



## EGHALANDA GMOI Z'ANSBACH

Jan., Febr., März 2022  
63. Jahrgang

*Liebe Mouhmen und Vettern*

### Winter im Egerland

Toghlong scho(n fällt da Schnäi,  
d'Wegh san vawaht,  
no(n a paor Stun(d am Togh  
san d'Löichta odraht.

S'is wöi wenn s'Lebm ogstuarbm,  
owa alls is schäi(n drinna-  
S'is sua-ra re(ch)ta Zeit  
Für d'Rouh u s' Besinna.

U aa döi langa Aumd  
Koa-ma gout nutz'n,  
pockt ma sa(n Strickzeugh zsam  
u gäiht a weng hutzn.

(Margareta Pschorn)

### *Rückschau*

Einen wunderbaren Nachmittag konnten wir anlässlich unseres 65- bzw. 66jährigen Jubiläums am 10. Oktober 2021 in der Orangerie begehen. Die Feier war eingebettet im Rahmen des Tages der Heimat. Die Ansprache hielt Dr. Danowski, Grußworte überbrachten OB Deffner, Landrats-Stellvertreter Horndasch, Landesvüarstaiha Kindl und unser Vüahrstaiha Peter Pass. Peter bedankte sich bei allen und meinte frohgemut ganz frei nach Udo Jürgens, dass mit 66 Jahren noch lange noch nicht Schluss ist. Recht hat er. Die Gruppe Deistler aus Nürnberg brachte einen bunten Reigen aus Gedichten und Liedern, die uns durch ein ganzes Jahr getragen haben. Im Anschluss schlugen noch die Sänger des Hennenbacher Männergesangsvereins die Brücke zum Frankenland. Das Schlusswort sprach Herr Schmutzer. Wir bedanken uns ganz herzlich bei allen Trachtenträgern, die ganze Veranstaltung gab insgesamt ein wirklich schönes Bild ab.





An der Landeshauptversammlung in Ingolstadt am 07.11.2021 nahmen Siegrid Goldstein und Peter Pass teil. Es standen Neuwahlen auf dem Programm.

Am 13.11.2021 fand am Ehrenmahl für die Opfer der beiden Weltkriege auf dem Waldfriedhof, für alle Toten sowie der Opfer von Krieg, Flucht und Vertreibung eine Gedenkfeier des Bundes der Vertriebenen (BdV) Ortsverband Ansbach zum Volkstrauertag statt. Peter Pass und Silke Reichert nahmen daran teil.

Leider mussten zu unserer Hauptversammlung am 14.11.2021 viele Mitglieder wegen Krankheit absagen. Es war trotzdem ein anregender Nachmittag, der erfreuliche Ergebnisse bei der Wahl zu Tage brachte:

Gewählt wurden:

1. Vüarstaiha: Peter Pass	2. Vüarstaiherin: Elli Wattenbach
Umgöldnerin: Silke Reichert	Stellvertr. Umgöldner: Andreas Wattenbach
Schreiwarin: Sabine Hoch	Stellvertr. Schreiwarin: Silke Reichert
Kulturwartin: Siegrid Goldstein	Stellvertr. Kulturwartin: Sieglinde Trescher
Trachtenwartin: Ramona Foltin	Stellvertr. Trachtenwartin: Silke Reichert

Kassenprüfer: Erika und Peter Schlagenhauer

Fahnenträger: Kai Hoch

**Der Ansbacher Weihnachtsmarkt wurde abgesagt und somit fiel die Teilnahme an der „Weihnachtsbude“ aus. Auch unsere geplante Weihnachtsfeier am 19.12.2021 wurde pandemiebedingt abgesagt.**

Kein Ersatz für unsere Weihnachtsfeier, aber ein Gruß der Gmoi zum Weihnachtsfest sind die Weihnachtsgeschenke, die auch dieses Jahr wieder ausgeliefert wurden. Die Weihnachtsgeschenke fielen in diesem Jahr etwas größer aus. Wir konnten mit einer zweckgebundenen Spende der Sparkasse Ansbach für unser Jubiläum kleine Fotobücher drucken lassen. Hierfür ganz lieben Dank an Silke Reichert, welche die angefangene Arbeit von Stephan Hoch zu Ende geführt hat und hoffentlich allen damit eine Freude gemacht hat. Erneut waren unsere Bäckerinnen sehr fleißig, so dass wieder viele Plätzchen gemütliche Teestunden bereichern werden. Hier ein ganz dickes Lob an Siegrid Goldstein und Elli Wattenbach für das Plätzchen backen und Siglinde Trescher für die Stollen. Die netten Weihnachtssterneanhänger hat unsere „Strickfee“ Siegrid Goldstein für uns gehäkelt.



### *Vorschau*

Hutzanachmittage finden (hoffentlich) statt am 23. Januar, 20. Februar und 20. März. Jeweils ab 15.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische. Wir freuen uns schon darauf.

### *Geburtstage*

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

### *Sonstige Termine*

#### **Sudentendeutsche Landsmannschaft Ortsgruppe Ansbach**

Es liegen noch keine konkreten Termine der SL vor.

Im März 2022 ist die Hauptversammlung geplant, weiteres steht noch nicht fest.

#### **Trachtenverein Ansbach**

Der Trachtenverein hat seinen Vereinsabend am 21. Januar ab 19.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische.

### Jänner

Am Neujahrstag wünscht man sich gegenseitig „ein langes Leben und all' meine Liebe daneben“. Auch vom Himmelreich geht in den Segenswünschen die Rede. Die Glückseligkeit beherrscht den Tag. Man trinkt „aufs neue Blut“, isst Schweinefleisch auf „Sauglück“ und „lost“ um Seelenheil und Wetterbestimmung. „Gellerersinger“ (Straßensänger) zogen daheim durch die Orte, Ansinglieder „gellten“ durch die Nacht. – Mühsam stapften die „Drei Könige“ einher, drehten den Stern und leierten die Lieder von „viel hundert Meil“ herunter. – Wasser, Salz, Kreide werden geweiht, das vertraute C+M+ B wird über die Türen geschrieben und

dabei das „Heil'ge drei König aus Morgenland beschütz uns vor Wasser und vor Brand“ mehr gesprochen als gesungen. Heut geht man weit zur Kirche, weil doch auch die drei Könige den weiten Weg nicht gescheut haben. Ihre Figuren werden auf die Krippe gestellt, mitunter dazu auch Kamele und Pferde. Über allem aber wird der Stern angebracht, der den Weg zur Krippe weist. – die Donawitzer feiern am Dreikönigstag ihr „Fest“ (Kirchfest), das erste im Jahreslauf im ganzen Egerland. Die Losnächte erlöschen. „D'Fosnat“ wirft ihre Schatten voraus. Daheim wurde in den Hutzenstuben geraten, beraten und getuschelt. Der Scherz hatte das große Wort, vor allem dort, wo Federn geschleißt wurden, und das war auf den Dörfern allenthalben der Fall. In der Zeit der Unternächte (Stephani- bis Dreikönigstag) herrschte viel Aberglaube. Das Gesinde wechselte in dieser Zeit in vielen Orten (nicht überall) die Dienstplätze, oder man nützte die Ruhezeit für sich selbst, z. B. die Knechte zum Holz- oder Mistfahren für die „aigna Leut“ oder die Mägde zum Spinnen und Federnschleiben für die „äigna Lo(d)n“, bzs. „für 'n aigna Kammawogn“. Die Sonne bestärkt jetzt die sehnsuchtsvollen Herzen, denn in diesem Monat wächst der Tag „um eine ganze Stund“.

### **Den Toten des März 1919 zum Gedenken**

Eine peitschende Gewehrsalve schlug in eine Schar junger Menschen. Singend zog man in Richtung Kaserne die Freilassung politischer Gefangener fordernd. Zwei Tote, mehrere Verwundete sind der Blutzoll, den man erbringen musste, weil man für ein menschliches Grundrecht demonstrieren wollte. So geschehen am Anfang des März 1919 in Eger. Am Tag darauf, am 04. März, starben in Städten des deutschen Teiles von Böhmen über fünfzig Menschen, die nichts anderes wollten, als über ihr Schicksal, über ihre Staatszugehörigkeit selbst u bestimmen. In dem kurz zuvor verkündeten Frieden wollte man mit friedlichen Mitteln Forderungen zu Gehör bringen, die menschlich nur allzu verständlich waren. Man könnte heute sagen, dass im Zeitalter der Kriege, der Grausamkeiten, des Hungers und der Willkür das Leben zweier junger Bürger im Vergleich zu den Opfern, die unsere Stadt zwanzig Jahre später und danach zu erbringen hatte, gering einzuschätzen wäre. Doch da erkennt man, dass der Tod nicht an einer Zahl gemessen werden kann, dass die Größe des Opfers nicht nur an einer mathematischen Menge gebunden ist. Für uns bedeuten die Schüsse des März 1919 den Beginn des Opferganges einer Volksgruppe, der 1945 seinem Höhepunkt zustrebte. Und für Eger sind die Namen Josef Christl und Gretl Reinl von gleicher Bedeutung, wie es im letzten Krieg die Namen junger Menschen waren, die sich gegen menschliches und politisches Unrecht aufgelehnt hatten.

**Ess'n u Trink'n hölt Leib u Seel'zamm!**

### **Böhmische Wuchter**

#### **Traditionelle, gekochte Hefeknödel**

In Bärnau an der tschechischen Grenze ist der Böhmische Knödl inzwischen weit verbreitet. Und es gibt noch ehemalige Heimatvertriebene aus dem Egerland, die den "Wuchter" so machen wie früher daheim.

Die gebürtige Egerländerin Hildegard Leser ist nach dem Krieg in die Oberpfalz gezogen - und hat dabei ihre Rezepte mitgebracht. Und so begleitet sie ihr Rezeptheft aus der



Hauswirtschaftsschule schon das ganze Leben lang. In ihm finden sich auch die Angaben für die Böhmisches Wuchter, die bei Hildegard Leser früher jeden Tag auf den Tisch kamen. Entweder als gebackene Wuchter, die in der Reine im Ofen zubereitet wurden, oder als gekochte Wuchter aus dem Topf. Man serviert sie zum Rinderrahmbraten, zu diversen leichten Soßen oder auch zu Gemüsesoßen, die es früher auf den Bauernhöfen häufig geben hat, zum Beispiel Gelberübenbröih, Dorschenbröih (Kohlrübenbrühe), oder auch zu süßen Soßen, oder - wie heute noch in Böhmen - zu dem typischen böhmischen Kraut. Doch egal auf welche Art die Wuchter zubereitet werden, wichtig ist vor allem eines: Sie werden mit Hefe gemacht, nicht mit Kartoffeln!

### **Zutaten für den Hefeteig (mit echter Hefe)**

*(reicht etwa für 4 Personen)*

500 g (im alten Böhmen 50 dkg) Mehl

30 g (3 dkg) Hefe

2 Eier

bis zu 250 ml Milch

Prise Salz und Zucker



### **Zubereitung**

500 g Mehl in eine Schüssel geben, eine Prise Salz dazu und durchmischen. In das Mehl eine Mulde formen, darin etwa 125 ml Milch geben (lauwarm) und in die Milch die frische, ganz leicht angewärmte Hefe klein zerbröckeln und mit einer Prise Zucker ansetzen ( $\frac{1}{2}$  Esslöffel). An einer warmen Stelle platzieren, so dass die Hefe aufgeht. Wenn die Hefe sich in der Milch zersetzt hat und aufgegangen ist, das sogenannte Hefeteiglein in das Mehl einrühren, die zwei Eier und etwas Milch dazugeben und den Teig ganz fest abschlagen. Ist er zu trocken langsam etwas Milch dazu geben und gut abschlagen, dass man ein "Blubb" hört. Mit wenig Mehl bestäuben und kurz ruhen lassen (5 Minuten).

Auf ein mit Mehl bestäubtes Brett holt man, aus der Teigschüssel mit dem Löffel eine kleine Menge Teig und formt kleine Bällchen. Diese legt man auf das vorbereitete Brett und lässt sie nun noch einmal - mit einem Tuch zugedeckt - gehen, bis sie eine schöne glatte Oberfläche haben.

Wasser im "Knödeltopf" zum Sieden bringen. Aufpassen auf die Größe des Topfes, nicht zu viele Knödel rein geben, da sie groß aufgehen. Immer in der Nähe des Topfes bleiben! Kleine Knödel fünf Minuten auf der einen Seite sieden, dann schnell wenden und weitere fünf Minuten auf der anderen Seite (bei größeren Knödeln sechs bis sieben Minuten).

Sobald der "Wuchter" herausgenommen wird, sofort mit einem festen Faden in zwei Hälften zerschneiden. So erhält man die alte traditionelle Form der böhmischen Knödel oder "Wuchta", wie sie im Egerland, angrenzend an die nördliche Oberpfalz, genannt wurden.

Viel Spaß beim Ausprobieren! Und wenn es nicht klappen sollte, dann probiert man einfach die moderne Zubereitungsmethode über Dampf - da kann nichts passieren.

### **Überlass es der Zeit**

Erscheint dir etwas unerhört,  
Bist du im tiefsten Herzen empört,  
Bäume nicht auf, versuch's nicht im Streit,  
Berühr' es nicht, überlass es der Zeit.  
Am ersten Tag wist du feige dich schelten,  
Am zweiten lässt du dein Schweigen schon gelten,  
Am dritten hast du's überwunden;  
Alles ist wichtig nur auf Stunden,  
Ärger ist Zehrer und Lebensvergifter,  
Zeit ist Balsam und Friedensstifter.  
(Theodor Fontane)

**Unsere Homepage ging am 10. Juli 2020 unter [www.egerlaender-an.de](http://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.**

**Wir bitten unsere Mitglieder an die zu entrichtenden Mitgliedsbeiträge zu denken. Vergelts Gott.**

Da Gmoirat wünscht enk alln a gsund u a glücksöllighs neis Gauha.  
Mähre brauchma niat!

Bei Nachfragen, Auskunft oder Sonstigem, meldet Euch bitte unter folgenden Telefonnummern:  
1. Vuarstaiher Peter Pass, Tel.: 09824/9230385, Kulturwartin Siegrid Goldstein, Tel.: 0981/21489030, Umgölnnerin 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.