



EGHALANDA GMOI Z'ANSBACH

Jan., Febr., März 2021
62. Jahrgang

Liebe Mouhmen und Vettern

**Geht man durchs Leben Jahr für Jahr,
so zählen viele Tage
als freudenreich, oft wunderbar
und köstlich ohne Frage**

**Drum bleibe voller Zuversicht,
sag morgens gleich: Glückauf!
Dann nimmt mit lachendem Gesicht
der Alltag seinen Lauf.**

**Fielen auch manche Stunden schwer,
selbst wenn man nachts oft wachte,
so bleibt der trübste Tag doch der,
an dem man gar nicht lachte.**

**Den Ärger meid, treib´s nicht zu bunt,
doch lass´ Dir´s gut ergehen
und suche stets nach einen Grund
Lachend durchs Jahr zu gehen.**

Rückschau

Am 15.10.2020 besuchten kurzfristig einige Gmoimitglieder den Vortrag „Gleichberechtigung für den Fünften Stand – Die Integration der deutschen Vertriebenen“ im Ansbacher Schloss. Referent war Prof. Dr. Matthias Stickler von der Universität Würzburg.

Der Hutzanachmittag am 23.10.2020 stand unter den Mottos Ernte und Kirchweih. Silke Reichert begann die „Vortragsreihe“ mit Gedichten zu Apfel und Birne. Siegrid Goldstein brachte uns die Ernte- und Kirchweihsitte aus dem Egerland näher. Peter Pass las eine lustige Geschichte des berühmten Tenors Leo Slezak und lustige Kurzgeschichten wurden von Gerhard Heinz in Mundart vorgetragen. Umrahmt wurden die Beiträge von Peter Schlagenhauer, der uns wieder mit heimatlichen Klängen auf dem Akkordeon verwöhnte. Bei Kaffee und Kuchen war es ein anregender Nachmittag.

Am 14.11.2020 fand vor dem Volkstrauertag eine kleine Gedenkfeier am Waldfriedhof statt, bei der auch ein Blumenbouquet niedergelegt wurde. Bewusst wurde wegen Corona auf eine größere Einladung verzichtet, so waren vorwiegend nur die Vorstände der Sudetendeutschen Landsmannschaft Gerhard Heinz, der Egerländer Gmoi Peter Pass und die Vertreterin der Landsmannschaft der Ost- und Westpreußen Heide Bauer anwesend, sowie Dr. Danowski als Kreisvorsitzender des Bundes der Vertriebenen.



Vom 01. bis 03. Dezember wurde unter anderem von der Egerländer Gmoi wieder die Weihnachtsbude des Bundes der Vertriebenen besetzt. Jeweils in Zwei-Stunden-Schichten wurde von 11.00 bis 20.00 Uhr Information in Form von Büchern, Flyern und natürlich guten Gesprächen weitergegeben. Wie erwartet war das Besucheraufkommen am Stand coronabedingt gemessen an den Vorjahren eher verhalten. Wir können aber durchaus zufrieden sein. Zu danken ist allen Helfern und unserer guten Strickfee Siegrid Goldstein, die durch ihre Handarbeiten erheblich zur Aufwertung unserer Bude beiträgt.



Vorschau

Durch die Einschränkungen während der Corona-Pandemie ist es derzeit nicht möglich, Termine verbindlich vorzugeben. Sobald es Lockerungen geben wird, werden wir an unsere Gastwirtschaft herantreten und möglich machen, was möglich ist. Ihr werdet selbstverständlich umgehend verständigt. Bitte auch Informationen in der Tageszeitung beachten. Neue Termine stellen wir auch auf der Homepage ein.

Geburtstage

Allen, die in den Monaten Januar, Februar und März 2021 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 Geldspenden.



Zur Sommerfrische
Oberhäuser Straße · 91522 Ansbach
Tel. 0981/61405

Das fränkische Gasthaus
mit fränkischen Portionen
und fränkischen Preisen.

— — — — —
Speisen im Ambiente
fränkischer Handwerks-Zünfte
— — — — —

Seit 1934 im Familienbesitz

Dienstag ab 18.00 Uhr geschlossen. Familien- und Betriebsfeiern nach Vereinbarung.

**Überweisung von
Mitgliedsbeiträgen**

Um unseren Umgeldner zu entlasten, werden unsere Mitglieder ersucht, die fälligen Mitgliedsbeiträge zu überweisen und auf unser Konto bei der **Sparkasse Ansbach (BLZ 765 500 00) Kto.-Nr. 218 636** einzuzahlen!

Sonstige Termine

Sudentendeutsche Landsmannschaft Ortsgruppe Ansbach

(Gerhard Heinz, Tel.: 0981/13696).

Es können derzeit keine verbindlichen Termine benannt werden. Bitte Informationen der Tageszeitung entnehmen.

Trachtenverein Ansbach

(Peter Schlagenhauer)

Es können derzeit keine verbindlichen Termine genannt werden. Bitte Informationen der Tageszeitung entnehmen.

SL-Bund

Es können derzeit keine verbindlichen Termine genannt werden.

Ess´n u Trink´n hölt Leib u Seel´zamm!

Schlesischer Mohnzopf

Zutaten Teig: 500 gr. Weizenmehl, 1 Pck. Trockenhefe, 50 gr. Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 1 Eiweiß, 250 ml Sahne.

Zutaten Mohnfüllung: 250 gr. gemahlener Mohn, 180 gr. Zucker, 125 gr. Margarine, 2 Eier

Zutaten Streusel: 125 gr. Mehl, 60 gr. Zucker, 60 gr. Margarine

Außerdem: 1 Eigelb, etwas Milch, Backpapier, Puderzucker, Zitronensaft

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe vermischen. Sahne in einen Topf geben und auf dem Ofen erwärmen. Zucker, Vanillezucker, etwas Salz, Eier und die lauwarmer Sahne zufügen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zuerst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Inzwischen Mohnfüllung und Streusel herstellen. Margarine auf dem Ofen schmelzen lassen, anschließend Mohn, Zucker und die Eier einrühren. Mehl, Zucker und Margarine zu Streusel verarbeiten. Hefeteig in drei Teile teilen und jeweils einen Teil zu einem Rechteck ausrollen. Mit einem Drittel der Mohnmasse bestreichen und zu einer Rolle formen. Mit den beiden anderen Teilen ebenso fortfahren. Eigelb mit etwas Milch verrühren und die drei Rollen damit bepinseln. Rollen an einem Ende zusammendrücken und zu einem Zopf flechten und mit den Streuseln belegen. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad Ober-/Unterhitze 60 Minuten backen. Fertigen Zopf mit Puderzuckerglasur bestreichen. (Das Rezept stammt von Karin Betzenbichler (Trachtenverein Neustadt). Mitgebracht haben es Schlesier, die es nach dem 2. Weltkrieg nach Neustadt a.d. Donau verschlagen hat.

Bachna Knie(d)la

Öiaramal hoat mer a poar kochter Erdepfel übrig. Die tuat mer am nächsten Togh aff´m Reibeisen rei(b)m, gitt er wenig Mui(h)l drunter, an Quark und Schweineschmalz, a bisserl Salz und bächt ´se in Uafen ber 250 Grad aff´m Bleech, draht se amal um, wenn se braun´s Randl kriagn und scho sen se fertigh. Dazua a Glasl Preiselbeer mit Milch verrühert und wieder hoat mer a Eghalanda Essen, nämlich bachna Knia(d)la.

Bräuche im Egerland

Dreikönigstag 06. Januar

Bis zum Jahr 1690 war in großen Teilen Europas der Jahreswechsel am 06. Januar. Ab dem Jahr 1691 verlegte Papst Innozenz XII. den Neujahrstag auf den 01. Januar. Dies galt natürlich auch für das Egerland – und es erklärt, weshalb sich hier einige Bräuche, die ansonsten auch für Neujahr gelten, am 06. Januar erhalten haben. Daher hieß der 06. Januar in manchen Regionen des Egerlandes auch „s’Hauch nei Gau(h)a“, das „hohe Neujahr“.

In früherer Zeit traten auch am Dreikönigstag die Gellerer auf. Bereits in vorchristlicher, germanischer Zeit gab es den Brauch, dass der Hausherr zum Jahreswechsel mit einer Räucherpfanne durch sein Anwesen ging, dabei Zauberformeln auf sagte und Heilzeichen zur Abwehr von Dämonen anbrachte. Dieser Brauch war noch im Mittelalter in Deutschland weit verbreitet. Weihrauch am Dreikönigstag und das Anbringen von Kreuzen und der Segensformel „C M B“ (Christus Mansionem Benedicat = Christus segne dieses Haus) mit geweihter Kreide am Hauseingang werden in Zusammenhang damit gesehen.

Auch im Egerland zogen die Sternsinger zur Erinnerung an die Heiligen Drei Könige von Haus zu Haus. Ein altes weißes Männerhemd konnte als Soutane dienen, eine weiße Tüte die edle Kopfbedeckung ersetzen. Einer hatte ein rußgeschwärztes Gesicht und einer hielt einen Stab mit einem Stern darauf, der sich während des Vortrags mittels einer einfachen Rolle in Drehbewegungen versetzen ließ.



„Die heilinga drei Könich mit ihrem Stern,
Sie kommen zu enk aus weiter Fern,
Und suchen das neugeborene Kind,
Der Stern am Himmel hat’s verkündt.
Der Kaspera kommt aus dem Inderland,
Der Melcha haust im Wüstensand,

Der Balza ist noch viel weiter her,
Saa(n’ Land liegt an dem großen Meer.
Wir sind seit langem schon auf den Füßen,
Und wollen den neuen Heiland grüßen.
Er bringt enk Gottes Segen ins Haus,
Wir betn uns eine Gabe aus.“
(betn = bitten)

Im Anschluss wurde die bekannte Formel an Türen und Toren des Wohngebäudes mit Kreide angebracht, manchmal auch an den Stallgebäuden oder auch am Taubenhaus. Die Kreide war am Tage im Rahmen der „Wasserweihe“ geheiligt worden, bei der zudem auch in machen Teilen Salz, Zwiebeln und Knoblauch geweiht worden waren. Die geweihten Zwiebeln bzw. der geweihte Knoblauch wurden in der Nähe der Tür aufgehängt, damit sie böse Geister am Eintreten hinderten. Hingen die geweihten Zwiebeln oder Knoblauch beim Ofen, so boten sie Schutz gegen Zauberei und Verhexung und zogen Krankheiten auf sich.

Geweihtes Salz und geweihtes Wasser vom Dreikönigstag halfen Hexen fernzuhalten z. B. indem sie beim Buttern mit ins Butterfass gegeben wurden, zudem unterstützten sie die Haltbarkeit, da diesem Wasser nachgesagt wurde, dass es sich sieben Jahre oder länger halten sollte, ohne schlecht zu werden. Außerdem dienten sie als Zusätze bei der Nahrung, z. B. bei Tieren im „Tranka“ oder im „G’leck“ und bei Menschen sollten sie Fieber und Halsschmerzen heilen.

Auch in den Wohnstuben gab es Weihwasser, mit dem man sich benetzen konnte, an der Wand in einer besonderen Schale aus Porzellan oder Zinn.

Haustiere wurden bei Verkäufen oder bei Käufen mit Weihwasser besprengt, insbesondere, wenn sie das erste Mal auf den Hof kamen.

Am Dreikönigstag besprengte der Bauer den Hof und die Gebäudeteile mit dem frisch geweihten Weihwasser später auch die Felder.

Am Abend des Dreikönigstags tranken die Egerländer gemeinsam im Wirtshaus „d´Störk“, also auf die „Stärke“ – für das kommende Arbeitsjahr.

(Buch: Eger und das Egerland – Volkskunst und Brauchtum, Hrsg. L. Schreiner, Verlag Langen Müller, ISBN: 3-7844-2178-4)



Lichtmess

Der 2. Feber, der Lichtmesstag, gilt in weitesten Kreisen als erster Frühlingstag, macht doch die Sonne an diesem Tag nach der Meinung des Volkes einen so gewaltigen Sprung, dass die Arbeit in Stube, Stall und Werkstatt bei künstlichem Licht aufhören und bei Tageslicht beginnen kann.

„Maria bläst´s Licht aus,
Michl (= Michaeli, 29. September)
zündt´s wieder an.“

Im Sechsamtergebiet, im Fichtelgebirge und im Ascher Ländchen, wo der Tag bezeichnenderweise „Lichttag“ heißt, drückt man sich so aus:

„Lichtmessen können die Herren bei Tage essen;
Fastnacht machen´s die Bauern auch nach.“

Aber nicht nur im Fichtelgebirge, auch im Egerland gilt Lichtmess, wenn nicht gerade als Ende der Winterszeit, so doch zumindest als epochaler Einschnitt und Neubeginn eines bedeutsamen Jahresabschnittes.

Wie bei jedem Neubeginn, ist auch Löichtmas zum Lostag, besonders für das Wetter und damit vorbestimmend für die Fruchtbarkeit der kommenden Jahreszeit geworden.

Der Bauer schätzt es, wenn an diesem Tag Bär, Fuchs und Dachs aus ihren Löchern kriechen, denn dann wird es einen baldigen Frühling und damit einen langen, fruchtbringenden Sommer geben.

Wenn aber Bär, Fuchs und Dachs „ihren Schatten sehen“, so wird es nach einer bewährten Bauernregel noch mindestens vier Wochen lang recht kalt bleiben; denn:

„Lichtmess Sonnenschein,
bringt viel Schnee herein!“

Am treffendsten drückt den Sachverhalt wohl der folgende Vierzeiler aus:

„Ist´s zu Lichtmess hell und rein,
wird ein langer Winter sein;

wenn es aber stürmt und schneit,
ist der Frühling nicht mehr weit.“

FEBRUAR

Noch fällt der Schnee, noch klirrt der Frost.
Doch schon ist Lichmess – Sei getrost,
es ist, und sei es sonst wie´s mag,
schon eine Stunde länger Tag,
und wenn es richtig stürmt und schneit,
ist auch der Frühling nicht mehr weit.

Bringt auch die heil´ge Dorothee
noch einmal einen Haufen Schnee -
´s ist nicht mehr weit bis Sankt Mattheis
und der, das weiß man, bricht das Eis.
Ist dann Sankt Roman hell und klar,
Gibt es bestimmt ein gutes Jahr.

Die drei Sakramente

Der Herr Vikär von Nahorscheditz hält in einer Schule Religionsprüfung. Den kleinen Loisl fragt er:

„Wieviel Sakramente gibt es?“

„Drei.“-

„Was nur drei – nicht sieben?“

„Na(n, no drei.“

„Nun, wie heißen, denn die drei Sakramente, die du kennst?“

„Dös is´t da Gmoi-Vüarstäiha, da Schandarm va Louck u da Staia(r-Exekutara va Bucha!“

„Sag mir einmal Loisl, wie kommst denn du darauf?“

„No sagt da Loisl „doi san oala auf unna Haus zoukumma, dau haut da Vota zu da Mutta g´sogt: „Öitza kumma doch doi drei Sakramenta scho wieda!“

**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 Vüarstäiha Peter Pass.
Vielen Dank.**

**Reichtum ist viel, Zufriedenheit mehr, - Gesundheit alles.
In diesem Sinne wünschen wir ein friedliches Weihnachtsfest und einen
guten Rutsch ins neue Jahr. Bleibt gesund.**

Der Gmoirout

Bei Nachfragen, Auskunft oder Sonstigem, meldet Euch bitte unter folgenden Telefonnummern:
1. Vüarstäiher Peter Pass, Tel.: 09824/9230385, Kulturwartin Siegrid Goldstein, Tel.: 0981/21489030,
Kassier Gerhard Heinz, Tel.: 0981/13696,
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.