



EGHALANDA GMOI Z'ANSBACH

Okt., Nov., Dez. 2020
61. Jahrgang

Liebe Mauhnen und Vettern

Sehnsucht

Sehnsucht ist ein Lied der Liebe,
Wiederschein ein Wunsch ein Traum,
Traulichkeit im Umgetriebe
Dieser Welt, des Glückes Saum.

Sehnsucht ist ein Lied der Treue,
Nur wer treu ist, kann versteh'n,
diese Seligkeit, gemeinsam,
immer alle Wege geh'n.

Sehnsucht ist ein Lied der Heimat.
Die Gedanken zugewandt,
dem Erinnern froher Tage,
froh in einem schönen Land.

Sehnsucht ist ein Lied der Ferne,
Fort zu fliehen aus der Zeit.
Wegbegleiter sein die Sterne.
Weit ganz weit, aus allem Streit.

Sehnsucht ist ein Lied des Friedens.
Ein Gebet an jedem Tag:
Hass und Zwietracht zu vertreiben,
Krieg und Not und alle Plag'.

Sehnsucht lebt in allen Herzen.
Lang, solange die Welt besteht.
Wird in Himmelsräumen wandern,
Wenn sie hier zuend', vergeht.

(Fred Zaczyk)

Rückschau

Der erste Hutzanachmittag nach der coronabedingten Pause fand am 25. Juli 2020 statt. Es war ein gemütlicher Nachmittag bei Kaffee und Kuchen. Geschichtliche Beiträge brachten uns Siegrid Goldstein und Gerhard Heinz, und Peter Schlagenhauer quetschte ein wenig sein Instrument. Leider durfte coronabedingt nicht gesungen werden.

Der Hutzanachmittag am 22.08.2020 stand unter dem Zeichen des Monats August. Dazu gab es Beiträge von Siegrid Goldstein und Sabine Hoch. Peter Schlagenhauer sorgte wieder für die Musik und gab die „Zehn kleinen Bierlein“ zum Besten. Vielen Dank an Siegrinde Trescher und Siegrid Goldstein für den Kuchen.

Die Hauptversammlung am 12. September 2020 fand in der Gaststätte Sommerfrische statt. Durch die Tagesordnung führten Gerhard Heinz und Sabine Hoch. Gerhard Heinz gab Einblicke in das Vereinsleben des vergangenen Jahres, dass natürlich durch Corona bedingt anders verlief als ursprünglich geplant. Jedoch sei man froh (unter Hygienebedingungen) ab Juli unsere „Hutzanachmittage“ wieder abhalten zu können. Er gab als Kassier Einblick in die Finanzen des Vereins. Von den Kassenprüferinnen Elli Wattenbach und Erika Schlagenhauer erfolgte die Entlastung des Kassiers und der Vorstandschaft. Sabine Hoch führte die Wahl des Vorstandes durch,



die durch den Tod von Stephan Hoch nötig geworden war. Peter Pass wurde einstimmig zum neuen kommissarischen Vorstand gewählt. Peter Pass ergriff nach der Wahl das Wort, teilte noch die voraussichtlichen Termine im Jahresfortgang mit und bedauerte, dass der Tag der Heimat, der verbunden wäre mit dem 65. Gründungsjubiläum des Vereins pandemiebedingt abgesagt werden musste. Er machte aber auch Hoffnung auf den Einsatz der Egerländer Gmoi am Weihnachtsmarkt, in dem man Interessierte über die Geschichte des Egerlands informiere. Auch wurde darauf hingewiesen, dass die neue Homepage der Egerländer in diesem Jahr online gegangen ist und nun eingesehen werden kann. Nach dem offiziellen Teil ging es bei Kaffee und Kuchen in den gemütlichen Teil über, bei dem auch die Kultur nicht zu kurz kam. Vielen Dank unserem Musiker Peter

Schlagenhauser und den Kuchenbäckerinnen Sieglinde Trescher und Brigitte Voigt.

Vorschau

Hutzanachmittag am 24. Oktober 2020 um 14.30 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische.

14. November 2020 um 14.30 Uhr BdV-Gedenkstunde am Waldfriedhof.

29. November 2020 (Sonntag!) Weihnachtsfeier um 15.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische.

14. bis 16. Dezember 2020 Stand am Weihnachtsmarkt in Ansbach. Bitte melden, wer gerne Standdienst machen möchte.

Todesfälle

So früh, so unerwartet, so schmerzlich mussten wir Abschied von unserem Vuarstaiha Stephan Hoch nehmen. Er starb am 05.07.2020. Besonders bedanken wir uns bei Gerhard Heinz für die Trauerrede und die (auch musikalische) Begleitung zur Urnenbeisetzung, sowie bei Klaus Kahl für die Fahnenbegleitung.

Am 16.08.2020 verstarb Elisabetha Foltin. Sie war immer gerne bei unseren Hutzanachmittagen und freute sich immer über Musik und Gesang. Im Juni dieses Jahres hatte sie ihr 20jähriges Vereinsjubiläum.

Geburtstage

Allen, die in den Monaten Oktober, November und Dezember 2020 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.

	<p>Das fränkische Gasthaus mit fränkischen Portionen und fränkischen Preisen.</p> <p>Speisen im Ambiente fränkischer Sandwecks-Dünfte</p> <p>Seit 1934 im Familienbesitz</p>
<p>Zur Sommerfrische Oberhäuser Straße · 91522 Ansbach Tel. 09 81/61405</p>	<p>Dienstag ab 18.00 Uhr geschlossen. Familien- und Betriebsfeiern nach Vereinbarung.</p>

<p>Überweisung von Mitgliedsbeiträgen</p> <p>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!</p>

Spenden

Wir bedanken uns bei allen für die geleisteten Geldspenden.

Sonstige Termine

Sudentendeutsche Landsmannschaft Ortsgruppe Ansbach
(Information und Anmeldung bei Gerhard Heinz, Tel.: 0981/13696).

13.10. und 03.11.2020 Heimatkundlicher Nachmittag jeweils um 14.30 Uhr in der Orangerie.
08.12.2020 Advents-/Weihnachtsfeier der SL-Ortsgruppe um 14.30 Uhr in der Orangerie

Trachtenverein Ansbach

09.10.2020, 31.10.2020 und 8.11.2020 Vereinsabende jeweils um 19.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische.
07.11.2020 Hauptversammlung um 19.30 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische.
06.12.2020 Weihnachtsfeier um 15.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische.

SL-Bund

Freitag, 20. bis Sonntag 22. Nov. 2020, SL-Bundesverband: Kleiner Sudetendeutscher Tag in München. Das Programm in Auszügen:

- Freitag 15.00 Uhr Kranzniederlegung; 19.00 Uhr Verleihung der Sudetendeutschen Kulturpreise.
- Samstag 10.00 Uhr römisch-katholisches Pontifikalamt; 10.30 Uhr evang. Gottesdienst; 14.00 Uhr Kundgebung mit Karlspreisverleihung und Festansprache von Dr. Markus Söder; 18.00 Uhr Großer Volkstumsabend.
- Sonntag Tag der offenen Tür im Sudetendeutschen Haus und im Haus des Deutschen Ostens mit Museumsführungen und Rahmenveranstaltungen.

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

Erdäpfelwawa

400 gr. Erdäpfel, 3 Eier, 1 TL getrocknete Petersilie, 1 TL Salz, 1 TL Majoran, ½ TL Pfeffer, 1 große Zwiebel gewürfelt, 3 Knoblauchzehen zerdrückt, ½ Becher Sahne, ¼ l Milch

Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln. Alles in eine Schüssel geben: Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran, Zwiebeln und Knoblauch zusammenmischen und in eine gut eingefettete Backform geben. Eier, Rahm und Milch mit dem Schneebesen verrühren, dann über die Kartoffeln gießen. Sie müssen gut bedeckt sein. Ca. 1 Stunde bei 180 Grad backen.

Silvesterpunsch

500 g Zucker, 2 Orangen, 2 Zitronen, 1 Päckchen Vanille, 3/8 l Wasser, 2 Tassen starken Tee, ¼ l Rum, ¾ l Rot- oder Weißwein

Den Saft der Orangen und Zitrone mit dem Zucker, dem Wasser und dem Tee erhitzen, aber nicht kochen. Die Vanille und den Rum dazugeben, zum Schluss den Weiß- oder Rotwein beimengen.

Bräuche aus dem Planer Ländchen

Kirwa-Kirchweih

Der Sommer geht zu Ende, der Herbst zeigt sich von seiner Seite. Die Felder sind abgeräumt. Der Wind geht über die Stoppelfelder, es ziehen auch schon die Nebel übers Land. Es sind noch Kraut und Rüben, mancherorts noch Kartoffeln auf den Feldern. Zu diesem Zeitpunkt wurde der „Oschmit“, das damalige Erntedankfest gefeiert. Das Erntedankfest war mit einigen Bräuchen verbunden. Man hatte viel vorzubereiten. Stall, Scheune und Hof mussten aufgeräumt werden. Das Haus wurde von oben bis unter geputzt. Es gab verschiedene Kirchweihkuchen mit Quark, Mohn, Schmier und Streusel. Der Teig musste gut vorbereitet sein. Vorher hat man hat die Kuchenbretter hergerichtet. Wir Kinder mussten das Kuchenpapier schneiden und mit Rinderfett einschmieren, damit die Kuchen besser von den Papieren gingen. Dann musste der Hausbackofen angeschürt werden, die Hitze sollte ja auch stimmen. An diesem Tag sah man keine einzige Frau im Dorf, alle waren beschäftigt. Beim Backen musste es schnell gehen, damit ja kein Kuchen verbrannte. Der Rand wurde am Schluss noch mit Butter bestrichen. Etwa 60 Kuchen wurden an diesem Tag gebacken. Die Mägde und Knechte bekamen von den Kuchen etwas mit heim, da sie ja Sonntag und Montag frei hatten. Es wurde mancherorts ein Schwein oder eine Gans geschlachtet. Soweit Teiche vorhanden waren, wurden die zur Kirchweih abgefischt. Am Sonntag war ein Hochamt, anschließend gab es ein festliches Essen. An diesen beiden Tagen wurde auch getanzt und somit die Tänze des Brauchtums gepflegt. Es gab den Rola, Polstertanz, Polka, Walzer und den Reinländer. Die Musik spielte auch noch den Zitra-Zotra. Mancher Bursche leerte den Doppelliter Bier ohne abzusetzen, auch das Stanzeln durfte nicht fehlen. Bei diesem Fest war Alt und Jung auf den Beinen.

Allerheiligen

Den Toten erwies man die letzte Ehre und hat dazu das Grab so schön wie möglich gemacht. An Allerheiligen wurden mehrere Gottesdienste gehalten. Auch das lateinische Hochamt wurde zu Ehren der Heiligen gesungen. An diesem Tag kamen die Auswärtigen, die in der Ferne lebten, heim zu ihren Verstorbenen, um bei ihnen am Grab zu beten. Nachmittags zog man wie bei einem Leichenzug mit Musik zum Friedhof und der Pfarrer segnete die Gräber.

Allerseelen

An Allerseelen wurden das Requiem und die Totenmesse für alle Verstorbenen abgehalten und vom Pfarrer gab es nochmals einen Friedhofsumgang, um die Gräber zu segnen. Zum Abendessen gab es Semmeln und Milch. Die Semmeln hat man in kalte Milch gebrockt und dann ausgelöffelt.

Weihnachten

Der Heilige Abend zog den Menschen und dessen Gemüt ganz in seinen Zauberbann. Umfangreiche Vorbereitungen wurden getroffen, das Haus, der Hof und der Stall wurden auf das sauberlichste gereinigt. Die Tiere wurden geputzt. Der Bauer hat das Vieh auch selbst versorgt. Wir Kinder stellten Schrot, Kleie und Heu unter das Hoftor, damit die himmlischen Schimmelchen lange stehen bleiben und das Christkind mit den Engeln viel abladen kann. Die Frauen im Haus trugen dafür Sorge, dass keine Wäsche auf der Leine hing. Hiermit beugte man nach altem Glauben eventuellen Schäden bei Vieh, Haus und Ställen vor. An diesem Tag war das gemeinsame Abendessen sehr wichtig. Man betete als erstes. Es mussten dann alle, die am Tisch saßen, ihren eigenen Schatten sehen; war das nicht der Fall, so glaubte man, würde diejenige Person im kommenden Jahr sterben. Weitere Verhaltensregeln bestimmten die Tischsitten. Es musste Neunerlei (9 Speisen) auf dem Tisch stehen. Der Hausvater musste einen Apfel durchschneiden, sollte aber dabei keinen Kern durchschneiden, denn das hätte Unglück bedeutet. Jeder musste ein Stück von dem Apfel essen, damit er immer wieder von

der Ferne wieder heimfindet. Sobald alle mit dem Essen fertig waren, nahm der Vater das Tischtuch zusammen und trug es zu den Obstbäumen hinaus, damit sie das nächste Jahr wieder gut tragen würden. Als Geschenk bekam ein jeder zu Weihnachten, was man eben gebraucht hat. Wenn der Christbaum und die Krippe vom Kerzenschein erleuchtet waren, da erstrahlten die Kinderaugen. Man durfte auch länger aufbleiben. Die Eltern, Geschwister, Knecht und Magd gingen in die Christmette. Es wurden die Laternen und Fackeln angezündet und im tiefen Schnee im Gänsemarsch in die Mette gegangen. Am Christtag ging man nach der Kirche zum Taufpaten und zu Verwandten, um schöne und gesunde Feiertage zu wünschen. Die Erwachsenen haben dabei mit Wein oder Schnaps angestoßen. Man hat ja am Christtag die Schönheit getrunken.

Warum Neunerlei?

Den einzelnen Gängen und Zutaten des Menüs wird dabei jeweils eine bestimmte Symbolik zugeordnet:

1. Bratwurst steht zum Erhalt von Herzlichkeit und Kraft
2. Sauerkraut steht dafür, damit einem das Leben nicht sauer wird
3. Linsen stehen dafür, dass einem nicht das Kleingeld ausgeht
4. Klöße, Karpfen und Hering stehen dafür, dass einem nicht das Großgeld ausgeht
5. Gans, Schweinebraten und Kuhhase (Kaninchen) stehen dafür, dass einem das Glück Treu bleibt
6. Kompott steht dafür, dass man sich des Lebens erfreuen kann
7. Semmelmilch steht dafür, dass man nicht krank wird
8. Nüsse oder Mandeln stehen dafür, dass der Lebensalltag im nächsten Jahr gut abläuft
9. Pilze oder Rüben sollten schließlich Freude bringen

Die Kunst des Schenkens

„Gott sei Dank sind die Weihnachtstage vorbei!“ werden viele befreit aufatmen. Ein altes Sprichwort sagt auch, dass nichts schwerer zu ertragen ist, als eine Reihe von guten Tagen. Auch unsere Gabentische bogen sich wieder. Denn nur das Beste vom Besten ist für uns Wohlstandsbürger heute gerade gut genug. Wer denkt auch schon gerne an das Jahr 1945 zurück! Und noch dazu zu solchen Festtagen!! Nur mit wirklich ganz wenigen Ausnahmen geht es uns doch allen sehr gut. Wir können noch nach Herzenslust kaufen; und wir tun dies auch. Will man nicht auch dem lieben Nachbarn zeigen, dass man sich mehr schenken, sprich leisten kann? Das Einkaufen wird uns ja heute so erleichtert. Dem Nerzmantel sieht man auch nicht an, dass nur der linke Ärmel bezahlt ist. Durch ein Aufsatzthema, das der 14jährige Klaus mit nach Hause brachte, wurde ich zu diesen Zeilen angeregt. Es hieß: „Schenke mit dem Herz und nicht mit dem Geldbeutel!“ Da war nun guter Rat teuer. Vater und Mutter schimpften auf den Lehrer. Das Thema war eigentlich für den Jungen zu schwer. Oder am Ende war es auch für die Eltern zu schwer? Meine Gedanken gingen an die Weihnachtstage des Jahres 1945 zurück. Nur ein kleines Ereignis will ich hier festhalten, das mich sehr berührte und mir später erst so richtig aufging. Im September des gleichen Jahres waren wir von Graslitz nach Marienbad zu zwei älteren Tanten gezogen. Natürlich ohne Möbelwagen, denn all unsere Habe konnten meine Mutter und wir zwei Buben leicht tragen.

Der Heilige Abend rückte immer näher, und unsere Mutter fragte uns nach unseren Wünschen. Aber was gab's denn schon für uns Deutsche? Und trotzdem, ich hatte einen Wunsch! Ich wollte gerne eine Schüssel mit süßem Quark! Der Wunsch wurde Wirklichkeit! Am Heiligen Abend stand unter dem Weihnachtbaum die ersehnte Schüssel, voll mit süßem Quark, der mit Zucker

und Ei zubereitet war. Ich konnte es einfach nicht glauben. Der Duft betörte mich und verlockte zum Kosten. Aber es blieb nicht dabei. Ich musste immer wieder kosten und kosten. Ich fand nicht eher ein Ende, bis die Schüssel leer war. Erst da merkte ich, dass mir alle beim Essen zugeschaut hatten und sich darüber gefreut hatten. Ich schämte mich! Hatte ich doch alles allein gegessen! „Wenn´s dir nur geschmeckt hat!“ Meine Mutter rettete mich aus dieser peinlichen Situation. Dieses Ereignis muss in mir einen wirklich großen Eindruck hinterlassen haben. Immer am Heiligen Abend erzähle ich eben jene Geschichte; erst meinen Freunden und Bekannten und heute meinen Kindern.

Für mich war diese Schüssel Quark nicht nur die Erfüllung eines sehnlichsten Wunsches, sondern ich glaube auch, dass ich durch meine aufrichtige, herzliche Freude darüber dem Schenkenden eine ebenso große Freude bereitet habe.

Lassen wir uns von unserem Herzen und nicht von der finanziellen Lage leiten, wenn wir schenken und Freude bereiten wollen! Denken wir beim nächsten Geschenk daran.



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 Vüarstaiha 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. Vüarstaiher Peter Pass, Tel.: 09824/9230385, Kulturwart 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.