



## EGHALANDA GMOI Z'ANSBACH

Januar, Febr., März 2024  
64. Jahrgang

*Liebe Moaxnen und Vettern*

### Ein neues Jahr

Warum ein neues Jahr?  
Wo Zeit doch ewig ist  
Und ist und bleibt und war  
Nur ich hab' eine Frist.



Das Neue mich stets reizt  
setzt Ziele spornt mich an  
sodass es sinnvoll scheint  
Zu sagen: es fängt an.

Nehm' mit was sich bewährt  
Lass hinter mir die Zäune  
und spann' den Bogen weit  
durch ewig weite Räume.

(Lena Herdtfelder-Schuon)

### Rückschau

Am 19. September 2023 überbrachten zwei Vorstandsmitglieder der Gmoi der SL Ortsgruppe Ansbach Glückwünsche zu ihrem 75jährigen Jubiläum und nahmen an der Feier in der Orangerie teil.

Bei strahlendem Sonnenschein beteiligten sich fünf Trachtenträger von unserer Gmoi am 01.10.2023 beim Erntedankumzug in Fürth. Wir unterstützten mit unserer Anwesenheit und unserer Fahne die Nürnberger Gmoi, die mit einem Handkarren „Heimat im Gepäck“ und einer ansehnliche Gruppe Trachtenträger aufwarten konnte. Es war ein sehr schönes Erlebnis.



Die Veranstaltung des BdV zum Tag der Heimat, zu deren Gelingen wir auch beitragen durften, fand in der Karlshalle statt. Herr Dr. Danowski eröffnete die Matinee mit einem sehr gelungenen Redebeitrag zum diesjährigen Thema „Krieg und Vertreibung – Geißeln der Menschheit“. Die weitere Moderation und Liedbeiträge wurden von der Mezzosopranistin Frau Isabelle Kusari übernommen. Herr Schmutzer übernahm gekonnt das Schlusswort. Diese Veranstaltung haben zehn Mitgliedern, teils in Tracht, aus unserer Gmoi besucht.



Zuerst muss man der Egerländer Gmoi Nürnberg einmal zu ihrer gelungenen Veranstaltung am 16.10.2023, Eghalanda Kirwa und Egerländer Dudelsacktag II, gratulieren, bevor man sich für die herzliche Aufnahme, Bewirtung und den unterhaltsamen Nachmittag bedankt. Acht Gmoi-Mitglieder erfreuten sich am Gesang und den dargebotenen Lied- und Textbeiträgen. Zeitweise wurde auch getanzt, so dass auch der eine oder andere das Tanzbein geschwungen hat. Der Vortrag über den Dudelsack war sehr detailliert und mit Bild- und Tonbeiträgen unterlegt.



Die Hauptversammlung am 12.11.2023 war gut besucht und es konnten vom Wahlvorstand Peter Schlagenhauer mit seinen Beiräten die Wahlen durchgeführt werden. Zum Vuarstaiha wurde wieder Peter Pass, zu seiner Stellvertreterin Margit Lampel, gewählt. Umgöldnerin bleibt Silke Reichert, wie auch ihr Stellvertreter Andreas Wattenbach. Schreiwarin ist Sabine Hoch und deren Stellvertreterin Silke Reichert. Zur Kulturwartin wiedergewählt wurde Siegrid Goldstein mit Vertreterin Sieglinde Trescher. Als Trachtenwartin wiedergewählt wurde Ramona Foltin mit Vertreterin Silke Reichert. Kassenprüfer sind wieder Erika und Peter Schlagenhauer.



An der Gedenkfeier des Bundes der Vertriebenen für die Opfer von Krieg, Gewaltherrschaft, Flucht und Vertreibung am 18.11.2023 um 14.30 Uhr am Waldfriedhof nahmen Silke Reichert, Herbert Schmidt und Peter Pass teil. Peter Pass nahm noch am anschließenden Vortrag „Die Schlesische Via Regia-von Görlitz bis Krakau“, in der Kanzlei von Dr. Danowski, teil.



Die Weihnachtsfeier am 03. Dezember war gut besucht. Besonders gefreut hat uns ein Besuch der Egerländer Gmoi Nürnberg. Für weihnachtliche Stimmung hatte schon das Wetter gesorgt und drinnen wurde dank Sieglinde Trescher und Elli Wattenbach der Gaumen auf Weihnachten vorbereitet. Leckerer Stollen und köstliche Plätzchen warteten auf den Tischen zum Verkosten. Auch konnten viele Anwesende mit Gedichten und Geschichten aufwarten, so wurde es mit unserem „himmlischen“ Gesang zu Peters musikalischen Weisen ein stimmungsvoller Adventnachmittag. Für alle Anwesenden gab es noch ein kleines Geschenk.



Die besinnliche Weihnachtsfeier des Trachtenvereins am 10.12.2023 wurde von vier Mitgliedern besucht.

Margit Lampel besuchte am 16.12.2023 die Weihnachtsfeier der Gmoi Nürnberg.

Die Flexibude am Ansbacher Weihnachtsmarkt war vom 18.-20.12.2023 in zwei Stunden Schichten von Mitgliedern aus verschiedenen Vertriebenen-Vereinen und Verbänden besetzt. Auch wir informierten etliche Interessierte, die an der Bude Halt machten. Es ergaben sich gute Gespräche. Vielen herzlichen Dank an alle Beteiligten.



### *Vorschau*

Die Hutzanachmittage finden an folgenden Terminen statt: 21. Januar (Kappennachmittag), 18. Februar und 17. März 2024, jeweils ab 15.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische.

### *Geburtstage*

Allen, die in den Monaten Januar, Februar und März 2024 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 ganz herzlich für alle Geld- und Kuchenspenden.

### *Sonstige Termine*

Sudetendeutsche Landsmannschaft Ortsgruppe Ansbach

Leider liegen uns keine neuen Termine vor.

### Trachtenverein

Vereinsabende finden am 26.01., 16.02. und 22.01.2024 jeweils ab 19.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische statt.

### Schicksal!

A jedra Mensch macht oft a mal  
A Dummheit in sein´m Leb´n,  
aufpassen kua ma wöi ma will,  
es gäiht halt was daneb´n.

Ob ma schnell af d´Seit´n springt,  
se duckt oder se streckt,  
owa mia(r) rennt hin(n) und her  
oder ob ma se va(r)steckt.

Oft is a nera Kleinigkeit,  
döi wos ma übasiaht,  
owa ob wos Grouß dras wea(r)n kua,  
ä(n) suawos denkt ma niat.

Im Leb´n dau gäiht´s af und oi,  
es reiht se oins a(n)s anna,  
Kummer, Sorg, Freud und Leid,  
Z´letzt, Abschied nemma vorananna.

Da(r)wisch´n touts o(i)n suawöisua,  
da kummt ma doch niat as,  
sicha is des niat ganz leicht,  
mäira Ernst als wöi a G´spaß.

löibe Leut, ich sag enk was,  
mia denkt, all andern döi hamm´s schöna,  
owa a jedra mou sa Packel trog´n,  
Und wöi´s kummt, sua mau mas nemma!

(Josef Guldan)

## Woas Deftigs in der kalten Jahreszeit

### Wurstsuppe (für vier bis fünf Personen)

Von einer Blut- und einer Leberwurst schneidet man die Haut der Länge nach auf und gibt die Wurstfülle in einen 1 ½ Litertopf. Ein Schweinshaxl im Gewicht von etwas ¼ kg (kann auch weniger sein) kocht man schon vorher recht weich mit 1 dkg Salz und 1 dkg von jeder Grünzeugart: Petersilie, Sellerie und gelbe Rübe, dann 1 dkg Zwiebel und so viel Wasser, dass das Haxl beim Kochen damit bedeckt ist. Wenn das Haxl weich ist, schneidet man es auf feine Streifchen, gibt es in den Topf zu der Wurst, nachdem man vorher die Knochen ausgelöst hat und dann kommt noch dazu erbsengroß Nelken, eben so viel Neugewürz und Ingwer, alles gestoßen, dann eine Prise Pfeffer, eine Prise Majoran, ein wenig geriebene Zitronenschale, eine kleine mit Salz zerriebene Knoblauchzehe und ¼ von einer mittleren Zwiebel, fein gerieben. Nun sieht man die erwärmte Schweinshaxlsuppe darüber und gießt noch so viel Wasser zu, dass im Topf nur ein zweifingerbreiter Rand freibleibt, gibt noch 1-2 Maggiwürfel hinein und stellt den Topf auf die heiße Platte, quirlt alles einmal gut untereinander und lässt die Suppe eine gute Viertelstunde tüchtig kochen. Erst jetzt schmeckt man die Suppe wegen einer eventuellen Salzzugabe ab. Es wird nicht mehr viel Salz notwendig sein, nachdem schon die Haxlsuppe, die Würste und auch die Suppenwürfel Salz enthalten. Unterdessen schneidet man 5-6 dkg Schwarzbrot auf dünne, längliche Scheiben und röstet sie in einem kleinen Tiegel mit 2 dkg Butter schön goldgelb. Man muss dabeibleiben und die Brotstückchen öfters umrühren, damit sie gleichmäßig braun werden. Vor dem Auftragen gibt man das geröstete Brot zuerst in den Suppentopf und gießt die kochende Wurstsuppe darüber, ohne dieselbe durchzuseihen oder man stellt die Brotschnitten in einer kleinen Schüssel auf den Tisch und es kann sich jeder nach Belieben davon nehmen. Nachher reicht man noch etwas Liptauer mit Brotschnitten.

### 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, 6dkg 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 den Gräten befreite, gehackte Sardellen oder 1 geschälte, ½ dkg gehackte Kapern, ¼ dkg Kümmel, 1 ganz klein geschnittenes Olmützer Quargl oder Primsenkäse, etwas klein geschnittenen Schnittlauch und nicht ganz ½ dkg Salz. Die Masse wird sehr gut verrührt, wobei man zum Schluss soviel Bier zusetzt, bis der Käse streichfertig ist.

Entnommen aus dem Buch „So muss die Mahlzeit gelingen!“ herausgegeben von Johanna Czech, 2. Auflage Eger im Mai 1939.

**Otfried Preußler** (\* 20. Oktober 1923 in Reichenberg/Liberec, Tschechoslowakei als *Otfried Syrowatka*; † 18. Februar 2013 in Prien am Chiemsee) war ein deutschsprachiger Schriftsteller. Sein Werk besteht aus 38 Kinder-, Jugend- und Bilderbüchern, die bekanntesten davon sind *Der kleine Wassermann*, *Die kleine Hexe*, *Der Räuber Hotzenplotz*, *Das kleine Gespenst* und *Krabat*. Insgesamt wurden Preußlers Bücher in 55 Sprachen übersetzt und haben eine Gesamtauflage von 50 Millionen Exemplaren erreicht. Für seine Verdienste erhielt Preußler zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen, darunter das Bundesverdienstkreuz 1. Klasse, den Bayerischen Maximiliansorden und eine Titularprofessur der Republik Österreich. Er gehörte zu den Gründern der Deutschen Akademie für Kinder- und Jugendliteratur. Erst seit Preußlers Tod wurde Näheres über seine Jugendjahre und seine ersten Publikationen, u. a. den HJ-Roman *Erntelager Geyer*, bekannt.



### Den Märzgefallenen

Sind Nächte noch so dunkel  
Wo Gott ist, da ist Helle.  
Licht ist er den Bekennern  
auch in der Kerkerzelle.

Sie, die für Recht und Heimat  
einst starben des Opfertodes:  
Wir schauen sie im Glanze  
des neuen Morgenrotes.

Im Schmiedefeuhr des Leides  
erglühten neue Werte:  
wir sinnen nicht auf Rache,  
Das Recht hängt nicht am Schwerte.

Hochfluten, sie verbranden,  
und Stürme, sie verdröhnen.  
Erspart sind Blut und Tränen,  
wenn Völker sich versöhnen.

Sind wir doch alle Kinder,  
des einen Gottes auf Erden:  
Es muss der Mensch sich mühen,  
um tiefer – Mensch zu werden. (A. Blaha)

(Gedenket der Opfer des Sudetenlandes zum 04. März 1919)

**G'sundheit u a recht langs Le(b)m  
Soll Enk da löiwa Herrgott ge(b)m**

Der Gmoirout

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