



# Schwabegger Blättle

Ausgabe 6 / 13. Jahrgang

6/2020

25.05.2020

Griass Gott mitanand,  
im Brachmond, wie er zur Zeit der Dreifelderwirtschaft im Mittelalter genannt wurde. Der Johannistag ist seit der Christianisierung im Brauchtum verknüpft mit der Sommersonnwende. Das Christentum legte die Geburt Johannes des Täufers auf den 24.6. und lenkte die heidnischen Bräuche der Sommersonnwende (z.B. das Johannifeuer) auf diesen Tag. Diese Zeit gilt auch als besonders günstig für das Sammeln von Kräutern und es galt als bester Termin für die Heuernte zumal um dieses Datum meist gutes, trockenes Wetter herrscht. Zudem soll der Grasschnitt nach alter Überlieferung und Volksglauben an Johanni besonders gesund sowie nahrhaft für das Vieh sein. Einen schönen Junimonat mit einem warmen und trockenen Johannitag wünscht

*Euer Redaktionsteam*

## Musikverein

### 100jähriges Jubiläum

Das geplante Fest für die 100-Jahrfeier des Musikvereins vom 19. bis 21.6. auf dem neu angelegten Vorplatz des Musikerheims muss leider aufgrund der Coroneinschränkungen abgesagt werden.

## Termine

Sa. 6.6. Sirenenprobe 10<sup>15</sup>  
– *Alle folgenden Termine entfallen* –  
19.-21.6. 100 Jahre Musikverein  
– *Durchführung noch nicht bekannt* –  
Fr. 19.6. Firmung  
Fr. 26.6. Grillfest Schützen 19<sup>30</sup>  
So. 28.6. Erstkommunion

## Terminvorschau

So. 5.7. Radtour Schützen 10<sup>15</sup>  
(*Durchführung noch unklar*)  
Sa. 15.8. Schwabegger Fest  
(*entfällt voraussichtlich*)

## Gottesdienste

**Do. 4.6.** 9 Rkr, **Fr. 5.** Herz-Jesu-Freitag 9 Rkr, **So. 7.** 9 HM (Rkr entf.) **Do. 11.** Fronleichnam 9 HM, **So. 14.** 9 HM (Rkr entf.) **Do. 18.** 9 HM (Rkr entf.) **So. 21.** 9 HM (Rkr entf.) **Do. 25.** 9 Gesunde beten für Kranke **So. 28.** 9 HM (Rkr entf.)  
*Entnehmen Sie den aktuellen Stand für die Gottesdienste bitte der Homepage der Pfarreiengemeinschaft Schwabmünchen: [www.pg-schwabmuenchen.de](http://www.pg-schwabmuenchen.de)*

## Müllabfuhr

Tonne/G. Sack: Do. 4., Mi. 17.6.  
Biotonne: Mi. 10., 24.6.  
Blaue Tonne: Fr. 26.6.  
Möbelbörse KoHo: Sa. 13.6. (entf.?)  
Altpapiersammlung: Sa. 18.7.

Das Fest wird im nächsten Jahr nachgeholt, es ist allerdings noch kein Termin geplant.

## **Gartenbauverein**

### *Kapellenfest*

Auch das Kapellenfest kann nicht abgehalten werden. Deshalb gibt es auch hier eine Absage.

### *Gartenbeet zu vergeben*

Im Vereinsgarten des Gartenbauvereins beim Kindergarten gibt es noch ein schönes Gartenbeet kostenlos zu vergeben. Wer Interesse hat, sich Gemüse und Salat selber zu ziehen kann sich melden bei Leni Mayer Tel. 2180.

## **Bürgermeister**

Wie Sie ja sicher wissen, ist unser Bürgermeister nach wie vor Lorenz Müller aus der Leuthau. Allerdings gibt es einen neuen zweiten Bürgermeister: Nachdem Hans Neubauer (CSU) jetzt zwölf Jahre lang stellvertretender Bürgermeister war, ist dies jetzt ein Schwabegger: Sepp Alletsee (FW). Dritte Bürgermeisterin wurde Margit Stapf (Grüne). Wir gratulieren Sepp Alletsee recht herzlich dazu und auch Andreas Rest (CSU), der uns Schwabegger auch wieder im Stadtrat vertritt.

## **Pfarrei Schwabegg**

### *Erstkommunion*

Der neue Termin für die Erstkommunion in Schwabegg ist voraussichtlich Sonntag, der 28. Juni. Der Gottesdienst ist dann um 10:30 Uhr.

## *Firmung*

Ob der Termin für die Firmung Bestand hat, ist noch nicht gewiss. Im Moment ist der Termin für Freitag, 19. Juni 2020 geplant.

## **In eigener Sache.....**

Zur Zeit gibt es ja nur Absagen von Veranstaltungen. Vielleicht wieder mal Zeit um in Büchern zu lesen? Das Blättle bestreitet seinen finanziellen Unterhalt nur aus Spenden und den Büchern, die wir in vielen Stunden Arbeit erstellen und verkaufen. Wir würden uns freuen, wenn Sie uns durch den Kauf dieser Bücher unterstützen. Das neue Sammelsurium (dritter Band) enthält die gesammelten Gedichte und Erzählungen von dem Schwabegger Heimatdichter August Grotz. Er beschreibt darin die Zeit zwischen 1890 und 1955. Viele lustige und ernste Ereignisse hat er in seinen über 100 gedichteten und erzählten Beschreibungen wiedergegeben.

Das Buch, und natürlich auch die beiden ersten Bände können Sie in der Metzgerei Mayr kaufen oder Sie rufen an und wir bringen es Ihnen vorbei. Anrufe bitte bei Renate Mundl Tel. 5473. Übrigens sind die Bücher auch prima Geschenke!

## Wetter in diesem Monat

Vor dem Johannistag man  
Gerste und Hafer nicht loben mag.

Wenn die Johanniswürmer  
(Glühwürmchen) glänzen, darfst  
Du richten Deine Sensen

Der Kuckuck kündigt teure  
Zeit, wenn er nach Johanni schreit.  
*Vertragen Sie noch einen Versuch  
mit dem Hundertjährigen?*

Im Juni beginnt es warm und etwas  
neblig. Es wird zunehmend  
wärmer, wobei zum Ende des  
Monats wieder Regen einsetzt.

## Schwäbisch gschwätzt

Letztes Mal wollten wir wissen,  
was ein Loimsiadr ist. Das ist ein  
Trödler, ein langsamer, träger  
Mensch. Diesmal wollen wir von  
Ihnen wissen:

Was isch a „Bäpfa“?

## Renates Lieblingsrezept

*Was wissen Sie über Rhabarber?*

Er stammt aus dem Himalaja und  
wurde von dort nach Russland  
gebracht, wo er im 16. Jh. angebaut  
wurde. Der erste gewerbsmäßige  
Anbau in Deutschland war um  
1848. Rhabarber ist ein Gemüse. Es  
ist reich an Mineralien und den  
Vitaminen A, B1, B2, und C sowie  
an Niacin. Er ist bekannt für seinen  
erfrischenden und pikant säuerli-  
chen Geschmack und sehr kalori-  
enarm. Deshalb eignet er sich  
besonders für Marmelade, Kuchen

oder als Kompott.

## Rhabarber-Quark-Kuchen vom Blech

Zutaten: *Teig:* 150 g Butter, 1P.  
Vanillezucker, 150 g Zucker, 3  
Eier, 60 g Speisestärke, 150 g  
Mehl, 1 Tl Backpulver, *Belag:* 1 kg  
Rhabarber, 5 El Zucker, 150 g  
Butter, 200 g Zucker, 2 P. Vanil-  
lezucker, 2 Eier, 750 g Quark, 125  
g Speisestärke, 2 gestr. Tl Back-  
pulver, *Streusel:* Je 100g Butter,  
Speisestärke, Mehl und Zucker

Den *Rhabarber* schälen und in ca.  
4 cm lange Stücke schneiden und  
mit dem Zucker in einer Schüssel  
einlegen. Für den *Teig* das weiche  
Fett in eine Schüssel geben, Vanil-  
lezucker, Zucker, Eier, Speise-  
stärke, Mehl und Backpulver drauf-  
geben. Alles gut mit dem Rührgerät  
auf höchster Stufe 2 Minuten  
verrühren. Den Teig auf ein mit  
Backpapier ausgelegtes Backblech  
streichen und in dem vorgeheizten  
Backofen bei 170 Grad etwa 10  
Minuten backen.

Für die *Quarkmasse* weiches Fett,  
Zucker, Vanillezucker, Eier, Quark,  
Speisestärke und Backpulver in  
einer Schüssel verrühren. Für die  
*Streusel* die Zutaten verkneten, bis  
sich Streusel bilden.

Den Boden nach 10 Minuten aus  
dem Backofen nehmen, mit dem  
Rhabarber belegen, darauf die  
Quarkmasse verstreichen und die  
Streusel darüber verteilen. Den  
Kuchen wieder in den Backofen

schieben und bei 170 Grad weitere 45 Minuten backen.

### *Rhabarbermousse – sommerlich frisch*

Zutaten: 180 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 150 ml Wasser, 750 g Rhabarber, 6 Blatt weiße Gelatine, 220 ml Sahne, 2 Tl Pistazien

Zubereitung: Zucker im Wasser auflösen. Rhabarber schälen, in 2 cm große Stücke schneiden und in der Zuckerwasserlösung weich kochen und pürieren. Gelatine einweichen und in dem heißen Püree auflösen. Masse abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die angeglichte Rhabarbermasse heben. In Portionschälchen verteilen und mit Pistazien dekorieren.

### **Schwäbisch glacht**

In einem schwäbischen Dorf, am Sonntag nach der Messe. Der Pfarrer, der Lehrer und der Bürgermeister sitzen beim Frühschoppen in der Wirtschaft. Der Pfarrer hat eine schlechte Laune. Als die anderen ihn fragen, was denn los sei, meint er: „Wenn schon der Erste, der heut früh beim Beichten war gleich einen Seitensprung beichtet ...“. In dem Moment kommt die Wirtin vorbei und sagt ganz stolz: „Gell Herr Pfarrer, da ham's gschaut, dass i heut die Eascht beim Beichta war!“

### **Wichtige Telefonnummern**

**Feuerwehr/Notruf** 112 **Polizei** 110  
**Ärztlicher Bereitschaftsdienst** 116  
117 **Krankenhaus SMÜ** 508-0  
**Vergiftungen** 089 19240 (Giftzentrale München, Klinik Rechts der Isar)  
**Wasserwerk** 9633-71 / 0175 295 8950 (SMÜ/Mittelstetten) **Staudenwasser** 08262 9692-0 (Birkach, Klimmach, Schwabegg) **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: Mär.-Okt. Fr. 15-18, Sa. 10-15, Nov.-Feb. Sa. 9-12 Uhr, Grüngut: Mär.-Dez. Fr. 15-18, Sa. 10-15, Jan/Feb 1x im Monat, **Gebrauchtmöbelbörse Konradshofen** 2. Sa. im Monat 10-12, **Zentrum für Kinder- und Jugendkultur** (72204) Di, Do 15-20, Fr 16-21, **Freibad** (79795) 9-20, **Museum** (950260) Mi 14-17, So 10-12 u. 14-17 **Pfarrbüro** (4521) Mo/Mi/Fr 8-12, Di/Do 14-17:30 **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, Heilig 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.