



EGHALANDA GMOI Z'ANSBACH

Juli, Aug. Sept. 2022
63. Jahrgang

Liebe Mouhmen und Vettern

Die alten Leut!

Wos mich im Lebm am meisten gfrait , dös sann die alten Leut.
Wenn i an alten Menschen sia ho i jedes mal a frait
A alter Mensch der kint ma via als wöi a Gotteshaus,
denn von der Kirch und die alten Leut, da gait der Segen as.

Und wen der Herrgott bsonder liabt, den lässt er recht alt wärn.
Er füllt ihms Lebm mit Arbeit aus u schenkt´n freit dazou.
Er nimmt a Händ vull Silberschnee wie Mondenschein sou kloa,
des streit er an alten Leitn an Kopf, dös sann die weißen Hoar.

Wenn i an alten Menschen sia, den Kopf voll Silberschnee,
dou heb i glei mein Hout in d´höh, wie wenn i in Kirchen ghä,
I hab a groußer Ehrfurch a vom hohen Berg ganz gwies,
weil a hoher Berg und a alter Mensch, dem Himmel am nächst´n is.

Drum sohg ich´s eng diarts Jungen Leut, douts Alter ehrn und lobm,
Damit des Lob sich weiter dehnt dem Herrn im Himmel drobm.
Und nuamal gsagt dots Alter ehrn, als wö a Gotteshaus,
denn von der Kirch u die alten Leut dou gäit der Segen as.

Rückschau

Der Hutzanachmittag war trotz einiger Krankheitsfälle gut besucht und bei Kaffee und Kuchen wurden allerhand Neuigkeiten ausgetauscht. Peter Pass verkündete einige Termine, Silke Reichert informierte über den Bezirkstrachtenbund und füllte auch einige Formblätter mit den Anwesenden aus. Siegrid Goldstein verlas eine Geschichte und Peter Schlagenhauer unterhielt uns, trotz einer Verletzung, wieder mit seiner „Quetschen“. Zum guten Schluss wurden wir noch von einem Zufallsbesuch auf dem Akkordeon mit Egerländer Liedern überrascht. Gefreut hat uns, dass Frau Margit Lampl unserer Gmoi beigetreten ist.



Der Hutzanachmittag am 15.05.2022 war ganz den Müttern gewidmet. Diese bekamen eine kleine Aufmerksamkeit überreicht. Dazu wurden noch lustige und andächtige Gedichte über die Mütter verlesen. Siegrid Goldstein referierte über die Bräuche im Mai im Egerland und nach langer Zeit wurde wieder gesungen. Peter Schlagenhauser begleitete unseren Gesang und erfreute uns mit seinem Akkordeon.



Der Festkommers mit Ball zur 100. Jahrfeier der Landsmannschaft Frankonia Triesdorf am 21. Mai, zu der die Gmoi eine Einladung erhalten hat, wurde von unseren Gmoimitgliedern Peter Pass, Silke Reichert und Ramona Foltin besucht.



Der Hutzanachmittag am 19.06.2022 war trotz sommerlicher Hitze gut besucht und von allen Erkrankten hörte man, dass sie sich auf den Weg der Besserung befinden, hierzu nochmals „Gute Besserung“ und eine baldige Genesung. Margit Lampl berichtete kurz vom Sudetendeutschen Tag in Hof und vom Egerland Museum in München, dass sie für einen Ausflug empfehlen kann. Sabine Hoch verlas einen Bericht über die Erneuerung der Egerländer Tracht und Siegrid Goldstein brachte eine lustige Geschichte über eine Egerländer Hochzeitsgesellschaft zum Besten. Musikalisch wurden wir wieder von unserem Peter Schlagenhauser verwöhnt.



Vorschau

Hutzanachmittag am 17. Juli ab 15.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische. Grillfeier am 20. August ab 16.00 Uhr in Weidenbach, Am Hirtenbuck (Grundstück neben der Haus Nummer 10). Näheres wegen Anfahrt etc. am Hutzanachmittag oder bei Sabine Hoch Tel.: 09826/411.

Hauptversammlung am 18. September ab 15.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische.

Folgende Tagesordnungspunkte sind geplant:

1. Begrüßung und Totenehrung
2. Verlesung des Protokolls
3. Jahresbericht des Vuarstaiher
4. Kassenbericht
5. Bericht der Kassenprüferinnen und Entlastung
6. Freie Aussprache
7. Ehrungen
8. Schlusswort u. gemütliches Beisammensein

Schriftliche Anträge und Vorschläge können bis zum 10. September beim Vuarstaiher eingereicht werden.

Geburtstage

Allen, die in den Monaten Juli, August und September 2022 Geburtstag, Namenstag oder sonstige Jubiläen feiern gratulieren wir von ganzen Herzen. Wir wünschen alles Gute und viel Gesundheit. Allen Kranken wünschen wir eine baldige Genesung.

Spenden

Wir bedanken uns bei allen, für die geleisteten Geld- und Kuchenspenden.

Sonstige Termine

Am 03. und 04. September findet in Greding der Trachtenmarkt statt. Die Egerländer Tracht ist in diesem Jahr Tracht des Jahres 2022. Schön wäre es, wenn Interessierte (evtl. in Tracht) diesen Markt besuchen würden. Wegen Mitfahrgelegenheit bitte am Hutzanachmittag Kontakt aufnehmen.

Sudentendeutsche Landsmannschaft Ortsgruppe Ansbach

Dienstag, 12.07.22 Heimatkundlicher Nachmittag

Dienstag, 13.09.22 Heimatkundlicher Nachmittag

Die Zusammenkünfte finden in der Orangerie im Lady-Craven-Zimmer jeweils um 14.30 Uhr statt.

Trachtenverein Ansbach

Fr., 08.Juli.2022 Kirchweiheröffnung

Mo. 11.Juli .2022 13.00 Uhr Sommerfrische, Schaschlikessen

Fr. 15.Juli 2022 19.00 Uhr Vereinsabend

Fr. 29.Juli.2022 19.00 Uhr Vereinsabend

Sa. 20.August 2022 16.00 Uhr Egerländer Gmoi, Grillen bei Sabine Hoch, Weidenbach

Fr. 02.September 2022 Uhr 19.00 Vereinsabend

Erinnerungen an das Vinzenzifest in Eger

Das Vinzenzifest fand immer am letzten Sonntag im August statt. In dieser Zeit gibt es reichlich Obst, vor allem Birnen und deshalb wird er auch „Birnsunnta“ genannt. Bereits am frühen Morgen wurden am Marktplatz die Obststände aufgebaut und nicht lange danach

konnte man Musik und Glockengeläut vernehmen: Die Pfarrgemeinden, die zum Sprengel gehörten waren im Anmarsch. Da kamen die „Mühlwana un va da St. Anna, as Loahma u va Treinz“, so folgte Zug um Zug aus der näheren Umgebung und bald war der weite Marktplatz und die anschließenden Gassen gefüllt von Menschen, die auf die Prozession warteten. Endlich war es soweit, voran die Mädchen in weißen Kleidern, ihre Obstkörbchen vorsichtig tragend, gefolgt von den Buben, den Klosterschwestern und Ordensleuten. Dann aber, mit Kerzen, Weihrauch, Klingeln und Gesang die Ministranten und die Geistlichkeit mit dem Haupt des hl. Vinzenz, hinter ihnen die Obrigkeit und die große Schar der Gläubigen, die mit Singen und Beten dem Zug zur Pfarrkirche folgte. Danach jedoch waren die Andächtigen hungrig geworden, die Wirtshäuser füllten sich schnell und auch daheim gab es eine größere Portion vom „Schweinan“ als es sonst üblich war. Nach dem Essen jedoch ging es in die Bahnhofstraße, am Marktplatz oder in die Steingasse, um sich den Festzug anzusehen, der von der Pogratherstraße hereinkam. Was es da alles zu sehen und zu hören gab, durfte man sich nicht entgehen lassen: Musikkapellen, Reiter, Fahnschwinger, Trachtengruppen, Turner, Radfahrer, Feuerwehr und Rettungskorps, Veteranen und Landjugend, und vor allem die vielen originellen und prächtig geschmückten Festwägen, die zur „Bröllwiesn“ an der Eger hinunterzogen. Da wurde zugewinkt und gerufen, gelacht und applaudiert und die Freude war groß, wenn man jemand erkannte. Auf der Brühlwiese jedoch herrschte schon buntes Treiben, während es bei den Klängen der Ringelspielmusik zwischen Schießbuden, Glückshafen und in der Sängerkapelle die herzlichsten Wiedersehensszenen gab. Da es meist ein heißer Tag wurde auch dem guten Bier der Aktien- oder Schmidt Brauerei recht fleißig zugesprochen, so dass manch braver Egerländer nicht mehr so fest auf den Beinen stand. Für die jüngeren Leute aber fand der Tag einen fröhlichen Abschluss beim Tanz im Schützenhaus, Frankental oder Maiergarten, der häufig mit einem romantischen Spaziergang durchs Egertal endete.

Das Vinzenzifest kann auf eine 300-jährige Tradition zurückblicken. Es wurde durch den Magistrat der alten Reichsstadt Eger aus Anlass der Verleihung der Kopfreliquie des Hl. Vinzenz an die Stadt gestiftet und erstmals im Jahre 1694 als Erntedankfest am letzten Sonntag im August begangen.

Ein großer Tag – 13. August 1939 – der Zeppelin landet in Eger

Die in den Zeitungen des Egerlandes angekündigte Landung ging wie ein Lauffeuer durch die ganze Stadt, durch das Egerland und weit darüber hinaus. Alle Egerer Buben darunter Karl Putz (Entdecker des Fotos) und der Fotograf aus Sulzbach-Rosenberg Josef Hennevogl waren unter den unzähligen Zuschauern.



Die Religionsstunde

Da Lanza Pfarra in da Schöll hält grod sa Rölecheonsstund oo;
 er hout van Schutzengl heint gred 't, u sagt: „Ihr Lieben, seid nur froh,
 der liebe Herrgott wohlbedacht, hat jedem, auch dem schlimmsten Bengel
 einen Schützer zudedacht; das heißt, ein jeder hat seinen Engel!“
 As soltt holt koina näi vagessen zan be(t)nn, sua houta greedt,
 Vor alln am Oumd, da neat am End oina asseföllt van Bett.

Dou meld se glei a kloina Bou.
„Was gibt's, hast du noch eine Frage-
denn sicherlich wirst du auch beten zu deinem Engel, na so sage!“
Ganz gschamech, sagt dou draf dea Bou:
„Ich brauch fei neat zan bittn,
des allas trifft für mit neat zou,
wal ich schlouf in da Mittn.“

(entnommen aus dem Buch „Rund um den Wastl“ von Seff Heil)

Egerländer Volkstracht

Nach dem 2. Weltkrieg kamen viele Vertriebene, so auch die Egerländer. Ihre alten Trachten brachten sie aus der Heimat mit. Die Egerländer Trachten sind jahrhundertealte Bauerntrachten. Sie sind vielfältig und farbenfroh. Im Egerland gab es wie in anderen Gebieten keine einheitliche Tracht. Man unterschied acht Trachtengebiete. Die Grenzen waren fließend, oft über Landesgrenzen hinweg. Es gab Unterschiede von Ort zu Ort, die nicht zuletzt an der Kunstfertigkeit der jeweiligen Schneiderinnen oder Schneiders lagen. Eine



Besonderheit, die sich bis heute erhalten hat, ist das Kopftuch der egerischen Frauentracht, das sogenannte „Schnurrötchel“, heute noch mit dem „Nebanitzar-Knoten“ gebunden. Auf dem Rückenteil der Frauentracht ist ein Lebensbaum zu sehen, der von der Trägerin meist selbst gestickt wurde. Bei der erneuerten Tracht der Männer sind folgende Besonderheiten: die Kniebundhose hat eine Falltür als Verschluss. Das Hemd hat weite Ärmel und ist am Stehkragen und Bündchen mit einer Zierstickerei in Blau, Gelb oder Grün versehen. Dazu ein kurzer Goller (Jacke) der offen getragen wird. Die Knöpfe dienen nur zur Zierde. Als Halstuch dient ein schwarzes Dreieckstuch, das mit der Spitze nach vorn gebunden wird. Darüber werden lederne Hosenträger (s'Gschirr) getragen. Die Befestigung erfolgt vorn an der Hose mit drei der berühmten Huasnoa(n)toutara (Zierknöpfe aus Messing) und hinten mit normalen Knöpfen. Der schwarze Schleifenhut (Flodara) mit sieben Falten (Holzstoß) hat eine breite Krempe und einen niederen Kopf. Das Hutband ist bei Ledigen Rot und bei Verheirateten Schwarz. Früher wurden auch auf dem Land schwarze Stiefel und schwarze Lederhosen getragen.

Liptauer Käse

Ein guter Quark (Topfen) mit etwas Butter, Milch, Salz, Kümmel und etwas Schnittlauch angemacht, gibt zu gekochten Kartoffeln eine sehr gute Speise. Wer die Sache noch besser haben will, kann sie mit folgenden Zutaten anmachen: Auf ¼ kg Quark, 6 dkg Butter, 2 dkg weiße, fein gewiegte Zwiebel (achten darauf, dass sie nicht verdorben ist und modrig schmeckt), knapp ¼ dkg Rosenpaprika, 2 ungeschälte geputzte, von Gräten befreite, gehackte Sardellen oder 1 Geschälte, ½ dkg gehackte Kapern, ¼ dkg Kümmel, 1 ganzes klein geschnittenes Olmützer Quargl (Info siehe unten) oder Primsenkäse, etwas klein

geschnittenen Schnittlauch und nicht ganz ½ dkg Salz. Die Masse wird sehr gut verrührt, wobei man zum Schluss so viel Bier zusetzt, bis der Käse streichfertig ist.

1 dkg = 10 Gramm

Originaltext aus dem „So muss die Mahlzeit gelingen“, Zweite Auflage Eger Mai 1939

Der **Olmützer Quargel** (tschechisch: *Olomoucký tvarůžek*, bzw. *Olomoucký syreček* – üblicher ist aber die Mehrzahl: *Olomoucké tvarůžky*, auch *Olomoucké syrečky*) ist ein Sauermilchkäse mit Rotschmiere, der angeblich bereits im 15. Jahrhundert im Umland der mährischen Stadt Olmütz (*Olomouc*) hergestellt wurde. Seit dem 4. August 2010 ist Olmützer Quargel eine europäische, geschützte geografische Angabe. Nach einer fünfjährigen Übergangszeit darf diese seit August 2015 nur noch für den in Tschechien hergestellten Käse verwendet werden.

Original Olmützer sowie Sächsische oder Österreichische Quargel werden seit Jahrhunderten hergestellt und wurden im 20. Jahrhundert auch unter tschechischem Namen bekannt. In Deutschland und Österreich wurden Quargel bis 2015 noch unter der Herkunftsbezeichnung *Olmützer Quargel* von einigen Käsereien hergestellt und vertrieben.

Der Quargel wird aus Kuhmilch hergestellt und reift in 24 bis 26 Stunden. Er hat ein leicht säuerlich pikantes bis kräftiges Aroma und einen markanten Geruch, der dem deutschen Harzer Käse ähnlich ist. Der heute industriell im mährischen Loštice hergestellte Käse wird in verschiedenen Ausformungen produziert. Es gibt ihn in Stangen sowie in kurzen Röllchen mit oder ohne Loch.



Rat zum Frieden

Man zog einmal aus in einen Krieg mit großer Rüstung. Da stand ein Narr da und fragte, was es gebe. Man sprach: „Es geht in den Krieg.“ Der Narr fragte weiter: „Was tut man in dem Krieg?“ Es wurde ihm geantwortet: „Man verbrennt Dörfer und erobert Städte, verdirbt Korn und schlägt einander tot.“ – „Warum geschieht das?“ – „Dass man Frieden mache.“ Da sagte der Narr: „Wenn es nach mir ginge, so wollte ich vor dem Krieg Frieden machen und nicht nachher, wenn der Schaden geschehen ist.“

(Johannes Pauli)

**Unsere Homepage ging am 10. Juli 2020 unter www.egerlaender-an.de ans Netz. Wir hoffen auf viele „Besucher“ und viele Beiträge von Euch, damit sie noch „wächst“. Also nachgeschaut, wer hat alte Fotos, Rezepte.... Ihr seht ja selbst zu welchen Rubriken etwas eingestellt werden kann. Bitte Beiträge an den Vuarstaiha Peter Pass.
Vielen Dank.**

Bei Nachfragen, Auskunft oder Sonstigem, meldet Euch bitte unter folgenden Telefonnummern:

1. Vuarstaiher Peter Pass, Tel.: 09824/9230385, Kulturwartin Siegrid Goldstein, Tel.: 0981/21489030, Umgölnerin Silke Reichert, Tel.: 0981/14833, Bankverbindung: Sparkasse Ansbach, Eghalanda Gmoi Ansbach,

IBAN: DE92.7655.0000.0000.2186.36.

Das Gmoi-Bladl ist das Mitteilungsblatt für unsere Mitglieder. Es erscheint vierteljährlich.