

Gauverband Oberpfalz

der Heimat- und Volkstrachtenvereine e. V.

Mitglied im Bayerischen Trachtenverband e. V.
Mitglied im Oberpfälzer Kulturbund e. V.



Gauzeitung

Neues vom Gauverband und seinen Mitgliedern

Ausgabe Nummer 17 Mittwoch, den 11. Februar 2009

Nachrichten aus dem Verband

Nikolaus- Malaktion

Am 27.12.08 trafen sich Erich Tahedl und Toni Wolf mit Hermann Drechsler vom Oberpfälzer Gauverband in Parsberg, um aus den Einsendern der Schulen die Bezirksieger zu ermitteln.



hat sich sehr große Mühe gegeben, was auch die verschiedenen Maltechniken beweisen. Vom Aquarell über Wachsmalkreiden bis zur Farbstiftzeichnung war alles dabei. Demzufolge ist es uns nicht leicht gefallen die Bezirkssieger auszuwählen.



Als Bezirkssieger nehmen am Landesentscheid teil:

Mia Richter aus Windischeschenbach und Stefanie Müller aus Wiesau in Gruppe 1.+2. Klasse und Sarah Deierlen aus Burggießbach, sowie Ingrid Biegerl aus Oberviechtach in der Gruppe 3.+4. Klasse. Bei Allen, die diese Aktion unterstützt haben, möchte ich mich herzlich bedanken.



Dieser Malwettbewerb sollte aber von uns Trachtlern vielleicht als Einstieg genutzt werden, um unsere Kultur und Bräuche gerade an den Schulen vorzustellen und so Kinder und Jugendliche dafür zu begeistern.



Aus den Landkreisen Neumarkt, Tirschenreuth, Regensburg, Schwandorf, Amberg-Sulzbach, sowie aus Regensburg Stadt haben wir ca. 50 Einsendungen an Bildern erhalten. Das Kriterium, welches an die „Künstler“ gestellt wurde, war einen Nikolaus zu malen. Die Teilnehmer haben ausnahmslos den Nikolaus mit Mitra, Bischofsstab und dem goldenen Buch gemalt. Es war demzufolge, erfreulicherweise, kein einziger Weihnachtsmann dabei. Jeder der Teilnehmer

Geschichtliche Reise in die Vergangenheit, der Kräuter und Gewürze

TEIL 1

Bevor wir unsere Reise beginnen, wollen wir erst einmal klären, was den Unterschied zwischen Kräutern und Gewürzen ausmacht.

Häufig werden beide Begriffe durcheinander gebracht.

Kräuter sind Teile von Pflanzen, z.B. Wurzeln, Stängel, Blätter, Samen, die in einem gemäßigten Klima in Europa wachsen. Gewürze sind gleiche Pflanzenteile, die in einem tropischen Klima wachsen.

Deswegen verwenden wir Gewürze meistens getrocknet.

Wenden wir uns zunächst den Kräutern zu.

Seit Jahrtausenden werden Kräuter als Nahrung, Arzneimittel, Würzmittel und sogar als Abwehrmittel gegen“ Das Böse“ gezüchtet.

Kräuter waren früher unentbehrlich bei der Heilung von Krankheiten, deshalb hat der Kräutergarten oder die Aussaat von Kräutern, in der Geschichte der Menschheit eine besondere Rolle eingenommen. Man geht heute davon aus, dass bereits mit der Entstehung der Menschheit, die Kräuterkunde begann.

In Europa ansässige Druiden brachten die Menschen dazu, sich mit Kräutern zu heilen.

Was früher für Zauberei und Hexerei gehalten wurde, wird heute wissenschaftlich belegt.

Ein bekanntes Beispiel, ist das Tragen von Kräuterbeutelchen zur Abwehr von Typhus.

Zauberei? Nein, ist es nicht! Die antiseptischen Öle von

bestimmten Kräutern wirken als bakterientötendes Mittel.

Vor Jahrhunderten waren sich die Menschen schon der Bedeutung der Salweidenrinde (Weidenkätzchen) bewusst.

Die darin enthaltenen Gerbstoffe und vor allen die Salizylsäure war ein natürliches Schmerzmittel. Heute wird dieser Stoff synthetisch hergestellt, unser Aspirin.

Die Assyrer kochten schon mit Thymian und Dill. Auch die alten Griechen hatten ein besonderes Verhältnis zu Kräutern. Fast jedes Kraut wurde einem Gott gewidmet. z.B. der Aphrodite Thymian, Majoran und Rosmarin.

In Hippokrates Aufzeichnungen kann man Heilerfolge, bei der Verwendung von Kräutern am Patienten, nachlesen.

Doch die wichtigste aller Belege, dass jahrhundertlang Kräuterkunde angewandt wurde, sind die Aufzeichnungen von Pedanios Dioskurides, der Mitte des 1. Jahrhunderts n.Chr. lebte. Mehr als 600 Kräuter hat er in seinen Werken beschrieben. Selbst erste Pflegehinweise und Lagermöglichkeiten hat Dioskurides aufgeführt.....
...weiter geht es in der nächsten Ausgabe.

Sybille Jeanette Medack
HTV Stamm Schwandorf
Sachausschuß Laienspiel und Mundart

Bauernregeln und Wetter- sprüche für Februar

Schnee und Eis im Februar bringt viel Frucht im ganzen Jahr.

Ist der Februar trocken und kalt, kommt im Frühjahr die Hitze bald.

Soviel Nebeltage im Februar, soviel kalte Tage im August.

03.02.: St. Blasius ohne Regen, folgt ein guter Erntesege

14.02.: St. Valentin friert's Rad mitsamt der Mühle ein

14.02.: Regnet's an St. Valentin, ist die halbe Ernte hin

24.02.: Matheis bricht's Eis. Hod er koans, na macht er oans

Bauernregeln und Wetter-
sprüche für März

Wenn der März zum April wird, wird der April zum März

Was im März schon sprießen will, das verdirbt im April

Märzenregen bringt keinen Segen

03.03.: Kunigund kimmt d'Wärm vo unt

19.03.: Ist es auf Josefi klar, wird es ein gesegnet Jahr

24.03.: Scheint auf St. Gabriel die Sonne, hat der Bauer Freud und Wonne

30.03.: Wie Quirin, so der Sommer

Kräuterzeit

Nun wird sich mancher fragen, im Januar schon Kräuter?

Sicher, denn viele Kräuter kann man heute bequem auf der Fensterbank ziehen.

Der kleine Kräutergarten direkt in der Küche!

Das meistverwendete aller Kräuter ist die Petersilie.

So ein frischer Stängel findet in vielen aromatischen Suppen des Winters ein Plätzchen. Wenn man durchgefroren vom winterlichen Spaziergang nach Hause kommt und sich ein warmes Süppchen gönnt, bekommt diese eine gar köstliche Note, mit frisch gehackter Petersilie.

Ob es Pilz-, Tomaten-, Cremesuppen oder andere klare Suppen sind, die Petersilie sollte nie fehlen.

Ebenso der Schnittlauch oder frisch ausgetriebener Zwiebellauch. In Salaten immer eine geschmacklich frische Komponente, die nicht zu verachten ist.

So kann man [Basilikum](#), Bohnenkraut, Borretsch, [Dill](#), Oregano, Estragon, Kerbel, Kresse, Lavendel, Majoran, Petersilie, Pimpinelle, Portulak (Tellerkraut) Rosmarin, Salbei, Sauerampfer, Schnittlauch, [Thymian](#) und Zitronenmelisse anbauen und ernten.

Einige Kräuter bekommt man im Gartencenter von Baumärkten. Supermärkte bieten auch einige an. Damit man diese Kräuter bald ernten kann, sollte man sie vor allem in einen größeren Topf umsiedeln. Grundvoraussetzung für den Kräuteraanbau im Zimmer sind ein helles Fensterbrett und ausreichende Feuchtigkeit. Der mobile Kräutergarten

hat nach etwa zwölf Wochen eine Größe erreicht, bei der man Blätter und Triebe fortlaufend schneiden kann.

Wer sein Kräuterbänkchen selbst besäen möchte, dem empfehle ich Saatscheiben. Dort sind die einzelnen Samen in gleichmäßigen Abständen zwischen zwei Vliesscheiben gepresst. Die Vliespapierscheiben sind meist 8 cm im Durchmesser und lassen sich bequem verwenden. 10 cm Aussaatopf mit Erde füllen, die Scheiben reinlegen, mit wenig Erde bedecken und stets gleichmäßig feucht halten. Wer das richtig macht wird bald viel Freude an seinen Kräutern haben. Im warmen Frühjahr kann man diese Kräuter leicht auf den Balkon oder in den Garten umsiedeln.

Wer im Januar Zeit hat, kann sich mit seinen bereits im letzten Jahr gesammelten und konservierten Kräutern beschäftigen.

Diesen Monat gibt es 2 Rezepte:

Spitzwegerich-Hustensaft

Der Spitzwegerich wird bei Husten, Heiserkeit und Lungenleiden eingesetzt. Durch den süßen Geschmack eignet sich Spitzwegerich-Sirup auch für Kinder. Spitzwegerich-Sirup stellt man mit Waldhonig her, der von Natur aus halbflüssig ist. Die Wirkstoffe des Honigs wirken antibiotisch und hustenlindernd, sind also eine wunderbare Ergänzung zur Wirkung des Spitzwegerichs.

Zutaten

25 g getrocknete Spitzwegerich-Blätter

500 ml Wasser

175 ml Wald-Honig

Zubereitung

Die Spitzwegerich-Blätter in einen Topf geben, mit 500 ml Wasser übergießen. Das ganze kurz aufkochen lassen, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Tuch seihen. Die durchgeseihte Abkochung in einen Topf auf die Herdplatte stellen, aufkochen, langsam auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die Abkochung abkühlen lassen, da sonst die Wirkstoffe vom Honig durch die Hitze zerstört werden. Wenn die Abkochung ca. 40°C hat, den Honig einrühren.

Den fertigen Sirup in Flaschen abfüllen. Kühl lagern!

Ringelblumen-Salbe

Diese Salbe ist ein altes Hausmittel, was man bei vielen Hautkrankheiten, Verletzungen, Ausschlägen und Flechten einsetzen kann.

Zutaten

Eine Handvoll getrocknete Ringelblumen-Blüten

200 ml Olivenöl

10 g Bienenwachs

10 g Kakaobutter

1 Esslöffel getrocknete Zitronenmelisse-Blätter

Zubereitung

200 ml Olivenöl (hier sollte man bei der Qualität nicht sparen) langsam erwärmen, nicht kochen, die Blüten und die getrockneten Zitronenmelisse-Blätter zugeben, ca. 30 min. im erwärmten Öl ziehen lassen.

Dann von der Herdplatte nehmen und noch ca. 30 min. stehen lassen.

Durch Küchentrepp seihen, damit keine Pflanzenrückstände im Öl sind.

Das Bienenwachs und die Kakaobutter (kann man vorher schmelzen/ Wasserbad) dazugeben und kräftig umrühren.

In bereitgestellte Salbenkrücken oder Schraubgläschen abfüllen. Beim Abkühlen ständig rühren, damit eine geschmeidige Salbe entsteht.

Durch die Zugabe der Zitronenmelisse erhält man eine erfrischende und belebende Wirkung.

Die Salbe ist gut gekühlt mindestens 1 Jahr haltbar.

Sybille Jeanette Medack
HTV Stamm Schwandorf
Sachausschuss Laienspiel und Mundart

Wieder is` a Joah voganga`,
as neie hod a scho o`gfanga.
Für`s neie Joah wünsch`I a
großes Stück

vo da `Gsundheit, da Liab und vom Glück.

Und noch da staad`n Zeit steht de fünfte Jahreszeit bereit.

Laut lacha, feiern, danz`n und singa

wird uns da Fasching bringa.

Und nird nua Karpf`n blau is Brauch

bei uns de Krapf`n und de Vögl`n auch!

As Rezept is vo Mama`s Hand,
des schmeckt uns alle midanand.

Vüll Spaß beim Bacha und an guad`n beisamd.

Quark-Vögl

160 g Butter
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
4 Eier
400 g Quark
600 g Mehl
4 TL Mehl
2 Pck. Vanillepudding
1 Prise Salz
1 EL Rum

evtl. mit Rosinen verfeinern

Fett erhitzen und die Vögl mit dem Löffel ausstechen.

Die Vögl so lange im heißen Fett schwimmen lassen, bis sie goldbraun sind.

Melanie Günter

1. Sachausschussvorsitz. Laienspiel u. Mundart

Die närrische Zeit

Faschingszeit, fast jeder liebt sie.

Das Maskieren, über die Stränge schlagen, schlemmen.....KRAPFEN.....

Früher hieß es, "wer an Fastnacht nicht isst und trinkt, bis ihm der kleine Finger steht, der wird das ganze Jahr nicht satt oder froh". So wurde vor der Fastenzeit und dem damit verbundenen genügsamen Leben, noch einmal alles aufgeboten was Speisekammer und Keller zu bieten hatten. Auch heute noch wird zur "närrischen Zeit" geschlemmt und feucht-fröhlich gefeiert. Krapfen dürfen bei keinem Faschingsbuffet fehlen.

Aber weiß jemand genau, woher die zuckersüßen, verführerischen Faschingskrapfen kommen?

Nein? -Dann unternehmen wir gemeinsam eine Reise in frühere Jahrhunderte.

Bereits im 13. Jahrhundert, werden in Schmalz gebackene Speisen erwähnt. Heutige Erkenntnisse vermuten den Beginn der Krapfen bei den Römern. Aufzeichnungen aus dieser Zeit erwähnen süße Teigteile, die in heißem Schmalz ausgebacken worden.

Cäcilia Krapf, eine Kuchenbäckerin aus Wien, der man die Erfindung des Faschingskrapfens nachsagt, hat im 17. Jahrhundert zumindest dieses Schmankerl berühmt gemacht.

Sie war eine Meisterin bei der Herstellung dieser Spezialität.

Zu dieser Zeit war es auch Brauch, dass junge Mädchen den Krapfen auseinander brachen und ihren Kavalieren eine Hälfte davon reichten. Diese Geste wurde als Zeichen der Verlobung angesehen.

Oder stammt der Krapfen aus unserem Nachbarland? Denn auch die böhmische Küche mit ihrer Mehlspeisentradition und den mit Powidl gefüllten Krapfen könnte der Ursprung sein.

Auch von Deutschland könnte er kommen! Hier ist der „Berliner“ ein mit Erdbeermarmelade gefüllter Krapfen. Der soll um die Zeit Friedrichs des Großen (1712 – 1786) entstanden sein.

Krapfen erfreuen auch heute noch die Italiener, allerdings werden sie im Süden traditionell mit Vanillecreme gefüllt. Im venezianischen Raum sind Fritelle bekannt, ein in Sonnenblumenöl fritierter Germteig; aus der Toskana kennt man Bomboloni; in Butterschmalz gebackene Krapfen, die anschließend in Zucker gewälzt werden.

In Österreich wird er mit Marillenmarmelade gefüllt. Bei uns darf es schon mal Hagebuttenmarmelade oder Schokoladencreme sein. Gepudert, gezuckert, glasiert oder ganz Natur, findet er besonders in der Faschingszeit zahlreiche Liebhaber. Über die Jahrhunderte hat sich dieses Gebäck weiterentwickelt und ist heute in jeder Bäckerei wieder zu finden.

Ich bin ganz ehrlich, auch ich kann dieser Leckerei nicht aus dem Weg gehen.

Natürlich kann man die Krapfen bequem zu Hause zubereiten. Mit ein wenig Geschick und den nötigen Zutaten könnt Ihr es mal versuchen.

Faschingskrapfen

Zutaten

1 kg Mehl
100 g weiche Butter
100 g Zucker
350 g Milch
1,5 Päckchen Hefe
1 Prise Salz
etwas geriebene Zitronenschale
2 Eier
Fett zum Frittieren.

Zubereitung

Die Hälfte der Milch erwärmen und darin die Hefe und einen Teil des Zuckers auflösen. Dann das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, dorthinein die Milch-Zucker-Hefemischung gießen.

Ein wenig Mehl in die flüssige Hefe rühren und das ganze etwas gehen lassen. Dann den so genannten Vorteig, der sich in der Mulde gebildet hat, mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten, mind. 3 Minuten lang. Nun teilen wir den Teig in gleich große kleine Stücke, kneten diese einzeln noch mal gut durch und formen Kugeln. Diese Kugeln auf ein bemehltes Backblech legen und ruhen lassen.

Das Frittier-Fett in einem Topf erhitzen. Die Temperatur ist

erreicht, wenn ein Holzstäbchen, das in das Fett getaucht wird, Bläschen bildet. Ca. 170-180°C!

Jetzt das Teigbällchen mit der Oberseite zuerst in das Öl gleiten lassen. Wenn die eine Seite hellbraun ist, wird es Zeit, den Krapfen zu wenden, um die andere Seite auszubacken. Den Krapfen aber nur einmal wenden, damit der schöne weiße Rand erhalten bleibt. Jetzt die Konfitüre, Schoko-Creme, oder was immer den Geschmack trifft, in eine Spritztüte füllen und in die Krapfen hineinspritzen. Am Ende werden die fertigen Faschingsleckereien mit Zuckerguss und Schokolade verziert oder einfach nur mit Puder- oder Kristallzucker bestreut.

Wenn jemand auf die Idee kommt einen Krapfen mit Senf zu befüllen, dann sollte man diesen auch markieren, sonst erwischt man ihn selber ☺.

Ich wünsche gutes Gelingen.

Sybille Jeanette Medack,
HTV Stamm Schwandorf
Sachausschuss Laienspiel
und Mundart

Einladung

**zur Gau-Frühjahrsversammlung am Sonntag, den 22. März 2009, um 09:30 Uhr
im Brauwirtshaus zum Bruckmüller, Vilsstraße 2, 92224 Amberg, Tel. 09621 12147**

Tagesordnung:

1. Begrüßung und Totengedenken
2. Beschlussfassung der Tagesordnung
3. Grußworte der Ehrengäste
4. Berichte der Gauverwaltung
 - Vorsitzende
 - Protokoll der Gau-Herbstversammlung
 - Kassier
 - Jugendleiter
 - Jugendkasse
 - Vorsitzende der Sachausschüsse
5. Ergebnis der Mitgliederbefragung
6. Termine, Anträge und Verschiedenes

Anträge zur Gauversammlung werden bis **01.03.2009** an den 1. Gauvorsitzenden Erich Tahedl, Baltenstraße 5, 93057 Regensburg, erbeten.

Es ergeht hiermit herzliche Einladung an alle Vereinsvorstände und Delegierte der Vereine, die Gauehrenbeiräte, die Gauehrenmitglieder und die erweiterte Gauverwaltung.

Ich bitte um vollzähliges und pünktliches Erscheinen, wünsche Euch eine gute Anfahrt und der Gauversammlung einen harmonischen Verlauf.

Mit heimatlichen Grüßen

„Treu dem guten, alten Brauch“

Erich Tahedl

1. Gauvorsitzender

Volksmusikwoche in Wiesau, 13. - 17. April 2009

Traditionell veranstaltet der Gauverband Oberpfalz wieder seine alljährliche Volksmusikwoche in Wiesau. Von 13. bis 17. April können jung und alt im Hotel Deutsches Haus miteinander musizieren, Lieder lernen, tanzen und gemütlich beisammen sein. Für den Instrumentalunterricht für Flöte, Hackbrett, Zither, Gitarre, Geige, Kontrabass, Akkordeon, Klarinette und Blechblasinstrumente stehen qualifizierte Referenten zur Verfügung.

Die Kosten betragen 110 Euro für Kinder, Jugendliche und in Ausbildung Stehende und 130 Euro für Erwachsene (Kursgebühr, Verpflegung und Unterkunft). Die Woche endet am 17. April mit einem Heimatabend, an dem die Teilnehmer die Gelegenheit haben, Erlerntes vorzutragen. Die Anmeldung wird ab Februar an die Vorstände der jeweiligen Vereine verschickt, können aber auch unter www.gau-oberpfalz.de beim Sachausschuss Volksmusik per Email angefordert werden.

Saskia Fink

1. Vorsitzende Sachausschuss

Von den Vereinen

Waffenbrunn

Trachtenkinder empfangen Nikolaus

Die Waffenbrunner Trachtenkinder tanzten, spielten und sagten Gedichte für den Nikolaus



Der Trachtenverein Bayerwald Waffenbrunn organisierte für seine Jüngsten am Samstag, 06.12., eine Nikolausfeier. Um 14 Uhr trafen sich die 80 Mitfeiernden im Gasthaus Göttlinger.

Manfred Röckl, erster Jugendleiter, begrüßte alle Anwesenden und dankte allen Helfern, vor allem der Trachten-Musi, die heuer Zuwachs von sechs neuen Mitgliedern hatte. Er führte durch das Programm von Gedichten, Musikstücken, Volkstänzen und einem Nikolausspiel. Nach allen Einlagen kam der Nikolaus, lobte und tadelte die Kinder und teilte seine Gaben aus. Jedes Kind bekam eine Tasse, Sü-

ßigkeiten und den Film vom Zeltlager. Großes Lob bekam Bettina Platzer, erste Kinderbetreuerin, da sie „viel Zeit und Geduld in die Kinder investierte“. Sie und Irene Breu, ehemalige Kinderbetreuerin, organisierten das Fest.

Stiftung in der Stadthalle in Roding auf.

Die Stiftung wurde von Franziska und Josef Stanglmeier gegründet, um die Ausbildung junger Menschen zu fördern und sinnvolle Freizeitgestaltungen vor allem auf musikischem Gebiet zu schaffen. Viele Gruppen, wie Chöre oder Turngruppen, oder Einzelkünstler, wie Musikanten, traten auf. So begeisterte auch die Kindertrachtentanzgruppe mit 10 Paaren mit den Tänzen Feierhäusl, Spinnradl, Sternpolka und Fensterl die Zuschauer.

Besinnliche Stunden erlebt

Trachtenverein Bayerwald Waffenbrunn hielt Weihnachtsfeier ab

Seine traditionelle Weihnachtsfeier hielt am Samstagabend der Trachtenverein Bayerwald Waffenbrunn im Vereinslokal Göttlinger in Waffenbrunn ab.

Kinder tanzten bei Stanglmeier-Stiftung

Die Kindertanzgruppe des Trachtenvereins Bayerwald Waffenbrunn trat bei der Veranstaltung der Stanglmeier-



Vorsitzender Wolfgang Bricha hieß etwa 70 Mitglieder und Freunde willkommen und forderte dazu auf, während des besinnlichen Teils das ganz persönliche vergangene Jahr Revue passieren zu lassen.



Wenn ein Jahr zu Ende gehe, sei es wichtig, einmal darüber nachzudenken, was gut und was schlecht gelaufen sei und was man vielleicht hätte besser machen können.

Nach einem guten Essen stimmte das Vereinsorchester unter der Leitung von Rudi Ederer mit Weihnachtsliedern und Geschichten wie dem „Weihnachtsevangelium auf waidlerisch“ oder „Was sich ein Waidler vom Neuen Jahr erbittet“ auf das bevorstehende Fest ein. Zum Abschluss des besinnlichen Teils sangen alle gemeinsam „Stille Nacht“. Ederer sprach den Musikanten ein Lob dafür aus, dass sie sich alle zwei Wochen zu den Proben einfinden. Besonders bedankte er sich bei Corinna Panzer und Anita Daiminger, die das ganze Jahr über die Kindertanzproben musikalisch begleiteten. Er wünschte allen ein erholsames Weihnachtsfest, geruhsame Tage im Kreis

der Familie sowie Gesundheit und Glück für das Neue Jahr, damit sich am Ende wieder alle zur traditionellen Weihnachtsfeier einfinden könnten. Bricha dankte Ederer für die Organisation des besinnlichen

Teils und wünschte ebenfalls schöne Feiertage und einen guten Rutsch ins Neue Jahr. Er forderte dazu auf, den Abend bei Punsch und Stollen gemütlich ausklingen zu lassen.

Bu: Das Vereinsorchester gestaltete die Weihnachtsfeier des Trachtenvereins.

Tanzgruppe eröffnete Trachtenball mit Sterntanz

Seinen traditionellen Trachtenball hat am Samstag der

Trachtenverein Bayerwald Waffenbrunn im Gasthaus Göttlinger in Waffenbrunn abgehalten. Eröffnet wurde der Ball wie jedes Jahr von der Jugendtanzgruppe des Vereins. Im Gegensatz zu den vergangenen Jahren tanzten sie diesmal jedoch nicht eine Polonaise, sondern den Sterntanz, einen anspruchsvollen Figurentanz, was den Gästen viel Applaus wert war.

Vor einem fast voll besetzten Saal hieß Vorsitzender Wolfgang Bricha die Gäste willkommen und forderte dazu auf, die an den Feiertagen zugelegten Pfunde durch fleißiges Tanzen wieder loszuwerden. Er wünschte einen schönen und unterhaltsamen Abend mit der Band „Tequila Sunrise“. Die Musiker sorgten dann auch mit einem abwechslungsreichen Programm für eine stets volle Tanzfläche.

Einer der Höhepunkte des Abends war ein Preisschätzen, bei dem das Gewicht von Vorsitzendem Bricha und seiner Frau Gisela zu erraten war. Mit 134 753 Gramm gab Gertraud Robl die beste Schätzung ab,





gefolgt von 2. Vorsitzender Daniela Brandl und Uli Werner.

Sorghof

Änderung der bereits vorhandenen Festtrachten

Am Mittwoch, den 19.11.08 trafen sich 12 Trachtenträgerinnen des Heimat – und Trachtenvereins „ERIKA“ Sorghof, im Wolgangsheim, um mit Gertraud Kerschner über die Änderungen ihrer Vereinsfesttrachten und -dirndl zu sprechen.

Die bereits vorhandenen Festtrachten werden soweit geändert, um wieder getragen werden zu können. Vereins- und Vorstandsmitglied Gabi Bitt-

ner bot ihre Mithilfe bei den Änderungen an. Nach einer interessanten und regen Diskussion wurde beschlossen in nächster Zeit neue Festdirndl, evtl. sogar in Eigenfertigung, zu nähen.

Die Vorsitzende des Sachausschusses Tracht zeigte sich erfreut über das Interesse der Frauen und freue sich auf eine gute Zusammenarbeit. Sie stehe gerne mit Rat und Tat zur Seite. 1. Vorsitzende Monika Stümpfl bedankte sich für den durchaus gelungenen und erfolgreichen Abend bei Gertraud Kerschner. Im Frühjahr 2009 wird das nächste Treffen arrangiert.

Weihnachtsfeier HTV „ERIKA“ Sorghof

Am Freitag vor dem 4. Advent lädt der Trachtenverein „ERIKA“ Sorghof seine Mitglieder zur alljährlichen Weihnachtsfeier ins Schützenheim ein. Vorsitzende Monika Stümpfl zeigte sich erfreut, zahlreiche Mitglieder begrüßen zu dürfen.

Darunter auch Ehrenmitglied Josef Platzer und 3. Bürgermeister Manfred Högl.

Nach einem gemeinsamen Abendessen folgte der besinnliche Teil des Abends.

Anna-Lena und Teresa spielten zu Beginn das Lied: „Wir wünschen eine frohe Weihnacht“

Matthias und Kerstin erzählten in Gedichtform über die ruhige Zeit vor Weihnachten.



Die durchaus amüsante und lustige Weihnachtsgeschichte, vorgetragen von Asta Suttner, handelte von einem Besuch in der Christmette.

Es folgten ein paar Gedanken zu Weihnachten oder: „Warum feiern wir Weihnachten“ gesprochen von der 1. Vorsitzenden.

Die musikalische Um-





rahmung, mit verschiedenen Weihnachtsliedern, übernahmen Anna-Lena, Teresa und Kristina mit Querflöte und Klarinette.

Im Anschluss überbrachte Bürgermeister Manfred Högl die Grußworte der Stadt Vilseck. Er bedankte sich herzlich für die Einladung zur Weihnachtsfeier des Trachtenvereins.

Als kleines Dankeschön für die hervorragende Vereinsarbeit im vergangenen Jahr, überreichte er der 1. Vorsitzenden einen Scheck der Stadt Vilseck.

Die Vorsitzende bedankte sich bei Bürgermeister Högl für das Geschenk.

Sie dankte allen Mitgliedern und der Vorstandschaft für die gute Zusammenarbeit im vergangenen Vereinsjahr.

Allen Anwesenden wünschte sie eine friedliche Zeit und einen guten Rutsch ins Jahr 2009.

Im Anschluss folgte der gemütliche Teil des Abends mit Plätzchen, Lebkuchen und Glühwein.

Wackersdorf

Dirndl-Nähkurs in Wackersdorf

Im September und Oktober 08 fand ein Dirndl-Nähkurs mit der Schneidermeisterin

Birgit Ettl aus Neutraubling, organisiert vom Sachausschuss Trachtenpflege und Trachtenforschung im Gau Oberpfalz, statt. 8 Teilnehmerinnen aus Hirschau, Eber-

Bezirksheimatpfleger Hans Wax sprach zuvor über die verschiedenen Trachten in der Oberpfalz und überzeugte sich auch von der Förderwürdigkeit dieser Maßnahme durch den Bezirk. Im Januar beginnt schon ein neuer Kurs, der für absolute Anfänger geplant ist, und bei Nachfrage werden auch noch weitere folgen. Unser Motto „A Gwand für jede Gelegenheit im Schrank“! Einfach nachfragen bei der 2. Gaujugendleiterin Eva Dolles oder bei mir.



mannsdorf, Nabburg und Wackersdorf nähten sich an 3 Samstagen in den Räumen der Volksschule Wackersdorf ein sauberes Dirndlgwand. Stolz zeigte sich jede Näherin am Abschlussabend im Nebenraum des Restaurants „Rathausstuben“ mit ihrem neuen Gwand, bei dem die einzelnen Dirndl in ihrer Verarbeitung von der Schneidermeisterin vorgestellt wurden.

Gertraud Kerschner
Gautrachtenwartin

Wiesau

Unsere Weihnachtsfeier

Der Stiffländer Heimatverein hatte am 20. Dezember 08 zu seiner traditionellen Weihnachtsfeier in sein Vereinsheim eingeladen, die von den Gesangs- und Musikgruppen des Vereins wieder besonders stimmungsvoll gestaltet wurde. Sie war deshalb der ideale Rahmen für eine besondere Ehrung: Gauvorsitzender E-rich Tahedl war deshalb zusammen mit seiner Gattin ei-



gens aus
Regensburg
angereist, um

Helene Härtl

und Olga Kneißl, zwei Urge-
steine des Stiffländer Heimat-
vereins, zu Gauehrenmitglie-
dern zu ernennen. In einer
kurzen Laudatio würdigte Ta-
hedl das Engagement und die
große Einsatzbereitschaft der
beiden Frauen. Nachdem beide
bereits zahlreiche Ehrungen
auf Vereinsebene erhalten
haben, wurde ihnen jetzt mit
der Ernennung zu Gauehren-
mitgliedern eine ganz beson-
dere Auszeichnung zu teil.

Leider konnte
aber Olga Kneißl
an der Ehrung
nicht teilnehmen,
da sich im Kran-
kenhaus befand.

Diese Feier war
auch gut geeignet
für eine Spenden
Übergabe.

Das
Adventskonzert
des Stiffländer Heimatvereins
in der Pfarrkirche St. Michael
war wieder ein voller Diese
Feier war auch gut geeignet
Erfolg. Die dabei gesammelten
Spenden von insgesamt 350

Euro übergaben die Ver-
antwortlichen im Rahmen
der Weihnachtsfeier an die
Schirmherrin der NT-
Aktion „Lichtblicke“, Edith
Lippert, Der Gattin von
Landrat Wolfgang Lippert.
Sie bedankte sich dafür
herzlich bei allen Sängerin-
nen und Musikern, aber
auch bei allen Spendern. Im
Rahmen Ihrer Dankesworte
stellten den Vereinsmit-
gliedern auch die Arbeit
und die Ziele dieser Aktion
vor.



Bürgermeister Toni Dutz,
Silke Wolfrum, Schirmher-
rin Edith Lippert, Gudrun
Arnold, 1. Vorst. Gerhard
Brabec.(v. links)



Alles hat seine Zeit,
die Zeit der Liebe,
der Freude und des Glücks,
die Zeit der Sorgen und des Leids.
Es ist vorbei. Die Liebe bleibt.



In tiefer Erinnerung
an Herrn

Hubert Weig

geb. 07. 06. 1951
gest. 27. 12. 2008

O Herr, gib ihm die ewige Ruhe
und das ewige Licht leuchte ihm.
Herr, lass ihn ruhen in Frieden.
Amen.

Vater unser. Ave Maria.

Der Stiffländer Heimatverein
trauert um sein verstorbenes
Mitglied Hubert Weig. Im
Jahre 1965 trat er in den
Verein ein. Als Vortänzer und
später als Heimatpfleger war
er ein sehr engagiertes und
treues Mitglied. Auch als 2.
Vorsitzender stand er dem
Verein stets zur Seite. Bis zu
seiner Erkrankung war Hubert
ein aktiver Tänzer.
Der Stiffländer Heimatverein
wird ihm stets ein ehrendes
Andenken bewahren.

Termine:

- 18.02.2009 Tanznachmittag in Walderbach, Pfarrheim
14. – 15.03.2009 Klostermarkt in Bogen
20. – 21.03.2009 Tanzseminar auf der Burg Trausnitz „Beschwingt ins Wochenende“
- 22.03.2009 Gau-Frühjahrsversammlung in Amberg
28. – 29.03.2009 Bay. Trachtenverband, Sachausschuss Brauchtum in Sennfeld
- 04.04.2009 Bay. Trachtenverband, Sachausschuss Tracht in Böhming
04. – 05.04.2009 Jugendleiterschulung in der Stützlvilla Windischeschenbach
13. - 17.04.2009 Musikseminar in Wiesau
- 26.04.2009 Gaujugendtag in Wiesau
- 18.,25.,30.04.,
02.05.2009 Theater des HTV „Erika“ Sorghof
- 16.05.2009 Tanztag in Regensburg
11. – 14.06.2009 Nordgautag in Amberg
- 12.06.2009 Volksmusikabend in Amberg
- 14.06.2009 Großer Festzug des Nordgautages in Amberg
- 28.06.2009 Gautrachtenfest des Oberpfälzer Gauverbandes in Auerbach
01. – 09.08.2009 Gaujugendzeltlager in Grafenwöhr
- 24.10.2009 Tanztag, Ort wird noch bekannt gegeben
- 25.10.2008 Gau-Herbstversammlung, Ort wird noch bekannt gegeben

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe:

22.04.2009

Zusendung der Gauzeitung per elektronische Post:

Wer die Gauzeitung künftig auf dem elektronischen Wege beziehen möchte, sendet eine kurze E-Mail an:

presse2@gau-oberpfalz.de

Impressum:

Gauverband Oberpfalz der Heimat- und Volkstrachtenvereine e.V.

Enthält Wort- und Bildbeiträge von Erich Tahedl, Josef Held, den Gauvereinen, den Sachausschüssen und der Gaujugend, Gestaltung und Schriftleitung durch Josef Held

Satz/Layout und Druck Josef Held