



## EGHALANDA GMOI Z'ANSBACH

Juli, August, September 2020  
61. Jahrgang

*Liebe Mouhmen und Vettern*

### Erkenntnis

Die ganze Welt dreht sich im Kreise,  
so war der Anfang, ist das Ziel,  
auch unsrer Erde Jahreskreise,  
ist nur ein kleines „Zwischenspiel“.

Seit vielen Millionen Jahren,  
wölbt sich des Himmels Sternenzelt,  
und niemals werden wir erfahren,  
Den Sinn der Schöpfung unsrer Welt.

Denn alles grenzt ans Wunderbare,  
und unerforscht sind Raum und Zeit,  
was sind der Menschen Lebensjahre,  
gemessen an der „E w i g k e i t“!

(Josef Sya)

### *Rückschau*

Leider können wir „Corona“ bedingt keinen Rückblick auf unsere Veranstaltungen geben, da sie schlichtweg alle abgesagt werden mussten. Wir wollen jedoch eine Rückschau der besonderen Art halten, da es auch zur jetzigen Situation passt und an die Pockenepidemie im Jahre 1961/62 erinnern. Vielleicht kann sich jemand an die Zeit erinnern oder kennt sogar einen Betroffenen aus dieser Zeit oder es kennt einer das Gedicht. Es ist unterschrieben und mit dem Datum 09.04.61 versehen. (Ich bringe das kopierte Original beim nächsten Hutzanachmittag zur Ansicht mit).

### Die Quarantäne

Ein junger Fotograf, mit Pocken bepackt, hatte mit vielen Menschen Kontakt.  
Damit diese nicht die Pocken verschieben, mussten sie isoliert im Luitpoldschulhaus liegen.  
Diese hatte die Stadt mit viel Bedacht zu einem Hilfskrankenhaus gemacht.  
Denn bekannt wird es ja allen sein, es durfte keiner raus und keiner rein.  
Ein Teil der Hausmädchen wohlbedacht wurde auch in der Luitpoldschule untergebracht.  
Für die Außenwelt, dass ihr es wisst, sogar der Zutritt ins Krankenhaus verboten ist.  
Während andere draußen spazieren gehn, müssen wir hier drinnen stehn,  
und uns von allen lassen begaffen, als wären wir hier lauter Affen.  
Wir haben das Gefühl, unser Bereich kommt dem Nürnberger Tiergarten gleich.  
Der Menschheit keine Angst gemacht - wir werden von der Polizei bewacht.  
Es arbeiten treulich Hand in Hand die Polizei von Stadt und Land.  
Wenn wir des Abends schlafen gehen sie wie die Engelein um 's Krankenhaus stehn.  
Das Osterfest, das wunderschöne, feiern wir, aber unter strengster Quarantäne.  
Die Ärzte haben nicht viel zu tun, sie können von ihren Strapazen ausruhn.

Doch einmal geht rum die schwere Zeit, und alle jubeln freudig, Freiheit!  
Man sollte fast ins Kaufhaus laufen, um sich ein neues Kleid zu kaufen.  
Daran uns alle gleich erkennen, die, die wir uns alle frei nun nennen.  
Wir denken lächelnd im Rückblick noch lange an die Zeit zurück.  
Allen Hilfsstellen sei Dank gebracht, vor allem der Polizei, die uns bewacht.

## Vorschau

Liebe Mitglieder und Freunde,

Keiner konnte noch bei unserem letzten Treffen ahnen, dass das damals ein noch weit entferntes Virus unser Leben so verändern und unser Vereinsleben derart lahmlegen würde. Wenn wir jedoch nur zu unseren Nachbarstaaten blicken, so können wir froh sein bislang mit einem „blauen Auge“ davon gekommen zu sein. Sollten vielleicht auch nicht alle einschränkenden Maßnahmen einsichtig sein, so kann man dies auch wie meistens, nur im Rückblick bewerten. Die aktuellen Infektionszahlen stimmen uns zuversichtlich. So sind die Lockerungen soweit, dass wir uns grundsätzlich unter Auflagen wieder treffen können. Leider ist unser Stammlokal „Die Sommerfrische“ (Stand 30.06.2020) immer noch geschlossen und verkauft nur über die Theke. Ungewöhnliche Situationen erfordern ungewöhnliches Handeln. Bitte meldet euch zu den nächsten Hutzanachmittagen beim Vüarstäiha Stephan Hoch an. Wir haben vor den nächsten Hutzanachmittag beim Vüarstäiha im Garten abzuhalten, sofern sich einige Teilnehmer melden werden. Wir haben aber auch Verständnis, falls jemand aus gesundheitlichen Sicherheitsgründen nicht teilnehmen will. Wir hoffen auf eine baldige Normalität und auf eine geregelte Wiederaufnahme des Betriebes in der Sommerfrische und legen folgende Termine fest:

- 25.07.2020 Hutzanachmittag beim Vüarstäiha Stephan Hoch in Hennenbach, bitte anmelden unter Telefon: Stephan Hoch 0981/4817055 spätestens bis 20.07.2020. Beginn: 15.00 Uhr.
- 22.08.2020 Hutzanachmittag in der Gaststätte Sommerfrische (wenn geöffnet, bitte wieder anmelden bei Stephan Hoch) Beginn: 14.30 Uhr.
- 12.09.2020 Hauptversammlung in der Sommerfrische. Beginn: 14.30 Uhr (Bitte anmelden bei Stephan Hoch).

24. bis 27.07.2020 Das St. Anna Fest in Mährin/Tirschenreuth wurde leider abgesagt.

## Geburtstage

Allen, die in den Monaten Juli, August und September 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.

## Spenden

Wir bedanken uns bei allen, für die geleisteten Geldspenden.

 <p><b>Zur Sommerfrische</b> Oberhäuser Straße · 91522 Ansbach Tel. 0981/61405</p> <p>Dienstag ab 18.00 Uhr geschlossen. Familien- und Betriebsfeiern nach Vereinbarung.</p>	<p>Das fränkische Gasthaus mit fränkischen Portionen und fränkischen Preisen.</p> <p>Speisen im Ambiente fränkischer Handwerks-Zünfte</p> <p>Seit 1934 im Familienbesitz</p>	<p><b>Überweisung von Mitgliedsbeiträgen</b></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>
---	--	--

## *Sonstige Termine*

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

11. Juli: Hauptversammlung BdV Stadt und Kreisverband Ansbach mit musikalischer Heimatreise, 14.00 Uhr in Dinkelsbühl

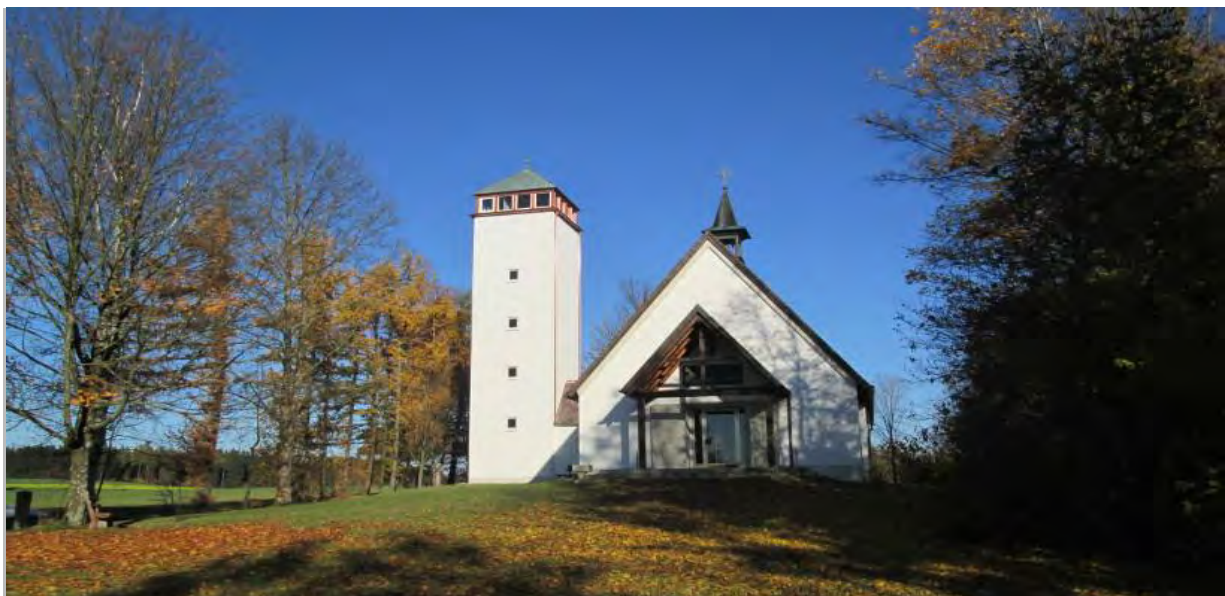
16. Juli: Heimatkundlicher Nachmittag, Orangerie, Beginn 14.30 Uhr

10. Sept.: Heimatkundlicher Nachmittag, Orangerie, Beginn 14.30 Uhr

Trachtenverein Ansbach  
Urlaub

### **Anna Gedächtniskirche**

Am St.-Anna-Tag (26. Juli) waren die Erinnerungen an die Wallfahrt in Plan bei den Plan - Weseritzern besonders stark. Und wo war man der Heimat näher als in Mährling? Vom Pfaffenbühl konnte man hinüber sehen in die Heimat, sah viele vertraute Dörfer, aber auch die geliebte St. Anna-Kirche bei Plan. Schon im Herbst 1952 regte Franz Reiprich an, auf dem Pfaffenbühl eine Gedenkkapelle zu Ehren der Verstorbenen zu errichten. Im Heimatbrief wurde zu Spenden aufgerufen. Bereits am 26. Juli 1953 wurde die 3,5 x 5,5 m große Kapelle von P. Dr. Martin Fitzthum geweiht. H. Krauth hatte die Glocke gestiftet, mit der die rund 4.000 Wallfahrer zum Gottesdienst gerufen wurden. Das goldene St. Anna-Emblem über dem Eingang stammt von Hans Hübl, das Ehepaar Schmutzer stiftete das von Gustav Weigend geschaffene Bild der Anna-Selbtritt, eine Kopie des Hochaltares in Plan. Andreas Göhl fertigte die schmiedeeisernen Kerzenleuchter, das Altartuch wurde von Vertriebenen aus Hinterkotten gestiftet. Pfarrer Birner und Schulleiter Sommer pflanzten mit Mährlinger Schulkindern im Jahr 1954 100 von der Forstverwaltung gespendete Bäumchen.



Schon bald war die Kapelle aber nicht mehr alleiniger Anziehungspunkt der Plan-Weseritzer. Junge Paare ließen sich hier trauen, bei Flurprozessionen war sie immer eine Station, Schulgottesdienste, Mai- und Jugendandachten fanden hier statt. Besonders durch die Bemühungen des aus Heiligenkreuz stammenden Josef Nadler, der in Mähring lebte, wurde die Kapelle von den Mähringern bald als die ihre angenommen.

Durch den stärker werdenden Strom der Wallfahrer war die Kapelle bald zu klein und man entschied sich nach reiflicher Überlegung zu einer Erweiterung. Mit der Gemeinde Mähring wurde ein Erbbaurechtsvertrag geschlossen, mit dem Landratsamt der Ausbau einer befestigten Zufahrt vereinbart und die Grünanlage geschaffen.

Aus Pietät vor den Opfern, die für die erste Kapelle aufgebracht worden waren, sollte diese als Altarraum der neuen Kirche erhalten bleiben. Das neue Kirchenschiff hatte ein Ausmaß von 9 x 11 m, 50 Sitz- und 50 Stehplätze. 1966 wurde der Grundstein gelegt. Beim 15. Heimattreffen 1967 konnte Bischof Dr. Rudolf Graber die Kirche weihen.

Das nächste Bauvorhaben war der Anbau eines Turmes im Jahr 1973, von dem man weit hinüber in die Heimat sehen konnte. Der Verbindungstrakt diente nun als Sakristei, der Altarraum konnte neugestaltet werden. Außen am Verbindungstrakt befinden sich Granitplatten, auf denen man den Umfang des Heimatkreises und die Orte der beiden Bezirke Plan und Weseritz findet. Im Turm wurden Ehrentafeln mit dem Namen verstorbener Persönlichkeiten angebracht, die sich um den Kirchenbau verdient gemacht haben.

1980 kam im Außenbereich der von H. Haber geschaffene Kreuzweg hinzu. Noch einmal wurde die Kirche um 5 Meter verlängert, dabei auch 4 bunte Glasfenster eingesetzt. 1982 wurde der neue Hauptaltar von Weihbischof Karl Flügel konsekriert.

## **Powidltascherln mit Buttermilch – ein Genuss für heiße Tage**

### **Köstliche „Mehlspeise“ aus Erdäpfeln**

#### **Die Egerländer Küche macht Liebhabern süßer Gerichte ein breites Angebot**

„Lou das gout schmecken!“ Mit dieser herzlichen Einladung wurde einst im Egerland so manch kulinarischer Genuss eingeleitet. Köstliche Gerichte zauberten die Hausfrauen auf den Tisch, in deren Mittelpunkt meist die berühmten böhmischen Knödel standen. Ins Schwelgen gerät der Genießer jedoch vor allem beim Kosten der Mehlspeisen. Süßspeisen wie Powidltascherln oder Palatschinken – wie viele Egerländer Gericht auch in Österreich eine Spezialität – dürfen auf dem Speisezettel auch heute nicht fehlen. „Schweinernes“ mit Kraut und Knödeln wurden früher häufig von der Landbevölkerung gegessen. Wenn man sonntags von der Kirche nach Hause ging, duftete der Schweinebraten schon aus den Häusern, und dann wusste man, dass es wieder einmal Braten mit böhmischen Knödeln gab.

Die Grundlage der böhmischen Knödel ist ein Hefeteig. Ein Pfund Mehl, drei Eier, eine halbe Packung Hefe und Knödelbrot von rund zwei Semmeln, das in Butter geröstet wird. Die Zutaten werden vermengt und zu einem festen Teig in Form eines länglichen Brotlaibes geknetet. Ist die Masse aufgegangen, gibt man sie in kochendes Wasser. Genau zehn Minuten muss man sie kochen lassen, anschließend wenden, nach weiteren zehn Minuten endgültig aus dem Wasser nehmen und mit einer Gabel mehrmals anstechen. Um den Laib möglichst

gleichmäßig in die charakteristischen Scheiben zu schneiden, verwendet man am besten einen Zwirnfaden.

Wer nach knusprig-saftigem Braten mit lockeren böhmischen Knödeln noch Lust auf einen Nachtisch hat, findet in der Egerländer Küche ein schier unerschöpfliches Angebot. Lieblingsspeise sind die Powidltascherln. Die Zubereitung ist aufwendig – doch die Tascherln schmecken dafür unvergleichlich gut.

Zunächst werden eineinhalb Kilo Kartoffeln geschält und gekocht. Die erkalteten Erdäpfel werden anschließend mit 600 Gramm Mehl, einem Teelöffel Salz, 120 Gramm Butter, ein wenig abgeriebener Zitronenschale und vier Eidottern kräftig durchgeknetet. Die Hälfte des Teigs rollt man fingerdick aus und sticht mit einem Weinglas dann runde Stücke aus. Für die Füllung verwendet man 125 Gramm „Powidl“ (Zwetschgenmus) – vermischt mit einer halben Tasse Semmelbröseln und etwas Butter und Zucker werden sie auf die Teigböden gestrichen. Den restlichen Teil formt man zu Deckeln und legt sie auf die Füllung. Die Ränder der beiden Teighälften werden vorsichtig zusammengefügt. Nun legt man die Tascherln in sprudelndes Salzwasser. Wenn sie auf der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Zum Schluss werden die Powidltascherln noch mit etwas Butter in der Pfanne angebräunt. Milchgetränke wurden im Egerland gern zu den Süßspeisen gereicht – vor allem im Sommer ein erfrischender Genuss. (Quelle: Donaukurier 03.07.86)

### **Bröihita Buarzala**

Klöina Häffakniadala laßt ma nou´n Bachn a wenig ookühln u tunkt se affa fïar an Augnblick ins haißa Wassa. Ma schlicht se newarananna ina-r a Schüssl ei(n u schütt a Siropbröih drüwa. Fïar döi Bröih laßt ma Mülch, Butta u Sirop hoafß wearn. San döi Buarzala mit da Bröih gout oa(n)gsoffm, affa koa(n´s Essn oa(n)gäih(n).

Rezept von Elisabeth Doleschal-Hüttner, Wien, veröffentlicht im Heimatbrief März 1995. Damals kannte sich wohl jeder so gut aus, dass man auf Mengenangaben verzichten konnte.

### **Guten Appetit!**

#### **D'Schoppala**

Dau woarn mir doch neili in d´Ferien gfoahrn,	A blonds Moiderl sitzt mitten in da Wies,
durthin, wau mir vor a paar Gauhan scho woarn,	wos fraligh nuch nix Bsunnens ies.
U wöi ma sua kumma zu-ra Ortschaft her-	Wos mich uan dean Kinnerl sua argh vül
Ich sogh Enk, dau ho(b i wos ganz Goldigs gseah:	gfraat:
	Ihra Zöpalla woarn zu Schoppalan draht.

Döi Schoppala hobm glänzt in da Sunn groduan  
u af jedara Seit woar a Mascherl druan.  
Ich bin zu ihr hin, ho mi niederbuckt  
u ho dös Trutscherl gschwind  
a weng druckt.

(Zita Ladwi)

Und noch etwas Dialekt: Erst wenn zwaa z'woona wohna....

**Gschoimlt** = nach Schm. II/633 schwinden, schwankend daher gehen, ohnmächtig werden. Dau haut's ma afaramal vonr Auchan gschwoimelt. D'Sunna schwoimelt nu no a wen ass'n Wulkan asse. Mit aran Rausch is a affa hoamgwschoimlt.

**Zenz** = ganz, zu Ende (Schm. II/633), Zenz ümme ho e af ihn gout angredt, Zenz affe haut a ma s'Radl gschua(b)m. Zenz eu(oi) is a am Hintan grutscht. Zenz eine, zenz asse, zenz vüre, zene hinte.

**Löi sa(n** =geschwächt sein, schwach; aber auch lieb sein: Ganz löi liegt se im Bett; mit dera gäihts baal z'End. S'iis halt no a löis Kin(d): Dagegen: No sua a löis netts Moidal!

**Läts** = elend: Stark u grauß iis a heint; dea waar amal a rechts läts Boiwal.

**Neat ganz schiaza sa(n** = nach Schm II/390 sich fürchten, bange sein, scheu: In dean Kammerla is ja neat ganz schiaza (da geistert es).

**Schiita sa(n** = schütter sein. Wal d'Huasn hintn ganz schiita waarn, haut nan d'Mutta an festn Fleck affegflickt.

**A Zootsch** = Schm. II/1166 Zoterer, eine langsame männliche Person. Üwaalln is se af d'Hairatt ümgrennt, u öitza hauts an rätn Zootsch dawischt. Wöi a dös ghäihat haut, waar a ganz dazootscht.

**Z'woona** = zu zweit: Ja, d'Wölt starwat aas, wenn allawal no zwäi(n z'woona wohna, kinnt baal a driits u affa nu mäihnara dazou; dann stimmt's wieda!

**Unsere Homepage geht 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 Vüarstaiha Stephan Hoch. Vielen Dank.**

**Reichtum ist viel, Zufriedenheit mehr, - Gesundheit alles.  
In diesem Sinne bleibt gesund. Bis bald.**

Der Gmoirout

Bei Nachfragen, Auskunft oder Sonstigem, meldet Euch bitte unter folgenden Telefonnummern:  
1. Vüarstaiher Stephan Hoch, Tel.: 0981/4817055, 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.