 300 g), Wasser und flüssiger Butter oder Öl (3 EL) hergestellt. Manche geben auch ein Ei oder Eigelb zum Teig. Intensives Walken und Schlagen sowie eine längere Ruhezeit vor der Verarbeitung ermöglichen das extreme Auswalzen oder Ausziehen des Teiges, der im Idealfall so dünn wird, dass er im ungebackenen Zustand durchscheinend ist und dennoch nicht reißt. Belegt wird der Strudelteig mit einer gezuckerten Füllung aus angerösteten Semmelbröseln, kleingeschnittenen säuerlichen Äpfeln, Rosinen und Mandelstiften- oder -plättchen.

Aber wie bei Mehlspeisen üblich, gibt es unzählige Strudelvarianten, mit süßer, aber auch mit sauer-pikanter Fülle, wie den Milchrahmstrudel, Mohnstrudel, Nussstrudel, Topfenstrudel, Gemüsestrudel, Krautstrudel, Spinatstrudel, Strudel mit Frischkäse und Lachs, Strudel mit Speck und Käse oder gar den Blutwurststrudel.

Man kann den Strudel nicht nur mit Äpfeln, sondern mit allem möglichen Obst füllen: z.B. mit Rhabarber, mit Erdbeeren, mit Kirschen, mit Birnen, mit Marillen, Pfirsich oder Aprikosen.

Apfelmaultaschen

Eine bairische Abwandlung des doch eher aus der österreichischen Küche stammenden Apfelstrudels sind die sogenannten Maultaschen. Dabei sind nicht die bekannten aus Nudelteig bestehenden Maultaschen gemeint. Für diese Apfelmaultaschen verwendet man Strudelteig, der in mehrere kleine Portionen geteilt wird. Diese werden dünn ausgerollt, mit einer Mischung aus zerlassener Butter und Sahne bestrichen und dann mit kleingeschnittenen, gezuckerten Äpfeln und Rosinen belegt. Dann werden die Teigfleckchen zusammengerollt und nebeneinander

in eine gut gefettete Reine oder Auflaufform gelegt. Man bestreicht sie mit zerlassener Butter und backt sie bei 180 °C Umluft etwa 20 Minuten. Dann übergießt man die Maultaschen mit einer Mischung aus Milch und Butter und brät alles etwa 15 Minuten weiter.

Als Beilage kann man verschiedenes Kompott reichen. Sehr gut schmeckt aber auch ein Glas frische Milch oder Buttermilch dazu.



Kartoffelstrudel

Eine Variante des klassischen Strudelteigs ist der Kartoffelteig. Dieser wird aus gedünsteten Kartoffeln unter Zugabe von Mehl, Ei, Butter und Salz hergestellt.

Der Kartoffelteig zählt aber eigentlich nicht mehr zu den echten Mehlspeisen, da die Hauptzutat dann doch die Kartoffeln sind.

Man nimmt den Kartoffelteig aber eher für eine deftige Füllung, wie den Strudel mit Hackfleischfüllung.



Für den Kartoffelteig braucht man 1000 g mehligkochende Kartoffeln, 250 g Mehl, 1 Ei, 1 TL Salz und etwa 60 g weiche Butter.

Die Kartoffeln werden weichgekocht und dann geschält. Dann dürfen sie etwas ausdampfen. Die Kartoffeln danach durch die Kartoffelpresse sehr fein zerdrücken und auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit dem Mehl, dem Ei, Salz und dem Butter zu einem glatten Teig verarbeiten und wieder kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Hackfleischfüllung zubereiten.

Eine Zwiebel schälen, kleinhacken und in Butter oder Öl leicht andünsten. Petersilie kleinschneiden. Das Hackfleisch mit den abgekühlten Zwiebeln, der Petersilie, 2 EL Paniermehl bzw. Semmelbröseln, 1 TL Majoran und 1 Ei in einer Schüssel gut vermengen und nach Belieben mit reichlich Salz und Pfeffer würzen.

Nun den Kartoffelteig auf einem Bogen Backpapier zu einem Rechteck ausrollen, die Hackfleischmasse darauf verteilen und von der langen Seite her fest aufrollen. Den Teig an den Seiten fest andrücken, dass keine Füllung herausquellen kann. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten und den Strudel darauf legen.

Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Den Strudel mit einem verquirlten Ei bestreichen und etwa 30 – 35 Minuten backen.

Dazu schmeckt ein Kräuterquark mit Schmand und Joghurt und ein Eisberg- oder Kopfsalat.

Ähnlich wie beim Apfelstrudel gibt es auch beim Kartoffelstrudel eine Abwandlung in Form der Kartoffelmaultaschen. Kleine Portionen von Kartoffelteig werden ausgerollt und zum Beispiel mit geschnittenem Zwiebel-Grün („Zwieferöhr!“) und angebra-

tenen Speckwürfeln gefüllt. Dann werden sie in einer gefetteten Reine knusprig ausgebacken. Dazu passt sehr gut ein würziges Sauerkraut.

Es gibt diese Kartoffelmaultaschen aber genauso in der süßen Variante mit Äpfeln oder anderem Obst gefüllt.



Kaiserschmarrn

Eine fast auf der ganzen Welt bekannte Süßspeise ist der Kaiserschmarrn. Dieser zählt zwar auch noch zu den Mehlspeisen, die Zubereitung des Teigs ähnelt aber mehr einem Pfannkuchenteig. Die Hauptzutat für den Teig ist die Milch. Dazu kommt Mehl, Ei, etwas Zucker und eine Prise Salz. Der Teig wird in einer Pfanne auf dem Ofen gebacken bis die Unterseite fest ist. Dann wird er mit einem Kochlöffel oder Pfannenwender in kleine Stücke zerteilt und mehrfach vorsichtig gewendet bis er fertig ist. Meist wird er mit Puderzucker überstäubt und mit Apfelmus serviert. Soweit das Grundrezept.

Aber wie allen Mehlspeisen eigen, gibt es vom Kaiserschmarrn so viele Abwandlungen und Varianten, dass hier auf ein spezielles Rezept verzichtet wird. Schon an der Frage, ob in den Kaiserschmarrn Rosinen gehören oder nicht, scheiden sich die Geister. Dann gibt es ihn karamellisiert, mit ganzen Eiern oder mit Eischnee,



St. Peter und Paul, Oberalteich



mit Topfen, mit zwei, vier oder gar sechs Eiern, mit Mineralwasser, mit Rumrosinen, mit Backpulver oder ohne, mit Vanillezucker, offen gebacken oder abgedeckt im Backofen, mit Zimtzucker oder mit gerösteten Mandeln bestreut. Und alle Rezepte melden für sich den Anspruch an das „Original“ zu sein. In Salzburg gibt es einen Kaiserschmarrn mit Bergkäse und von Starkoch Alexander Herrmann gibt es sogar eine deftige Variante mit Brotgewürz und Frühstücksspeck.

Vielfältig sind auch die „typischen“ Beilagen zum Kaiserschmarrn. Da gibt es das Apfelmus oder den Zwetschgenröster und das Apfel- oder Kirschenkompott. Mit Preiselbeermarmelade oder mit Schlagsahne und Vanilleeis.

Unterschiedlich sind auch die Geschichten über die Herkunft des Gerichts:

Die Süßspeise soll erstmals 1854 der österreichischen Kaiserin Elisabeth serviert worden sein. Dabei soll sie beim Anrichten versehentlich zerrissen sein, was später zu ihrem besonderen Merkmal wurde. Erst danach wurde die Süßspeise für Kaiser Franz Joseph I. „umgewidmet“ und Kaiserschmarrn genannt.

Es könnte auch sein, dass ein Hofküchen-Pâtissier mit einer neuen Komposition aus Omeletteig und Zwetschkenröster in der kulinarischen Gunst der Kaiserin gar nicht zu landen vermochte. Angeblich sprang seine Majestät in die Bresche und aß die Portion der Kaiserin mit den Worten „Na geb' er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z'sammenkocht hat“ auf.

In einer anderen Variante der Legende wurde das Gericht, das demnach bereits anlässlich der Hochzeit von Franz Joseph und Elisabeth 1854 kreiert und der neuen Kaiserin gewidmet wurde, von den Köchen

zunächst „Kaiserinschmarrn“ getauft; es habe aber dem Kaiser besser zugesagt und wurde dementsprechend umbenannt.

Schön ist auch diese Geschichte: Der Senn einer Almhütte (in Österreich auch „Kaser“ genannt), auf der eine der kaiserlichen Jagden endete, setzte dem Kaiser einen „Kaserschmarrn“ vor, von welchem der Kaiser dermaßen begeistert gewesen sein soll, dass er das Gericht kurzerhand in „Kaiserschmarrn“ umtaufte.

Es könnte sich auch um einen bäuerlichen Hausschmarren, also einen „Schmarren a la casa“ handeln, aus dem (möglicherweise in Zusammenhang mit dem im Italienischen Casa d'Austria genannten Haus Habsburg) der Kaiserschmarrn geworden ist.



Semmelschmarrn

Eine etwas andere Form dieses Gerichts ist der Semmelschmarrn. Ein relativ einfaches Gericht und schnell zubereitet, aber nicht minder schmackhaft.

Pro Portion braucht man dazu eine bis einhalb alte Semmeln vom Vortag. Diese werden in feine Scheiben geschnitten und

mit warmer Milch (ca. 50 ml pro Semmel) übergossen. Die Masse lässt man etwa 10 Minuten einweichen. Dann gibt man je nach Semmelmasse 2 – 3 Eier dazu, nach Belieben Zucker und Zimt und vermennt das Ganze gut.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die Semmelmasse hineingeben und goldbraun braten. Dabei ähnlich wie beim Kaiserschmarrn die Semmelmasse mit einem Pfannenwender oder Kochlöffel zerteilen und mehrfach wenden. Wer mag, kann auch dieses Gericht mit Rosinen machen. Zum Schluss wird mit Puderzucker überstäubt.

Als Beilagen eignen sich die gleichen wie beim Kaiserschmarrn.

Ofenschlupfer

Eine Abwandlung des Semmelschmarrn sind die Ofenschlupfer. Der Teig ist in etwa der gleiche. Acht alte Semmeln werden in kleine Scheiben geschnitten. 250 ml warme Milch werden mit 1 Becher Sauerrahm, 5 Eiern, 120g Zucker 1. Prise Zimt und dem Mark einer Vanilleschote verrührt und über die Semmelschnitten gegeben. Gut einweichen lassen. In der Zwischenzeit 2 Äpfel schälen und entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft in einem Topf etwas andünsten. Nun die Semmelmasse mit den Äpfeln und nach Belieben



mit einer Handvoll Rosinen durchmischen. Zu Knödeln drehen, diese dann zu flachen Talern drücken und in Butter knusprig anbraten. Mit Zimtzucker bestreuen und mit warmer Vanillesoße servieren.

Reimuas (Reinmus)

Ein Gericht das aus der bäuerlichen Küche nicht wegzudenken ist und auch noch zu den Mehlspeisen gehört, ist das sogenannte Reimuas. Sehr beliebt ist das Reimuas vorwiegend wenn Heidelbeeren, Kirschen oder Zwetschgen reif sind. Der Teig ist dem Pfannkuchen- bzw. Kaiserschmarrnteig sehr ähnlich. Dafür werden 250g Mehl in eine Rührschüssel gesiebt und etwas Salz hinzugegeben. In einer anderen Schüssel werden 500ml Milch, 3 Eier mit einem guten Esslöffel Zucker verquirlt. Zum Mehl geben und mit dem Schneebesen zu einem flüssigen glatten Teig verrühren. Natürlich kann man den Teig auch in einer professionellen Küchenmaschine machen.



Nun heizt man den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 175 °C (Umluft) vor und lässt in einer Reine oder Auflaufform etwa 50g Butter schmelzen. Anschließend gibt man den Teig in die heiße Reine und verteilt großzügig etwa 500g Heidelbeeren, Kirschen oder Zwetschgen (halbiert und entkernt) darüber. Das Reimuas nun für etwa 25 – 30 Minuten backen, bis sich eine schöne Kruste bildet. Bei den Heidelbeeren empfiehlt es sich echte als Kultururheidelbeeren zu verwenden. Diese sind wesentlich süßer und schmackhafter.

Nach dem Braten mit reichlich Zucker oder Zimtucker bestreuen und am besten noch warm genießen.

Dazu passt ein Glas frische, kalte Milch.

Einen guten Appetit wünscht der Kalendermacher Hans Schedlbauer.

Wallfahrtskirche Mariae Himmelfahrt, Bogenberg



Gnadenmutter vom Bogenberg



Vorankündigung 2025

22.3. und 23.3.2025 21. Klostermarkt

Internationaler Trachten- und Kunsthandwerkermarkt
mit 28. Bogener Ostermarkt (Internationale Ostereikunst)
Infos und Anmeldung unter: www.klostermarkt-bogen.de

Allgemeine Informationen

Zu unseren Vereinsveranstaltungen sind natürlich auch Nichtmitglieder jederzeit recht herzlich eingeladen. Wir freuen uns auch über Helfer zum Auf- und Abbau oder bei den Veranstaltungen.

Alle Vereinstermine können auf der Internetseite des Vereins unter

www.osterglocke-bogen.de

unter dem Menüpunkt „Aktuelles“ nachgelesen werden.

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

Sie möchten Mitglied werden?

Gerne doch! Das würde uns sehr freuen.

Wenn Sie uns und unsere Arbeit als Fördermitglied unterstützen möchten, füllen Sie ein Anmeldeformular aus und lassen uns dies zukommen.

Ein entsprechendes Formular finden Sie in diesem Kalender oder auch auf unserer Homepage: www.osterglocke-bogen.de.

Wenn Sie Lust haben aktiv mitzumachen, kommen Sie doch einfach bei einem unserer Treffen vorbei oder schicken/faxen/mailen Sie uns ein Anmeldeformular.

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

- Du leistest einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unserer heimatlichen Kultur und unseres heimischen Brauchtums.
- Du wirkst mit an der Gestaltung einer lebens- und liebenswerten Heimat.
- Du unterstützt die wichtige Arbeit des Vereines zum Erhalt und zur Förderung bodenständiger Volkstrachten.
- Du förderst die Mundart- und Heimatliteratur.
- Du unterstützt eine aktive Jugendarbeit.

Was kann ich im Verein machen?

- Du kannst mit uns Volksmusik machen.
- Du kannst mit uns singen.
- Du kannst mit uns volkstänzen und kostenlos Volkstänze lernen.
- Du kannst mit uns verreisen.
- Du kannst mit uns basteln.
- Geselliges Beisammensein (z. B. beim Trachtlerstammtisch oder Vereinsgrillen).
- Öffentliche Auftritte bei Volks- und Heimatfesten, profanen und kirchlichen Anlässen.

Und was bringt mir das?

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

Und das alles für nur 20 € Jahresbeitrag! (Ehegatten zahlen zusammen nur 30 € Jahresbeitrag)

Für Kinder und Jugendliche bis zum vollendeten 16. Lebensjahr ist die Mitgliedschaft sogar kostenlos!

Sie möchten uns eine Spende zukommen lassen?

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

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

Unterstützen Sie bitte unsere Arbeit in der Heimat- und Brauchtumpflege und unsere Jugendarbeit mit einer Spende auf unser Konto bei der Sparkasse Niederbayern Mitte (IBAN: DE42 742 500 000 570 001 578; BIC: BYLADEM1SRG).

Gerne nehmen wir Ihre Spende auch persönlich entgegen!

Sie erhalten von uns unverzüglich eine Spendenbescheinigung.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!



SOUND TONSTUDIO **STAGE**
LIGHT IN-EARS **MEDIA**
EQUIPMENT-DEALS
FILMPRODUKTION

TST
Medien & Veranstaltungstechnik

www.tst.bayern

Kontaktadressen:

1. Vorstand	Hans Schedlbauer jun.	T: 094222723 F 094228058109 M: 01608387785 E-Mail: vorstand@osterglocke-bogen.de
2. Vorstand	Hans Bogner	09422809288
3. Vorsitzende	Michaela Ludwig	015112741805
1. Kassenwart	Franz Herrmann	094224446
2. Kassenwartin	Christa Schedlbauer	094222723
Kassenrevisor	Hans Kohlhofer	094223850
Kassenrevisor	Erich Herrmann	094221873
1. Schriftführer	Andreas Herrmann	015116559286
2. Schriftführerin	Beate Herrmann	094224446
1. Vortänzer	Sascha Helmbrecht	015158596848
1. Vortänzerin	Michaela Ludwig	015112741805
2. Vortänzer	Franz Preckwinkel	01754485649
2. Vortänzerin	Juliane Bogner	01607595828
1. Musikleiter	Hans Schedlbauer jun.	094222723
2. Musikleiter	Sascha Helmbrecht	015158596848
1. Jugendleiter	Sascha Helmbrecht	015158596848 E-Mail: jugendleiter@osterglocke-bogen.de
2. Jugendleiterin	Christa Schedlbauer	094222723
3. Jugendleiterin	Regina Eglasperger	015154608127
Jugendvertreter	Franz Preckwinkel	01754485649
Elternvertreterin	Martina Preckwinkel	09422809770
Trachtenwartin	Christa Schedlbauer	094222723
1. Fahnenträger	Markus Hartmannsgruber	016091488314
2. Fahnenträger	Sascha Helmbrecht	015158596848
3. Fahnenträger	Werner Holmer	094233243

Vereinsheim:

Klosterhof 8, Oberalteich
94327 Bogen

Postanschrift:

Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen e.V.
Schönthal 9a
94327 Bogen

homepage:

www.osterglocke-bogen.de
www.klostermarkt-bogen.de

facebook:

Trachtenverein Osterglocke Bogen
Klostermarkt





1. Vorstand Johann Schedlbauer, Schönthal 9a, 94327 Bogen

Mitglieds-Antrag

Hiermit beantrage ich die Aufnahme als Mitglied im Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen e.V. Ich erkenne die Vereinssatzung und den von der Mitgliederversammlung festgesetzten Jahresbeitrag an.

(Einzelbeitrag derzeit ab vollendetem 16. Lebensjahr 20,00 €, Ehegattenbeitrag 30,00 €)

Name, Vorname _____

Postleitzahl, Ort _____

Straße _____

Geboren am _____ Telefonnummer _____

Datenschutzhinweise:

Der Verein erhebt, verarbeitet und speichert mit dem Beitritt diese Daten seiner Mitglieder: Name, Vorname, Anschrift, Geburts- und Aufnahme datum, Telefonnummer, Bankverbindung. Diese werden im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben zum Zweck der Mitgliederverwaltung und zu den in Satzung (und Geschäftsordnung) formulierten Zwecken verwendet.

Die vorstehenden Hinweise habe ich zur Kenntnis genommen und erkläre mich einverstanden.

(Ort, Datum, Unterschrift)

(Bei Minderjährigen ist die Unterschrift einer erziehungsberechtigten Person erforderlich)



Ich erkläre mich damit einverstanden, dass Einzelaufnahmen von mir im Internet sowie in anderen Medien zur Darstellung des Vereins verwendet werden. Ich bin mir bewusst, dass etwaige Risiken durch die Darstellung im Internet existieren können. Ich kann diese Erklärung jederzeit widerrufen.



Hiermit bevollmächtige ich den Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen e.V. bis auf Widerruf den fälligen Mitgliedsbeitrag mittels Lastschrift von meinem Konto einzuziehen und eventuelle Beitragsänderungen vorzunehmen.

IBAN _____ BIC _____

Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verein auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Zahlungsart: wiederkehrende Zahlung.

Vorname

Name

Unterschrift



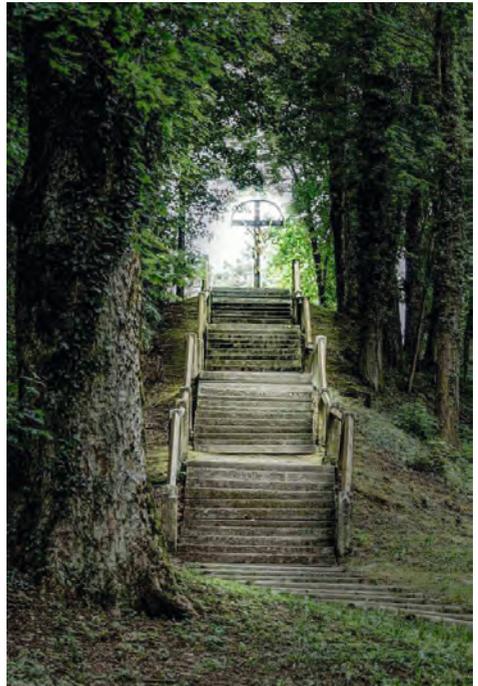
Schimmelkapelle

Bogenberg



Bogenberg und Oberalteich

Kalvarienberg Bogenberg



So meine lieben Leser,
meine lieben Leserinnen,
nun seid Ihr fast am Ende des
„Bogener Trachtenkalenders 2024“
angekommen.

Der Heimat- und Volkstrachtenverein
„Osterglocke“ Bogen e.V. und der Kalender-
macher hoffen, dass es Euch gefallen hat
und dass Euch das Büchlein ein treuer
Begleiter übers Jahr 2024 ist.

Wir bedanken uns bei stv. Landrat
Bernhard Krempl für die wirklich tol-
len Fotos (Doppelseiten), die er uns
bereitwillig zur Verfügung gestellt hat.

Wir bedanken uns auch recht herz-
lich bei allen Geschäften, Betrie-
ben und Institutionen, die uns wie-
der bei der Realisierung dieses „Bogener
Trachtenkalenders“ unterstützt haben.

Wir bitten Sie, liebe Leserschaft,
die Inserenten bei Ihrem nächs-
ten Einkauf oder Ihren Aktivitäten zu
berücksichtigen!

Danke!



Gaufest Obertraubling 2023

Auftritt der Kindergruppe beim Gäubodenvolksfest 2023

