

Schwabegger Blättle

Ausgabe 8 / 5. Jahrgang

8/2012

26.07.2012

Griaß Gott mitanand,

im achten Monat dieses Jahres. Viele Kinder freuen sich auf die Ferien. Für manchen Jugendlichen beginnt ein neuer Lebensabschnitt: der Eintritt ins Berufsleben. Doch zuerst genießen wir den Sommermonat und auch das gemeinsame große Fest zu unserem Patrozinium, das unsere Verbundenheit mit der Tradition immer wieder unter Beweis stellt. Wir Schwabegger haben eine besondere Dorfgemeinschaft und diese zeigt sich jedes Jahr bei unserem Schwabegger Fest. Einen schönen Sommer wünscht Ihnen

Ihr Redaktionsteam

Blitzeinschlag in Kirche

Am Sonntag, dem 15.7. schlug nachmittags der Blitz in die Kirche ein und beschädigte unter anderem das Geläut und den Liednummernanzeiger.

Kirchenverwaltungswahlen

Am Sonntag, dem 18.11. findet die Kirchenverwaltungswahl statt. Gewählt werden für sechs Jahre wieder ein Kirchenpfleger und vier Kirchenverwalter. Wählen lassen kann sich jedes Pfarrgemeindemitglied ab 18 Jahren. Haben Sie Interesse? Melden Sie sich bei uns!

Termine

4./5.8. keine Kirche in Schwabegg Fr. 10.8. Partynacht Mi. 15.8. Schwabegger Fest

Terminvorschau

Fr. 14.9. Erstes Schießen nach der Sommerpause

So. 23.9. Michaeli-Markt

So. 7.10. Erntedank mit Frühschoppen

Sa. 27.10. Weinfest Schützen

Müllabfuhr

Tonne: Di. 7.8., 21.8.

Gelber Sack: Mi. 8.8., 22.8.

Blaue Tonne: Mo. 13.8.

Möbelbörse KoHo: Sa. 11.8.

Miniclub

Ab Mitte September trifft sich wieder der Miniclub und neue Mitglieder werden gesucht. Alle Kinder von 0 bis Kindergartenalter sind herzlich willkommen. Bei Interesse bitte melden bei Sophia Borner, Tel. 950301.

Musikverein Schwabegg

Partynacht

Zur Partynacht am Freitag, dem 10. August, erwartet der Musikverein wieder zahlreiche Gäste. Bis in die frühen Morgenstunden wird in und um die Mayr-Halle gefeiert.

Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihr Verständnis und Ihre Geduld

8/2012

bei lautstarker Musik und sonstigen Unannehmlichkeiten.

Schwabegger Fest

Das Schwabegger Fest am Mittwoch, dem 15. August, begrüßen die Musiker und die Böllerschützen um 6 Uhr mit einem Weckruf. Zum Festgottesdienst in der Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt wird später ein Kirchenzug führen.

Die Feier in der Kirche steht an diesem Tag eigentlich im Mittelpunkt. Für viele ist allerdings die anschließende Feier in und um die Mayr-Halle ebenso wichtig. Gerade für die Kinder ist das Schwabegger Fest ein Highlight in den Ferien.

Das Fest wird auch dieses Jahr wieder von den Dorfvereinen Schützen, Musik, Sportverein und von der Feuerwehr organisiert.

Erntedank

Anlässlich des Erntedankfestes am Sonntag, dem 7. Oktober wird der Musikverein nach dem Gottesdienst einen Frühschoppen mit anschließendem Mittagstisch veranstalten.

Für das leibliche Wohl wird mit Speisen und Getränken gesorgt. Die musikalische Gestaltung übernimmt die Musikkapelle Scherstetten. Weitere Details folgen in einem der nächsten Blättle.

KLB-Frauengruppe

Vorankündigung: Wir basteln am 19.9. ab 14:00 Uhr Herbstschmuck.

Schwabegger Kirche im Endspurt

Wenn Sie schon einmal das Modell Schwabegger Kirche. der das gerade von Herrn Rogoschinski gebaut wird, angesehen haben, werden Sie erstaunt sein. Der Innenausbau geht bereits zügig Kirchenbänke sind voran. Die gepolstert, die Seitenaltäre sind fertig, schon Kanzel die ist angebracht, die Empore ist fertig, Kreuzwegtafeln auch die schon zu sehen. Die Elektrik ist auch schon in der Montage.



Jedesmal wenn ich mir das Modell betrachte, sehe ich neue Details, die ich im Modell gar nicht vermutet Sogar hätte. die Türe zum sieht Kirchturm aus wie im Original. Die Lampen sind auch schon in der Fertigung. Und sogar sie sehen aus wie die Originale.

Man kann Herrn Rogoschinski nur bewundern für seine Detailliebe und den Mut, dieses Objekt angefangen zu haben. "Wenn ich die Zeit zusammenzähle, die ich schon für die Fertigung des

2 8/2012

Modells gebraucht habe, so kommen bestimmt 2 Jahre zusammen. Und fertig bin ich noch lange nicht. Da kommt immer noch etwas raus, was noch zu machen ist."

Eines kann ich jedenfalls sagen. Respekt! Ich hätte weder die Geduld noch Mut so etwas zu machen. Und auch nicht das Wissen.

Schwäbisch G'schwätzt

Ein Butza ist das Kernhaus eines Apfels oder der Bauchnabel. Heute wollen wir wissen:

Was isch a "Dachhas"?

Bauernregeln

Der Tau tut dem August so not, wie jedermann sein täglich Brot; doch zieht er sich gen Himmel herab kommt ein Getümmel.

St. Lorenz (10.8.) kommt in finstrer Nacht ganz sicher mit Sternschnuppenpracht.

Verworfene Däg

Die verworfenen Tage im August sind der 1., 17., 21., 22. und der 29.

Renates Lieblingsrezepte

Johannisbeerkuchen ala Wolke

In der Werbung kann man ab und zu Rührkuchen sehen, die anstatt mit Fett mit Sahne gemacht werden. Ich hab das selbst mal ausprobiert an einem Rezept, das mich sofort festhielt. Und es funktioniert und schmeckt gut. Das Rezept klingt im ersten Moment vielleicht kompliziert, ist es aber gar nicht. Während der erste Teig bäckt kann man den Rest gut vorbereiten. Viel Spaß beim nachmachen und ausprobieren.

Zutaten Teig 1: 200 ml Sahne, 1 Bio-Zitrone, 1 Msp. Kardamom, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 3 Eier, 200 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 200 g Johannisbeeren (oder andere Beeren), 1 El Speisestärke

Zutaten Teig 2: 1 Ei, 1 El Speisestärke, 125 g Mascarpone, 50 g Zucker

Belag: 40 g Butter (geschmolzen), 25 g Zucker, 50 g Mandelplättchen

Sahne mit Karda-Zubereitung: mom, Schale der Zitrone, dem Zucker und Vanillezucker halbsteif schlagen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier einzeln unter die Sahne rühren. Danach Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse ziehen. Den Teig in eine Springform füllen. Dann abgezupften und gewaschenen Beeren mit einem Esslöffel Speisestärke vermischen und auf den Teig geben.

Diesen ersten Teig ca. 30 Minuten vorbacken.

Für den zweiten Teig das Ei trennen, das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb schaumig schlagen, mit dem Mascarpone, der Speisestärke und dem Zucker verrühren. Den Eischnee darunter ziehen. Den

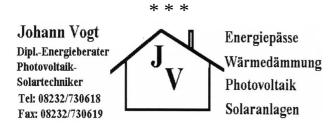
8/2012 3

zweiten Teig auf den ersten Teig geben.

Die geschmolzene Butter mit dem Zucker und den Mandelblättchen vermischen und auf den zweiten Teig geben. Dann noch einmal 20 Minuten backen. Nach dem Erkalten evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Das Schwabegger Blättle dankt seinen Spendern – besonders auch dem anonymen Spender, der uns jeden Sommer mit einer Geldspende unterstützt.







... wir beliefern das Schwabegger Fest mit unseren Fleich- und Wurstwaren

Wichtige Telefonnummern

Feuerwehr/Notrufzentrale 112 Polizei 110 Krankenhaus SMÜ 508-Vergiftungen 089 (Giftzentrale München, Klinik Rechts der Isar) **Wasserwerk** 9633-71 / 0175 (SMÜ/Mittelstetten) 295 8950 08262 Staudenwasser 9692-0 Schwabegg) (Birkach, Klimmach. **Erdgas Schwaben** 0800 182 8384 Strom/ LEW 9680-22 THW 903066 (kein Notruf) Kläranlage 0175 2958952 **Pfarrbüro** 4521 Landratsamt 0821 3102-0 Stadt Schwabmünchen 9633-0

Öffnungszeiten

Rathaus Mo-Fr 8-12, Do auch 14-18 Bauschutt- und Grüngutannahmestelle Rinderle, Dreifaltigkeitsweg (9633-38) Bauschutt: Apr.-Okt. Fr. 15-18, Sa. 10-15, Nov.-Mär. Sa. 9-12 Uhr, Grüngut: Apr.-Dez. Fr. 15-18, Sa. 10-Jan/Feb/März 1xim 15, Gebrauchtmöbelbörse Konrads-2. Sa. im Monat hofen 10-12. für Zentrum Kinderund Jugendkultur (72204) Di, Do 15-20, Fr 16-21, **Freibad** (79795) 9-20, Museum (950260) Mi 14-17, So 10-12 u. 14-17 **Stadtbücherei** (79791) Di 9-13 und 14-18, Mi 14-17, Do 14-18, Fr 14-17 **Friedhöfe** (9633-60) 01.10. bis 31.03. Mo-So 8-18 Uhr 01.04. bis 30.09. Mo-So 6-20 Uhr Allerheiligen, Allerseelen. Totensonntag, Abend bis 20 Uhr Wertstoffhof (9633-36) Di, Mi, Fr 13-17, Sa 9-13

Impressum

ViSdP: Thomas Krauß, Schloßbergstr. 42, 86830 Schwabegg, blaettle@schwabegg.de, www.schwabegg.de, namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht die Meinung des Herausgebers wieder. Kürzel bitte erfragen.

4 8/2012